

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 148/2010****z dnia 23 lutego 2010 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwy [Prosciutto di Parma (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i na mocy art. 17 ust. 2 wymienionego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Włoch w sprawie zatwierdzenia zmian elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Parma” zarejestrowanej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96 <sup>(2)</sup>.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji poprzez dokładniejsze określenie, w jakich warunkach można przedłużyć okres przechowywania „Prosciutto di Parma”, w plastrach i wstępnie pakowanej, wprowadzając odpowiednie zmiany graficzne w logo.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotowe zmiany i stwierdziła, że są uzasadnione. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Parma” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 2**

Zmieniony jednolity dokument znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 3**Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 23 lutego 2010 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

## ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Parma” zatwierdza się następujące zmiany:

1) w części H pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„c) w odniesieniu do »Prosciutto di Parma« w plastrach wstępnie pakowanej:

— opakowania mają wspólną część, stanowiącą 25 % górnej powierzchni opakowań, w kształcie trójkąta w lewym górnym rogu, zgodnie z warunkami określonymi w załączonej dyrektywie w sprawie krojenia i pakowania »Prosciutto di Parma«, na którego czarnym lub przezroczystym tle znajduje się znak »korony książęcej« oraz zapisy:”;

2) w rozdziale 5 załącznika do specyfikacji zatytułowanego „Dyrektywa ustanawiająca czynności krojenia i pakowania”, załączonego do specyfikacji, tabela znajdująca się w art. 12 pkt 3 otrzymuje brzmienie:

„Masa produktu	Dojrzewanie	Minimalna data przydatności do spożycia w atmosferze ochronnej	Minimalna data przydatności spożycia w opakowaniu próżniowym
7–8,5 kg	12 miesięcy	60 dni	90 dni
7–8,5 kg	14 miesięcy	90 dni	90 dni
7–8,5 kg	15 miesięcy	120 dni	120 dni
8,5–10 kg	14 miesięcy	60 dni	90 dni
8,5–10 kg	16 miesięcy	90 dni	90 dni
8,5–10 kg	17 miesięcy	120 dni	120 dni
> 10 kg	16 miesięcy	60 dni	90 dni
> 10 kg	18 miesięcy	90 dni	90 dni
> 10 kg	19 miesięcy	120 dni	120 dni”

3) w rozdziale 6 tego samego dokumentu art. 13 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Opakowania »Prosciutto di Parma« niezależnie od ich kształtu, wielkości i masy, powinny mieć wspólną część, stanowiącą 25 % górnej powierzchni opakowań, o kształcie trójkąta znajdującego się w lewym górnym rogu, na którego czarnym tle znajduje się znak konsorcjum oraz zapisy wymagane przez prawo: »Prosciutto di Parma« – denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio '90 no 26 e del Reg. CE n. 1107/96 – confezionato sotto il controllo dell'Istituto Parma Qualità. Aspekt graficzny opakowania odpowiada wzorowi graficznemu załączonemu do niniejszej dyrektywy (załącznik 1) i stanowi jego integralną część.”;

4) w art. 13 dodaje się ustępy w brzmieniu:

„3. Jeżeli pakowanie »Prosciutto di Parma« odbywa się zgodnie z wszystkimi warunkami określonymi w pkt. 4 poniżej, wspomniana wspólna część opakowania ma kształt trójkąta na przezroczystym tle, z umieszczoną w jego górnym rogu częścią, na której czarnym tle znajduje się wspólnotowe logo ChNP. Aspekt graficzny opakowania odpowiada wzorowi graficznemu załączonemu do niniejszej dyrektywy (załącznik 2) i stanowi jego integralną część.

4. Wymogi, o których mowa w pkt 3, są następujące:

a) produkt jest pakowany w atmosferze ochronnej, bez oddzielających przekładek;

b) minimalny okres przydatności do spożycia nie przekracza 25 dni (począwszy od daty pakowania);

c) masa opakowań jest różna, jej minimalna wielkość wynosi 110 g;

- d) okres dojrzewania »Prosciutto di Parma« powinien trwać minimalnie 16 miesięcy;
- e) opakowanie jest całkowicie przezroczyste, zarówno w części wierzchniej jak i od spodu;
- f) w drodze odstępstwa od przepisów pkt. 2, na opakowaniu nie ma żadnego znaku graficznego, ani innego oznakowania bądź zapisu, z wyjątkiem informacji umieszczonych we wspomnianym trójkącie lub na etykiecie technicznej (którą można umieścić na części wierzchniej lub na spodzie opakowania);
- g) powierzchnia etykiety technicznej nie może przekraczać 13 % powierzchni części wierzchniej lub spodu opakowania;
- h) etykieta techniczna musi zawierać, poza zapisami wymaganymi przez prawo (takimi jak zapis: »Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del reg. CE 510/06«), nazwę/nazwę firmy i/lub nazwę handlową przedsiębiorstwa odpowiedzialnego za pakowanie lub producenta lub, w odpowiednim przypadku, spółki dominującej.

Aspekt graficzny oraz wielkość zapisów i znaków znajdujących się w trójkącie konsorcjum, o którym mowa w pkt. 1 i 3, zostały określone we wzorach graficznych załączonych do niniejszej dyrektywy (załącznik 3 i 4), i stanowią jej integralną część.”

---

## ZAŁĄCZNIK II

## JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

## „PROSCIUTTO DI PARMA”

Nr WE: IT-PDO-0217-0067-30.01.2009

ChOG ( ) ChNP (X)

## 1. NAZWA

„Prosciutto di Parma”

## 2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Włochy

## 3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Szynka surowa dojrzewająca; oznaczona znakiem identyfikacyjnym wypalonym na skórze wieprzowej, kształt zewnętrzny zaokrąglony; pozbawiony części końcowej (stopki), bez zewnętrznych niedoskonałości, które mogłyby ujemnie wpłynąć na wizerunek produktu, odsłonięta część mięśniowa ponad główką kości udowej (kostką) jest ograniczona i ma nie więcej niż 6 centymetrów (krótkie obcięcie); masa zwykle od ośmiu do dziesięciu kilogramów, a w każdym razie nie mniej niż siedem; kolor po nacięciu: jednorodny, między różem a czerwienią, przedzielany białą tkanką tłuszczowej; zapach i smak: mięso o delikatnym i łagodnym smaku, lekko solone o mocnym i charakterystycznym zapachu; charakteryzuje się spełnieniem określonych parametrów analitycznych, dotyczących wilgotności, słoności i proteolizy; szynka „Prosciutto di Parma”, opatrzona odpowiednim znakiem identyfikacyjnym, może być sprzedawana w całości lub bez kości, pocięta na kawałki lub plastry o różnym kształcie i masie w zależności od odpowiedniego opakowania.

## 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowiec (świeże udźce) używany do produkcji „Prosciutto di Parma”, charakteryzuje się następującymi cechami: zawartość tłuszczu: jest szacowana poprzez ustalenie ilości jodu i/lub zawartości kwasu linolowego w wewnętrznej i zewnętrznej warstwie tłuszczu podskórnej podściółki tłuszczowej udźca. Dla każdej pojedynczej sztuki ilość jodu nie powinna przekraczać 70, a zawartość kwasu linolowego nie powinna przekraczać 15 %; pokrycie tłuszczem: grubość warstwy tłuszczu zewnętrznej części świeżego udźca, mierzona w pionie względem główki kości udowej (pod kostką), powinna wynosić około 20 milimetrów w udźcach świeżych stosowanych do produkcji szynki parmeńskiej o masie między 7 a 9 kilogramów oraz 30 milimetrów w udźcach świeżych stosowanych do produkcji „Prosciutto di Parma”, o masie większej niż 9 kilogramów. Grubość tej warstwy nie może w każdym razie być mniejsza niż odpowiednio 15 milimetrów i 20 milimetrów dla obu kategorii obrobionych świeżych udźców, wraz ze skórą. W każdym razie w „koronie” powinno być takie pokrycie, by uniemożliwić oderwanie się skóry od znajdującej się pod spodem tkanki mięśniowej. Zalecana masa świeżych obrobionych udźców wynosi między 12 a 14 kilogramów, a w każdym razie nie mniej niż 10 kilogramów.

## 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Dozwolona pasza, jej ilości oraz sposób zadawania zostały ujęte w dwóch tabelach, z których pierwsza dotyczy paszy dla zwierząt nieprzekraczających 80 kg żywej wagi, a druga - paszy dozwolonej podczas opasu. Paszę zadaje się na ogół w formie płynnej (papka lub masa ciastowata), uzupełnionej tradycyjną serwatką.

W czasie pierwszej fazy chowu zawartość suchej masy zbóż w paszy nie powinna być niższa niż 45 %, a dozwolone składniki, poza składnikami zalecanymi w drugiej fazie chowu, są następujące: gluten kukurydziany i/lub pasza z glutenu kukurydzianego, szarańczyn bez ziaren, mączka rybna, mączka z koncentratu sojowego, odpady destylacyjne, maślanka, tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 36 °C, lizaty białkowe, kiszonka kukurydziana.

W czasie drugiej fazy chowu, czyli fazy opasu, zawartość suchej masy zbóż w paszy nie powinna być niższa niż 55 %, a dozwolone składniki są następujące: kukurydza, masa ciastowata z ziaren i/lub kłosów kukurydzy, sorgo, jęczmień, pszenica, pszenżyto, owies, inne gatunki zbóż o mniejszym znaczeniu, otręby i inne produkty uboczne pochodzące z przetwórstwa zbóż, ziemniaki suszone, kiszonka z prasowanych wysłódków buraczanych, makuchy lniane, suszone wysłódki buraczane bez cukru, wyłoki z jabłek i gruszek, skórki winogron i pomidorów regulujące tranzyt jelitowy, serum mleka, maślanka, suszona mąka z lucerny, melasa, mączka z koncentratu sojowego, słonecznikowego, sezamowego, kokosowego lub z ziaren kukurydzy, groszek zielony lub inne nasiona roślin strączkowych, drożdże piwne lub torula i inne, tłuszcze o temperaturze topnienia powyżej 40 °C.

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Zgodnie z pkt. 4 czynności związane z produkcją i dojrzewaniem muszą odbywać się w obrębie obszaru produkcji, w celu zagwarantowania jakości identyfikowalności i kontroli produktu.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Odpowiednio oznakowana szynka parmeńska może być sprzedawana w całości, bez kości pakowana w kawałkach lub w plastrach o różnym kształcie i masie odpowiednio zapakowanych; w tym ostatnim przypadku operacje krojenia na plastry i pakowania powinny odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt. 4, a znak identyfikacyjny ChNP musi być nanoszony na opakowanie w sposób nieusuwalny, zgodnie z pkt 3.7 poniżej, by zagwarantować jakość charakterystyczną dla szynki parmeńskiej oraz pełną identyfikowalność wyrobu.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Najważniejszym elementem rozpoznawczym „Prosciutto di Parma”, który, choć nie dotyczy etykietowania, wyróżnia go na rynku, jest „korona książęca” (znak wypalany, przedstawiający pięcioramienną wystylizowaną koronę, w środku której widnieje toponim „Parma”). Pełni on podwójną funkcję: odróżnia szynkę od innych surowych szynek, zapewniając jej autentyczność (znak identyfikacyjny) oraz gwarantuje, że produkt przeszedł przez wszystkie przewidziane etapy produkcji oraz że wszystkie te etapy zostały poświadczane przez odpowiednie podmioty. Wyłącznie obecność tego znaku pozwala na stosowanie zgodne z prawem nazwy pochodzenia: bez „korony książęcej” wyrób nie może być opatrywany tą nazwą ani na etykietach czy opakowaniach, ani na dokumentach sprzedaży, ani na dokumentach transakcji handlowych (dotyczących sprzedaży w całości, w kawałkach, wstępnie pakowanych lub przy sprzedaży częściowej detalicznej).

Jeśli chodzi o elementy, które wyróżniają etykietowanie szynki parmeńskiej, obowiązkowo należy użyć następujących zapisów:

*Dla „Prosciutto di Parma” z kością, w całości:*

- „Prosciutto di Parma” a następnie „denominazione di origine protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”),
- adres zakładu produkcyjnego.

*Dla „Prosciutto di Parma” pakowanej, całej, bez kości lub w kawałkach:*

- „Prosciutto di Parma” a następnie „denominazione di origine protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”),
- adres zakładu pakującego,
- data produkcji, jeśli odcisk pieczęci jest niewidoczny.

*Dla „Prosciutto di Parma” w plastrach wstępnie pakowanej:*

- opakowania mają wspólną część, stanowiącą 25 % górnej powierzchni opakowań, w kształcie trójkąta w lewym górnym rogu, zgodnie z warunkami określonymi w załączonej dyrektywie w sprawie krojenia i pakowania „Prosciutto di Parma”, na którego czarnym lub przezroczystym tle znajduje się znak „korony książęcej” oraz zapisy:
- „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” chroniona nazwa pochodzenia zgodnie z ustawą nr 26 z dnia 13 lutego 1990 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1107/96),
- „confezionato sotto il controllo dell’Organismo autorizzato” (pakowano pod kontrolą upoważnionego organu),
- adres zakładu pakującego,
- data produkcji (data rozpoczęcia dojrzewania podana na pieczęci).

Zabrania się stosowania takich określeń jak: „classico”, „autentico”, „extra”, „super” i innych określeń, wzmianek i atrybutów, dotyczących nazwy handlowej, za wyjątkiem „disossato” (bez kości) i „affettato” (w plastrach) oraz innych oznaczeń, nieprzewidzianych wyraźnie w specyfikacji produktu.

## 4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Produkcja „Prosciutto di Parma” odbywa się na obszarze ograniczonym do prowincji Parma, który obejmuje teren tej prowincji (region Emilia Romagna — Włochy), położony na południe od via Emilia, w odległości od tejże nie mniejszej niż 5 kilometrów i na terenach położonych na wysokości nie większej niż 900 metrów, ograniczony na wschodzie korytem rzeki Enza a na zachodzie — rzeki Stirone.

Surowiec pochodzi z obszaru geograficznego rozleglejszego niż obszar przetwórstwa i obejmuje obszar administracyjny następujących regionów: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskania, Marche, Abruzja i Lacjum (Włochy).

## 5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Szczególne cechy „Prosciutto di Parma” oraz gwarancja zachowania wysokich standardów jakości, higieny i bezpieczeństwa spożywczego są ściśle uzależnione od warunków środowiskowych oraz od czynników naturalnych i ludzkich. W ramach określonego makroobszaru geograficznego istnieją nieliczne, niewielkie obszary, które — w zależności od specyficznych i niepowtarzalnych warunków oraz dzięki szczególnemu powołaniu czynnika ludzkiego — rozwinęły się jako obszary produkcji szynki o chronionej nazwie pochodzenia. Jeden z tych niewielkich obszarów stanowi obszar produkcji „Prosciutto di Parma” — mała część prowincji Parma. Ten mikroobszar charakteryzuje się, w zależności od konkretnego położenia, wyjątkowymi warunkami ekologicznymi, klimatycznymi, środowiskowymi, wynikającymi z właściwości powietrza morskiego, które napływa z południa z góry Apennin, a następnie ociepla się wśród gajów oliwnych i lasów piniowych Val di Magra, traci wilgotność, przechodząc przez Apennin i wzbogaca o zapach kasztanów, by na koniec osuszać szynki parmeńskie i nadać im wyjątkowy delikatny smak.

### 5.2. Specyfika produktu

„Prosciutto di Parma” jest to szynka surowa, dojrzewająca przez okres co najmniej 12 miesięcy; jedynymi dozwolonymi składnikami są mięso wieprzowe i sól. Produkt gotowy ma kształt zewnętrzny zaokrąglony; pozbawiony części końcowej (stopki), odsłonięta część mięśniowa ponad główką kości udowej (kostką) ma nie więcej niż 6 centymetrów (krótkie obcięcie). Produkt dojrzawy charakteryzuje się masą zwykle od ośmiu do dziesięciu kilogramów, a w każdym razie nie mniej niż siedem kilogramów; kolor po nacięciu jest jednorodny, między różem a czerwienią, przedzielany białą tkanką tłuszczową; mięso o delikatnym i łagodnym smaku, lekko solone o mocnym i charakterystycznym zapachu. W czasie analizy produkt spełnia dokładne kryteria w zakresie wilgotności (59–64 %), zawartości soli (4,5–6,9 %) oraz proteolizy (24–31).

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Kryteria produkcji pozwalające na nadanie chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Parma” zależą w ścisłym stopniu od warunków środowiskowych, czynników naturalnych oraz ludzkich. Istnieje ścisły związek pomiędzy surowcem oraz szynką „Prosciutto di Parma”, co w powiązaniu z rozwojem produkcyjnym, gospodarczym i społecznym obszaru geograficznego, stworzyło jej niepowtarzalny charakter. Cechy surowca są charakterystyczne dla makroobszaru północnej i centralnej części Włoch (zgodnie z wyznaczonym obszarem, o którym mowa w pkt. 4 ust. 2), poprzez epokę etruską do epoki współczesnej.

Chów świń opasowych, których ubój następuje w wieku zaawansowanym, przeszedł przez następujące etapy rozwoju: narodził się jako hodowla ras lokalnych i tubylczych i rozwijał w zależności od uwarunkowań środowiskowych, społecznych, gospodarczych, w szczególności od uprawy zbóż i przetwórstwa mleka, które są charakterystyczne dla sposobu odżywiania — a następnie znalazł w produkcie o chronionej nazwie pochodzenia, jakim jest szynka, swój naturalny i jednoznaczny cel produkcyjny. W ramach określonego makroobszaru geograficznego istnieje ograniczony obszar, który — w zależności od specyficznych i niepowtarzalnych warunków oraz dzięki szczególnemu powołaniu czynnika ludzkiego — rozwinął się jako obszar produkcji szynki „Prosciutto di Parma”. Ten ograniczony obszar to mała część prowincji Parma. Ten mikroobszar charakteryzuje się, w zależności od konkretnego położenia, wyjątkowymi warunkami ekologicznymi, klimatycznymi, środowiskowymi, wynikającymi z właściwości powietrza morskiego, które napływa z południa z góry Apennin, a następnie ociepla się wśród gajów oliwnych i lasów piniowych Val di Magra, osusza, przechodząc przez Apennin i wzbogaca o zapach kasztanów, by na koniec osuszyć szynki parmeńskie i nadać im wyjątkowo delikatny smak.

Parma znajduje się w sercu dawnej Galii Przedalpejskiej, której mieszkańcy zajmowali się chowem dużych stad świń oraz byli szczególnymi znawcami w zakresie produkcji solonej szynki.

Wśród historycznych źródeł pisanych można znaleźć liczne świadectwa z opisami szynki parmeńskiej i sposobu jej produkcji, w szczególności są to wykazy izby handlowej z 1913 r., w których wymienia się aktualny region produkcji. Ten pierwszy etap, o charakterze czysto rzemieślniczym, zmienił się w proces przemysłowy, który zachował jednak niezmienną, tradycyjną cechy charakterystyczne produktu.

Pochodzenie produktu jest udokumentowane z historycznego punktu widzenia, również jeśli chodzi o obszar pochodzenia surowca, gdyż produkcja ta jest wynikiem ewolucji, jaką przeszła tradycyjna gospodarka wiejska obecna w całym wspomnianym wcześniej makroregionie, i która skoncentrowała się w określonej części prowincji Parma, ze względu na niepowtarzalne uwarunkowania mikroklimatyczne i środowiskowe.

## ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI

Władze administracyjne rozpoczęły krajową procedurę oświadczenia o sprzeciwie w odniesieniu do wniosku w sprawie zmiany chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto di Parma”. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)