ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1208/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 25ης Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Prosciutto di Parma (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto di Parma», που καταχωρίστηκε κατ' εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής, της 12ης Ιουνίου 1996, σχετικά με την καταχώριση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης βάσει της διαδικασίας που προβλέπει το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου [2].

(2) Στόχος της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών ως ακολούθως.

(3) Βάσει διατροφικών συστάσεων που έχουν επικροτηθεί από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας, η ανώτατη μέση τιμή για την περιεκτικότητα σε αλάτι έχει μειωθεί από 6,9 % σε 6,2 % και η ελάχιστη μέση τιμή από 4,5 % σε 4,2 %.

(4) Όσον αφορά την επισήμανση του τεμαχισμένου σε φέτες και προσυσκευασμένου «Prosciutto di Parma», έχει προβλεφθεί η υποχρέωση να προστίθεται κάτω από το σήμα της κοινοπραξίας, το σήμα της επιχείρησης συσκευασίας/τεμαχισμού σε φέτες αντί εκείνου του παραγωγού. Επιπλέον, έχει καταστεί υποχρεωτική η αναγραφή στη συσκευασία του τεμαχισμένου σε φέτες και προσυσκευασμένου «Prosciutto di Parma», του ονόματος του παραγωγού ή, σε κάθε περίπτωση, ενός προσώπου καταχωρισμένου στο σύστημα ελέγχου της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και υποκείμενου σε όλες τις διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης που προβλέπονται από το σύστημα. Οι ειδικές διατάξεις που περιέχονται στο ενιαίο έγγραφο σχετικά με τη γραφική αναπαράσταση που είναι αποτυπωμένη επί της συσκευασίας έχουν αντικατασταθεί από μια λιγότερο αναλυτική διατύπωση.

(5) Ο πίνακας που προβλέπει τους χρόνους ελάχιστης διατηρησιμότητας για τις διάφορες κατηγορίες προϊόντων και τους διάφορους τύπους τεχνολογίας συσκευασίας του «Prosciutto di Parma» σε φέτες και προσυσκευασμένου έχει τροποποιηθεί σύμφωνα με τα αποτελέσματα ορισμένων πρόσφατων μελετών σχετικών με το θέμα.

(6) Έχει εισαχθεί διευκρίνιση για τον αδιαμφισβήτητο προσδιορισμό των κατηγοριών μηρών χοίρου που είναι επιλέξιμοι για επεξεργασία του προϊόντος με την προσθήκη στην έκφραση που χρησιμοποιείται επί του παρόντος «κεντρικές κατηγορίες της ταξινόμησης ΕΟΚ» της ειδικής ένδειξης ότι πρόκειται για μηρούς που ανήκουν στις κατηγορίες οι οποίες φέρουν τα στοιχεία «U», «R» και «O».

(7) Η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto di Parma» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
[2] ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 25 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto di Parma»:

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1]

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«PROSCIUTTO DI PARMA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

1. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση**

— Στοιχεία προϊόντος

— Μέθοδος παραγωγής

— Επισήμανση

2. **Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)**

— Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης

3. **Τροποποίηση(-εις)**

Στη συνέχεια παρατίθεται σύνοψη των τροποποιήσεων που επήλθαν στο ενιαίο έγγραφο και στο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος.

Η πρώτη τροποποίηση αφορά το μέρος Β των προδιαγραφών και το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου και σχετίζεται με τα κριτήρια περιεκτικότητας σε υγρασία και αλάτι που χαρακτηρίζουν το προϊόν. Γενικά, το πρότυπο έχει απλουστευθεί για να διευκολυνθεί η εφαρμογή του. Η ουσιαστική τροποποίηση, από την πλευρά της, αφορά τη μείωση των ελάχιστων και ανώτατων μέσων τιμών για το κριτήριο της περιεκτικότητας σε αλάτι. Ως προς αυτό, η ανώτατη τιμή αυτού του κριτηρίου μειώθηκε από 6,9 % σε 6,2 % και η ελάχιστη τιμή από 4,5 % σε 4,2 %, ώστε να ληφθεί μέση τιμή περιεκτικότητας του προϊόντος σε αλάτι σημαντικά χαμηλότερη σε σχέση με τις προηγούμενες τιμές. Η απόφαση αυτή ελήφθη μετά από ισχυρισμούς διατροφικού χαρακτήρα οι οποίοι έχουν επιβεβαιωθεί από την έδρα του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας.

Η δεύτερη τροποποίηση αφορά επίσης το μέρος Β (τελευταίο σημείο σχετικά με την επισήμανση) καθώς και το μέρος Η των προδιαγραφών και το σημείο 3.7 του ενιαίου εγγράφου· σχετίζεται με την επισήμανση του τεμαχισμένου σε φέτες και προσυσκευασμένου «Prosciutto di Parma». Συγκεκριμένα, οι προβλεπόμενες στο κείμενο ειδικές διατάξεις έχουν αντικατασταθεί από μια γενικότερη διατύπωση η οποία δεν περιέχει απαιτήσεις τεχνικού χαρακτήρα. Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι να απλουστευθούν οι ενδεχόμενες μεταγενέστερες τροποποιήσεις σχετικά με τη γραφική παρουσίαση της εξεταζόμενης συσκευασίας κατά τρόπο ώστε να είναι ευκολότερη η πραγματοποίηση τροποποιήσεων, στην προκειμένη περίπτωση αποκλειστικά στις προδιαγραφές ή σε κάποιο παράρτημά τους (η προαναφερθείσα οδηγία), αντί να τροποποιούνται ταυτόχρονα και αυτά τα έγγραφα και το ενιαίο έγγραφο.

Η τρίτη τροποποίηση αφορά το μέρος Η των προδιαγραφών, αλλά όχι το ενιαίο έγγραφο. Σχετίζεται και αυτή με τη γραφική αναπαράσταση στη συσκευασία του τεμαχισμένου σε φέτες και προσυσκευασμένου «Prosciutto di Parma». Επίσης, για λόγους μεγαλύτερης εμπορικής διαφάνειας, προβλέπεται ιδίως η προσθήκη κάτω από την «corona ducale» (σφραγίδα που απεικονίζει στέμμα) του σήματος της επιχείρησης συσκευασίας/τεμαχισμού σε φέτες αντί του σήματος του παραγωγού. Η επιχείρηση συσκευασίας/τεμαχισμού σε φέτες είναι στην πράξη η τελευταία που παρεμβαίνει στην επεξεργασία του προϊόντος πριν αυτό διατεθεί στην κατανάλωση και η εν λόγω επιχείρηση είναι ο κύριος υπεύθυνος απέναντι στον καταναλωτή. Οι διατάξεις για την επισήμανση προβλέπουν πράγματι την υποχρεωτική αναγραφή της έδρας της επιχείρησης συσκευασίας. Είναι αναγκαίο να παρατίθεται δίπλα σε αυτή την ένδειξη, για λόγους συνέπειας, και το αλφαριθμητικό σήμα που ταυτοποιεί την εν λόγω επιχείρηση στο εσωτερικό του κλάδου ο οποίος προστατεύεται από την ΠΟΠ «Prosciutto di Parma».

Οι μεταγενέστερες τροποποιήσεις, που αφορούν τα άρθρα 13 και 14 της οδηγίας σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες του προσυσκευασμένου «Prosciutto di Parma» συνδέονται ευθέως με αυτή την τελευταία τροποποίηση. Σκοπός των εξεταζόμενων τροποποιήσεων είναι να καταστεί υποχρεωτική η αναγραφή στη συσκευασία του τεμαχισμένου σε φέτες και προσυσκευασμένου «Prosciutto di Parma» του ονόματος του παραγωγού ή της επιχείρησης συσκευασίας, που είναι καταχωρισμένοι στο σύστημα ελέγχου της ΠΟΠ και υπόκεινται σε όλες τις διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης που προβλέπονται από το σύστημα της ΠΟΠ «Prosciutto di Parma». Για τον σκοπό αυτό, συμπληρώθηκε το άρθρο 13 και προστέθηκε ένα νέο άρθρο 14.

[1] ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

Η τελευταία αυτή τροποποίηση αιτιολογείται με βάση τα ακόλουθα στοιχεία. Η εκδοχή των προδιαγραφών προϊόντος για την οποία έχει υποβληθεί η αίτηση τροποποίησης δεν προβλέπει την υποχρεωτική αναγραφή της επωνυμίας του παραγωγού ούτε της επιχείρησης συσκευασίας στην ετικέτα ή τη συσκευασία του προϊόντος, παρέχοντας με τον τρόπο αυτό τη δυνατότητα, η οποία προβλέπεται στην εθνική και ενωσιακή ρύθμιση, να αναφέρεται απλώς το όνομα του προσώπου που διανέμει ή εμπορεύεται το προϊόν. Ο τελευταίος παράγοντας εξαιρείται σαφώς από κάθε δραστηριότητα παραγωγής, ελέγχου και συσκευασίας του προϊόντος, καθώς και από τον έλεγχο που πραγματοποιεί ο οργανισμός πιστοποίησης της ΠΟΠ «Prosciutto di Parma».

Για να υιοθετηθούν η γενική άποψη και ορισμένες νέες αρχές που θεσπίστηκαν με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], και ιδίως οι διατάξεις των άρθρων 8 και επόμενων, αποφασίστηκε να οριστεί εκ των προτέρων, αφού ο κανονισμός δεν έχει τεθεί ακόμη οριστικά σε ισχύ, ένας «υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων για τις πληροφορίες σχετικά με τα τρόφιμα» (καθήκον που προβλέπεται ρητά από τον ανωτέρω κανονισμό), ο οποίος θα είναι πράγματι σε θέση να εγγυάται τη συνέπεια ανάμεσα στην ονομασία «Prosciutto di Parma» και τις ενδείξεις που αναγράφονται στην ετικέτα. Μόνο οι παραγωγοί οι οποίοι έχουν επεξεργαστεί και ελέγξει τα προϊόντα και οι επιχειρήσεις συσκευασίας/τεμαχισμού σε φέτες που έχουν πραγματοποιήσει τον τεμαχισμό και τη συσκευασία είναι σε θέση να παρέχουν αυτή την εγγύηση, εφόσον ο τεμαχισμός σε φέτες και η συσκευασία αποτελούν μία ενιαία και αδιαίρετη εργασία και, ως εκ τούτου, η επιχείρηση συσκευασίας είναι και αυτή που πραγματοποιεί τον τεμαχισμό σε φέτες. Αυτοί οι δύο παράγοντες είναι σε θέση να παρέχουν ουσιαστική εγγύηση ως προς τις πληροφορίες που αναγράφονται στο προϊόν και, κατά συνέπεια, μπορούν εύλογα να θεωρούνται ως «υπεύθυνοι» έναντι του καταναλωτή. Ως προς αυτό, η υποχρεωτική αναγραφή στην ετικέτα μόνο του ονόματος του παραγωγού θα συνιστούσε ενδεχομένως διάκριση αδικαιολόγητη σε σχέση με τον λόγο της αίτησης τροποποίησης.

Εξάλλου, η τροποποίηση αυτή αποσκοπεί στην ταυτοποίηση, ως προσώπων υπευθύνων για πληροφορίες σχετικά με το προϊόν, αποκλειστικά των προσώπων που είναι καταχωρισμένα στο επίσημο σύστημα ελέγχου του οργανισμού πιστοποίησης της ΠΟΠ «Prosciutto di Parma». Για τον σκοπό αυτό, τόσο οι παραγωγοί όσο και οι επιχειρήσεις συσκευασίας/τεμαχισμού σε φέτες υποβάλλονται τακτικά σε ελέγχους από τις αρμόδιες αρχές· και σε αυτή την περίπτωση, η επιλογή αποκλειστικά ενός από τους δύο φορείς θα ήταν αντίθετη με την αιτιολογία που προαναφέρθηκε.

Για τους ίδιους λόγους, κρίνεται ότι είναι αναγκαίο να προβλεφθεί η διπλή δυνατότητα της αναγραφής του ονόματος του παραγωγού ή της επιχείρησης συσκευασίας/τεμαχισμού.

Εξάλλου, η αναγραφή επί της συσκευασίας της πλήρους εταιρικής επωνυμίας (η οποία αντικαθιστά τη χρήση αλφαριθμητικών σημάτων και κωδικών) βελτιώνει το σύστημα ιχνηλασιμότητας του προϊόντος και τη διαφάνειά του και εξασφαλίζει μεγαλύτερη πρόσβαση στο εν λόγω σύστημα, ακόμη και για τους λιγότερο ενημερωμένους καταναλωτές.

Όταν η επωνυμία της επιχείρησης συσκευασίας/τεμαχισμού αναγράφεται κάτω από το μαύρο τρίγωνο, ο παραγωγός μπορεί επίσης να προσθέσει, δίπλα στα άλλα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα και στη συσκευασία, το δικό του εμπορικό σήμα και την επωνυμία της επιχείρησης.

Γενικότερα, η προσθήκη της επωνυμίας των προαναφερόμενων παραγόντων στο μέρος που προηγείται της συσκευασίας αποσκοπεί κυρίως στο να παρασχεθεί η εγγύηση στους καταναλωτές ότι υπάρχει αντιστοιχία ανάμεσα στο προϊόν «Prosciutto di Parma» και στις πληροφορίες που αναγράφονται στην ετικέτα σχετικά με το προϊόν, για τις οποίες είναι υπεύθυνοι οι υποκείμενοι στον έλεγχο του οργανισμού πιστοποίησης. Σκοπός της τροποποίησης είναι να εξασφαλιστεί η μεγαλύτερη διαφάνεια των στοιχείων που αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος, προς το αποκλειστικό όφελος του καταναλωτή όταν αγοράζει το προϊόν.

Μία μεταγενέστερη τροποποίηση αφορά επίσης την οδηγία σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες και την αναθεώρηση, την ορθολογική διατύπωση και την απλούστευση του άρθρου 12 της εν λόγω οδηγίας για τη θέσπιση των προτύπων σχετικά με την ελάχιστη περίοδο διατηρησιμότητας του τεμαχισμένου σε φέτες και προσυσκευασμένου «Prosciutto di Parma». Με βάση τα αποτελέσματα ορισμένων πρόσφατων σχετικών μελετών, κρίθηκε σκόπιμο να επανεξεταστεί ο πίνακας που προβλέπει τις προθεσμίες για τις διάφορες κατηγορίες προϊόντων και τους διάφορους τύπους συσκευασίας.

Τέλος, η τελευταία τροποποίηση αφορά το μέρος Γ των προδιαγραφών, και ειδικότερα το τμήμα σχετικά με τις διατάξεις για την εκτροφή των χοίρων που προορίζονται για την παραγωγή του «Prosciutto di Parma». Στον ορισμό των μεθόδων εκτροφής διευκρινίζεται ότι αυτές «αποσκοπούν στην παραγωγή βαρέων χοίρων· ο στόχος αυτός πρέπει να επιδιώκεται με την εξασφάλιση μέτριας αύξησης βάρους σε ημερήσια βάση και την παραγωγή των μεσαίων κατηγοριών της κλίμακας ταξινόμησης ΕΟΚ. Η ιταλική νομοθεσία, εκτός του ότι θεσπίζει διάκριση μεταξύ βαρέων χοίρων (H) και ελαφρών χοίρων (L), προβλέπει, σύμφωνα με τις κανονιστικές ρυθμίσεις της Ένωσης, μια κλίμακα ταξινόμησης που υποδιαιρείται σε κατηγορίες οι οποίες δηλώνονται με τα ακόλουθα στοιχεία: EUROP. Μολονότι το προαναφερθέν κείμενο δεν περιέχει ρητή αναφορά στα στοιχεία, η διάταξη καθιστά σαφές, παρ' όλα αυτά, ότι το «Prosciutto di Parma» μπορεί να λαμβάνεται μόνον από μηρούς βαρέων χοίρων (H) που ανήκουν στις μεσαίες κατηγορίες της κοινοτικής κλίμακας ταξινόμησης, δηλαδή σε αυτές που υπάγονται στις κατηγορίες οι οποίες φέρουν τα στοιχεία «U», «R» και «O», ενώ εξαιρούνται τα σφάγια που φέρουν τα στοιχεία «E» και «P». Η επιλογή αυτή, που πραγματοποιείται κατά την επεξεργασία των προδιαγραφών προϊόντος στηρίζεται στην πεποίθηση ότι τα χαρακτηριστικά των μηρών που ανήκουν στα σφάγια τα οποία πιστοποιούνται ως υπαγόμενα στις κατηγορίες «E» και «P» δεν είναι συμβατά με τις απαιτήσεις παραγωγής του «Prosciutto di Parma».

[1] ΕΕ L 304 της 22.11.2011, σ. 18.

Διεξάγεται επί του παρόντος συζήτηση στο επίπεδο της Ένωσης σχετικά με την προσθήκη της κατηγορίας που φέρει το στοιχείο «S» στην προαναφερθείσα κλίμακα ταξινόμησης EUROP. Από τη νομοθετική διαδικασία, που βρίσκεται ήδη σε προχωρημένο στάδιο, φαίνεται να επιβεβαιώνεται ότι, στο άμεσο μέλλον, η κλίμακα ταξινόμησης της Ένωσης θα μπορούσε να εξελιχθεί σε SEUROP, γεγονός το οποίο θα έχει άμεσες συνέπειες και για την Ιταλία, στην οποία η ταξινόμηση θα αφορά τόσο τους βαρείς χοίρους όσο και τους ελαφρείς χοίρους.

Αυτός ο νεωτερισμός θα μπορούσε να δημιουργήσει σοβαρά προβλήματα ως προς την ερμηνεία της σχετικής ρύθμισης που παρατίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος· θα ήταν, συνεπώς, δύσκολο να προσδιοριστούν οι «μεσαίες κατηγορίες της κλίμακας ταξινόμησης» και θα υπήρχε ο κίνδυνος να επιτραπεί η χρήση ακατάλληλων πρώτων υλών ή να αποκλεισθούν οι ύλες που είναι απολύτως κατάλληλες με βάση τα χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Parma». Πράγματι, λαμβάνοντας υπόψη τη νέα παρουσίαση της κλίμακας ταξινόμησης, οι μεσαίες κατηγορίες της θα μπορούσαν να εκπροσωπούνται από τις κατηγορίες που φέρουν τα στοιχεία «E», «U», «R» και «O» ή από αυτές που φέρουν αποκλειστικά τα στοιχεία «U» και «R». Στην πρώτη περίπτωση, θα προσετίθεντο στις μεσαίες κατηγορίες οι μηροί χοίρων που φέρουν το στοιχείο «E», γεγονός που θα αύξανε τον κίνδυνο χρησιμοποίησης πρώτων υλών ακατάλληλων για την παραγωγή του «Prosciutto di Parma». Στη δεύτερη περίπτωση, θα εξαιρούντο οι μηροί που φέρουν το στοιχείο «O», μολονότι διαθέτουν τα βέλτιστα χαρακτηριστικά.

Με βάση τα ανωτέρω, και για να αποφευχθούν οι αβεβαιότητες ως προς την ερμηνεία, θα ήταν σκόπιμο να προσδιοριστεί η έκφραση που χρησιμοποιείται σήμερα στο μέρος Γ των προδιαγραφών «μεσαίες κατηγορίες της κλίμακας ταξινόμησης ΕΟΚ», με την ένδειξη ότι αυτές οι μεσαίες κατηγορίες αφορούν τα σφάγια που φέρουν τα στοιχεία «U», «R» και «O».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1]

«PROSCIUTTO DI PARMA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0317-01028-09.08.2012

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

1. **Ονομασία**

«Prosciutto di Parma»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.2.Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η αναφερόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Ωμό χοιρομέρι (ζαμπόν) ωριμασμένο· ταυτοποιούμενο με πυροσφραγίδα στο δέρμα, καμπυλωτού εξωτερικού σχήματος, χωρίς το ακραίο τμήμα (ποδαράκι), χωρίς εξωτερικές ατέλειες που θα μπορούσαν να βλάψουν την εικόνα του προϊόντος, και το τμήμα του μυϊκού ιστού είναι εμφανές από την κεφαλή του μηριαίου οστού (noce) κατά 6 cm το πολύ (βραχύ ξάκρισμα)· βάρος: συνήθως μεταξύ 8 και 10 χιλιογράμμων και σε καμία περίπτωση μικρότερο των 7 χιλιογράμμων· χρώμα στην τομή: ομοιόμορφο, μεταξύ ρόδινου και ερυθρού, διακοπτόμενο από το καθαρό λευκό του λιπώδους ιστού· άρωμα και γεύση: κρέας με λεπτή και γλυκιά γεύση, ελάχιστα αλμυρή, και οσμή αρωματική και χαρακτηριστική· χαρακτηρίζεται από την ανταπόκρισή του σε ακριβή κριτήρια ανάλυσης (υγρασία, αλάτι, πρωτεόλυση)· το «Prosciutto di Parma», μετά την τοποθέτηση του σήματος, μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο ακέραιο, χωρίς κόκαλο, τεμαχισμένο σε τεμάχια διαφορετικού σχήματος και βάρους ή σε φέτες, σε κατάλληλη συσκευασία.

3.3. *Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η πρώτη ύλη (νωποί μηροί) που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di Parma» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: η σύσταση του λιπώδους ιστού υπολογίζεται με τον προσδιορισμό του αριθμού ιωδίου ή/και της περιεκτικότητας σε λινελαϊκό οξύ στο εσωτερικό και εξωτερικό λίπος του υποδόριου λιπώδους ιστού του μηρού. Σε κανένα δείγμα ο αριθμός ιωδίου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 70 και η περιεκτικότητα σε λινελαϊκό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 %· το πάχος του λίπους του εξωτερικού τμήματος του νωπού ξακρισμένου μηρού, μετρούμενου καθέτως στο ύψος της κεφαλής του μηριαίου οστού («sottonoce»), πρέπει να ανέρχεται σε 20 mm περίπου για τους νωπούς μηρούς που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του «Prosciutto di Parma» βάρους 7 έως 9 χιλιογράμμων και σε 30 mm περίπου για τους νωπούς μηρούς που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του «Prosciutto di Parma» βάρους μεγαλύτερου των 9 χιλιογράμμων. Το πάχος του λίπους δεν πρέπει να είναι, σε καμία περίπτωση, μικρότερο των 15 mm και 20 mm για τις δύο κατηγορίες νωπών μηρών αντιστοίχως, περιλαμβανομένου του δέρματος. Στην κορόνα πρέπει οπωσδήποτε να υπάρχει κάλυμμα ικανό να εμποδίζει την αποκόλληση του δέρματος από τον υποδόριο μυϊκό ιστό. Οι ξακρισμένοι νωποί μηροί έχουν βάρος κατά προτίμηση 12 έως 14 χιλιόγραμμα και, σε καμία περίπτωση, κατώτερο των 10 χιλιογράμμων.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)*

Οι επιτρεπόμενες τροφές, η ποσότητά τους και ο τρόπος χορήγησής τους παρουσιάζονται σε δύο πίνακες· ο πρώτος αφορά τις επιτρεπόμενες τροφές για ζώα ζώντος βάρους έως 80 χιλιογράμμων και ο δεύτερος τις επιτρεπόμενες τροφές κατά τη φάση της πάχυνσης. Η τροφή χορηγείται κατά προτίμηση σε υγρή μορφή (ζωμού ή υδαρούς μάζας) και, παραδοσιακά, με ορό γάλακτος.

Κατά την πρώτη φάση, το ποσοστό της ξηράς ύλης από σιτηρά δεν μπορεί να είναι κατώτερο του 45 % της συνολικής ξηράς ύλης και επιτρέπονται, εκτός από τις προβλεπόμενες για τη δεύτερη φάση, οι ακόλουθες τροφές: σιμιγδάλι γλουτένης αραβοσίτου ή/και ζωοτροφή από γλουτένη αραβοσίτου, αποπυρηνωμένα χαρούπια, ιχθυάλευρα, άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας, υπολείμματα απόσταξης, βουτυρόγαλα, λιπαρές ύλες με σημείο τήξης άνω των 36 °C, προϊόντα λύσης πρωτεϊνών, ενσιρωμένος αραβόσιτος.

[1] ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

Κατά τη δεύτερη φάση (πάχυνση), το ποσοστό της ξηράς ύλης από σιτηρά δεν μπορεί να είναι κατώτερο του 55 % της συνολικής ξηράς ύλης και επιτρέπονται οι ακόλουθες τροφές: αραβόσιτος, υδαρής πολτός σπόρων ή/και στάχεων αραβοσίτου, σόργο, κριθή, σίτος, τριτικάλε, βρώμη, πίτουρο και άλλα υποπροϊόντα της μεταποίησης του σίτου, αφυδατωμένα γεώμηλα, συμπιεσμένοι και ενσιρωμένοι πολτοί τεύτλων, πλακούντες από έκθλιψη λιναρόσπορου, αποξηραμένοι πολτοί τεύτλων, υπολείμματα μήλων και αχλαδιών, φλούδες σταφυλιού και τομάτας ως παράγοντες επιτάχυνσης της λειτουργίας του εντέρου, ορός γάλακτος, βουτυρόγαλα, αφυδατωμένο άλευρο μηδικής, μελάσα, άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας, ηλίανθου, σουσαμιού, κοκοφοίνικα, φύτρας αραβοσίτου, μπιζέλια ή/και άλλα ψυχανθή, μαγιά μπίρας ή/και μαγιά torula και άλλη μαγιά, λιπαρές ύλες με σημείο τήξης άνω των 40 °C.

3.5. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι εργασίες παραγωγής και ωρίμανσης πρέπει να διεξάγονται εντός της περιοχής παραγωγής, όπως καθορίζεται στο σημείο 4, προκειμένου να διασφαλιστούν η ποιότητα, η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος του προϊόντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.*

Το «Prosciutto di Parma», μετά την τοποθέτηση του σήματος, μπορεί να πωληθεί ακέραιο, χωρίς κόκαλο, σε τεμάχια ποικίλου σχήματος και βάρους, ή σε φέτες στην κατάλληλη συσκευασία· στην τελευταία περίπτωση, οι εργασίες τεμαχισμού σε φέτες και συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά στη συγκεκριμένη περιοχή παραγωγής, όπως αναφέρεται στο σημείο 4 πρώτο εδάφιο κατωτέρω, και το διακριτικό σήμα της ΠΟΠ πρέπει να τοποθετείται στο προϊόν υποχρεωτικά κατά τρόπο που να το καθιστά ανεξίτηλο και αναπόσπαστο, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο σημείο 3.7 κατωτέρω, ώστε να διασφαλίζονται τα τυπικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Parma» και η πλήρης ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

3.7. *Ειδικοί κανόνες επισήμανσης*

Το πρώτο αναγνωριστικό στοιχείο του «Prosciutto di Parma» το οποίο, αν και δεν αφορά την επισήμανση του προϊόντος, το καθιστά διακριτό στην αγορά από άλλα προϊόντα, είναι η «corona ducale» (πυροσφραγίδα που απεικονίζει τυποποιημένο πενταγωνικό στέμμα, συνοδευόμενο από το τοπωνύμιο «Parma»), που έχει διττή αποστολή: αφενός, να διακρίνει το προϊόν από τα άλλα ωμά ζαμπόν, διασφαλίζοντας ταυτόχρονα τη γνησιότητά του (σήμα ταυτοποίησης) και, αφετέρου, να εγγυηθεί ότι το συγκεκριμένο προϊόν έχει υποβληθεί σε όλα τα προβλεπόμενα στάδια παραγωγής και ότι σε κάθε ένα από αυτά τα στάδια έχει ταυτοποιηθεί από τους αρμόδιους φορείς. Μόνο η παρουσία της σφραγίδας αυτής βεβαιώνει τη θεμιτή και νόμιμη χρήση της ονομασίας προέλευσης: χωρίς την «corona ducale», η εν λόγω ονομασία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για χαρακτηρισμό του προϊόντος ούτε στην ετικέτα ούτε στη συσκευασία, ούτε στα έγγραφα πώλησης, ούτε κατά την εμπορική συναλλαγή (ακέραιο, σε φέτες και προσυσκευασμένο ή σε τεμάχια για λιανική πώληση).

Όσον αφορά τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν την επισήμανση του «Prosciutto di Parma», αναγράφονται υποχρεωτικά τα εξής:

— στο ακέραιο «Prosciutto di Parma» με κόκαλο:

  — η ένδειξη «Prosciutto di Parma» ακολουθούμενη από την ένδειξη «denominazione di origine protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)·

  — η έδρα της επιχείρησης παραγωγής·

— στο «Prosciutto di Parma» συσκευασμένο, ακέραιο, χωρίς κόκαλο ή σε τεμάχια:

  — η ένδειξη «Prosciutto di Parma» ακολουθούμενη από την ένδειξη «denominazione di origine protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)·

  — η έδρα της επιχείρησης παραγωγής·

  — η ημερομηνία παραγωγής σε περίπτωση που το σήμα δεν είναι πλέον ορατό·

— στο «Prosciutto di Parma» σε φέτες και προσυσκευασμένο:

  — οι συσκευασίες παρουσιάζουν ένα κοινό τμήμα στο άνω αριστερό πλαίσιο, το οποίο φέρει τη συμπληρωματική ετικέτα «corona ducale» και τις ενδείξεις:

    — «Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n. 26 et del REG. (CE) n. 1107/96» («Prosciutto di Parma» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης σύμφωνα με τον νόμο αριθ. 26 της 13ης Φεβρουαρίου 1990 και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96)·

    — «confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato» (συσκευάζεται υπό τον έλεγχο του εγκεκριμένου οργανισμού)·

  — η έδρα της επιχείρησης παραγωγής·

  — η ημερομηνία παραγωγής (αναγραφόμενη στη σφραγίδα ημερομηνία έναρξης της ωρίμασης).

Απαγορεύεται η χρήση χαρακτηρισμών όπως «classico» (κλασικό), «autentico» (γνήσιο), «extra», «super» ή άλλων χαρακτηρισμών, μνειών ή ενδείξεων που προστίθενται στην ονομασία πώλησης, εκτός από τους όρους «disossato» (χωρίς κόκαλα) και «affettato» (σε φέτες).

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η επεξεργασία του «Prosciutto di Parma» εκτελείται στην οριοθετημένη περιοχή της επαρχίας της Πάρμας, η οποία περιλαμβάνει το τμήμα της επαρχίας (περιφέρεια Emilia-Romagna της Ιταλίας) που εκτείνεται νοτίως της via Emilia, σε ελάχιστη απόσταση 5 χιλιομέτρων από αυτήν και σε υψόμετρο μικρότερο των 900 μέτρων, οριοθετούμενο ανατολικά από τον ποταμό Enza και δυτικά από τον χείμαρρο Stirone.

Η πρώτη ύλη προέρχεται από περιοχή γεωγραφικά ευρύτερη από την περιοχή μεταποίησης, η οποία περιλαμβάνει τη διοικητική περιοχή των ακόλουθων περιφερειών: Εμίλια-Ρομάνια, Βένετο, Λομβαρδία, Πεδεμόντιο, Μολίζε, Ούμπρια, Τοσκάνη, Μάρκε, Αμπρούτσο και Λάτιο (Ιταλία).

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Parma» και η εγγύηση της τήρησης των υψηλών προτύπων ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων εξαρτώνται στενά από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και από φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Αυτή η οριοθετημένη ευρύτερη γεωγραφική περιοχή περικλείει ορισμένες σπάνιες και περιορισμένης έκτασης ζώνες οι οποίες, χάρη στις μοναδικές και ανεπανάληπτες συνθήκες και σε ιδιαίτερες ανθρώπινες δεξιότητες που αναπτύχθηκαν σε ζώνη παραγωγής του ζαμπόν με ονομασία προέλευσης. Μία από αυτές τις περιορισμένης έκτασης περιοχές αποτελεί τη ζώνη παραγωγής του «Prosciutto di Parma», που είναι ένα μικρό τμήμα της επαρχίας της Πάρμας. Αυτή η μικροπεριοχή διακρίνεται, λόγω της γεωγραφικής της θέσης, από μοναδικές οικολογικές, κλιματικές και περιβαλλοντικές συνθήκες που οφείλονται στην επίδραση του θαλάσσιου ανέμου που ξεκινά από τη θάλασσα της Versilia και, αφού μετριαστεί κατά το πέρασμά του από τους ελαιώνες και τους πευκώνες της κοιλάδας Val di Magra, αποβάλει την υγρασία του στα περάσματα των Απεννίνων Ορέων και εμπλουτισθεί με το άρωμα των καστανιών, ξηραίνει τα «Prosciutti di Parma» και τους προσδίδει την απαράμιλλη γλυκύτητά τους.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το «Prosciutto di Parma» είναι ωμό χοιρομέρι (ζαμπόν) ωριμασμένο επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 12 μηνών· τα μοναδικά επιτρεπόμενα συστατικά είναι το χοιρινό κρέας και το αλάτι. Το τελικό προϊόν έχει εξωτερική μορφή στρογγυλεμένη, χωρίς το ακραίο τμήμα (ποδαράκι), και το τμήμα του μυϊκού ιστού είναι εμφανές από την κεφαλή του μηριαίου οστού (noce) κατά 6 cm το πολύ (βραχύ ξάκρισμα). Το ωριμασμένο προϊόν έχει σύνηθες βάρος 8 έως 10 χιλιόγραμμα και, σε καμία περίπτωση, κατώτερο από 7 χιλιόγραμμα· το χρώμα στην τομή είναι ομοιόμορφο, μεταξύ ρόδινου και ερυθρού, διακοπτόμενο από το καθαρό λευκό του λιπώδους ιστού· το κρέας έχει λεπτή και γλυκιά γεύση, ελάχιστα αλμυρή, και οσμή αρωματική και χαρακτηριστική. Στην ανάλυση, το προϊόν ανταποκρίνεται σε ακριβή κριτήρια υγρασίας (μεταξύ 59 % και 63,5 %), άλατος (μεταξύ 4,2 % και 6,2 %), και πρωτεόλυσης (μεταξύ 24 % και 31 %).

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Τα κριτήρια παραγωγής που επιτρέπουν την απόδοση της ονομασίας προέλευσης «Prosciutto di Parma» εξαρτώνται όλα στενά από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και από φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Η πρώτη ύλη και το «Prosciutto di Parma» συνδέονται στενά μεταξύ τους καθώς και με την παραγωγική, οικονομική και κοινωνική εξέλιξη της γεωγραφικής περιοχής, η οποία τους έχει προσδώσει μοναδικές ιδιότητες. Η πρώτη ύλη έχει απολύτως ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που συναντώνται μόνο στην οριοθετημένη ευρύτερη γεωγραφική περιοχή της Κεντρικής και Βόρειας Ιταλίας (όπως προσδιορίζεται στο σημείο 4 δεύτερο εδάφιο), από την εποχή των Ετρούσκων έως τις μέρες μας.

Η εξέλιξη της εκτροφής βαρέων χοίρων που σφάζονται σε προχωρημένη ηλικία διακρίνει τις φάσεις της χοιροτροφίας· αυτή αρχίζει με τις τοπικές και αυτόχθονες φυλές, αναπτύσσεται σε συνάρτηση με τις περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες, και ιδίως με την καλλιέργεια δημητριακών και τη μεταποίηση του γάλακτος, που χαρακτηρίζουν τα συστήματα εκτροφής, και ολοκληρώνεται, σταδιακά και με φυσικό τρόπο, με την παραγωγή ενός τελείως χωριστού προϊόντος με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Σε αυτή την οριοθετημένη ευρύτερη γεωγραφική περιοχή υπάρχει μία ζώνη περιορισμένης έκτασης η οποία, σε συνάρτηση με τις μοναδικές και ανεπανάληπτες περιβαλλοντικές συνθήκες και τις ιδιαίτερες ανθρώπινες δεξιότητες, αναπτύχθηκε ως ζώνη παραγωγής του «Prosciutto di Parma». Η οριοθετημένη αυτή περιοχή αντιπροσωπεύει ένα μικρό τμήμα της επαρχίας Πάρμας. Αυτή η μικροπεριοχή χαρακτηρίζεται, λόγω της γεωγραφικής της θέσης, από μοναδικές οικολογικές, κλιματικές και περιβαλλοντικές συνθήκες που οφείλονται στην επίδραση του θαλάσσιου ανέμου που ξεκινά από τη θάλασσα της Versilia και, αφού μετριαστεί κατά το πέρασμά του από τους ελαιώνες και τους πευκώνες της κοιλάδας Val di Magra, αποβάλει την υγρασία του στα περάσματα των Απεννίνων Ορέων και εμπλουτισθεί με το άρωμα των καστανιών, ξηραίνει τα «Prosciutti di Parma» και τους προσδίδει την απαράμιλλη γλυκύτητά τους.

Η Πάρμα βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα του αρχαίου εδάφους της εντεύθεν των Άλπεων Γαλατίας, οι κάτοικοι της οποίας εξέτρεφαν μεγάλα κοπάδια χοίρων και κατείχαν ιδιαίτερες δεξιότητες στην παραγωγή αλατισμένων ζαμπόν.

Σε βάθος χρόνου, υπάρχουν διάφορες γραπτές πηγές που αναφέρονται στο ζαμπόν και τον τρόπο παρασκευής του, ιδίως οι κατάλογοι του εμπορικού επιμελητηρίου του 1913, όπου αναφέρεται η σημερινή περιοχή παραγωγής. Η πρώτη, καθαρά βιοτεχνική, φάση εξελίχθηκε μέχρι σήμερα σε μια διαδικασία βιομηχανικής παραγωγής, η οποία διατήρησε ωστόσο ανέπαφα τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η προέλευση του προϊόντος τεκμηριώνεται ιστορικά και όσον αφορά την περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης, εφόσον η παραγωγή αυτή αποτελεί προϊόν της εξέλιξης του χαρακτηριστικού αγροτικού πολιτισμού, ο οποίος είναι κοινός σε όλη την προαναφερόμενη ευρύτερη περιοχή και ο οποίος συγκεντρώθηκε σε ένα συγκεκριμένο τμήμα της επαρχίας της Πάρμας λόγω των ανεπανάληπτων μικροκλιματικών και περιβαλλοντικών συνθηκών του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών [άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Η εθνική διαδικασία ένστασης βάσει του άρθρου 5 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης καταχώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto di Parma» στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 154 της 4.7.2012.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it) – επιλογή «Qualità e sicurezza» [Ποιότητα και ασφάλεια] (στο δεξί άνω τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».