

Journal officiel

de l'Union européenne

C 241



Édition
de langue française

Communications et informations

58^e année

23 juillet 2015

Sommaire

I Résolutions, recommandations et avis

AVIS

Commission européenne

2015/C 241/01

Avis de la Commission du 22 juillet 2015 sur la mesure adoptée par les Pays-Bas interdisant l'utilisation de produits de comblement cutané permanents à des fins esthétiques 1

IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2015/C 241/02

Taux de change de l'euro 3

2015/C 241/03

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation 4

FR

V Avis

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2015/C 241/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7703 — PontMeyer/DBS) ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2015/C 241/05	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	6
---------------	---	---

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

I

(Résolutions, recommandations et avis)

AVIS

COMMISSION EUROPÉENNE

AVIS DE LA COMMISSION

du 22 juillet 2015

sur la mesure adoptée par les Pays-Bas interdisant l'utilisation de produits de comblement cutané permanents à des fins esthétiques

(2015/C 241/01)

Le présent avis se fonde sur l'article 14 *ter*, quatrième alinéa, de la directive 93/42/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative aux dispositifs médicaux ⁽¹⁾.

Dans leur lettre du 11 juillet 2014, les autorités néerlandaises ont notifié à la Commission le projet de décret modifiant le décret sur les dispositifs médicaux (Besluit Medische Hulpmiddelen), qui vise à interdire l'utilisation de produits de comblement cutané permanents à des fins autres que la reconstruction, au titre de l'article 14 *ter* de la directive 93/42/CEE. Les Pays-Bas ont justifié cette mesure en invoquant le risque de défiguration grave que peut causer l'utilisation de produits de comblement cutané permanents. Les autorités néerlandaises estiment que les risques de ces répercussions ne sont pas contrebalancés par les avantages liés à l'utilisation des produits de comblement cutané permanents uniquement à des fins esthétiques.

De plus, les autorités néerlandaises ont fait savoir que l'association néerlandaise pour la chirurgie esthétique a publié une norme en la matière indiquant que les produits de comblement cutané permanents doivent être utilisés avec modération et uniquement dans des conditions strictes. Dans la pratique, cette norme a déjà entraîné une réduction de l'utilisation de ces produits. Il est, dès lors, escompté que l'interdiction susmentionnée n'aura que peu d'effet sur la vente de ces produits aux Pays-Bas.

De l'avis de la Commission, les produits que le projet de décret a pour objectif d'interdire sont ceux destinés par le fabricant à des fins médicales uniquement (c'est-à-dire des opérations de reconstruction) et qui peuvent être utilisés «hors RCP» à des fins esthétiques, ainsi que ceux destinés par le fabricant à être utilisés dans une finalité médicale et une finalité esthétique et qui seraient aussi susceptibles d'être considérés comme des dispositifs médicaux et pourraient, par conséquent, être couverts par la législation relative aux dispositifs médicaux. La Commission estime donc que, même si l'interdiction ne concerne que l'utilisation esthétique des produits de comblement cutané permanents, cette mesure pourrait restreindre la mise sur le marché de produits qui peuvent être considérés comme des dispositifs médicaux.

Les produits présentés comme étant destinés uniquement à un usage esthétique peuvent ne pas entrer dans le champ d'application de la législation nationale relative aux dispositifs médicaux. Par conséquent, la Commission invite les autorités néerlandaises à examiner si l'interdiction ne devrait être incluse que dans le décret sur les dispositifs médicaux ou également dans d'autres textes législatifs nationaux dont le champ d'application engloberait uniquement les produits destinés à un usage esthétique.

Une consultation menée conformément à l'article 14 *ter* sur l'interdiction envisagée a eu lieu le 17 novembre 2014 à l'occasion de la réunion du groupe d'experts «Dispositifs médicaux». Elle a permis aux États membres et aux autres représentants des parties intéressées d'exprimer leur avis sur la mesure proposée.

Au cours des discussions, la justification invoquée par les Pays-Bas à la suite de l'évaluation des risques effectuée au niveau national n'a pas été remise en question, ni par les autres États membres ni par les parties prenantes. Cependant, les États membres n'ont pas jugé nécessaire d'étendre l'interdiction au territoire de l'Union, en particulier en raison des différentes approches vis-à-vis de la qualification de ces produits.

Compte tenu de la justification présentée par les Pays-Bas et des résultats des consultations, la Commission considère que les risques associés à l'utilisation de produits de comblement cutané permanents justifient l'interdiction de leur utilisation à des fins purement esthétiques.

⁽¹⁾ JO L 169 du 12.7.1993, p. 1.

Sur la base de ce qui précède, la Commission estime que le décret néerlandais modifiant le décret sur les dispositifs médicaux, qui vise à interdire l'utilisation des produits de comblement cutané permanents à des fins esthétiques, est justifié.

Fait à Bruxelles, le 22 juillet 2015.

Par la Commission
Elżbieta BIEŃKOWSKA
Membre de la Commission

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

22 juillet 2015

(2015/C 241/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,0902	CAD	dollar canadien	1,4167
JPY	yen japonais	134,98	HKD	dollar de Hong Kong	8,4498
DKK	couronne danoise	7,4616	NZD	dollar néo-zélandais	1,6562
GBP	livre sterling	0,69820	SGD	dollar de Singapour	1,4889
SEK	couronne suédoise	9,3836	KRW	won sud-coréen	1 257,50
CHF	franc suisse	1,0482	ZAR	rand sud-africain	13,4922
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	6,7695
NOK	couronne norvégienne	8,8990	HRK	kuna croate	7,5880
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 621,13
CZK	couronne tchèque	27,068	MYR	ringgit malais	4,1359
HUF	forint hongrois	308,33	PHP	peso philippin	49,260
PLN	zloty polonais	4,1208	RUB	rouble russe	62,3115
RON	leu roumain	4,4198	THB	baht thaïlandais	37,795
TRY	livre turque	2,9660	BRL	real brésilien	3,4816
AUD	dollar australien	1,4765	MXN	peso mexicain	17,5173
			INR	roupie indienne	69,3814

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2015/C 241/03)



Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par la Slovaquie

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009⁽²⁾, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays émetteur: Slovaquie

Sujet de commémoration: Le 200^e anniversaire de la naissance de Ludovít Štúr

Description du dessin: Le dessin représente un portrait de Ludovít Štúr. À droite du portrait sont inscrits l'année d'émission «2015» et, en dessous, longeant l'anneau extérieur, le nom du pays émetteur «SLOVENSKO». À gauche du portrait sont inscrits les années de naissance et de décès «1815-1856» et, en dessous, longeant l'anneau extérieur, le nom «LUDOVÍT ŠTÚR». Dans la partie supérieure droite du dessin figure la marque de l'atelier Kremnica (Mincovňa Kremnica), composée des lettres «MK» entre deux poinçons. Dans la partie inférieure droite du dessin se trouvent les lettres stylisées «IŘ», initiales de l'artiste Ivan Řehák.

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

Volume d'émission: 1 000 000

Date d'émission: Octobre 2015

⁽¹⁾ Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

⁽²⁾ Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.7703 — PontMeyer/DBS)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2015/C 241/04)

1. Le 15 juillet 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise PontMeyer N. V. («PontMeyer», Pays-Bas), contrôlée par HAL Investments B.V., acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise Deli Building Supplies B.V. («DBS», Pays-Bas), par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - PontMeyer: distribution de bois et de matériaux de construction aux Pays-Bas, vente en gros de bois et de panneaux à base de bois et fabrication de fenêtres, portes et châssis en bois;
 - DBS: société holding de plusieurs fournisseurs de bois et de matériaux de construction aux Pays-Bas, vente en gros de bois et de panneaux à base de bois, et vente en gros de produits pour parois et plafonds.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7703 — PontMeyer/DBS, à l'adresse suivante:

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

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2015/C 241/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«DRNIŠKI PRŠUT»

N° UE: HR-PGI-0005-01212-13-13.3.2014

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Drniški pršut»

2. État membre ou pays tiers

Croatie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «drniški pršut» (jambon de Drniš) est une cuisse de cochon salée au sel de mer (gros sel), pressée, fumée à froid et séchée. Sa production s'étend sur une période d'au moins douze mois. Son apparence est caractéristique en ce qu'il se présente sans os iliaques ni pied, sans peau ni gras sur la face intérieure de la cuisse, ainsi qu'avec un bord arrondi régulier. À l'extérieur, il ne doit pas présenter de défauts visibles, mais des restes d'une fine couche de moisissure peuvent subsister sur la surface extérieure. Il se distingue par la couleur rouge-rubis intense et uniforme de la tranche, à l'exception du blanc des tissus adipeux, et par un parfum intense de viande de porc séchée, légèrement fumée et affinée. Son degré de séchage caractéristique détermine la structure optimale et la facilité de découpe du jambon, de même que sa faible résistance à la mastication, qui le rend propice à la déglutition en raison de son caractère idéalement juteux et fondant. Il possède une saveur ronde et légèrement sucrée, modérément salée. Après la déglutition de la bouchée, il subsiste de l'arôme du jambon une agréable sensation olfactive/gustative à la fois salée et légèrement sucrée, sans acidité, amertume ou rancissement.

Au moment de commercialisation, le «drniški pršut» doit présenter une masse minimale de 6,5 kg, ainsi qu'une teneur maximale en eau de la chair de 40 %, une teneur en sel (NaCl) maximale de 7 % et une activité de l'eau (aw) maximale inférieure à 0,90.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le «drniški pršut» est produit exclusivement à partir de cuisses de porc fraîches qui ne doivent subir aucun processus de conservation, y compris par congélation, si ce n'est une réfrigération de - 1 à + 4 °C. Il est permis d'utiliser uniquement des cuisses ayant conservé leur fraîcheur et leur qualité microbiologique. Il n'est pas permis d'utiliser de viande dont la qualité est altérée, de couleur pâle, de texture molle et aqueuse ou particulièrement foncée, dure et sèche.

Pour la production du «drniški pršut», la cuisse est parée sans pied, sans os iliaques ni sacrum et sans vertèbres coccygiennes mais en conservant le fémur et le jarret (tibia et fibula), rotule comprise, la partie de l'ischion appartenant à la cuisse (tubérosité de l'ischion) et, en fonction de la hauteur à laquelle est pratiquée la coupe pour enlever le pied, des éléments du tarse. La cuisse parée pour le salage se présente sans éléments retirés de peau ni de gras sur la face intérieure de la cuisse jusqu'à l'articulation du genou et sans éléments de la musculature retirée en

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

demi-cercle en même temps et au même niveau que le gras, de sorte que le bord inférieur du jambon se trouve éloigné de 5 à 8 cm de la tête du fémur. La cuisse parée doit être exempte d'entailles, de caillots de sang, d'irrégularités et de parties saillantes. Au moment du salage, les cuisses peuvent avoir de 2 à 4 jours au maximum depuis l'abattage du porc.

Le poids minimal de la cuisse parée pour le salage s'élève à 11 kg.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les phases de production doivent se dérouler dans l'aire de production du «drniški pršut» indiquée au point 4. Le processus de production comprend les phases du salage à sec, du pressage, du rinçage, du fumage, du séchage à l'air et de l'affinage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «drniški pršut» peut être commercialisé entier, découpé en morceaux de formes diverses ou tranché. Les morceaux ou les tranches de jambon sont commercialisés en emballages sous-vide présentant des formes, des volumes ou des poids divers.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le jambon qui satisfait à toutes les exigences du cahier des charges du produit au terme du processus de production est marqué au fer rouge sur le côté. Avant sa mise en vente, la marque commune «drniški pršut» est également apposée sur le jambon.

Si le jambon est désossé et découpé en morceaux ou tranché, tous les emballages mis en vente doivent comporter la marque commune «drniški pršut».

Le modèle du sceau apposé au fer rouge et de la marque commune «drniški pršut» est défini dans le cahier des charges du produit. Le droit d'utilisation de ce sceau et de cette marque est accordé, dans des conditions identiques, à tous les utilisateurs de l'indication qui mettent sur le marché un produit conforme au cahier des charges du produit. Le modèle du sceau apposé au fer rouge et de la marque commune «drniški pršut» est conforme aux dessins 1 et 2.

Dessin 1.

Sceau «drniški pršut» apposé au fer rouge



Dessin 2.

Marque commune «drniški pršut»



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du «drniški pršut» se trouve dans la «županija» (circonscription administrative) de Šibensko-kninskoj, dans le périmètre administratif de la ville de Drniš et des «općine» (communes) voisines de Promina, Ružić, Unešić et Biskupija.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La production du «drniški pršut» s'effectue dans une aire géographique caractérisée par conditions microclimatiques spécifiques. Malgré la proximité de la mer (20-30 km à vol d'oiseau), elle possède le caractère d'un climat méditerranéen mixte. Considéré dans sa globalité, le climat est essentiellement subméditerranéen, avec un été chaud (canicule et sécheresse) et un hiver doux où la neige tombe rarement. Les vents fréquents de l'est, du sud-est et du nord-est, qui soufflent en moyenne près de 65 % du temps, sont déterminants en ce qui concerne les conditions climatiques qui règnent dans toute la région. Les vents soufflent plus fort en hiver, asséchant également l'air froid. Il en résulte des conditions propices au séchage de la viande, auxquelles contribue particulièrement l'alternance de la bora, vent dominant sec et froid du nord-est qui souffle depuis le massif dinarique et les montagnes environnantes en direction de la mer, et du jugo, vent du sud-est qui apporte la chaleur et l'humidité de la mer. Grâce à l'alternance de la bora et du jugo, ainsi qu'à la proximité de l'Adriatique, les températures n'atteignent pas des

niveaux très bas en hiver, tandis que l'air est également asséché par les vents froids fréquents provenant des montagnes; ces vents offrent une protection naturelle contre la détérioration de la viande, particulièrement indispensable lors des premières phases de production du «drniški pršut», à savoir le salage à sec et le séchage. C'est ainsi que la température moyenne de l'air dans la région de Drniš varie entre 3,7 °C et 5 °C de décembre à février, le taux d'humidité relative de l'air étant de 76 % à 78 %, ce qui garantit l'existence des conditions froides et sèches nécessaires pour assurer en toute sécurité la conservation du «drniški pršut» par salage à sec et par séchage. Ces conditions de température et d'humidité, combinées avec un vent froid et sec, sont favorables à la production du «drniški pršut», qui commence précisément à cette période de l'année.

La spécificité du «drniški pršut» réside dans certaines caractéristiques du produit, comme son goût relativement peu salé, son léger arôme de fumé et son degré de déshydratation, qui sont le fruit d'une méthode de production traditionnelle et d'une adaptation au climat local, ainsi que dans la réputation dont il jouit et la place importante qu'il occupe de longue date sur le marché croate et à l'étranger.

Le «drniški pršut» est produit exclusivement par salage à sec au sel de mer (gros sel), sans aucun autre additif. La cuisse est salée en utilisant la quantité prescrite de sel avec élimination du sel dit «impur» puis rinçage, ce qui confère au «drniški pršut» un goût peu salé (ainsi, la teneur en NaCl du produit fini ne dépasse pas 7 %, conformément aux résultats d'analyses chimiques réalisées par Faculté d'agronomie de l'université de Zagreb en 2008) et légèrement sucré. Ensuite, la production de «drniški pršut» se caractérise également par un mode de fumage spécifique. Pour le fumage, qui s'effectue au bois de hêtre (*Fagus sylvatica*) ou de charme (*Carpinus betulus* L), on utilise également du bois d'épicéa sec (*Juniperus communis*), du bois et des coques d'amande (*Amygdalus communis*) de l'immortelle sèche (*Helichrysum arenarium*), qui donnent au fumé un arôme particulier. La combustion du bois et le fumage des jambons s'effectuent doucement, avec une bonne circulation de l'air. Par conséquent, l'arôme de fumé spécifique du jambon affiné est toujours léger sans jamais couvrir l'arôme de la viande affinée. Du fait de son long processus de séchage et d'affinage (au moins douze mois), au cours duquel il perd progressivement son eau tandis que ses protéines et ses graisses subissent des modifications chimico-enzymatiques spontanées, le «drniški pršut» se caractérise par un degré de déshydratation élevé [teneur maximale en humidité du produit fini de 40 %; «Drniški pršut — osobine sirovine i finalnog proizvoda» (drniški pršut — caractéristiques de la matière première et du produit fini), Zbornik sažetaka 44. hrvatski i 4. međunarodni simpozij agronoma (recueil de résumés du 44^e symposium croate et 4^e symposium international d'agronomie), Opatija, 2009, p. 221-222], ainsi que par une tendreté agréable, grâce à l'influence positive exercée sur la structure du jambon par sa lente transformation et par les processus chimico-enzymatiques qu'il a subis. Une période d'affinage suffisamment longue est également essentielle à la formation de la couleur rouge-rubis ainsi qu'à l'arôme persistant du jambon après sa consommation.

La basse température de l'air en hiver, qui empêche naturellement la détérioration de la viande, permet aux producteurs de jambon de la région de Drniš de procéder au salage de la viande en utilisant une quantité modérée de sel. Le fumage au bois de hêtre, de charme, d'épicéa sec, aux coques d'amande et à l'immortelle séchée continue d'être effectué manuellement, et les jambons sont habituellement fumés après le temps chaud et humide avant d'être aérés uniquement de manière contrôlée pendant la période des vents du nord-est (bora). Un salage et un fumage prudents, ainsi qu'un séchage et un affinage naturels durant plus d'un an, sont déterminants pour l'obtention de la couleur, de la structure, du parfum et du goût du «drniški pršut». Parmi les autres facteurs irremplaçables de la production traditionnelle et de la qualité distinctive du «drniški pršut» figurent également le soin, les connaissances et l'expérience des producteurs de jambon de Drniš.

Le lien du «drniški pršut» avec l'aire géographique réside, en dehors des conditions climatiques favorables et des connaissances et du savoir-faire de la population locale, dans la longue tradition de production et la grande réputation du jambon provenant de la région de Drniš. La tradition de la production de jambon, bien ancrée dans cette région, est l'héritage des nombreuses générations de ses habitants, qui ont su exploiter habilement les conditions naturelles qui leur ont été «données par Dieu». C'est ainsi que la ville de Drniš et ses environs sont renommés de longue date pour leur jambon. En raison de sa qualité, le «drniški pršut» a toujours joui d'une renommée particulière parmi les jambons artisanaux, ainsi qu'il ressort notamment d'un reportage de 1978 publié sous le titre «Unikati drniške pršutoteke» (les jambons exceptionnels de Drniš, Nedjeljna Dalmacija, 15.4.1978). Le fait qu'il a été servi à la cour d'Angleterre lors du couronnement de la reine Élisabeth II, le 2 juin 1953, ainsi que lors de la célébration du cinquantième anniversaire de ce couronnement (lettre de remerciement, Buckingham Palace, 2002), témoigne par ailleurs de son prestige international exceptionnel. Jusqu'à la guerre civile qui a sévi dans les années 1990, le jambon provenant des ateliers de Drniš était la marque de jambon la plus importante sur le plan commercial et la plus connue sur le marché national. Le «drniški pršut» a conservé jusqu'à aujourd'hui sa grande réputation et il est connu non seulement dans les pays de l'ex-Yougoslavie mais également dans d'autres contrées.

Référence à la publication du cahier des charges du produit

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR