

Úřední věstník

Evropské unie

C 241



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 58

23. července 2015

Obsah

I *Usnesení, doporučení a stanoviska*

STANOVISKA

Evropská komise

2015/C 241/01	Stanovisko Komise ze dne 22. července 2015 k opatření přijatému Nizozemskem, které zakazuje používat stálé výplně kůže pro estetické účely	1
---------------	--	---

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 241/02	Směnné kurzy vůči euru	3
2015/C 241/03	Nová národní strana euromincí určených k oběhu	4

CS

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2015/C 241/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7703 – PontMeyer/DBS) ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2015/C 241/05	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	6
---------------	--	---

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

I

(Usnesení, doporučení a stanoviska)

STANOVISKA

EVROPSKÁ KOMISE

STANOVISKO KOMISE

ze dne 22. července 2015

k opatření přijatému Nizozemskem, které zakazuje používat stálé výplně kůže pro estetické účely

(2015/C 241/01)

Toto stanovisko je založeno na čl. 14b čtvrtém pododstavci směrnice Rady 93/42/EHS ze dne 14. června 1993 o zdravotnických prostředcích⁽¹⁾.

Nizozemské orgány dopisem ze dne 11. července 2014 v souladu s článkem 14b směrnice 93/42/ES oznámily Komisi návrh vyhlášky, kterou se mění vyhláška o zdravotnických prostředcích (*Besluit Medische Hulpmiddelen*) a jejímž cílem je zakázat používání stálých výplní kůže pro jiné než rekonstrukční účely. Nizozemsko odůvodnilo toto opatření rizikem závažného poškození, jež může použití stálých výplní kůže způsobit. Nizozemské orgány se domnívají, že rizika takových důsledků nejsou vyvážena přínosy používání stálých výplní kůže pouze pro estetické účely.

Nizozemské orgány navíc informovaly, že Nizozemské sdružení pro plastickou chirurgii zveřejnilo odbornou normu, podle níž lze stálé výplně kůže používat pouze omezeně a za přísných podmínek. V praxi se díky této normě již používání těchto výrobků snížilo na minimum. Očekává se proto, že výše zmíněný zákaz bude mít na prodej těchto výrobků v Nizozemsku jen malý účinek.

Komise se domnívá, že mezi výrobky, jež má nařízení zakázat, patří jednak výrobky, které výrobce určil výhradně pro léčebné účely (tj. pro rekonstrukční účely) a které lze mimo původně stanovené použití použít i pro estetické účely, a jednak výrobky, které výrobce určil jak pro léčebné, tak pro estetické účely a které by rovněž bylo možno zařadit mezi zdravotnické prostředky a podřídít je právním předpisům pro zdravotnické prostředky. Komise se proto domnívá, že i když se zákaz týká jen estetického použití stálých výplní kůže, mohl by omezit také uvádění na trh dalších výrobků, které splňují definici zdravotnických prostředků.

Výrobky označované jako výrobky určené pouze pro estetické použití mohou z oblasti působnosti vnitrostátních právních předpisů o zdravotnických prostředcích vypadnout. Komise proto nizozemské orgány vyzývá, aby zvážily, zda by měl být zákaz stanoven pouze ve vyhlášce o zdravotnických prostředcích, nebo také v dalších vnitrostátních právních předpisech, do jejichž působnosti by mohly spadat výrobky, které jsou určeny pouze pro estetické účely.

Konzultace v souladu s článkem 14b o zamýšleném zákazu proběhla dne 17. listopadu 2014 u příležitosti setkání odborné skupiny pro zdravotnické prostředky. Tato konzultace dala členským státům a představitelům dalších zúčastněných subjektů příležitost vyjádřit na navrhované opatření svůj názor.

Ani členské státy ani zúčastněné subjekty odůvodnění uváděné Nizozemskem na základě posouzení rizik na vnitrostátní úrovni v průběhu diskusí nezpochybnily. Členské státy však nepovažovaly za nutné rozšířit tento zákaz na území celé Unie, zejména kvůli různým přístupům k vymezování těchto výrobků.

Vzhledem k důvodům, které Nizozemsko uvedlo, a k výsledkům konzultací se Komise domnívá, že rizika spojená s používáním stálých výplní kůže odůvodňují zákaz jejich použití k čistě estetickým účelům.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 169, 12.7.1993, s. 1.

Komise na základě výše uvedených skutečností považuje nizozemskou vyhlášku, kterou se mění vyhláška o zdravotnických prostředcích a zakazuje používání stálých výplní kůže k estetickým účelům, za odůvodněnou.

V Bruselu dne 22. července 2015.

Za Komisi

Elżbieta BIEŃKOWSKA

členka Komise

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

22. července 2015

(2015/C 241/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,0902	CAD kanadský dolar	1,4167
JPY japonský jen	134,98	HKD hongkongský dolar	8,4498
DKK dánská koruna	7,4616	NZD novozélandský dolar	1,6562
GBP britská libra	0,69820	SGD singapurský dolar	1,4889
SEK švédská koruna	9,3836	KRW jihokorejský won	1 257,50
CHF švýcarský frank	1,0482	ZAR jihoafrický rand	13,4922
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	6,7695
NOK norská koruna	8,8990	HRK chorvatská kuna	7,5880
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	14 621,13
CZK česká koruna	27,068	MYR malajsijský ringgit	4,1359
HUF maďarský forint	308,33	PHP filipínské peso	49,260
PLN polský zlotý	4,1208	RUB ruský rubl	62,3115
RON rumunský lei	4,4198	THB thajský baht	37,795
TRY turecká lira	2,9660	BRL brazilský real	3,4816
AUD australský dolar	1,4765	MXN mexické peso	17,5173
		INR indická rupie	69,3814

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

Nová národní strana euromincí určených k oběhu

(2015/C 241/03)



Národní strana nové dvoueurové pamětní mince určené k oběhu a vydávané Slovenskem

Euromince určené k oběhu mají v rámci celé eurozóny postavení zákonného platidla. S cílem informovat širokou veřejnost a všechny, kdo přicházejí s mincemi do styku, Komise zveřejňuje popis návrhů všech nových euromincí⁽¹⁾. V souladu se závěry Rady ze dne 10. února 2009⁽²⁾ v této věci se členským státům eurozóny a zemím, které uzavřely měnovou dohodu s Evropskou unií, na jejímž základě mohou vydávat euromince, povoluje za určitých podmínek vydávat pamětní euromince určené k oběhu, zejména za podmínky, že jde výlučně o mince v nominální hodnotě dvou eur. Tyto mince mají stejné technické charakteristiky jako ostatní dvoueurové mince, ale jejich národní strana má pamětní motiv, jenž má z hlediska národního nebo evropského vysokou symbolickou hodnotu.

Vydávající země: Slovensko

Pamětní motiv: 200. výročí narození Ľudovíta Štúra

Popis návrhu: Na návrhu je zobrazen portrét Ľudovíta Štúra. Na pravé straně portrétu rovnoběžně s hranou vnitřní části mince je uveden rok vydání „2015“ a vpravo od tohoto roku je podél hrany uveden název vydávající země „SLOVENSKO“. Na levé straně portrétu rovnoběžně s vnitřní hranou mince je uveden rok Štúrova narození a úmrtí „1815–1856“ a nalevo od letopočtu je podél hrany uvedeno jméno „ĽUDOVÍT ŠTÚR“. V pravé horní části návrhu se nachází mincovní značka kremnické mincovny (Mincovňa Kremnica) obsahující písmena „MK“ umístěná mezi dvěma razídky. V pravé spodní části jsou stylizovaná písmena „IŘ“, iniciály autora návrhu Ivana Řeháka.

Na mezikruží mince je dvanáct hvězd evropské vlajky.

Objem emise: 1 000 000 mincí

Datum emise: říjen 2015

⁽¹⁾ Národní strany všech mincí, které byly vydány v roce 2002, naleznete v Úř. věst. C 373, 28.12.2001, s. 1.

⁽²⁾ Viz závěry Rady pro hospodářské a finanční věci ze dne 10. února 2009 a doporučení Komise ze dne 19. prosince 2008 o společných pokynech pro národní strany a vydávání euromincí určených k peněžnímu oběhu (Úř. věst. L 9, 14.1.2009, s. 52).

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7703 – PontMeyer/DBS)****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 241/04)

1. Komise dne 15. července 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾, kterým podnik PontMeyer N. V. („PontMeyer“, Nizozemsko), kontrolovaný podnikem HAL Investments B.V., získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování kontrolu nad celým podnikem Deli Building Supplies B.V. („DBS“, Nizozemsko) nákupem podílů.
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku PontMeyer: distribuce dřeva a stavebního materiálu v Nizozemsku, velkoobchod se dřevem a deskami na bázi dřeva, výroba dřevěných oken, dveří a rámu;
 - podniku DBS: holdingová společnost pro několik dodavatelů dřeva a stavebního materiálu v Nizozemsku, velkoobchod se dřevem a deskami na bázi dřeva, velkoobchod s příčkovými produkty.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7703 – PontMeyer/DBS lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2015/C 241/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„DRNIŠKI PRŠUT“

EU č.: HR-PGI-0005-01212-13-13.3.2014

CHOP () CHZO (X)

1. Popis

„Drniški pršut“

2. Členský stát nebo třetí země

Chorvatsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

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

U produktu „Drniški pršut“ se jedná o sušenou vepřovou kýtu, solenou hrubou mořskou solí, lisovanou, uzenou za studena, jejíž výrobní proces trvá po dobu minimálně 12 měsíců. Produkt má charakteristický vzhled bez pánevních kostí, nožky a částí kůže a tukové tkáně na vnitřní straně kýty, s pravidelným zaobleným okrajem. Jeho vnější vzhled nesmí být viditelně poškozen a na povrchu se mohou nacházet zbytky tenké vrstvy plísň. Na řezu se produkt vyznačuje jednotnou intenzivní rubínově-červenou barvou, s výjimkou bílé tukové tkáně, a intenzivní vůní zralého, lehce uzeného sušeného vepřového masa. Díky charakteristickému stupni vyschnutí má šunka skvělou strukturu a dobře se řeže. Zároveň se snadno žvýká, takže sousta lze rychle polykat díky šťavnatosti a chuťové kvalitě. Produkt má sytou, mírně nasládlou, středně slanou chuť. Po spolknutí sousta přetrvává příjemná nasládlá vůně a chuť typická pro šunku, bez známek kyselosti, hořkosti či žluklosti.

V okamžiku uvedení na trh musí mít „Drniški pršut“ minimální hmotnost 6,5 kg, maximální obsah vlhkosti v masné části 40 %, obsah soli (NaCl) až 7,0 % a vodní aktivitu (aw) nižší než 0,90.

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

„Drniški pršut“ se vyrábí výhradně z čerstvých vepřových kýt, které – s výjimkou chlazení na -1 až +4 °C – nesmí projít žádným jiným konzervačním postupem, včetně zmrazení. Lze použít pouze kýty, které si zachovaly čerstvost a jsou vhodné z mikrobiologického hlediska. Maso pozměněné kvality, bledé barvy, měkké a vodnaté maso či výrazně tmavé, tuhé a suché maso se nesmí použít.

K výrobě produktu „Drniški pršut“ se zpracovává kýta bez nožky, křížové a pánevní kosti a ocasních obratlů. Stehenní kost (*femur*) a podkolenní kosti (holenní a lýtková - *tibia* a *fibula*) s českou jsou však v kýtě zachovány, jakož i vrostlá část kosti sedací (sedací výčnělek) a v závislosti na výšce řezu, kterým se odstraňuje nožka, i zbytky nártních kostí. U kýty zpracované pro solení je odstraněna část kůže a tukové tkáně na vnitřní straně až do výše

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

kolenního kloubu a část svaloviny, která se odstraní v půlkruhu společně s tukovou tkání, a to ve stejné rovině s ní, tak, aby spodní okraj šunky byl od hlavice stehenní kosti vzdálen 5 až 8 cm. Zpracovaná kýta musí být bez vad a krvavých podlitin, nerovností a výčnělků. Od okamžiku porážky prasat až do okamžiku solení mohou uplynout 2 až maximálně 4 dny.

Minimální hmotnost kýty zpracované pro solení je 11 kg.

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

Všechny fáze výrobního postupu produktu „Drniški pršut“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodu 4. Výrobní proces zahrnuje tyto fáze: solení na sucho, lisování, oplachování, uzení, sušení na vzduchu a zrání.

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

„Drniški pršut“ se může na trh uvádět v celku, naporcovaný na kusy různých tvarů nebo nařezaný na plátky. Kusy a plátky šunky se uvádějí na trh ve vakuovém balení různého tvaru, rozměru a hmotnosti.

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

„Drniški pršut“, který na konci výroby splňuje všechny požadavky stanovené ve specifikaci produktu, se na kůži z boční strany označuje vypálenou značkou produktu. Před uvedením na trh se šunka označuje i jednotným logem produktu „Drniški pršut“.

Je-li šunka vykostěná a nakrájená na kusy či plátky, musejí všechna balení uváděná na trh obsahovat jednotné logo produktu „Drniški pršut“.

Vzhled vypálené značky a jednotného loga produktu „Drniški pršut“ je stanoven ve specifikaci produktu. Právo užívat vypálenou značku a jednotné logo produktu „Drniški pršut“ mají za stejných podmínek všichni uživatelé označení, kteří uvádějí produkt na trh v souladu s jeho specifikací. Vzhled vypálené značky a jednotného loga produktu „Drniški pršut“ je znázorněn na obrázku 1 a 2.

Obrázek 1

Vypálená značka produktu „Drniški pršut“



Obrázek 2

Jednotné logo produktu „Drniški pršut“



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast výroby produktu „Drniški pršut“ se nachází v Šibenicko-kninské župě na správním území města Drniš a okolních obcí Promina, Ružić, Unešić a Biskupija.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

„Drniški pršut“ se vyrábí ve vymezené zeměpisné oblasti, která se vyznačuje specifickým mikroklimatem. Ačkoli se oblast nachází v blízkosti moře (20 až 30 km vzdušnou čarou), vykazuje pozměněné znaky středomořského podnebí. Obecně vzato je podnebí převážně submediteránní, s teplými léty (charakterizovanými horky a suchem) a mírnou zimou, během níž sněží jen zřídka. Pro podnební podmínky celého území mají zvláštní význam časté větry vanoucí z východu, jihovýchodu a severovýchodu, které v průběhu roku vanou v průměru téměř po 65 % doby. Větry převládají v zimě, kdy vysušují a ochlazují vzduch, což má příznivý vliv na sušení masa. V tomto ohledu je zejména přínosné střídání dominantního větru zvaného *bura* (suchý a chladný severovýchodní vítr, který vane z Dinárských a okolních hor směrem k moři), a jižního větru zvaného *jugo* (jihovýchodní vítr, který od moře

přináší teplo a vlhkost). V důsledku střídání uvedených dvou větrů a blízkosti Jaderského moře se v zimě nevyskytují extrémně nízké teploty a vzduch je vysušován a ochlazován častými větry z hor, které přirozeným způsobem zabraňují zkažení masa. Tento přirozený způsob ochrany je nezbytný zejména v počátečních fázích výroby, kdy se „Drniški pršut“ solí na sucho a suší. Průměrná teplota vzduchu na území obce Drniš se tak od prosince do února pohybuje v rozmezí 3,7 až 5 °C a relativní vlhkost dosahuje 76 až 78 %, čímž jsou zajištěny chladné a suché podmínky nezbytné pro spolehlivou konzervaci produktu „Drniški pršut“ formou solení na sucho a sušení. Tyto teplotní a vlhkostní hodnoty spolu s chladným a suchým větrem jsou příznivé pro výrobu produktu „Drniški pršut“, která začíná právě v tomto ročním období.

Specifický charakter produktu „Drniški pršut“ je dán jeho typickými vlastnostmi, jako je například méně slaná chuť, jemná vůně po kouři a stupeň vyschnutí, které jsou výsledkem tradičního způsobu výroby a přizpůsobení se místním podnebním podmínkám, jakož i jeho dlouholeté pověsti a významu na domácím trhu i za hranicemi.

„Drniški pršut“ se vyrábí výhradně solením na sucho hrubou mořskou solí bez použití jakýchkoliv jiných přísad. Kýta se solí předepsaným množstvím soli a veškerá tzv. „nečistá“ sůl se odstraní závěrečným oplachováním, díky čemuž je chuť této šunky méně slaná (např. obsah NaCl v hotovém výrobku nepřekračuje 7 %; výsledky chemické analýzy, agronomická fakulta Univerzity v Záhřebu, 2008) a mírně nasládlá. Vedle toho se při výrobě produktu „Drniški pršut“ používá specifická metoda uzení. Při uzení šunky se vedle bukového (*Fagus sylvatica*) a habrového dřeva (*Carpinus betulus* L.) používá i suché jalovcové dřevo (*Juniperus communis*), mandlové dřevo a skořápky (*Amygdalus communis*) a suché dřevo smilů písečného (*Helichrysum arenarium*), díky čemuž získává produkt specifickou vůni. Dřevo se spaluje pomalu a šunka se pozvolna udí za dobré cirkulace vzduchu. U zralé šunky tedy vždy převládá specifické aroma kouře, které však nikdy nepřebíjí vůni zralého masa. Vzhledem k dlouhému sušení/zrání (≥ 12 měsíců), během kterého šunka postupně ztrácí vodu a prochází spontánními chemicko-enzymatickými změnami bílkovin a tuků, se „Drniški pršut“ vyznačuje vyšší mírou dehydratace (obsah vlhkosti v konečném produktu dosahuje maximálně 40 %; *Drniški pršut – osobine sirovine i finalnog proizvoda*, Zbornik sažetaka [Drniški pršut – vlastnosti surovin a konečného produktu], Sborník příspěvků ze 44. chorvatského a 4. mezinárodního sympozia agronomů v Opatiji, 2009, str. 221–222), avšak rovněž i příjemnou měkkostí vyvolanou pozitivním vlivem délky zpracování a souvisejících chemicko-enzymatických procesů na strukturu šunky. Dostatečně dlouhé období zrání má rovněž zásadní význam pro vytváření rubínově-červené barvy, jakož i pro přetrvávající aromatický vjem po konzumaci.

Díky nízkým teplotám vzduchu, které v zimě přirozeným způsobem zabraňují zkažení masa, mohou výrobci šunky v obci Drniš při solení masa používat pouze mírné množství soli. Bukové, habrové a jalovcové dřevo, jakož i mandlové skořápky a suché dřevo smilů písečného se i nadále přikládá do ohně ručně a šunky se obvykle udí v teplejším a vlhčím období a poté se pouze kontrolovaně suší na větru v době, kdy vane severovýchodní vítr (*bura*). Pečlivé solení a uzení, jakož i přírodní sušení a zrání, které trvá až jeden rok i více, mají zásadní vliv na vytváření rozpoznatelné barvy, struktury, vůně a chuti produktu „Drniški pršut“. Péče, znalosti a zkušenosti drnišských výrobců šunky, jakož i znalost místních podnebních podmínek, jsou přítom až dodnes nenahraditelným znakem tradiční výroby a rozpoznatelné kvality produktu „Drniški pršut“.

Vedle příznivých podnebních podmínek, znalostí a dovedností místních obyvatel vyplývá souvislost produktu se zeměpisným prostředím i z dlouhé tradice výroby a vynikající pověsti šunky pocházející z oblasti kolem obce Drniš. Bohatou tradici výroby šunky vytvářely četné generace místních obyvatel, kteří dovedně využívali „bohem dané“ přírodní podmínky, díky čemuž jsou obec Drniš a její široké okolí svou šunkou odpradávná známa. Kvalita produktu „Drniški pršut“ měla mezi domácími šunkami vždy osobitou pověst, což dokládá i novinová reportáž „*Unikati drniške pršutoteke*“ [Unikáty drnišského závodu na výrobu šunky] v listu *Nedjeljna Dalmacija* ze dne 15. 4. 1978. O jeho vynikající mezinárodní prestiži hovoří údaj, podle něž byla šunka servírována na anglickém dvoru při příležitosti korunovace královny Alžběty II. dne 2. června 1953 a poté opět u příležitosti oslav padesátého výročí korunovace (děkovný dopis Buckinghamského paláce, 2002). Až do války v 90. letech 20. století byla šunka z drnišského výrobního závodu obchodně nejvýznamnější a nejznámější značkou šunky na domácím trhu. Svou vynikající pověst si „Drniški pršut“ uchoval až do dnešního dne a je dobře známý nejen v zemích bývalé Jugoslávie, ale i jinde.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DRNISKI%20PRŠUT/SPECIFIKACIJA%20PROIZVODA%20-%20Drniski%20pršut%20-izmjena.pdf>

