ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 22ας Αυγούστου 2018

για τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της αίτησης καταχώρισης ονομασίας που αναφέρεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

«Bulot de la Baie de Granville» (ΠΓΕ)

(2018/C 303/04)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Η Γαλλία υπέβαλε στην Επιτροπή αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Bulot de la Baie de Granville» σύμφωνα με το άρθρο 49 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

(2) Σύμφωνα με το άρθρο 50 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω αίτηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.

(3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού για την ονομασία «Bulot de la Baie de Granville»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για την ονομασία «Bulot de la Baie de Granville» (ΠΓΕ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της καταχώρισης της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 22 Αυγούστου 2018.

Για την Επιτροπή

Pierre MOSCOVICI

Μέλος της Επιτροπής

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-02319 — 4.8.2017

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

«Bulot de la Baie de Granville»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το «Bulot de la Baie de Granville» είναι γαστερόποδο μαλάκιο που ανήκει στο είδος *Buccinum undatum*. Πωλείται ακέραιο στο όστρακό του:

— ζωντανό ή,

— ψημένο νωπό, παστεριωμένο ή κατεψυγμένο

Μπορεί να αρωματίζεται κατά το ψήσιμο.

Το όστρακο έχει συχνά χρώμα ξανθό, το οποίο ποικίλλει από λευκό έως βαθυκάστανο και από λευκοπράσινο έως βαθύ πράσινο ανάλογα με την περισσότερο ή λιγότερο έντονη παρουσία φυκιών στην επιφάνεια. Το όστρακο παρουσιάζει ενδεχομένως ερυθρωπές κηλίδες που οφείλονται στην παρουσία μικροαλγών. Το πόδι έχει χρώμα λευκό, που ποικίλλει από λευκό ιβουάρ έως υπόλευκο, με λεπτές ραβδώσεις και κηλίδες μαύρες.

Το μέγεθος ορίζεται ως το μήκος του οστράκου από την κορυφή έως το σιφωνικό κανάλι. Το «Bulot de la Baie de Granville» έχει μέγεθος 47 mm έως 70 mm. Ωστόσο, μια παρτίδα μπορεί να περιλαμβάνει βούκινα μικρότερα των 47 mm εντός του ορίου του 8 % των ατόμων και μεγαλύτερα των 70 mm εντός του ορίου του 15 % των ατόμων.

Λόγω της διάρκειας ζωής τους για να αποκτήσουν το απαιτούμενο μέγεθος, τα βούκινα συχνά είναι φορείς θαλάσσιων οργανισμών (βάλανοι, σκώληκες, είδη πεταλίδας), καλούμενων «επιβιότες», που ζουν προσκολλημένοι στο όστρακο. Η παρουσία επιβιοτών στις παρτίδες που διατίθενται στο εμπόριο με την ΠΓΕ «Bulot de la Baie de Granville» περιορίζεται στο 25 % των ατόμων. Το ποσοστό αυτό εκτιμάται με βάση τα άτομα που είναι σημαντικοί φορείς, κριτήριο το οποίο ορίζεται με χρήση φωτογραφικού υλικού αναφοράς.

Το «Bulot de la Baie de Granville» έχει οσμή ιωδίου, θάλασσας και φυκιών. Στο στόμα, μετά το ψήσιμο, το «Bulot de la Baie de Granville» έχει τρυφερή υφή, διακριτή υγρότητα και γεύσεις ιωδίου, θάλασσας και φουντουκιού. Η υφή του μπορεί να είναι ελαφρώς τραγανή λόγω της παρουσίας μικρών ιζημάτων ή θραυσμάτων οστρακοειδών. Δεν έχει οσμή ή γεύση λάσπης.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το «Bulot de la Baie de Granville» αλιεύεται και εκφορτώνεται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κάθε μοναδιαία συσκευασία βουκίνων που φέρουν την ΠΓΕ περιλαμβάνει:

— την ονομασία «Bulot de la Baie de Granville» εγγεγραμμένη με χαρακτήρες ευδιάκριτους, ευανάγνωστους και ανεξίτηλους, των οποίων οι διαστάσεις, τόσο σε πλάτος όσο και σε ύψος, είναι μεγαλύτερες από αυτές των χαρακτήρων κάθε άλλης ένδειξης που εμφαίνεται στην ετικέτα·

— το σύμβολο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης πλησίον της ονομασίας πώλησης.

4. **Συνοπτική περιγραφή της οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή του «Bulot de la Baie de Granville» καλύπτει:

— μια ζώνη θαλάσσιας αλιείας·

— μια ζώνη εκφόρτωσης.

Ζώνη αλιείας:

Το «Bulot de la Baie de Granville» αλιεύεται στη δυτική πλευρά της χερσονήσου Cotentin στην παράκτια ζώνη που εκτείνεται από το ακρωτήριο Goury βόρεια έως το ακρωτήριο Champeaux νότια. Αλιεύεται εντός των ορίων παράκτιας ζώνης 30 ναυτικών μιλίων από τα σημεία εκφόρτωσης.

Ζώνη εκφόρτωσης

Η ζώνη εκφόρτωσης περιλαμβάνει το σύνολο των παράκτιων κοινοτήτων που βρίσκονται μεταξύ του ακρωτηρίου Goury βόρεια και του ακρωτηρίου Champeaux νότια. Αποτελείται από τις ακόλουθες κοινότητες του διοικητικού διαμερίσματος Manche:

Κοινότητες εξολοκλήρου: Agon-Coutainville· Anneville-sur-Mer· Annoville· Barneville-Carteret· Baubigny· Blainville-sur-Mer· Bréhal· Bretteville-sur-Ay· Bréville-sur-Mer· Bricqueville-sur-Mer· Carolles· Champeaux· Coudeville-sur-Mer· Créances· Denneville· Donville-les-Bains· Flamanville· Geffosses· Gouville-sur-Mer· Granville· Hauteville-sur-Mer· Héauville· Heugueville-sur-Sienne· Jullouville· La Haye· Le Rozel· Les Moitiers-d'Allonne· Les Pieux· Lessay· Lingreville· Montmartin-sur-Mer· Orval-sur-siennes· Pirou· Portbail· Regnéville-sur-Mer· Saint-Georges-de-la-Rivière· Saint-Germain-sur-Ay· Saint-Jean-de-la-Rivière· Saint-Lô-d'Ourville· Saint-Pair-sur-Mer· Siouville-Hague· Surtainville· Tourville-sur-Sienne· Tréauville.

Κοινότητα εν μέρει: La Hague.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή του κόλπου της Granville χαρακτηρίζεται από μεγάλο εύρος παλίρροιας (μέσο εύρος παλίρροιας 10,5 μέτρα) και σημαντική αποχώρηση της θάλασσας κατά την άμπωτη. Η κίνηση των υδατικών συστημάτων κατά τον κύκλο της παλίρροιας δημιουργεί ρεύματα ταχύτητας έως 2 κόμβους στη Granville.

Η δύναμη των ρευμάτων προκαλεί σημαντική διασπορά των στηλών ύδατος και το υδατικό σύστημα αναμειγνύεται συνεχώς κατακόρυφα (χωρίς στρωμάτωση).

Η συνεχής ανάδευση των υδάτων, που οφείλεται στα παλιρροϊκά ρεύματα και στον κυματισμό, μειώνει το εύρος της εποχικής διακύμανσης της θερμοκρασίας του νερού σε περίπου 10 °C. Η μέση θερμοκρασία είναι περίπου 17 °C το καλοκαίρι και 8 °C τον χειμώνα.

Τα ισχυρά ρεύματα και το σημαντικό εύρος παλίρροιας έχουν ως αποτέλεσμα τη συνεχή ανανέωση των υδάτων χάρη στις εισροές που προέρχονται από τα ανοικτά, φαινόμενο που εξαφαλίζει την εξαιρετική ποιότητα του νερού και τη δροσερή θερμοκρασία του.

Ο κόλπος της Granville εμφανίζει ορισμένη βαθυμετρική ομοιογένεια· βυθοί σε βάθος μεγαλύτερο από 50 μέτρα υπάρχουν μόνο πέραν των 30 ναυτικών μιλίων από τους λιμένες της δυτικής ακτής του Cotentin.

Πρόκειται για περιοχή πλούσια σε θραύσματα οστράκων με μικρή παρουσία ιλυωδών ιζημάτων (λεπτόκοκκων ιζημάτων).

Η δυτική ακτή του Cotentin έχει εύκρατο ωκεάνιο κλίμα (μέση ετήσια θερμοκρασία 11,4 °C), που επηρεάζεται σε σημαντικό βαθμό από τα υγρά και δροσερά ατμοσφαιρικά ρεύματα του Ατλαντικού.

Πέραν αυτού, η ιδιαιτερότητα της τοπικής ακτογραμμής οφείλεται στη διαμόρφωση της ακτής που εκτίθεται στους επικρατούντες δυτικούς ανέμους και χαρακτηρίζεται κυρίως από αμμώδεις φάσεις, εκτός από το βόρειο και το νότιο άκρο, γεγονός που περιορίζει τις δυνατότητες καταφυγίου και καθέλκυσης των αλιευτικών σκαφών. Η αναγκαία κατανομή των σκαφών αλιείας βουκίνων κατά μήκος της παράκτιας ζώνης και οι περιβαλλοντικές αυτές παράμετροι έχουν ως αποτέλεσμα:

— τον μεγάλο αριθμό νεωλκείων και σημείων εκφόρτωσης κατά μήκος της ακτής,

— το μικρό μέγεθος των αλιευτικών μονάδων (< 12 m), που επιτρέπει την ανέλκυση των σκαφών ή διευκολύνει την εκούσια προσάραξή τους.

Το βούκινο αποτελεί μέρος της παραδοσιακής διατροφής των τοπικών παράκτιων πληθυσμών της Νορμανδίας. Αλιεύεται με το χέρι ή με τσουγκράνα, κατά την παλίρροια (A. LOCARD, Manuel Pratique d'Ostréiculture, 1900 και L. JOUBIN Etudes sur les Gisements de Coquilles Comestibles des Côtes de France – La presqu'île du Cotentin; Bulletin de l'Institut Océanographique, 1911). Το βούκινο καταναλωνόταν απευθείας, αλλά χρησιμοποιούνταν επίσης σαν δόλωμα στις πετονιές για την αλίευση ευγενέστερων ιχθύων, όπως ο γάδος.

Κατά το πρώτο ήμισυ του εικοστού αιώνα, η βιοτεχνική αλιεία με κιούρτους, τράτες ή δράγες, τεχνικές που είχαν έντονη παρουσία στην περιοχή της Granville, επέτρεπε επίσης να αλιεύονται παρεμπιπτόντως βούκινα, τα οποία αποτελούσαν επικερδές συμπλήρωμα στην ψαριά.

Από τα μέσα του εικοστού αιώνα αναπτύχθηκαν ειδικές τεχνικές. Ο J. LE DANTEC αναφέρει το 1947 την ύπαρξη κατευθυνόμενης αλιείας βουκίνων *«που επίπεδες βάρκες ψαρεύουν με κιούρτο κοντά στην ακτή»* (Revue officielle des travaux des pêches maritimes 1947-1949 – Tome XV.FASC. 1-4 Nº 54-60).

Η επαγγελματική αλιεία του «Bulot de la Baie de Granville» άρχισε να ακμάζει κατά το δεύτερο ήμισυ του εικοστού αιώνα, χάρη στην εμφάνιση εργαλείων που επέτρεπαν την αλιεία μεγαλύτερων ποσοτήτων βουκίνων. Με τον τρόπο αυτό, η συγκεκριμένη δραστηριότητα απέκτησε επαγγελματικό χαρακτήρα και εξειδίκευση και κατέστη οικονομικά αποδοτική. Σε αυτά τα ειδικά εργαλεία περιλαμβάνονταν οι κιούρτοι για την αλίευση των βουκίνων και τα διάτρητα καφάσια για τη μεταφορά τους.

Ήδη από το 1985, καθιερώθηκε ένα σύστημα διαχείρισης του πόρου (μέγεθος των σκαφών, είδος εργαλείων, ημερολόγιο αλιείας κ.λπ.) για το βούκινο που αλιεύεται στον κόλπο της Granville, με σκοπό τη διατήρηση του πόρου και του βιοτεχνικού χαρακτήρα της αλιείας με κιούρτο.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Bulot de la Baie de Granville» είναι γαστερόποδο μαλάκιο του είδους *Buccinum undatum*. Τα χαρακτηριστικά του είναι:

— η διάθεσή του στο εμπόριο ακέραιο, στο όστρακό του·

— η φρεσκάδα του·

— το μέγεθός του: από 47 mm έως 70 mm· με λιγότερο από το 15 % των βουκίνων να έχουν μέγεθος μεγαλύτερο από 70 mm και λιγότερο από το 8 % μέγεθος μικρότερο από 47 mm·

— κατά την κατανάλωση: δεν περιέχει καθόλου ή περιέχει ελάχιστα ιζήματα, έχει γεύση θάλασσας, ιωδίου, φυκιών και φουντουκιού, χωρίς οσμή ή γεύση λάσπης.

Αιτιώδης σχέση

Ο δεσμός του «Bulot de la Baie de Granville» με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στη συγκεκριμένη ποιότητα και τη φήμη του.

Πρώτον, η ποιότητά του απορρέει από τον συνδυασμό των χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής και της τεχνογνωσίας των αλιέων.

Οι φυσικές συνθήκες του κόλπου της Granville (βαθυμετρία, σημαντικό εύρος παλίρροιας, ποιότητα και θερμοκρασία των υδάτων) είναι κατάλληλες για την ανάπτυξη του είδους *Buccinum undatum*, είδος που ζει σε ψυχρές θάλασσες.

Οι αλιείς έχουν προσαρμόσει τις πρακτικές τους στα χαρακτηριστικά της περιοχής. Λόγω του σημαντικού εύρους παλίρροιας, η πρόσβαση στους λιμένες είναι δυνατή μόνο κατά την πλημμυρίδα. Οι ημιημερήσιες παλίρροιες καθορίζουν τις ώρες αναχώρησης και επιστροφής από το αλιευτικό ταξίδι: τα σκάφη περιορίζονται σε χρόνο αλίευσης που δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 16 ώρες.

Η ελκυστικότητα του «Bulot de la Baie de Granville» οφείλεται στη φρεσκάδα την οποία εγγυάται ο βραχύς χρόνος αλιείας, αλλά και στη διατήρηση της ζωηρότητας και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του, χάρη στα εξής:

— την ήπια μέθοδο αλίευσής του, με κιούρτους, που αποφεύγει την καταπόνηση όπως η θραύση του οστράκου ή η ανάδευση με θαλάσσια ιζήματα και επιτρέπει την ανάσυρσή του ακέραιο και ζωντανό,

— την επιλογή των ζωνών αλιείας, τη διαλογή και τον καθαρισμό που εκτελούνται από τους αλιείς και επιτρέπουν την απομάκρυνση τυχόν υπολειμμάτων δολωμάτων και ιζημάτων,

— την τοπική, τακτική και ισόρροπη εκμετάλλευση της ζώνης αλιείας που εξασφαλίζει σχετικά μικρό και σταθερό μέγεθος,

— την αποθήκευση σε διάτρητα καφάσια που ευνοεί τη διατήρηση της ζωηρότητας και της ακεραιότητάς του, μέχρι τη διάθεσή του στο εμπόριο ζωντανό ή το ψήσιμό του.

Οι εύκρατες κλιματικές συνθήκες είναι ευνοϊκές για την καλή διατήρηση των ζώντων βουκίνων, από την έξοδο από το νερό μέχρι την εκφόρτωση, χωρίς προσθήκη πάγου.

Τέλος, η φύση των ιζηματογενών βυθών συντελεί στη γευστική ποιότητα του «Bulot de la Baie de Granville». Τα ιλυώδη ιζήματα, που είναι γνωστό ότι υποβαθμίζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του βουκίνου (σκούρα εξωτερική εμφάνιση, οσμή και γεύση λάσπης), είναι σχεδόν ανύπαρκτα.

Εδώ και δεκαετίες ο κόλπος της Granville που έχει μεγάλη φήμη στους τοπικούς πληθυσμούς, η οποία ενισχύθηκε από τη δεκαετία του 1980 με την ανάπτυξη της επαγγελματικής αλιείας, έχει εξελιχθεί σε γαλλική εστία ανάπτυξης της αλιείας του βουκίνου, όπου το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο, στην παραδοσιακή μορφή του.

Σε συνδυασμό με τη μόδα της πιατέλας θαλασσινών και λόγω της ανάπτυξης του ψησίματος ως νέου τρόπου πώλησης, η διάθεση του «Bulot de la Baie de Granville» στο εμπόριο συνέβαλε στην αύξηση της κατανάλωσης του βουκίνου σε εθνικό επίπεδο και της φήμης της Granville. Απόδειξη της φήμης του «Bulot de la Baie de Granville» μεταξύ των γευσιγνωστών αποτελεί η προέλευση του ίδιου του όρου «bulot». Πράγματι, μέχρι τη δεκαετία του 1990, η επίσημη ονομασία πώλησης του βουκίνου ήταν «buccin» αλλά το προϊόν ήταν περισσότερο γνωστό με την ονομασία «bulot», όρος νορμανδικής προέλευσης. Η χρήση του διαδόθηκε με την ανάπτυξη της εμπορίας και ο όρος «bulot» έγινε επίσημη ονομασία, εξίσου όπως και ο όρος «buccin». Στη συνέχεια, αναπτύχθηκε η εμπορική χρήση της πλήρους ονομασίας «Bulot de la Baie de Granville» για την ενημέρωση των καταναλωτών και την ανάδειξη του βουκίνου του κόλπου της Granville.

Η φήμη του «Bulot de la Baie de Granville» έχει διαδοθεί πέραν του επαγγελματικού ή περιφερειακού πλαισίου, μέσα από τον γενικό Τύπο και τηλεοπτικές εκπομπές. Ενδεικτικά μπορεί να αναφερθεί η δημοφιλής εκπομπή «Thalassa» με θέμα τη θάλασσα που αφιέρωσε στο προϊόν ρεπορτάζ με τίτλο *«Bulotier à Granville, Reportage sur une pêche un peu spéciale: la pêche aux bulots à Granville»* (Αλιέας βουκίνων στη Granville, Ρεπορτάζ για μια κάπως ιδιαίτερη ψαριά: η αλίευση βουκίνων στη Granville), τον Μάιο του 1996.

Η προέλευση «Baie de Granville» (κόλπος της Granville) συνιστά πλέον πραγματική εγγύηση ποιότητας, όπως μαρτυρά άρθρο στο μηνιαίο περιοδικό «Terra Eco», του Φεβρουαρίου 2013, σχετικά με την εθνική και την ευρωπαϊκή διάσταση της κατανάλωσης του «Bulot de la Baie de Granville»: *«το βούκινο της Granville, που φημίζεται για τη φρεσκάδα και την οσμή του χωρίς επίγευση λάσπης, εξάγεται σε ολόκληρη τη Γαλλία και στη γειτονική Ευρώπη»*.

Το ωραιότερο εγκώμιο του «Bulot de la Baie de Granville» έπλεξε τηλεοπτικώς ο βραβευμένος με αστέρια διάσημος σεφ Guy MARTIN, ο οποίος, σε εκπομπή του 2014 με τίτλο «Epicerie Fine» του τηλεοπτικού σταθμού TV5 Monde αφιερωμένη στα οστρακοειδή της Νορμανδίας, δήλωσε: *«Βούκινα βρίσκει κανείς παντού, αλλά πρέπει να επιλέγουμε το "Bulot de la Baie de Granville", επειδή το συγκεκριμένο βούκινο αντιπροσωπεύει μια περιοχή, μια τεχνογνωσία, θα έλεγα ακόμη και μια ιδιαίτερη γη, μια θάλασσα…»*.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5c39eed6-89d4-4c81-9080-78ad68ff8814/telechargement