

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2013/C 228/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΟΒΙΩΝ” (KONSERVOLIA ROVION)

NR WE: EL-PDO-0117-0974-14.02.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (Pakowanie)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany jest elementem ogólnych działań podejmowanych w celu wsparcia uprawy oliwek na obszarze Rovies i zwiększenia konkurencyjności oliwek „Konservolia Rovion”, tak aby mogły zdobyć uznanie, na które zasługują, zarówno na poziomie krajowym, jak i międzynarodowym.

Niniejszym wnosi się w szczególności o wprowadzenie niżej określonych zmian:

3.1. Opis produktu

Wymogi rynku i zmieniające się zwyczaje konsumentów doprowadziły do potrzeby zróżnicowania dostępnych na rynku typów handlowych. W związku z tym niniejszym wnosi się o zmianę opisu „Konservolia Rovion” w celu włączenia oliwek zmieniających kolor („oliwki jasne”).

Zgodnie z normą handlową Międzynarodowej Rady ds. Oliwy dotyczącą oliwek stołowych (COI/OT/NC nr 1 z grudnia 2004 r.) rodzaje oliwek stołowych wprowadzanych do obrotu mogą obejmować:

- oliwki zmieniające kolor: owoce zbierane zanim osiągną etap całkowitej dojrzałości, gdy kolor zmienia się z zielonego w czarny.

Oliwki zmieniające kolor przetwarzają się dokładnie w ten sam sposób co całe oliwki czarne „Konservolia Rovion”, jeżeli chodzi o usuwanie goryczy, sortowanie i prezentację do sprzedaży.

W związku z tym wnioskujący uważają, że należy wprowadzić przedmiotową zmianę, ponieważ zmiana koloru z zielonego na czarny jest naturalnym etapem dojrzewania oliwek „Konservolia Rovion”. Nie wpłynie ona na związek produktu z obszarem geograficznym ani nie zmieni tego związku, lecz po prostu ułatwi promowanie i sprzedaż produktu za granicą.

Zmieniono średnią wielkość oliwek objętych ChNP „Konservolia Rovion” (z 120–160 na 120–260) w celu dostosowania jej do obecnej sytuacji, która wyniknęła z przejścia na rolnictwo ekologiczne. W obowiązującej obecnie normie handlowej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy dotyczącej oliwek stołowych (COI/OT/NC nr 1 z grudnia 2004 r.) stopnie wielkości oliwek określa się na podstawie liczby owoców na kilogram. W przypadku „Konservolia Rovion” skala wielkości w jednym kilogramie jest następująca:

91/100, 101/110, 111/120, 121/140, 141/160, 161/180, 181/200, 201/230, 231/260, 261/290, 291/320, 321/350.

Wymogi rynku i zmieniające się zwyczaje konsumentów doprowadziły do potrzeby zróżnicowania dostępnych na rynku typów handlowych. W związku z tym niniejszym wnosi się o zmianę opisu „Konservolia Rovion” w celu włączenia całych oliwek rozłupanych, całych oliwek drylowanych, oliwek krojonych na pół/na cztery części i oliwek krojonych na plasterki (tj. dodanie typów handlowych b)–e) w odpowiedniej sekcji zaktualizowanej specyfikacji).

Oliwki przeznaczone do rozłupywania są to całe oliwki objęte ChNP „Konservolia Rovion”, które przeszły już proces fermentacji i w związku z tym uzyskały swoje końcowe właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne. Zgodnie z normą handlową Międzynarodowej Rady ds. Oliwy dotyczącą oliwek stołowych (COI/OT/NC nr 1 z grudnia 2004 r.) rozłupane oliwki są to oliwki rozłupane podłużnie, bez rozbicia pestki, która pozostaje nienaruszona wewnątrz owocu. Dokonuje się tego przy pomocy specjalnej maszyny rozłupującej. Oliwki umieszcza się następnie w roztworze solanki o stężeniu 7–10 % odpowiednio do potrzeb, dokładnie jak całe oliwki objęte ChNP „Konservolia Rovion”. Właściwości rozłupanych oliwek (smak, kolor, zapach) nie różnią się zatem w żaden sposób od właściwości całych oliwek objętych ChNP „Konservolia Rovion”, ponieważ rozłupywanie odbywa się po uzyskaniu przez oliwki końcowych właściwości organoleptycznych. Ponadto skład solanki, który zasadniczo może zmienić smak produktu, jest zupełnie taki sam w przypadku całych oliwek i w przypadku oliwek rozłupanych.

Dokładnie tę samą metodę stosuje się przy drylowaniu lub krojeniu na pół/na cztery części lub na plasterki oliwek „Konservolia Rovion”, a więc związek produktu z obszarem geograficznym nie ulega zmianie.

Oliwki drylowane: pestkę usuwa się przy pomocy specjalnej maszyny drylującej, zawsze wzdłuż dłuższej osi owocu.

Oliwki krojone na pół/na cztery części i oliwki krojone na plasterki są to uprzednio drylowane oliwki „Konservolia Rovion”. Kroci się je na pół/na cztery części lub na plasterki przy pomocy specjalnych maszyn.

Zaktualizowano również informacje dotyczące kolorów oliwek objętych ChNP „Konservolia Rovion”.

3.2. Dowód pochodzenia

Wymogi rynku dotyczące identyfikowalności środków spożywczych i potrzeba ochrony produktu przed fałszowaniem doprowadziły do przyjęcia bardziej rygorystycznego systemu, który umożliwi ochronę tożsamości produktu i zapewni stałą jakość w przyszłości.

3.3. Metoda produkcji

W wyniku rozwoju rolnictwa ekologicznego od 2000 r. (uprawa 70 % gajów oliwnych obsadzonych „Konservolia Rovion” jest obecnie prowadzona w ramach rolnictwa ekologicznego) i przestawienia znacznej części produkcji oliwek na produkcję ekologiczną nie można już stosować sody kaustycznej w celu usunięcia goryczy z owocu. Zamiast tego gorycz z oliwek ekologicznych usuwa się w tradycyjny naturalny sposób, tj. w zbiornikach wypełnionych roztworem chlorku sodu. Do momentu spożycia oliwki przechowuje się w roztworze solanki o stężeniu 7–10 %. Sprzyja temu kwasowość powstająca podczas produkcji kwasów organicznych w drodze fermentacji mlekowej, która odbywa się przy zamkniętych pojemnikach. W związku z tym wnioskuje się o zmianę specyfikacji ChNP „Konservolia Rovion” w celu włączenia wspomnianej naturalnej metody fermentacji.

W ujęciu bardziej szczegółowym gorycz usuwa się w następujący sposób:

- 1) w przypadku oliwek zielonych, oliwek zmieniających kolor i oliwek czarnych, które spełniają w pełni normy ekologiczne, oraz w przypadku konwencjonalnych oliwek zmieniających kolor i konwencjonalnych oliwek czarnych – poprzez zastosowanie tradycyjnej metody naturalnej, tj. w pojemnikach wypełnionych roztworem chlorku sodu (solanką). Oliwki przechowuje się do momentu spożycia w zakwaszonym roztworze solanki o stężeniu 7–10 %. Sprzyja temu kwasowość powstająca podczas produkcji kwasów organicznych w drodze fermentacji mlekowej, która odbywa się przy zamkniętych pojemnikach. Usuwanie goryczy trwa około 4–6 miesięcy w zależności od temperatury;
- 2) poprzez zastosowanie roztworu sody kaustycznej o stężeniu 2 % jedynie w przypadku konwencjonalnych oliwek zielonych. Usuwanie goryczy trwa około 12 godzin w zależności od temperatury. Oliwki myje się następnie w dużej ilości wody (trzy zmiany wody) przez 24 godziny. Umieszcza się je w kadziach solanki (około 8 stopni Baumé), w których bakterie mlekowe powodują ich fermentację. Po fermentacji oliwki pozostawia się, aby dojrzały w tej samej solance.

Wnioskuje się również o włączenie do specyfikacji stosowania nawozów organicznych z uwagi na wymogi rolnictwa ekologicznego.

Ponadto ze względu na wprowadzenie nowego typu (oliwki „jasne”) zaktualizowano pory zbiorów, które są związane z kolorem oliwek objętych ChNP „Konservolia Rovion”.

3.4. Pakowanie

W związku ze zmianami technologicznymi i ciągle zmieniającymi się wymaganiami konsumentów wnioskuje się o usunięcie ograniczeń dotyczących wielkości opakowań, tak aby możliwe było pakowanie „Konservolia Rovion” w jakiegokolwiek opakowania, które spełniają wymogi przepisów greckich i przepisów UE. Takie rozwiązanie ułatwi wprowadzanie produktu do obrotu i spowoduje zwiększenie jego konkurencyjności. Wielkość opakowania nie wpływa na szczególne właściwości produktu.

Deklaracja uzasadnionego interesu

Spółdzielnia rolnicza Rovies mieści się na wyznaczonym obszarze geograficznym i obecnie produkuje i przetwarza wszystkie oliwki „Konservolia Rovion”. Spółdzielnia ta przedstawiła pierwotny wniosek o rejestrację nazwy „Konservolia Rovion” w rejestrze ChNP-ChOG Unii Europejskiej.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΡΟΒΙΩΝ” (KONSERVOLIA ROVION)

NR WE: EL-PDO-0117-0974-14.02.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Κονσερβολιά Ροβιών” (Konservolia Rovion)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Owoc jest jędrny, chrupiący i bogaty w cukry. Średnia zawartość oliwy w dojrzałej (czarnej) oliwce wynosi 17–18 %.

Produkt końcowy posiada następujące właściwości jakościowe:

— średnia wielkość (średnio 120–260 sztuk/kg). W obowiązującej obecnie normie handlowej Międzynarodowej Rady ds. Oliwy dotyczącej oliwek stołowych (COI/OT/NC nr 1 z grudnia 2004 r.) stopnie wielkości oliwek określa się na podstawie liczby owoców na kilogram. W przypadku „Konservolia Rovion” skala wielkości jest następująca:

91/100, 101/110, 111/120, 121/140, 141/160, 161/180, 181/200, 201/230, 231/260, 261/290, 291/320, 321/350,

— oliwki zielone: długotrwały kolor od żółtawozielonego do ciemnozielonego. Oliwki zmieniające kolor: kolor od jasnozielonego i żółtego do jasnych odcieni brązowego. Oliwki czarne: kolor od jasnobrązowego do ciemnobrązowego i ciemnofioletowy,

— chrupiący, smaczny miąższ o charakterystycznym aromacie oliwy z oliwek,

— wysoka zawartość cukru i długotrwały owocowy smak,

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

— w wysokim stopniu odporne na inne rodzaje zmian.

Oliwki zielone są „dojrzałe” do zbioru od początku września, wcześniej niż jakakolwiek inna odmiana oliwki na jakimkolwiek innym obszarze Grecji.

Dostępne są trzy typy: oliwki zielone, oliwki zmieniające kolor („oliwki jasne”) i oliwki czarne.

Produkt wprowadza się do obrotu w następujących postaciach:

- A. całe;
- B. drylowane;
- C. krojone na pół/na cztery części;
- D. krojone na plasterki;
- E. rozłupane.

Oliwki mogą być umieszczane w oliwie lub w solance i można do nich dodawać tradycyjne zioła, przyprawy lub migdały itp.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Konservolia Rovion” otrzymuje się wyłącznie w wyniku przetwarzania odmiany oliwki stołowej Konservolia.

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

—

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

Oliwka „Konservolia Rovion” musi być uprawiana i przetwarzana na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar wyznaczony przez granice administracyjne Rovies w departamencie Eubea, w tym wszystkie osady. Oliwka „Konservolia Rovion” musi być uprawiana i przetwarzana na tym obszarze.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Klimat

Środowisko naturalne przyczynia się do uzyskania przez „Konservolia Rovion” jej doskonałych właściwości. Na wyznaczonym obszarze występuje łagodny klimat śródziemnomorski, bez mrozów (które są niezwykle rzadkie) i z wielogodzinnym nasłonecznieniem. Wiatry mają często kierunek północny i północno-wschodni. Ponadto często występują jednak wiatry południowe i południowo-zachodnie (*boukadoura* – wiatr występujący lokalnie), które również przyczyniają się do wytworzenia mikroklimatu tego regionu.

Gaje oliwne mają ekspozycję południową i są chronione przed zimnymi północnymi i północno-wschodnimi wiatrami przez bogato zalesione góry Telethrio i Xiro.

Chłodne prądy powietrza z tych zalesionych gór oraz bryza morska z przeciwnej strony obszaru geograficznego, występujące w gorące letnie dni, utrzymują latem łagodne temperatury.

Średnie opady deszczu, przypadające głównie na jesień i zimę (od listopada do marca), wynoszą około 550 mm. Główna warstwa wodonośna gajów oliwnych jest zasilana wodami ze strumienia Gerania.

Gleba

Gleba w gajach oliwnych ma średni skład mechaniczny, jest dobrze odwodniona, żyzna i na ogół zawiera wystarczającą ilość wapnia.

Czynniki ludzkie

Dla kształtowania produktu końcowego równie ważny jest wkład producentów. Wynika to z ich długotrwałego doświadczenia w zakresie uprawy oliwek, stosowania przez nich specjalnych technik uprawy mających na celu wyprodukowanie owocu odpowiedniej jakości oraz ich nieustannego zainteresowania produkcją i ochroną szczególnego produktu. W ujęciu bardziej szczegółowym praktyki uprawowe obejmują: a) przycinanie drzew, które przeprowadza się w celu pobudzenia wzrostu nowych pędów i zapewnienia drzewom dużej ilości światła i powietrza; b) systematyczne nawadnianie drzew w celu ich ochrony przed zagrożeniem spowodowanym brakiem wody i c) ręczne zbieranie w celu uzyskania oliwek najwyższej jakości i zapewnienia udanego przetworzenia. Ponadto istnieje zakład przetwórczy, w którym przeprowadza się ręcznie sortowanie i nadziewanie, co gwarantuje najwyższą jakość produktu końcowego, oraz w którym łączy się tradycyjne praktyki i techniki przetwarzania, aby zapewnić możliwość rozwiązania wszelkich problemów, jakie mogą wystąpić podczas procesu fermentacji. Takie rozwiązania umożliwiają zachowanie bez zmian właściwości organoleptycznych oliwek oraz uzyskanie unikalnego produktu.

5.2. Specyfika produktu

„Konservolia Rovion” otrzymuje się wyłącznie w wyniku przetwarzania odmiany oliwki stołowej Konservolia.

Owoc jest jędrny i ma średnią wielkość (120–260 owoców/kg). Oliwki mają długotrwały kolor od żółtawozielonego do ciemnozielonego w przypadku oliwek zielonych, od jasnozielonego i żółtego do jasnych odcieni brązowego w przypadku oliwek zmieniających kolor oraz od jasnobrązowego do ciemnobrązowego i ciemnofioletowego w przypadku oliwek czarnych, ich miąższ jest chrupiący, smaczny i ma charakterystyczny aromat oliwy z oliwek. Oliwki mają wysoką zawartość cukru, długotrwały owocowy smak i są w wysokim stopniu odporne na inne rodzaje zmian.

Inną szczególną właściwością oliwek „Konservolia Rovion” jest fakt, że ich zbiory są bardzo wczesne. Uchodzi ona za oliwkę zbieraną obecnie w Grecji najwcześniej.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Szczególne właściwości produktu i wczesne zbiory wynikają z technik stosowanych przy uprawie i przetwarzaniu oliwek oraz z wpływu środowiska naturalnego i szczególnego mikroklimatu wyznaczonego obszaru (pobliskie lasy, południowa ekspozycja, ochrona przed wiatrami północnymi, wiatry lokalne, temperatura, chłodny nocny wiatr, opady deszczu, warstwa wodonośna itd.).

Opis szczegółowy:

- 1) Odrębna odmiana oliwki Konservolia, która na obszarze Rovies wydaje najwcześniejszą oliwkę stołową w Grecji. Szczepy najlepszych drzew odmiany Konservolia zastosowano jako materiał rodzicielski w gaju oliwnym Papadopoulos (który był zwarty i nawadniany, a drzewa zostały w nim zasadzone w liniach prostych), a później na wszystkich drzewach oliwnych w Rovies.
- 2) Unikalne warunki klimatyczne w gajach oliwnych na wyznaczonym obszarze geograficznym, a w szczególności:
 - fakt, że gaj oliwny ma ekspozycję południową (wielogodzinne nasłonecznienie) i jest chroniony przed północnymi i północno-wschodnimi wiatrami przez góry Telethrio i Xiro przyczynia się do wczesnych upraw, odpowiedniego kwitnienia i wysokiej zawartości cukru prowadzącej do szybkiej, udanej fermentacji. Takie czynniki, jak wielogodzinne nasłonecznienie i łagodne temperatury zimą ze względu na fakt, że obszar jest chroniony przed północnymi i północno-wschodnimi wiatrami, oraz często występujące wiatry południowe i południowo-zachodnie (*boukadoura* – wiatr lokalny), oznaczają, że obszar otrzymuje dużą ilość światła i nie występują na nim znaczne wahania temperatury,

- chłodne prądy powietrza z tych zalesionych gór oraz bryza morska z przeciwnej strony wyznaczonego obszaru geograficznego, występujące w gorące letnie dni, przyczyniają się do wytworzenia mikroklimatu, który nadaje oliwkom „Konservolia Rovion” szczególne właściwości jakościowe. Konkretniej rzecz ujmując, chłodne prądy powietrza i bryza morska powodują utrzymywanie się latem łagodnych temperatur bez znacznych wahań.

Ten mikroklimat umożliwia produkcję wczesnych owoców (szybka, udana fermentacja z powodu wysokiej zawartości cukru) o żywym zielonym kolorze i zwartej konsystencji (jędrnej, chrupiącej) oraz sprzyja rozwojowi substancji aromatycznych,

- średnie opady deszczu, przypadające głównie na jesień i zimę (od listopada do marca), wynoszą około 550 mm. Główna warstwa wodonośna gajów oliwnych jest zasilana wodami ze strumienia Gerania. Deszcze przyczyniają się do odpowiedniego kwitnienia drzew oliwnych, udanego zapylania i właściwego owocowania, co pomaga w zapewnieniu odpowiedniego kształtu oliwek,
- wiatry mają zazwyczaj kierunek północny i północno-wschodni, ale są łagodzone przez góry Telethrio i Xiro. Występowanie umiarkowanych wiatrów przyczynia się do odpowiedniego kwitnienia i odpowiedniego dojrzewania owoców,
- gleba w gajach oliwnych ma średni skład mechaniczny, jest dobrze odwodniona, żyzna i na ogół zawiera wystarczającą ilość wapnia. Z powodu zawartości wapnia oliwki są bogate w substancje lotne, które nadają im długotrwały owocowy smak i aromat oraz zwartą konsystencję.

3) Połączenie technik uprawy, zbioru i przetwarzania oliwek, a w szczególności:

Zbiór oliwek zielonych rozpoczyna się na początku września (większość) – wcześniej niż na innych obszarach Grecji – i kończy się pod koniec października. Pewne ilości oliwek „jasnych” (tej samej odmiany) i oliwek czarnych (również tej samej odmiany) zbiera się i sprzedaje, głównie na rynku greckim, także odpowiednio w październiku i listopadzie.

Oliwki „Konservolia Rovion” zbiera się pojedynczo ręcznie, korzystając z drabin, tak aby uniknąć stłuczeń i „brązowienia” koloru. Przewozi się je, dostarcza i waży tego samego dnia, a następnie niezwłocznie rozpoczyna przetwarzanie. Oprócz dobrych właściwości fizjologicznych i wczesnych zbiorów oliwek „Konservolia Rovion” do zapewnienia szybkiego usuwania goryczy, szybkiej fermentacji i szybkiego dojrzewania oraz nierozmiękania owocu przyczyniają się też względnie wysokie temperatury we wrześniu i w październiku.

4) Tradycja uprawiania „Konservolia Rovion”, która sięga 1928 r., gdy rozpoczęły się nasadzenia w gaju oliwkowym Papadopoulos, i fakt, że uprawa oliwek stała się integralną częścią życia codziennego gminy Rovies.

„Konservolia Rovion” wywodzi się z dawno założonego, znanego gospodarstwa Papadopoulos. Sadzenie drzew w gaju oliwnym Papadopoulos rozpoczęło się około 1920 r. i zakończyło w 1938 r. Zajmuje on większość równinnych gruntów rolnych w granicach administracyjnych Rovies.

W latach 1974 i 1981 gaj oliwny Papadopoulos dobrowolnie podzielono na duże działki o średniej wielkości co najmniej 40 *stremmata* (40 000 m²), które rozdzielono pomiędzy wielu plantatorów oliwek w gminie Rovies. Na ogół mówi się, że gaje oliwne Rovies są pod każdym względem najlepiej uprawianymi gajami oliwnymi Eubei, a już wcześniej gospodarstwo Papadopoulos uważano za „wzorcowy” gaj oliwny w skali całego kraju.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_konserbopails_robion150313.pdf

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 2.