

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2018/C 19/10)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽²⁾**„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“****EU č.: PGI-RO-02194 – 30.9.2016****CHOP () CHZO (X) ZTS ()****1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

SC Sonimpex Topoloveni SRL
Aleea Barajul Cucuteni, nr. 4
Bloc M5 A, scara 1, apartament 10
București, sector 3
RUMUNSKO

Tel./Fax +40 213402666; +40 213046066
E-mail: sonimpex.magiun@gmail.com

Místo podnikání: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, ROMÂNIA.

SC Sonimpex Topoloveni SRL je jediným producentem „Magiunului de prune Topoloveni“, a proto má oprávněný zájem na podání této žádosti.

2. Členský stát nebo třetí země

Rumunsko

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- ☒ Popis produktu
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☐ Označování
- ☒ Jiná: Název a adresa orgánů, které ověřují soulad s ustanoveními specifikace, a jejich konkrétní úkoly

4. Druh změny (změn)

- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež vyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu.
- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, pro niž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent).
- ☐ Změna specifikace produktu jako zapsané ZTS, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

5. Změna (změny)

Popis produktu

Produkt „Magiun de prune Topoloveni (CHZO)“ zůstává nezměněn, neboť jeho vlastnosti jsou v plném rozsahu zachovány.

V kapitole 3 specifikace „Popis potraviny“ se pododdíl 3.3 „Doba trvanlivosti“ změnil z 24 měsíců na 36 měsíců pro produkt balený do sklenic.

Odůvodnění

Analýza chování produktu v čase, kterou provedl tým specialistů z produkčního závodu a kterou potvrdily specializované laboratorní testy, prokázala, že organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti produktu „Magiun de prune Topoloveni (CHZO)“ se nezhoršují. (Zkušební protokoly č. 2908/4.7.2016 a 3066/14.7.2016, výsledky a interpretace senzorické analýzy produktu „Magiun de prune Topoloveni – chráněné zeměpisné označení“ č. 945/14.7.2016, které vydala laboratoř bukurešťského institutu IBA (Institut pro potravinové biologické zdroje).)

Metoda produkce

Metoda produkce se nezměnila. Jsou však nutné určité opravy nebo aktualizace některých výrazů a hodnot v původní specifikaci a v jednotném dokumentu.

1. Redakční chyba: namísto „50 až 52 stupňů Brix“ je správná hodnota „55 stupňů Brix“.

Redakční chyba se vyskytla v původní specifikaci (v kapitole 6 „Popis metody produkce potraviny“ v části „Zahuštění“) – namísto „50 až 52 stupňů Brix“ je správná hodnota „55 stupňů Brix“. Tato chyba byla uvedena i v původním jednotném dokumentu (v kapitole 3.5 „Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti“, v pododstavci „Zahuštění“).

Odůvodnění

Seskupení žadatelů považuje za nezbytné opravit tiskové chyby, neboť správná hodnota „55 stupňů Brix“ je uvedena ve specifikaci v kapitole 3 „Popis potraviny“ v pododdíle 3.2 „Fyzikální a chemické vlastnosti“ v parametru „Hmotnost v sušině“. Ve specifikaci a v jednotném dokumentu došlo k výše uvedené redakční chybě.

2. Výraz „dřevěné kotvové míchadlo“ se nahrazuje výrazem „kotvové míchadlo“.

Odůvodnění

Aby produkční závod zajistil přísnou kontrolu jakosti produktu, investoval do modernizace zařízení, která zahrnovala nákup nových dvouplášťových kotlů určených k redukování švestkového výlisku. Míchání v nových kotlích se provádí pomocí kotvového míchadla z nerezové oceli. Změna materiálu, z něhož jsou míchadla vyrobena, neovlivňuje organoleptické vlastnosti výsledného produktu. Slovo „dřevěné“ se vypouští ve slovním spojení „dřevěné kotvové míchadlo“ ve specifikaci (kapitola 6 „Popis metody produkce potraviny“, ve druhém odstavci části „Zahuštění“) a v jednotném dokumentu (kapitola 3.5 „Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti“ a kapitola 5 „Souvislost se zeměpisnou oblastí“, bod 5.2 a bod 5.3 šestý pododstavec).

Změna odpovídá požadavkům nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004⁽¹⁾ (kapitola 5 – Požadavky na zařízení, čl. 1 písm. b)).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1.

3. Vypuštění slovního spojení „kde se chemická hnojiva používají s mírou“ ve specifikaci a v jednotném dokumentu.

Odůvodnění

Navrhujeme vypustit slovní spojení „kde se chemická hnojiva používají s mírou“ v bodě 3.3 jednotného dokumentu a ve specifikaci (strana 4 – „Popis potraviny“), neboť významně neovlivňuje konečný produkt ani podstatným způsobem nemění fyzikálně-chemické vlastnosti konečného produktu.

Vypuštění slov „kde se chemická hnojiva používají s mírou“ odůvodňujeme na základě toho, že jsme hodlali produkovat „Magiun de prune Topoloveni – CHZO“ v souladu s požadavky na ekologické potraviny, tento plán jsme se však rozhodli opustit, neboť v Rumunsku nebyla po takovém produktu na trhu poptávka.

Jiná

1. Název a adresa orgánů, které ověřují soulad s ustanoveními specifikace

Odůvodnění

V kapitole 9 specifikace „Název a adresa orgánů a subjektů, které ověřují soulad s ustanoveními specifikace, a jejich konkrétní úkoly“ seskupení žadatelů požaduje, aby byly název a identifikační údaje certifikačního subjektu změněny z „LAREX CERT“ na „CERTIND SA“. Tato změna se týká i jednotného dokumentu v posledním pododstavci oddílu 3.7 „Zvláštní pravidla pro označování“.

Kontrolní a certifikační subjekt CERTIND SA je akreditován v souladu s normou SR EN ISO/CEI 17065:2013 pro certifikační režimy CHOP/CHZO podle požadavků nařízení (EU) č. 1151/2012.

6. Aktualizovaná specifikace produktu (pouze u CHOP a CHZO)

Odkaz na specifikaci, která bude zveřejněna na internetových stránkách www.madr.ro, vydání 1, revize 1 (prosinec 2015)

<http://www.madr.ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2016.html>

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“

EU č.: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy)

„Magiun de prune Topoloveni“

2. Členský stát nebo třetí země

Rumunsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Povidla „Magiun de prune Topoloveni“ jsou jemná stejnorodá pasta, na povrchu lesklá, bez hrudek nebo zbytků slupek. Tyto vlastnosti jsou výsledkem zvláštní místní metody produkce. Povidla „Magiun de prune Topoloveni“ jsou vyráběna z kvalitních, pečlivě vybraných a plně dozrálých švestek. Slupky švestek jsou součástí konečného produktu, což zvyšuje jeho výživovou hodnotu, neboť je dobře známo, že slupky obsahují největší podíl aktivních biologických látek a živin (antioxidantů, vitaminů, rozpustné a nerozpustné vlákniny atd.).

Povidla jsou tmavohnědé barvy, neboť jsou vyrobeny z plně dozrálých švestek. Barvu ovlivňuje rovněž dlouhá doba vaření v průběhu fáze zahušťování.

Povidla mají příjemně sladkokyselou chuť dozrálých švestek a silnou, příjemnou vůni. Jsou bez příchuti nebo cizorodého pachu spáleniny, kvašení nebo plísň.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

K výrobě povidel „Magiun de prune Topoloveni“ slouží plně dozrálé plody švestky domácí (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) a jejích odrůd: Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăta Românească, Brumări, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

Tyto odrůdy švestek vykazují vlastnosti nezbytné k výrobě povidel: jestliže švestky dlouho zrají při mírné teplotě, jsou bohaté na sacharidy (přírodní cukr) a vitamin C.

K produkci povidel „Magiun de prune Topoloveni“ se používají pouze dozrálé a pečlivě vybrané plody. Plody musí být zdravé a nesmějí vykazovat známky hniloby, mechanického poškození nebo viditelného poškození způsobeného hmyzem, roztoči nebo jinými parazity.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

—

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Zařízení, v němž jsou švestky zpracovávány na povidla „Magiun de prune Topoloveni“, se musí nacházet v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

Přejímka: švestky jsou dodávány do zpracovatelského zařízení a uskladňovány v prostorách zvláště určených k tomuto účelu, chladných, čistých a bez cizorodých zápachů.

Omývání: provádí se mechanizovaně v pracích strojích vybavených sprchami pro oplachování studenou pitnou vodou. Omývání se provádí pod stálým dohledem, který zajišťuje, aby se do konečného produktu nedostal písek nebo jiné nečistoty.

Třídění: omyté švestky jedou na vyvýšeném pásovém přepravníku, kde se zjišťují a odstraňují nevyhovující plody.

Tepelné ošetření: švestky se zahřívají ve zvláštních nádobách z nerezové oceli pomocí páry o teplotě 80 °C a při tlaku 1,5 atmosféry po dobu 4 až 5 minut.

Vystírání: provádí se ve dvou fázích. Nejprve se švestky pasírují přes protírací zařízení (síta) s oky o velikosti maximálně 3 mm a následně přes pasírovací zařízení (síta) s oky o velikosti 1,8 až 2 mm, aby byl výlisek co nejčistší a co nejvíce stejnorodý.

Zahuštění: švestkový výlisek se zahušťuje varem v otevřených dvouplášťových kotlích na hustotu nejméně 55 % sušiny, a tím vznikají povidla „Magiun de prune Topoloveni“. Účelem procesu zahuštění je zbavit švestky vody za řízené teploty. Proces zahuštění využívá páru obíhající mezi dvojími stěnami kotlů po dobu 9 až 12 hodin v závislosti na obsahu sušiny v surovině, dokud produkt nedosáhne hustoty 55 stupňů Brix.

Dvouplášťové kotle jsou vybaveny kotvovými míchadly, která zajišťují, aby byl švestkový výlisek soustavně udržován v homogenním stavu, a zabránilo se tak jeho lepení na stěny a karamelizaci. Zahušťování kontroluje kvalifikovaný pracovník pomocí přenosného refraktometru, kterým se určuje jakost výsledného produktu. Doba varu by neměla překročit okamžik, kdy je dosaženo hustoty 60 °Bx, neboť povidla „Magiun de prune Topoloveni“ by mohla získat pach a chuť spáleniny. Na druhé straně zkrácení doby varu může způsobit kvašení výsledného produktu.

Dekantace – chladnutí: šarže povidel „Magiun de prune Topoloveni“ se pomocí velkých dřevěných lžic ručně rovnoměrně rozdělí do tří sudů o objemu 200 l vyložených pytli z PVC (potravinářské fólie). Povidla se rozprostřou v tenkých vrstvách, aby se urychlil proces chladnutí při prostorové teplotě, nežli dojde k uložení produktu ve zvláštních skladovacích prostorách.

Plnění sudů vyložených potravinářskou fólií probíhá postupně 5 až 7 dní, což je doba, kterou trvá úplné vychladnutí povidel „Magiun de prune Topoloveni“ v závislosti na prostorové teplotě. Kontrola chladnutí se provádí organolepticky, pomocí dřevěné lopatky nebo naběračky (lžíce).

Je zakázáno přidávat konzervační látky nebo sladidla, bez ohledu na kvalitu použité suroviny.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Povidla „Magiun de prune Topoloveni“ se balí a skladují ve vymezené zeměpisné oblasti, konkrétně ve městě Topoloveni, aby se zabránilo jakékoli změně jejich jakosti. Proces zrání a vysoušení povidel musí být přísně dodržen.

Není-li balení provedeno řádně, mohou fyzikálně-chemické a biologické činitele na základě účinků ovzduší a tepla vně sudů ovlivnit barvu, vůni a chuť povidel.

Produkt musí být monitorován po celou dobu balení a chlazení, aby se předešlo kondenzaci (tj. výskytu mikroskopických množství vody), která by mohla usnadnit růst mikroorganismů, jako jsou bakterie, kvasinky a plísňe.

Povidla „Magiun de prune Topoloveni“ se balí do velkoobjemových obalů a do sklenic.

Velkoobjemový produkt se balí do sudů vyložených potravinářskou fólií (pytlem z PVC). Sudy s povidly se vychladí, okraje pytlů z PVC (potravinářské fólie) se očistí a přeloží, navrch se umístí kruh z PVC (potravinářské fólie) a sudy se neprodyšně uzavřou víkem.

Balení do velkoobjemových obalů je nezbytné, neboť jedinou použitou surovinou jsou čerstvé švestky, které jsou dostupné jen po krátkou dobu nejvýše 60 dnů v roce (od 15. srpna do 15. října nejpozději). U produktu ve velkoobjemovém obalu se neprovádí pasterizace.

Balení do sklenic: sklenice se automaticky (na balicí lince) plní povidly „Magiun de prune Topoloveni“, neprodyšně se uzavřou víkem a následně pasterizují tímto postupem:

- u sklenic o obsahu 350 g se použije tato metoda: během 15 minut se teplota zvýší na 100 °C, tato teplota se udrží po dobu 25 minut a poté se během 15 minut vrátí na původní teplotu,
- u sklenic o obsahu 800 g se použije tato metoda: během 15 minut se teplota zvýší na 105 °C, tato teplota se udrží po dobu 45 minut a poté se během 15 minut vrátí na původní teplotu.

Sklenice obsahující povidla „Magiun de prune Topoloveni“ se vyjmou z autoklávy, naskládají do kontejnerů a uskladní ve zvláštních skladovacích prostorách, tj. v čistých, chladných (s maximální teplotou 20 °C) a řádně větraných skladech, které jsou chráněny před mrazem a jsou bez cizího zápachu.

Jednotlivé fáze procesu produkce povidel „Magiun de prune Topoloveni“ (zahřívání švestek, zahušťování švestkového výlisku a nakonec velkoobjemové balení povidel do sudů) trvají dlouhou dobu, která vyplývá z dodržování tradice produktu „Magiun de prune Topoloveni“.

Každý obal musí být opatřen etiketou producenta. Na této etiketě musí být uveden název „Magiun de prune Topoloveni“. Po zápisu do rejstříku Společenství musí být na etiketě na obalu uvedena slova „chráněné zeměpisné označení“ nebo zkratka „CHZO“ vedle názvu produktu: „Magiun de prune Topoloveni“.

Na pravé straně etikety musí být uvedena certifikační značka inspekčního a certifikačního orgánu: „CERTIND SA“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

- město Topoloveni
- vesnice Vișichești
- vesnice Țigănești
- vesnice Boțarcani
- vesnice Gorănești
- vesnice Crințești
- vesnice Inuri
- vesnice Golești Badii

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti:

Ovocnářská oblast Topoloveni je ideální pro pěstování švestek díky svému mírnému kontinentálnímu podnebí a místním půdně-klimatickým podmínkám. Zejména vhodné jsou svahy, kde jsou průměrné roční teploty vyšší než v jiných ovocnářských oblastech. Oblast se vyznačuje podzoly a hnědočervenými podzolovými půdami.

Nejrozšířenějším půdním typem jsou hnědozemě, od luvizemí po rozrušené koluviální a aluviální hnědozemě, s průměrným nebo malým obsahem humusu.

Povětrnostní podmínky v oblasti jsou příznivé pro ovocnářství: průměrná víceletá teplota činí 9,7 °C, absolutní nejvyšší teplota 38,8 °C a absolutní nejnižší teplota -24,4 °C; celkové roční srážky činí 663,3 mm.

První podzimní mrazy přicházejí koncem října a poslední nastávají v druhé dekádě dubna nebo velmi výjimečně později.

Vzájemný poměr jednotlivých odrůd švestek se každoročně mění v závislosti na povětrnostních podmínkách.

Švestky se pěstují na přibližně 25 % celkové plochy půdy určené k ovocnářství. V okrese Arges se švestkové sady rozkládají asi na 17 000 ha.

Místní odborné znalosti v oblasti výběru švestek, monitorování procesu vaření a zrání a organoleptických zkoušek produktu přispívají k zachování a rozvoji metody produkce povidel, jež je specifická pro danou zeměpisnou oblast.

Specifičnost produktu:

Povidla „Magiun de prune Topoloveni“ jsou produktem s hutnou konzistencí, který je vyroben ze švestek sklizených v plné zralosti, pečlivě vybraných a následně vařených ve speciálních nepřímě vyhřívaných dvouplášťových kotlích při neustálém promíchávání kotkovými míchadly. Vzhledem k tomu, že během procesu produkce je odstraněna voda, je produkt „Magiun de prune Topoloveni“ bohatý na rozpustnou i nerozpustnou vlákninu (34,2 %). Produkt neobsahuje přidaný cukr ani jiná sladidla a má aroma a chuť švestek.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Souvislost mezi povidly „Magiun de prune Topoloveni“ a oblastí produkce spočívá zejména v pověsti produktu, která vychází z dlouhé a jedinečné produkční tradice a výjimečných zdraví prospěšných vlastností. Ty jsou výsledkem místní odbornosti a místní metody produkce.

Metoda produkce vyvinutá v místní oblasti spočívá ve zpracování konkrétních odrůd švestek dlouhým vařením v otevřených dvouplášťových kotlích za stálého míchání výlisku, dokud nevzniknou povidla, bez přidání cukru nebo konzervačních látek.

Dovednosti a zkušenost místních obyvatel se liší od metod používaných v jiných částech Rumunska a v sousedních regionech, neboť proces vaření a zahušťování probíhá v otevřených dvouplášťových kotlích, nikdy ve vakuu.

Místní metoda výroby povidel se předává po dlouhou dobu z generace na generaci a jejich dobrá pověst se udržuje v zeměpisné oblasti i v celém Rumunsku.

Povidla jsou zmiňována v etnografických dokumentech jako důležitý produkt pro většinu obyvatel oblasti Topoloveni a jako jeden z místních zdrojů příjmu. Trh v Topoloveni, který je hlavním trhem v oblasti, je v celé jižní podkarpatské oblasti pověstný tím, že se zde prodávají produkty ze švestek, zejména povidla.

Jakost a charakteristické znaky povidel „Magiun de prune Topoloveni“ zaručuje metoda jejich produkce: vaření švestek za účelem odstranění vody, zahušťování švestek za řízené teploty a soustavné míchání produktu kotkovými míchadly pro zajištění homogenní textury povidel. Tyto fáze produkce nejsou součástí procesu v jiných regionech.

Pověst povidel „Magiun de prune Topoloveni“ souvisí s dlouholetou tradicí produkce povidel v Topoloveni. Podle místních archivů sahá tradice výroby povidel v této oblasti do roku 1914, kdy místní rodina (rodina Maximiliana Popovice) založila první továrnu na povidla.

V roce 1941 továrnu odkoupilo Ministerstvo zemědělství, které ji přejmenovalo na „Cooperativa din Topoloveni“ (Družstvo Topoloveni), aby bylo možné zvýšit kapacitu produkce povidel. V roce 1972 se název továrny změnil na „Intreprinderea de legume și fructe Pitești“ (Zelinařský a ovocnářský podnik Pitești). V roce 1981 továrnu převzaly místní orgány, které ji přejmenovaly na „Intreprinderea de prelucrare și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni“ (Podnik pro zpracování zeleniny a ovoce Topoloveni). V roce 2001 továrnu koupila společnost SC Sonimplex Serv Com SRL. Produkce „Magiun de prune Topoloveni“ v současné době dosahuje přibližně 200 tun ročně.

Pověst povidel „Magiun de prune Topoloveni“ dosvědčují časté články v tisku a specializované zprávy v místních a celostátních sdělovacích prostředcích (*Jurnalul Național*, *Adevărul*, Money Channel, *Gândul*, *Capital*) a ceny, které produkt získal od roku 2002 na výstavách, například na výstavě „Salonul Național de Conserve“ (Celostátním veletrhu konzervárenství), kterou pořádalo Rumunské všeobecné průmyslové sdružení a na níž tato povidla získala první cenu „Marca de Aur“ (Zlatá značka) za vynikající jakost v kategorii povidel. V roce 2010 získala povidla „Magiun de prune Topoloveni“ cenu ITQI (International Taste & Quality Institute, Mezinárodní institut pro chuť a jakost).

V letech 2008 až 2010 vysílaly místní i celostátní sdělovací prostředky pořady propagující specifické vlastnosti povidel „Magiun de prune Topoloveni“. Autentickou povahu povidel „Magiun de prune Topoloveni“ udržuje i to, že jsou nadále prodávána na trzích místních zemědělců obdobných trhu v Topoloveni.

Místní kulinářská tradice povidel byla rovněž podpořena prezentacemi a ochutnávkami na celostátních a mezinárodních veletrzích a výstavách (Zelený týden v Berlíně, Fruit Logistica v Berlíně, Alimentaria v Barceloně).

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<http://www.madr.ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2016.html>
