

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2018/C 187/07)

Europska komisija odobrila je ovaj zahtjev za manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## ZAHTJEV ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

**Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(2)</sup>**

„COMTÉ”

EU br.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017.

ZOI ( X ) ZOZP ( ) ZTS ( )

**1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Naziv: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Adresa: Avenue de la résistance

BP 20026

39801 Poligny Cedex

FRANCUSKA

Telefon: +33 384372351

E-pošta: cigc@comte.com

Skupina CIGC sastoji se od proizvođača mlijeka, prerađivača i sirara koji djeluju u sektoru proizvodnje ZOI-ja „Comté” i u tom je smislu legitimna podnijeti ovaj zahtjev.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Francuska

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**—  Opis proizvoda—  Dokaz o podrijetlu—  Metoda proizvodnje—  Povezanost—  Označivanje—  Ostalo: [Uredničke izmjene: zemljopisno područje, upućivanja na nadzorno tijelo]**4. Vrsta izmjene**

—  Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, a koja ne zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.

<sup>(1)</sup> SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

<sup>(2)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, a koja zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument).
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

## 5. Izmjene

Poglavlje 5. „Opis metode proizvodnje”

Potpoglavlje 5.1.18. „Mužnja”:

Odredba važeće specifikacije koja glasi: „Mužnja se mora obavljati dvaput dnevno, ujutro i uvečer, u pravilnim vremenskim razmacima, što znači da nije moguća upotreba sustava za automatsku mužnju.” zamijenjena je rečenicom: „Mužnja se mora obavljati dvaput dnevno, ujutro i uvečer, u pravilnim vremenskim razmacima, što znači da nije moguća upotreba sustava za automatsku mužnju. Zabranjena je upotreba robota za mužnju.”

Svrha odredbe „nije moguća upotreba sustava za automatsku mužnju” u važećoj specifikaciji jest očuvanje znanja i umijeća te ugleda ZOI-ja „Comté”. U trenutku donošenja te odredbe u važećoj specifikaciji, koji se vremenski poklapao s pojavom prvih prototipova robota za mužnju, odredba nije mogla biti preciznija. Danas se čini poželjnim izričito zabraniti upotrebu robota za mužnju.

U pogledu znanja i umijeća sa svakom fazom metode proizvodnje sira „Comté” povezuje se određena radnja:

- mužnju obavlja poljoprivrednik,
- odvajanje grušā iz bačve provodi proizvođač sira,
- sireve razvrstava sirar.

Mužnja u svrhu proizvodnje sira sa sirovim mlijekom zahtijeva posebno znanje i umijeće uzgajivača. U toj je fazi od ključne važnosti za postupak proizvodnje očuvati floru sirova mlijeka. Zbog toga uzgajivač jedini može odrediti metodu čišćenja vimena za svaki pojedinačni slučaj kako bi zajamčio dobivanje mlijeka koje može ostvariti sav svoj potencijal, a koje je izvor posebnosti sira. Nadalje, mužnja je važan trenutak u kojem čovjek svojom prisutnošću može nadzirati zdravstveno stanje svojeg stada, uočiti loše signale u ponašanju životinja i poduzeti mjere potrebne za sprečavanje nastanka problema.

Zbog tog razloga upotrebom robota za mužnju djelomično bi se dovelo u pitanje načelo proizvodnje sira „Comté” koja se temelji na tradicionalnom znanju i umijeću, a čime se jamči posebnost sira „Comté”.

Nadalje, ta formulacija omogućuje gospodarskom subjektu da bolje razumije potrebe proizvodnje i provodi nadzor.

Ostalo: ažurirana formulacija teksta

U rubrici „Razgraničenje zemljopisnog područja” ažuriran je popis općina koje čine predmetno zemljopisno područje nakon spajanja određenih općina, pri čemu su granice ostale iste.

Ažurirana je rubrika „Upućivanja na nadzorna tijela”:

- navedeni su naziv nadležne službe države članice i njezini kontaktni podaci,
- naziv i kontaktni podatci certifikacijskog tijela zamijenjeni su sljedećim: „U skladu s odredbama članka 37. Uredbe br. 1151/2012 provjeru usklađenosti sa specifikacijama prije stavljanja proizvoda na tržište provodi certifikacijsko tijelo za proizvode čiji su naziv i kontaktni podatci dostupni na internetskoj stranici INAO-a i u bazi podataka Europske komisije.”

Jedinstveni dokument:

U objavljenom jedinstvenom dokumentu ažuriran je opis zemljopisnog područja zbog izmjene granica određenih kantona, pri čemu nije došlo do promjene granica zemljopisnog područja.

## 6. Ažurirana specifikacija proizvoda (samo za ZOI i ZOZP)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „COMTÉ”

EU br.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017.

ZOI ( X ) ZOZP ( )

## 1. Naziv

„Comté”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

## 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Comté” je sir koji se proizvodi od kravljeg mlijeka koje se obrađuje sirovo. To je sir kuhane prešane teksture, soljene površinski ili u salamuri. U trenutku stavljanja proizvoda na tržište, a nakon zrenja koje traje najmanje 120 dana, tekstura sira je boje bjelokosti do žute boje te uglavnom ima „otvor” koji može biti veličine malene trešnje.

Sir „Comté” sadržava najmanje 45 grama, a najviše 54 grama masti na 100 grama sira kad je potpuno osušen, a sadržaj suhe tvari ne smije biti manji od 62 grama na 100 grama sira. Sadržaj soli nije manji od 0,6 grama natrijeva klorida na 100 grama sira. Udio vlažnosti u siru iz kojeg su odstranjenje masnoće nije veći od 54 %.

Sir „Comté” potrošaču se nudi u obliku koluta težine od 32 do 45 kilograma, promjera od 55 do 75 centimetara, s ravnim ili blago ispupčenim rubom visine od 8 do 13 centimetara, istrljane, čvrste i zrnate kore, zlatnožute do smeđe boje. Debljina sira u sredini koluta smije biti najviše 1,4 puta veća od visine ruba.

Sir „Comté” potrošačima se može nuditi i zapakiran u komadima ili nariban.

Sir „Comté” ima složen okus. Iako se čini da su svi kolutovi jednaki, ne postoje dva identična koluta sira „Comté”. U sirevima „Comté” utvrđeno je šest velikih obitelji aroma (voćna, mliječna, pržena, biljna, životinjska, začinska) koje obuhvaćaju više od 90 nijansi.

## 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Mlijeko potječe samo od krava pasmine „montbéliarde” (pasminski tip 46) ili francuske pasmine „simmental” (pasminski tip 35) ili od krava nastalih križanjem tih dviju pasmina ako su potvrđene rodovnicima.

Mlijeko se prikuplja unutar kruga najvećeg promjera od 25 kilometara. Budući da ograničava vrijeme potrebno za prijevoz mlijeka, tom se odredbom mlijeko štiti od kvarenja do kojeg bi došlo tijekom duljeg prijevoza. Njome je omogućena i obrada mlijeka u uvjetima predviđenima u specifikaciji proizvoda (u sirovom stanju), u kojima se potiče razvoj endogene mliječne flore.

Kako bi se očuvala kvaliteta i posebnost proizvoda, proizvodnja mlijeka ograničava se po hektaru potencijalne krmne površine.

U pogledu prerade mlijeka, kako bi se osigurala kvaliteta proizvoda, najveća zapremnina bačvi ograničena je tako da se iz jedne bačve može dobiti najviše 12 sireva. U razdoblju od 24 sata u istoj bačvi smiju se provesti najviše tri kruga proizvodnje.

Da bi se ishranom specifičnom za zemljopisno područje zajamčila uska povezanost između područja i proizvoda, najviši unos dodataka ishrani ograničen je na 1 800 kg po mliječnoj kravi godišnje. Stvarno upotrijebljena travnata površina na gospodarstvu mora iznositi najmanje jedan hektar po mliječnoj kravi. Ispaša je obvezna onoliko dugo koliko dopuste klimatski uvjeti, nosivost tla i prisutnost trave. Poštovanjem svih tih odredaba osigurava se da najmanje 70 % hrane za stado potječe iz zemljopisnog područja. Osnovni dnevni unos hrane mliječnih krava u potpunosti dolazi iz zemljopisnog područja.

Kako bi se sačuvala tradicionalna ispaša, zabranjuju se svi eksploatacijski sustavi u kojima se sva hrana donosi u korita tijekom vegetacijskog razdoblja, a ispaša mora ostati većinski izvor hrane.

Mliječne krave ne smiju ni u koje doba godine dobivati bilo kakvu silažu ili drugo fermentirano krmivo zbog tehnoloških rizika pri proizvodnji ili zrenju sira koji su povezani s tom praksom.

Kako bi se očuvao tradicionalni karakter ishrane, u ishrani mliječnog stada dopuštene su samo sirovine i dodaci ishrani koji potječu od proizvoda koji nisu genetski modificirani.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i dozrijevanje sira moraju se provesti na zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd., proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sir „Comté” reže se u komade i pakira nakon zrenja. Za taj su postupak potrebni posebno znanje i umijeće jer ima izravan i nedvojen učinak na kvalitetu proizvoda, s obzirom na to da je potrebno pregledati sve kolutove kako bi se izdvojili oni koji nisu pogodni za pretpakiranje. U tim se okolnostima na najbolji mogući način mogu ispuniti optimalni uvjeti za očuvanje sira nakon oblikovanja u kolutove, a potrošaču zajamčiti fizička i organoleptička svojstva sira „Comté”.

Iz tih je razloga u slučaju pretpakiranja sir potrebno rezati i/ili ribati na zemljopisnom području.

U slučaju pretpakiranja:

- kolutovi se smiju rezati najkasnije 15 dana nakon što se iznesu iz podruma za dozrijevanje. U tom razdoblju moraju se čuvati na temperaturi od 4 °C do 8 °C uz vlažnost zraka od najmanje 85 %,
- komadima koji pojedinačno teže manje od 40 grama ili su namijenjeni ribanju može se ukloniti kora. Ako je kora prevlažna ili oštećena, mora se ukloniti odmah nakon rezanja. Ako je kora u dobrom stanju, uklanja se u roku od osam sati nakon prvog rezanja. Komadi kojima je uklonjena kora smiju se skladištiti na otvorenome najdulje 72 sata, a nakon toga moraju se vakumirati. Vakumiranje se mora obaviti u roku od 15 dana,
- postupci rezanja i pakiranja ne smiju se ometati istovremenim postupcima na drugim proizvodima koji ne nose oznaku „Comté”.

Rezanje i ribanje mogu se obavljati i izvan zemljopisnog područja ako se obavljaju pred potrošačem.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svi sirevi s kontroliranom oznakom izvornosti „Comté” moraju na sebi imati oznaku na kojoj je naveden naziv ZOI-ja slovima čija je veličina barem dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi.

Oznaka mora sadržavati simbol „ZOI” Europske unije. Može sadržavati i naziv „Zaštićena oznaka izvornosti”.

Proizvođač, pogon za dozrijevanje sira ili pogon za pretpakiranje obavezan je jasno navesti svoj naziv i adresu, koja se obvezno mora nalaziti na tom području.

Zabranjena je upotreba bilo kakvog opisa ili druge oznake uz navedenu oznaku pri označivanju, oglašavanju, na računima ili vrijednosnicama, uz iznimku posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.

Sirevi koji se prodaju pod oznakom izvornosti „Comté” moraju nositi predviđene oznake raspoznavanja. Prije iznošenja iz podruma za dozrijevanje na rub svakog koluta mora se postaviti zelena ili smeđa traka. Na svaki se zapakirani komad mora staviti logotip „Comté” sa zelenim zvonom. Na komade koji su namijenjeni potrošačima obvezno se na prednju stranu mora staviti logotip „Comté clochette verte” (Comté sa zelenim zvonom) i naziv „Comté” slovima veličine najmanje dvije trećine veličine najvećih slova, u zelenoj boji oznake Pantone 349C.

Na rub koluta koji se prodaje cijeli ispod trake mora se staviti kazeinska zelena eliptična naljepnica na kojoj su crnim slovima ispisane sljedeće oznake: Francuska, „Comté”, broj proizvodnog pogona i mjesec proizvodnje. Datum proizvodnje mora se navesti na drugoj kazeinskoj naljepnici koja se nalazi blizu zelene kazeinske naljepnice.

#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

##### *Departman Ain:*

Kantoni Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Kantoni Ambérieu-En-Bugey, osim općina Château-Gaillard i Saint-Maurice de Remens; kanton Gex, osim općina Sauvigny i Versonnex; kanton Hauteville-Lompnes osim općine Armix; kanton Saint-Etienne-Du-Bois osim općina Marboz, Cormoz i Beaupont.

Općine Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (samo Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois;

##### *Departman Doubs:*

Kantoni Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon

Kantoni Baume-Les-Dames osim općina Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; kanton Maîche, osim općina Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; kanton Valentigney, osim općina Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay.

Općine Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L) Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompiere-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir;

##### *Departman Jura:*

Cijeli departman osim općina Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

##### *Departman Saône-et-Loire:*

Općine Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellesvres, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

##### *Departman Haute-Savoie:*

Općina Challonges samo za 2 čestice.

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zemljopisno područje obuhvaća jurski luk, sve vapnenačke visoravni i obronke koji se protežu u manji dio susjedne nizine.

Predmetne poljoprivredne regije razlikuju se po tome koliko su im tla siromašna, po visini reljefa i po vapnenačkoj i molasnoj geološkoj podlozi.

Cijelo se područje odlikuje klimom koja ima obilježja i kontinentalne klime i klime sjeverne polutke, s velikim temperaturnim razlikama između zime i ljeta i padalinama, koje su, iako su raspoređene tijekom cijele godine, posebno obilne ljeti, niskom prosječnom godišnjom temperaturom te velikim brojem dana s mrazom.

Okoliš je planinski ili subplaninski s obilnim padalinama čija je godišnja razina uvijek veća od 900 mm i obično veća od 1 000 mm. Tako velika količina padalina prisutna je već na manjoj nadmorskoj visini i još se povećava prema unutrašnjosti masiva. Za godišnja je doba znakovito nepostojanje sušnog razdoblja.

To se područje dijeli na šumu i pašnjake. Posebni geoklimatski uvjeti područja (obilne padaline, nedostatak ljetne suše, vapnenačka podloga) iznimno pogoduju rastu kvalitetne trave. U tim je uvjetima omogućen razvoj prirodnih pašnjaka iznimno bogatih biljnim vrstama (osobito dvosupnicama) te posebne flore koja raste ponajprije na vapnenačkim tlima.

Na tom području povoljnom za ispašu mliječne se krave tako hrane sve dok to dopuštaju klimatski uvjeti i nosivost tla te dok ima trave. Uzgajivači su izabrali pasminu „montbéliarde”, prilagođenu uvjetima okoline, a ta pasmina čini gotovo sva stada mliječnih krava na tom zemljopisnom području. Nastavlja se ekstenzivno iskorištavanje pašnjaka (čime se ograničavaju troškovi, upotreba dušika, koncentrata itd.). Zemljopisno se područje odlikuje i posebnom „kulturom proizvodnje sira”. Iz te kulture, koja se temelji na miješanju mlijeka s više gospodarstava kako bi se dobio veliki sir, proizašlo je snažno zajedništvo i pravila zajedničkog života.

Poljoprivrednici iz te regije udružuju se još od 11. stoljeća i miješaju mlijeko koje su dobili od različitih stada radi proizvodnje kolutova velikih dimenzija. Proizvođači mlijeka i dalje su u velikoj većini organizirani u zadruge te miješaju svoje mlijeko u pogonu za preradu, odnosno sirani, koji se naziva „fruitière”.

Tradicionalni načini proizvodnje ovog sira održali su se do danas u uzgoju životinja koji se temelji na ispaši i hranjenju suhom pokošenom travom, ali i u proizvodnji koja se temelji na točnom određivanju trenutka za rezanje, miješanje i zagrijavanje gruš, odnosno cijedenje, prešanje, soljenje te predzrenje i naposljetku zrenje.

„Comté” je sir od sirovog kravljeg mlijeka, kuhane prešane teksture, koji ima oblik velikog koluta promjera od 55 do 75 centimetara te dugo dozrijeva što znači da može i dugo stajati.

„Comté” ima ograničen sadržaj masne tvari i to ga razlikuje od drugih sireva kuhane prešane teksture.

Sir „Comté” ima složen okus. Iako se čini da su svi kolutovi jednaki, ne postoje dva identična koluta sira „Comté”. U sirevima Comté utvrđeno je šest velikih obitelji aroma (voćna, mliječna, pržena, biljna, životinjska, začinska) koje obuhvaćaju više od 90 nijansi.

U tim teškim prirodnim uvjetima, gdje je prostor podijeljen na šume i pašnjake i gdje nije moguće razvijati druge resurse, nametnula se proizvodnja velikih tvrdih sireva. Za stanovništvo tog područja proizvodnja sireva koji mogu dugo stajati bila je jedini način da se od izobilja mlijeka u ljeti dobije konzervirana hrana koja može izdržati dugačke zime. Uzgajivači iz te regije stoga su izabrali pasminu krava koja je osobito prilagođena uvjetima okoline i proizvodnji posebnog sira. Mlijeko s više gospodarstava miješalo se u siranama radi proizvodnje velikih sireva koji mogu dugo stajati, što je omogućilo da se bogatstva tog kraja vrednuju i izvan tog područja. Kuhana tekstura ovog sira odabrana je zbog drva za ogrjev koje je dostupno u izobilju.

Zahvaljujući posebnom znanju i umijeću koje se upotrebljava u svim fazama proizvodnje u okusu sira izražene su karakteristike pašnjaka.

Prije svega, veliko bogatstvo biljnih vrsta povezano s prirodnim okolišem tog zemljopisnog područja iznimno pogoduje razvoju aromatskih spojeva u sirevima. Ta se raznolikost očuvala jer uzgajivači ekstenzivno iskorištavaju pašnjake. Bliska veza između raznolikosti biljnih vrsta i bogatstva arome sira „Comté” dokazana je i u dvama znanstvenim istraživanjima iz 1994. Ograničavanjem udjela masnih tvari u postupku proizvodnje izbjegavaju se okusi koje uzrokuje lipoliza i pojačavaju posebne arome sira „Comté”. Najmanji udio suhe tvari i najveći udio vlažnosti u siru iz kojeg su odstranjene masnoće omogućuju da se ograniči višak vode u siru i istaknu arome. Najmanji sadržaj soli isto tako omogućuje da arome više dođu do izražaja. Zahvaljujući obveznim otvorenim bačvama sirari i dalje mogu iskazivati svoje sposobnosti, kao što je točno određivanje trenutka za rezanje gruš ili za cijedenje. Naposljetku, sirari zaduženi za dozrijevanje sira služe se svojim znanjem i umijećem kako bi precizno prilagodili uvjete zrenja svake serije. Aroma sira, dobivena zahvaljujući prirodnim čimbenicima iz trave i mikrobnog ekosustava, postaje potpuna tek nakon dugog zrenja na daskama od drveta smreke, koje su osobito prikladne za dozrijevanje sira „Comté”. Proizvodnja sira „Comté” omogućuje očuvanje tradicionalnih poljoprivrednih djelatnosti te uvelike pridonosi ravnoteži lokalnog gospodarstva.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)