

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 352/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ 9

«FASOLA RIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJSKA» / «FASOLA Z DOLINY DUNAJSKA»

Αριθ. ΕΚ: PL-PDO-0105-01189 — 19.12.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης(-εων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

3. Τροποποίηση(-εις)

Η τροποποίηση αφορά την τιμή του βάρους 1 000 σπερμάτων. Η αναφορά στο σημείο «3.2 Περιγραφή του προϊόντος» ότι το βάρος 1 000 σπερμάτων ανέρχεται σε 1 100 έως 1 500 g αποτελεί πρόδηλο σφάλμα. Το μεγάλο μέγεθος των σπερμάτων είναι ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του «fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «fasola z Doliny Dunajca» και στην πραγματικότητα το βάρος των 1 000 σπερμάτων ανέρχεται σε 2 000 έως 2 800 g. Στο σημείο 3.2 επομένως προστίθεται η ακόλουθη φράση: «Η ποικιλία αυτή είναι από τις μεγαλύτερες του είδους της (*Phaseolus multiflorus* ή *Phaseolus coccineus*)». Η φράση αυτή συνιστά ένα ακόμα επιχείρημα υπέρ της ανάγκης να τροποποιηθεί το βάρος των 1 000 σπερμάτων του «fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «fasola z Doliny Dunajca».

Το σημείο 7 των προδιαγραφών «Μέθοδος παραγωγής» συμπληρώνεται με αναφορά στη χρήση στελεχών κοινού ηλιάνθου (*Helianthus annuus*) ως πασάλων στήριξης. Οι κοινοί ηλιάνθοι χρησιμοποιούνται ως φυτά στήριξης για τις αναρριχητικές φασολιές παραγωγής των φασολιών «Riekný Jaś» αφού αυτές άρχισαν να καλλιεργούνται για πρώτη φορά στην κοιλάδα του Dunajec. Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται όλο και περισσότερο από τους καλλιεργητές διότι συμβάλλει στην αύξηση του πράσινου και στη βελτίωση του τοπίου. Αυτή η πληροφορία έχει συμπεριληφθεί στην αίτηση προκειμένου να αιτιολογηθεί καλύτερα το αίτημα των παραγωγών αυτών για την απόδοση του καθεστώτος ΠΟΠ στο προϊόν τους.

Επιπλέον, στο σημείο 7 των προδιαγραφών του «Fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «Fasola z Doliny Dunajca» επικαιροποιούνται τα αγροτεχνικά δεδομένα σχετικά με τα πρότυπα για τη σπορά των σπόρων και το πλάτος των σειρών για την καλλιέργεια του φασολιού. Οι αλλαγές αυτές κατέστησαν αναγκαίες λόγω της εντατικής αντικατάστασης των γεωργικών μηχανημάτων στην περιφέρεια Małopolska κατά τα τελευταία χρόνια. Οι σύγχρονοι αγροτικοί ελκυστήρες διαθέτουν μεγαλύτερο μεταξόνιο σε σχέση με τα παλαιότερα μοντέλα, καθώς και φαρδύτερα ελαστικά, γεγονός που καθιστά αναγκαίες τροποποιήσεις στα ισχύοντα αγροτεχνικά πρότυπα.

Οι προτεινόμενες τροποποιήσεις δεν έχουν καμία απολύτως επίπτωση στα διακριτικά χαρακτηριστικά του «Fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «Fasola z Doliny Dunajca» που αναφέρονται στο σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου ούτε στην υψηλή ποιότητα και τη χαρακτηριστική γεύση του προϊόντος, αλλά θα επιτρέψουν στους παραγωγούς που εφαρμόζουν τα εκσυγχρονισμένα αγροτεχνικά πρότυπα να επωφεληθούν και αυτοί από την προστασία που προσφέρει το καθεστώς ΠΟΠ.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«FASOLA RIEKNÝ JAŚ Z DOLINY DUNAJCA» / «FASOLA Z DOLINY DUNAJCA»

Αριθ. ΕΚ: PL-PDO-0105-01189 — 19.12.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «Fasola z Doliny Dunajca»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πολωνία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6 Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

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

Με την ονομασία «fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «fasola z Doliny Dunajca» μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο μόνον ξηρά σπέρματα φασολιών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Η ποικιλία αυτή είναι από τις μεγαλύτερες του είδους της (*Phaseolus multiflorus* ή *Phaseolus coccineus*).

Φυσικά χαρακτηριστικά:

— το βάρος 1 000 σπερμάτων ανέρχεται σε 2 000 έως 2 800 g, ανάλογα με τις συνθήκες του εδάφους της φυτείας και τις μετεωρολογικές συνθήκες κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου,

⁽¹⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

- τα σπέρματα είναι υγιή, ώριμα, λεία, καλοσχηματισμένα και πλήρη, ομοιόμορφα νεφρόσχημα, με πεπλατυσμένες πλευρές, απαλλαγμένα από προσμείξεις και αμυχές από δήγματα εντόμων. Χαρακτηρίζονται από στιλπνή εφυμενίδα με ομοιόμορφο λευκό χρώμα. Έχουν τη χαρακτηριστική οσμή των καλά ξηραμένων φασολιών, απαλλαγμένη από οσμή μούχλας και άλλες ξένες οσμές. Τα σπέρματα έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 18 %. Έχουν λεπτή, ήπια, ελαφρώς γλυκιά γεύση, χαρακτηριστική των συγκεκριμένων φασολιών.

Ελάχιστες απαιτήσεις που ισχύουν για τα φασόλια πριν τη συσκευασία:

- θραυσμένοι σπόροι: έως 0,1 %,
- συρρικνωμένοι σπόροι: έως 0,1 %,
- λευκοί σπόροι άλλων ποικιλιών: έως 2 %,
- χρωματισμένοι σπόροι: έως 1 %,
- σπόροι με σημεία σήψης ή μούχλας: έως 1 %,
- θραύσματα από μίσχους, λοβούς, φύλλα, ξύλα, υλικά συσκευασίας, σπόρους μη επιβλαβών ζιζανίων: έως 3 %,
- ανόργανες προσμείξεις: έως 0,2 %.

Το σύνολο των σπερμάτων που δεν πληρούν τις προβλεπόμενες απαιτήσεις δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,05 %.

Χημικά χαρακτηριστικά:

- ολικές πρωτεΐνες 20-24 %,
- ακατέργαστες λιπαρές ουσίες 1,0-2,5 %,
- ακατέργαστες ινώδεις ουσίες 3,3-4,8 %,
- τέφρα 3,8-4,4 %.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

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

Προκειμένου να εξασφαλιστεί η βέλτιστη δυνατή ποιότητα του προϊόντος «fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca» / «fasoli z Doliny Dunajca», όλα τα στάδια της παραγωγής του πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής. Αυτή η αναγκαιότητα οφείλεται, μεταξύ άλλων, στο γεγονός ότι στην εν λόγω περιοχή επικρατούν ιδιαίτερες φυσικές συνθήκες που ευνοούν την καλλιέργεια των φασολιών. Επιπλέον, το σύνολο της παραγωγής βασίζεται στις παραδοσιακές μεθόδους της περιοχής και οι περισσότερες εργασίες εκτελούνται χειρωνακτικά. Κατά συνέπεια, σημαντικό ρόλο διαδραματίζουν οι δεξιότητες των τοπικών παραγωγών.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» απαρτίζεται από τις ακόλουθες 11 κοινότητες της κοιλάδας του ποταμού Dunajec: Gródek nad Dunajcem (κομητεία Nowosądecki), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (κομητεία Tarnowski), Czchów (κομητεία Brzeski) και Gręboszów (κομητεία Dąbrowski) στο βοϊβοδάτο Małopolskie.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η κοιλάδα του Dunajec έχει σχηματισθεί από τον ρου του ποταμού Dunajec. Χαρακτηρίζεται από ποικίλο ανάγλυφο. Το υψόμετρο της περιοχής μειώνεται σταδιακά αρχίζοντας από την κοινότητα Gródek nad Dunajcem και φθάνει στο χαμηλότερο σημείο του στην κοιλάδα στο έδαφος της κοινότητας Wietrzchowice. Ο κύριος άξονας του τοπίου είναι μια μεγάλη κοιλάδα με αναβαθμίδες, που κατευθύνεται από νοτιοδυτικά προς βορειοανατολικά. Η κοίτη του ποταμού Dunajec σχηματίζει μαϊάνδρους πλάτους 50 έως 150 μέτρων, ο ρους του ποταμού είναι εν μέρει ρυθμιζόμενος και οι όχθες διαμορφωμένες με έργα επιχωμάτωσης. Κατά μήκος της κοίτης εκτείνονται ζώνες με βραχώδη πετρώματα, πάνω στα οποία έχουν δημιουργηθεί μια προσχωσιγενής αναβαθμίδα με σαφώς καθορισμένα άκρα που καταλαμβάνει το μεγαλύτερο τμήμα του πυθμένα της κοιλάδας. Αρκτικές αέριες μάζες διασχίζουν την κοιλάδα με νότια κατεύθυνση ενώ θερμές αέριες μάζες κινούνται προς το Βορρά. Στην κοιλάδα πνέει επίσης ο θερμός καταβατικός άνεμος «foehn». Την άνοιξη και το φθινόπωρο, η πρωινή ομίχλη μετριάει τις απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας. Την άνοιξη και το καλοκαίρι, το χαρακτηριστικό σχήμα της κοιλάδας του Dunajec διευκολύνει επίσης την εισροή θερμών αέριων μαζών.

Οι φυτείες του προϊόντος «fasoli Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «fasoli z Doliny Dunajca» βρίσκονται σε σχετικά χαμηλό υψόμετρο και είναι επομένως προστατευμένες από τους ανέμους. Τα εδάφη του ποταμού από προσχωσιγενείς ιλύς τα οποία τις φιλοξενούν είναι πολύ ωφέλιμα για το είδος αυτό, τόσο χάρη στα ανόργανα άλατα που προσφέρουν και το επίπεδο του pH όσο και χάρη στο ύψος και την κατανομή των βροχοπτώσεων που σημειώνονται στην περιοχή κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Το έδαφος στις φυτείες της κοιλάδας του Dunajec έχει πολύ μεγάλη περιεκτικότητα σε μαγνήσιο (12,2-15,0 mg/100 g εδάφους).

Η περιοχή του Tarnów, στο κέντρο της κοιλάδας του Dunajec, είναι μία από τις θερμότερες στην Πολωνία. Οι ημερομηνίες κατά τις οποίες η μέση ημερήσια θερμοκρασία υπερβαίνει καθορισμένες θερμοκρασίες κατωφλίου, και συγκεκριμένα: > 0, > 5, > 10, > 15 °C, είναι πολύ πλεονεκτικές στην κοιλάδα του Dunajec, καθώς σημειώνονται πολλές ημέρες νωρίτερα σε σχέση με άλλες περιοχές της Πολωνίας. Επιπλέον, οι μέσες τιμές θερμοκρασίας του αέρα σε πολυετή βάση για την περιοχή του Tarnów είναι κατά 0,8 °C υψηλότερες σε σύγκριση με την Κρακοβία, που απέχει μόλις 90 χιλιόμετρα.

5.1.1 Ανθρώπινος παράγοντας

Οι καλλιεργητές του λευκού φασολιού «fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca»/«fasola z Doliny Dunajca» έχουν αποκτήσει και τελειοποιήσει από γενιά σε γενιά την απαραίτητη δεξιότητα για την ορθή καλλιέργεια του φυτού και τη συγκομιδή φασολιών με τις απαιτούμενες ιδιότητες. Ιδιαίτερη σημασία αποδίδεται στον πολλαπλασιασμό των σπερμάτων προς σπορά από τους ίδιους τους παραγωγούς, στην επιλογή της κατάλληλης χρονικής στιγμής για τη σπορά, στοιχείο που επιτρέπει να αποφεύγονται οι απώλειες λόγω όψιμων παγετών, στην προετοιμασία του εδάφους για τη σπορά, στην τοποθέτηση του ενδεδειγμένου αριθμού σπερμάτων (3 έως 5) σε χωριστές σπές στο έδαφος, στην επιλογή των υποστηρίγματα και στη μέθοδο στήριξης των φυτών σε αυτά καθώς και στην επιλογή της καλύτερης χρονικής στιγμής για την αποκοπή των φυτών και την ξήρανση των σπόρων που πρέπει να εκτελείται πριν από τον πρώτο παγετό. Μόνον η εκτέλεση κάθε εργασίας με την απαιτούμενη δεξιότητα εξασφαλίζει ότι η εσοδεία θα αποτελείται από ομοιόμορφα σπέρματα υψηλής ποιότητας. Η καλλιέργεια των φασολιών στηρίζεται κυρίως σε χειρωνακτικές τεχνικές και απαιτεί εξαιρετική προσοχή και φροντίδα, με εκτέλεση κάθε εργασίας την κατάλληλη στιγμή, αναλόγως των καιρικών συνθηκών που επικρατούν το συγκεκριμένο έτος.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το λευκό φασόλι «fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «fasola z Doliny Dunajca» διακρίνεται από τα υπόλοιπα λευκά φασόλια από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- η περιεκτικότητά του σε μαγνήσιο είναι κατά μέσο όρο ανώτερη κατά 80 mg/kg από αυτήν που παρατηρείται σε άλλες ποικιλίες που φύονται εκτός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής,
- η περιεκτικότητά του σε υγρασία δεν υπερβαίνει το 18 %,
- έχει γλυκιά γεύση (όπως επιβεβαιώνεται από εργαστηριακή οργανοληπτική ανάλυση),
- δομή και σύσταση: τα σπέρματα είναι τρυφερά και λιώνουν στο στόμα δίνοντας μια πολύ ελαφριά αίσθηση αμυλώδους,
- πάχος του φλοιού: προσδιορίζεται ως λεπτός κατά την εργαστηριακή οργανοληπτική ανάλυση,
- τρυφερότητα του φλοιού: προσδιορίζεται ως τρυφερός κατά την εργαστηριακή οργανοληπτική ανάλυση,
- χρόνος βρασμού: μικρότερος κατά 10 λεπτά της ώρας σε σχέση με αυτόν που παρατηρείται για άλλες ποικιλίες που φύονται εκτός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Το λευκό φασόλι «fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «fasola z Doliny Dunajca» είναι το προϊόν του μοναδικού συνδυασμού φυσικών παραγόντων (δηλαδή των εδαφοκλιματικών συνθηκών) και της τοπικής τεχνογνωσίας. Μόνο χάρη σε αυτόν τον συνδυασμό εξασφαλίζεται η अपαράμιλλη ποιότητα του προϊόντος.

Τα εδάφη της κοιλάδας του Dunajec στα οποία καλλιεργείται το φασόλι αυτό είναι ιδιαίτερα πλούσια σε μαγνήσιο, στοιχείο που απαντάται σε σημαντικές ποσότητες στα σπέρματα και συμβάλλει, σε συνδυασμό με την ορθή επιλογή του χρόνου συγκομιδής, στην παραγωγή ενός προϊόντος με χαρακτηριστική γλυκιά γεύση.

Τα αργιλώδη εύφορα εδάφη της κοιλάδας του Dunajec και το κλίμα της ανταποκρίνονται στις ανάγκες του φυτού και του εγγυώνται καλές συνθήκες καλλιέργειας και ανάπτυξης. Το φάσμα των εξωτερικών θερμοκρασιών κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, η ποσότητα και κατανομή των βροχοπτώσεων ευνοούν την καλή ανάπτυξη των φυτών και εξασφαλίζουν μια καλή συγκομιδή. Ο μοναδικός συνδυασμός των διακριτικών χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής που προαναφέρθηκαν και της τεχνογνωσίας των παραγωγών, ιδίως όσον αφορά τη χρονική στιγμή της φύτευσης, την προετοιμασία του εδάφους, τη φύτευση των σπόρων σε κατάλληλες οπές και τον καθορισμό του βέλτιστου χρόνου για την κοπή των φυτών, αποτελεί εχέγγυο για μια πλούσια συγκομιδή αποτελούμενη από ευμεγέθη σπέρματα. Επίσης, η επιλογή της κατάλληλης στιγμής για την κοπή και η παρατεταμένη διάρκεια της ξήρανσης, σε ανοικτό χώρο, επιτρέπουν, σε συνδυασμό με ευνοϊκές συνθήκες θερμοκρασίας, την παραγωγή σπερμάτων με χαμηλή περιεκτικότητα σε νερό και με εφυμενίδα λεπτότερη από αυτήν άλλων ποικιλιών φασολιών που καλλιεργούνται εκτός της κοιλάδας του Dunajec. Η διαλογή των σπερμάτων γίνεται χειρωνακτικά, πρακτική που επιτρέπει τη συμμόρφωση με τις αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας που ισχύουν για το προϊόν «fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «fasola z Doliny Dunajca».

Η ξήρανση γίνεται υπό φυσικές συνθήκες, χωρίς εξαναγκασμό ή τεχνητή επιτάχυνση· η μείωση του όγκου επέρχεται αρμονικά χωρίς συρρίκνωση των σπερμάτων. Αυτές οι φροντίδες εξασφαλίζουν στο λευκό φασόλι «fasola Riekný Jaś z Doliny Dunajca» / «fasola z Doliny Dunajca» τον μειωμένο χρόνο μαγειρέματος, τη λεπτή δομή και υφή και την τρυφερή εφυμενίδα, που είναι πολύ λεπτότερη από αυτήν των ποικιλιών που καλλιεργούνται εκτός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 (*)]

<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-25-pazdziernika-2013-roku2>

(*) Βλέπε υποσημείωση 3.