

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2019/C 325/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zmianę zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„PASTA DI GRAGNANO”**

**Nr UE: PGI-IT-00870-AM01 – 25.10.2018**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano  
Via Vittorio Veneto, 20  
80054 Gragnano (NA)  
WŁOCHY  
Tel. +39 810108908  
E-mail: info@consorziogragnanocittadellapasta.it

Konsorcjum Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [Kontrolę]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. Zmiany

### Opis produktu

Art. 2 pkt 2.2 specyfikacji i odpowiadający mu pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

#### „2.2 Właściwości chemiczne

— wilgotność: nie przekracza 12,5 % w produkcie końcowym,

— minimalna wartość odżywcza dla 100 g suchego produktu:

wartość energetyczna 1 486 kJ 350 kcal

białko 13 g

węglowodany 73 g

tłuszcze \ 1 g

popiół maksymalnie \ 0,86 %”

otrzymuje brzmienie:

#### „2.2 Właściwości chemiczne

— wilgotność: nie przekracza 12,5 % w produkcie końcowym,

— białko: co najmniej 13 % suchej masy,

— popiół: maksymalnie 0,86 % suchej masy”.

Zmiana polega na usunięciu odniesień do wartości odżywczych, które nie wiążą się bezpośrednio z cechami jakościowymi makaronu „Pasta di Gragnano”. Informacje na temat wartości energetycznej, zawartości węglowodanów i tłuszczu będą w każdym przypadku dostępne dla konsumentów, ponieważ będą widniały w tabeli zawierającej informacje dotyczące wartości odżywczej, wymaganej zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011. Zachowuje się zatem parametry dotyczące wilgotności oraz zawartości białka i popiołu, które stanowią główne właściwości chemiczne makaronu „Pasta di Gragnano”. Na potrzeby zwiększenia dokładności pomiarów określa się ponadto, że zawartość procentową białka i popiołu ustala się na podstawie suchej masy.

### Metoda produkcji

Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji i w odpowiadającym mu pkt 3.3 jednolitego dokumentu:

„Semolina z pszenicy durum używana w produkcji ChOG »Pasta di Gragnano« musi posiadać następujące właściwości:

— wilgotność: nie przekracza 15 % w produkcie końcowym;

— minimalna wartość odżywcza dla 100 g suchego produktu:

wartość energetyczna 1 486 kJ 350 kcal

białko 13 g

węglowodany 73 g

tłuszcze 1 g

popiół maksymalnie 0,86 %”

otrzymuje brzmienie:

„Semolina z pszenicy durum używana w produkcji ChOG »Pasta di Gragnano« musi posiadać następujące właściwości:

— wilgotność: nie przekracza 15 % w produkcie końcowym;

— białko: co najmniej 13 % suchej masy;

— popiół: maksymalnie 0,86 % suchej masy”.

Jak wyjaśniono już w przypadku zmiany art. 2, celem tej zmiany jest usunięcie parametrów, które nie stanowią cech charakterystycznych świadczących o jakości makaronu „Pasta di Gragnano”. Zachowano zatem informacje dotyczące podstawowych właściwości semoliny z pszenicy durum (głównego składnika makaronu „Pasta di Gragnano”) i doprecyzowano, że zawartość białka i popiołu ustala się na podstawie suchej masy.

W ostatnich latach okazało się, że w trakcie procesu produkcji trudność sprawia określenie minimalnych wartości składników odżywczych zawartych w środkach spożywczych. W przypadku tabeli zawierającej informacje dotyczące wartości odżywczej makaronu wzrost zawartości białka oznacza bowiem spadek zawartości węglowodanów. Do celów opisu cech jakościowych makaronu z pszenicy durum należy wskazać jedynie minimalną zawartość białka.

Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„SUSZENIE: etap suszenia różni się w zależności od kształtu makaronu, lecz w każdym przypadku temperatura mieści się w zakresie 40–80 °C, a czas trwania tego etapu wynosi 6–60 godzin”

otrzymuje brzmienie:

„SUSZENIE: etap suszenia różni się w zależności od kształtu makaronu, lecz w każdym przypadku temperatura mieści się w zakresie 40–85 °C, a czas trwania tego etapu wynosi 4–60 godzin”.

Maksymalną temperaturę podniesiono z „80 °C” do „85 °C”, a minimalny czas suszenia obniżono z „6 godzin” do „4 godzin” w oparciu o doświadczenia zdobyte podczas procesu produkcji, tzn. na podstawie stwierdzonych problemów z zapewnieniem maksymalnej temperatury suszenia na poziomie 80 °C i minimalnego czasu trwania etapu suszenia wynoszącego 6 godzin, w szczególności po wprowadzeniu określonych nowych kształtów makaronu charakteryzujących się szczególnymi wymiarami.

Zmiany te będą zgodne z tradycyjną metodą produkcji i w żaden sposób nie wpłyną na właściwości produktu końcowego, a ponadto lepiej odzwierciedlą faktyczny proces produkcji makaronu objętego ChOG „Pasta di Gragnano”.

#### *Etykietowanie*

Następujące zdanie w art. 8 specyfikacji i w odpowiadającym mu pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

„Opakowania stosowane dla pakowania makaronu »Pasta di Gragnano« obejmują: pudełka kartonowe, przezroczyste torebki lub inne opakowania wykonane z materiałów pochodzenia roślinnego lub nadających się do przetworzenia, dozwolonych przepisami unijnymi. Opakowania mogą ważyć: 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg lub 2 kg”

otrzymuje brzmienie:

„Różne rodzaje opakowań wykorzystywanych do pakowania makaronu »Pasta di Gragnano« obejmują: pudełka kartonowe, przezroczyste torebki lub inne opakowania wykonane z materiałów pochodzenia roślinnego lub innych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dozwolonych przepisami unijnymi. Opakowania ważą minimum 100 g (3,5274 oz) do 5 000 g (176,3698 oz), a ich masę można wyrazić w innych jednostkach miary niż te stosowane w UE”.

W ramach tej zmiany wyrażenie „nadających się do przetworzenia” zastąpiono wyrażeniem „przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dozwolonych przepisami unijnymi”. W ten sposób zapewniono większą jasność przepisów specyfikacji dotyczących pakowania dzięki określeniu odpowiedniejszych ram regulacyjnych.

Zrezygnowano również z wyraźnego wyszczególnienia mas opakowań (125 g, 250 g, 500 g, 1 kg lub 2 kg), które zastąpiono minimalną masą wynoszącą 100 g i maksymalną masą 5 000 g. Tym samym umożliwiono wskazanie masy za pomocą jednostek miary innych niż te stosowane w UE. Zgodnie z deregulacją nominalnych ilości pakowanych produktów spożywczych zmiana ta umożliwi podmiotom wybór masy opakowania na podstawie popytu na rynku. Zwiększenie maksymalnej masy spowoduje również wzrost wykorzystania tego produktu objętego ChOG w sektorze hotelarskim, restauracyjnym i gastronomicznym (sektor pozadomowy).

Umożliwienie podawania masy w jednostkach miary innych niż te stosowane w UE (np. uncje stosowane w Stanach Zjednoczonych) ułatwi również wywóz produktu oraz zwiększy jego wykorzystanie w sektorze hotelarskim, restauracyjnym i gastronomicznym (sektor pozadomowy).

Następujące zdanie w art. 8 specyfikacji i w odpowiadającym mu pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

„Na etykiecie umieszczonej na opakowaniu musi znajdować się napisana drukowanymi, wyraźnymi i łatwymi do odczytania literami o jednakowej wysokości, nazwa:

- a) »Pasta di Gragnano« i »Indicazione Geografica Protetta« (chronione oznaczenie geograficzne) lub jej skrót »I.G.P.« (ChOG);

b) nazwa i adres firmy pakującej i produkującej”

otrzymuje brzmienie:

„Na etykiecie umieszczonej na opakowaniu musi znajdować się napisana drukowanymi, wyraźnymi i łatwymi do odczytania literami o jednakowej wysokości, nazwa:

a) »Pasta di Gragnano« i »Indicazione Geografica Protetta« (chronione oznaczenie geograficzne) lub jej skrót »I.G.P.« (ChOG);

b) adres producenta”.

Usunięto fragment „nazwa i”, aby konieczne było wskazanie producenta, który nie zawsze jest tym samym podmiotem, który wprowadza produkt do obrotu.

Następujące zdanie w art. 8 specyfikacji produktu:

„Dozwolone jest stosowanie określeń nawiązujących do przedsiębiorstw, nazwisk, nazw handlowych i własnych marek, przy czym określenia te nie mogą mieć charakteru reklamującego, ani wprowadzać konsumenta w błąd”

otrzymuje brzmienie:

„Zakazuje się wprowadzania konsumenta w błąd przez dodawanie do chronionego oznaczenia geograficznego jakichkolwiek określeń mających charakter reklamy”.

Należy wyjaśnić, że dodawanie do oznaczenia określeń mających charakter reklamy byłoby niezgodne z art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 dotyczącym rzetelnego informowania, gdyż takie określenia mogłyby sugerować, że dany makaron objęty ChOG ma szczególne właściwości, podczas gdy w rzeczywistości wszystkie makarony objęte ChOG „Gragnano” mają takie właściwości.

Następujące zdanie w art. 8 specyfikacji produktu:

„Wielkość logo musi być proporcjonalna do wymiarów opakowania, a jego własne wymiary nie mogą zostać zmienione”

otrzymuje brzmienie:

„Wielkość logo musi być proporcjonalna do wymiarów opakowania, a wymiary określone poniżej nie mogą zostać zmienione”.

Zmiana polegająca na zastąpieniu wyrażenia „jego własne” na „określone poniżej” ma charakter czysto stylistyczny, gdyż nie wpływa na obowiązującą treść, a jedynie doprecyzowuje sposób wykorzystania logo.

*Inne*

Kontrole

Następujące zdania w art. 7 specyfikacji produktu:

„Zgodnie z art. 10 i 11 rozporządzenia (UE) nr 510/2006 upoważniony organ kontrolny przeprowadza kontrolę zgodności z warunkami niniejszej specyfikacji produktu. Organem kontrolnym, któremu powierzono zadanie przeprowadzenia kontroli zgodności poszczególnych etapów procesu produkcji makaronu objętego oznaczeniem »Pasta di Gragnano«, jest Certiquality S.r.l., z siedzibą pod adresem Via Gaetano Giardino 4, 20123 Mediolan (tel. +39 280691716)”

otrzymują brzmienie:

„Zgodnie z art. 36 i 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 organ kontrolny przeprowadza kontrolę zgodności produktu z wymogami określonymi w niniejszej specyfikacji produktu. Organem tym jest: CSQA Certificazioni srl – VAT nr 02603680246 – Via San Gaetano 74 – 36016 Thiene (VI). Tel. +39 445313011, faks +39 445313070 – strona internetowa: <http://www.csqa.it>; certyfikowana poczta elektroniczna: [csqa@legalmail.it](mailto:csqa@legalmail.it); e-mail: [regolamentato@csqa.it](mailto:regolamentato@csqa.it)”.

Zmiana obejmuje aktualizację odniesień do przepisów i organów kontrolnych na podstawie rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „PASTA DI GRAGNANO”

Nr UE: PGI-IT-00870-AM01 – 25.10.2018

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pasta di Gragnano”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.5. Makarony

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Pasta di Gragnano” jest produktem otrzymywanym z semoliny z pszenicy durum zmieszanej z wodą z miejscowej warstwy wodonośnej.

Wprowadzane do obrotu rodzaje makaronu „Gragnano” są różnorodne, przy czym wszystkie z nich są tradycyjne, a ich kształt zależy od fantazji twórczej producentów.

Produkt w momencie dopuszczenia do konsumpcji musi charakteryzować się następującymi cechami:

Właściwości fizyczne:

- wygląd zewnętrzny: jednorodny, bez białych bądź czarnych plamek; brak pęcherzyków powietrza, pęknięć lub nacięć, pleśni, larw, pasożytów lub substancji obcych,
- przekrój: szklisty,
- barwa: słomkowożółta,
- chropowatość: występuje, ze względu na stosowanie matryc z brązu.

Po ugotowaniu makaron objęty ChOG „Pasta di Gragnano” posiada następujące cechy charakterystyczne:

- konsystencja: jędrna, choć elastyczna,
- jednorodność po ugotowaniu: jednakowa,
- jędrność w gotowaniu: dobra i długo utrzymująca się,
- kleistość: nieistniejąca lub niewyczuwalna.

Właściwości chemiczne:

wilgotność: nie przekracza 12,5 % w produkcie końcowym;

białko	co najmniej 13 % suchej masy
popiół	maksymalnie 0,86 % suchej masy

Właściwości organoleptyczne:

- smak: apetyczny, z wyraźnym posmakiem pszenicy durum,
- zapach: dojrzałego ziarna.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Semolina z pszenicy durum używana w produkcji ChOG »Pasta di Gragnano« musi posiadać następujące właściwości:

wilgotność: nie przekracza 15 % w produkcie końcowym,

białko	co najmniej 13 % suchej masy
popiół	maksymalnie 0,86 % suchej masy

Semolinę z ziarna pszenicy durum miesza się z wodą, która nie przekracza 30 %. W następującym potem etapie wyrabiania dobrze wyrobione ciasto staje się jednolite i elastyczne.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Proces produkcji „Pasta di Gragnano” składa się z następujących etapów: mieszanie i wyrabianie, tłoczenie lub wyciskanie, suszenie, chłodzenie i stabilizacja. Wszystkie te etapy muszą odbywać się na terenie gminy Gragnano w prowincji Neapol.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze w ciągu 24 godzin po wyprodukowaniu makaronu – w celu zarówno uniknięcia wszelkiej utraty wilgotności, która zmieniałaby na gorsze właściwości organoleptyczne produktu, jak i po to aby utrata wilgotności i manipulacje wykonywane podczas przenoszenia nie spowodowały połamania bądź uszkodzenia produktu. Opakowania stosowane dla „Pasta di Gragnano”: pudełka kartonowe, przezroczyste torebki lub inne opakowania wykonane z materiałów pochodzenia roślinnego lub innych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dozwolonych przepisami unijnymi. Opakowania ważą minimum 100 g (3,5274 oz) do 5 000 g (176,3698 oz), a ich masę można wyrazić w innych jednostkach miary niż te stosowane w UE.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Na etykiecie umieszczonej na opakowaniu musi znajdować się napisana drukowanymi, wyraźnymi i łatwymi do odczytania literami o jednakowej wysokości, nazwa::

- „Pasta di Gragnano” i „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub jej skrót „I.G.P.” (ChOG);
- adres producenta;
- logo nazwy „Pasta di Gragnano”:

**» PASTA DI GRAGNANO – IGP «**



- PANTONE 7509 C
- PANTONE 282 C

**Font usato TRAJAN**

- musi występować zawsze w połączeniu z chronionym oznaczeniem geograficznym oraz z symbolem UE.

Logo nazwy może występować w wersji czarno-białej, w wersji monochromatycznej lub w formie negatywu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ChOG „Pasta di Gragnano” obejmuje całe terytorium gminy Gragnano w prowincji Neapol.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Gragnano było już od XVI w. znane z produkcji makaronu z pszenicy durum. Historyczne znaczenie produkcji makaronu w Gragnano było na tyle duże, że wpłynęła ona nawet na projektowanie przestrzeni miejskiej. I tak w połowie XIX w., przy okazji opracowywania nowego planu urbanistycznego, szerokość ulic i wysokość budynków wytyczono w sposób ułatwiający przewiew i operacje suszenia makaronu.

W gminie Gragnano do produkcji makaronu zawsze wykorzystywano matryce z brązu. Przyczyniło się to do tworzenia matryc o różnych formach, co pozwoliło produkować makaron o różnych kształtach, które kultura ludowa łączyła z różnego rodzaju wydarzeniami i lokalnymi historiami.

W Gragnano nie brakowało nigdy wody dzięki bliskości gór Monti Lattari. Występowanie wody w oczywisty sposób sprzyjało produkcji makaronu, zarówno dlatego, że woda jest niezbędnym dodatkiem do mąki, z której wyrabia się ciasto, jak i dlatego, że napędzała mechanizm młynów, w których mielono ziarno na mąkę.

Zaświadczają o tym ruiny młyna używanego niegdyś do produkcji „Pasta di Gragnano”, które można podziwiać jeszcze dzisiaj w Valle dei Mulini di Gragnano.

Dzięki głęboko zakorzenionej tradycji produkcji makaronu Gragnano nazywane jest dzisiaj „miastem makaronu”.

Makaron „Pasta di Gragnano” charakteryzuje się chropowatą powierzchnią, dzięki której łatwo łączy się z różnymi dodatkami kulinarnymi, oraz dobrą odpornością na gotowanie (*al dente*).

Ponadto oryginalność kształtów tego makaronu, będąca owocem fantazji twórczej lokalnych mistrzów, przyczyniła się do rozpoznawalności tego produktu wśród konsumentów.

Wniosek o objęcie ChOG makaronu „Pasta di Gragnano” jest uzasadniony renomą i sławą tego produktu. Makaron „Pasta di Gragnano” jest znany ze względu na tradycyjną metodę produkcji, w której stosuje się matryce z brązu.

Nadają one makaronowi chropowatość, dzięki której łatwo łączy się on z różnymi sosami i dodatkami kulinarnymi. Podczas etapu tłoczenia matryce z brązu przytrzymują ciasto w taki sposób, że w niektórych miejscach przylega ono do samej matrycy, dzięki czemu tworzą się mikroskopijne nierówności, w których po ugotowaniu makaronu pozostaje sos, oraz które zwiększają powierzchnię kontaktu z kubkami smakowymi, co jest jednocześnie korzystne dla surowca, który zachowuje swój smak i typowy aromat pszenicy.

Jeżeli do tych cech charakterystycznych doda się liczne, oryginalne formy makaronu, wymyślane przez producentów, jasne staje się, dlaczego słynni kucharze i konsumenci tak sobie cenią „Pasta di Gragnano”, o czym świadczą artykuły publikowane w czasopismach gastronomicznych i kucharskich. Można tu zacytować np. „La pasta dei grandi chef” („Makarony słynnych szefów kuchni”) opublikowane w „Cucina Gourmet” (s. 122–124, wydawnictwo Edifim, 2010), artykuł „La pasta di Gragnano” opublikowany w przewodniku gastronomicznym „L'Italia del Gambero Rosso” (s. 89, wydawnictwo Sole 24 Ore, 2007), artykuł „La pasta Artigianale: aziende storiche” opublikowany w przewodniku *Adesso pasta* (s. 54–55, Altraeconomia, 2010). Do tych publikacji można dodać artykuły, które ukazały się w codziennej prasie, takie jak „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano” („Zawody szefów kuchni z udziałem makaronu z Gragnano”) (La Repubblica – 21 czerwca 2012 r.), „Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes” („Włochy: Gragnano: wyśnione życie makaronu”) (Le Monde – 17 grudnia 2010 r.), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta” („W Gragnano wszyscy oszaleli na punkcie makaronu”) (Corriere della sera – Doveviaggi.it – luty 2012 r.), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla »base« alle 5 stelle” („Spaghetti, penne i rigatoni – od ziemi do gwiazd”) (Corriere della sera – 25 kwietnia 2012 r.), „Pasta Diva” (Corriere della sera – itinerari gastronomici – 6 października 2010 r.).

W Gragnano stosuje się nadal matryce z brązu – pomimo pojawienia się matryc teflonowych. Ten nowy materiał, który ułatwiłby proces produkcji, nie odpowiada jednak charakterystyce tradycyjnej produkcji makaronu w tym mieście, z którą wiąże się renoma „Pasta di Gragnano”.

Należy również podkreślić staranność, z jaką producenci kontrolują przebieg suszenia makaronu, który to etap produkcji ma tradycje sięgające dawnych czasów, gdy makaron suszono na ulicach miasta. Prawidłowe prowadzenie procesu suszenia pozwala zwiększyć jędrność makaronu podczas gotowania oraz zachować jego smak i aromat.

Od wielu lat na ulicach Gragnano organizowane jest święto tematyczne poświęcone makaronowi „Pasta di Gragnano”, podczas którego pokazywane są tradycyjne metody jego produkcji.

Teksty historyczne i bibliograficzne poświęcone makaronowi „Pasta di Gragnano” zaświadczają, że jego produkcja sięga XVI–XVII w. W czasach Królestwa Obojga Sycylii, w połowie XIX w., renoma makaronu z Gragnano oraz wiedza o wytrwałej pracy i umiejętnościach mieszkańców tego miasta, zajmujących się jego produkcją, rozeszła się po całym królestwie.

W przededniu zjednoczenia Włoch kwitnący sektor produkcji makaronu z Gragnano liczył około 100 fabryk, w których pracowało co najmniej 70 % aktywnej zawodowo ludności tego miasta.

Od początku ubiegłego wieku nazwa „Pasta di Gragnano” weszła do codziennego języka i handlu, do tego stopnia że od wielu już lat makaron ten jest zamawiany w wielkich ilościach przez sprzedawców detalicznych z Florencji, Turynu i Mediolanu, a nawet poza granicami kraju.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zmianę ChOG „Pasta di Gragnano” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 170 z dnia 24 lipca 2018 r. Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---