

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2013/C 81/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

“LONZO DE CORSE”/“LONZO DE CORSE — LONZU”

EK Nr.: FR-PDO-0005-0994-26.04.2012

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums:

“Lonzo de Corse”/“Lonzo de Corse — Lonzu”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. Produkta veids:**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Produktu ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Lonzo de Corse”/“Lonzo de Corse — Lonzu” iegūst no vietējās *Nustrale* šķirnes cūkas muguras izcirtņa, to sālīt, žāvējot un nogatavinot.

Sālīšanas, žāvēšanas un nogatavināšanas posms kopumā ilgst vismaz 3 mēnešus, bet nogatavināšana vien ir ilgāka par 1 mēnesi (tas ir pēdējais produkta izgatavošanas posms, kas tiek veikts tikai dabiskos vides apstākļos un kam ir ļoti liela nozīme, lai iegūtu attiecīgo produkta konsistenci un smaržu buķeti).

Produktam ir šādas raksturīgas īpašības: tam ir garena, griezumā cilindriska vai ovāla forma, tas ir iegūts no cūkas filejas, saglabājot zemādas tauku kārtu. Tā garums ir no 15 līdz 30 centimetriem, un svars izžāvētā veidā – no 0,5 līdz 1,1 kg.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Tirdzniecībā to piedāvā ietītu cūkas zarnu apvalkā vai cūkas tauku plēvē un sasaistītu ar auklu vai iesietu tīkliņā.

Griezumā gaļa ir reizēm eļļaini spīdīga, ar viegli cauraugušu vai cauraugušu muskuļa vidusdaļu vienmērīgi sarkani sārtā vai sarkanā krāsā un aptverošo tauku kārtu baltā līdz balti sārtā krāsā.

Attiecība starp taukiem un liesumu ir no 25 līdz 30 %.

Tauku konsistence ir visai maiga. Liesums ir stingrs un reizumis elastīgs.

Gaļai piemīt aromātu buķete (žāvētam šķiņķim, riekstiem vai sēnēm, vai mežam raksturīgi aromāti), un tai ir raksturīgi sāļa garša ar piparu piegaršu.

Ir iespējams viegls kūpinājuma aromāts un garša.

Produkta fizikāli ķīmiskās un bioķīmiskās īpašības ir šādas (% no žāvēta produkta):

- kopējais lipīdu daudzums taukaudos ≥ 89 %;
- sāls daudzums 6,5–10 %;
- starpmuskuļu tauki ≥ 5 %;
- neliels daudzums nitrītu/nitrātu;
- mitruma saturs liesumā 35–50 %;
- oleīnskābes saturs ≥ 45 %.

Tirdzniecībā produktu var piedāvāt vienā gabalā, sagrieztu šķēlēs vai porcijās vakuumpakojumā ar minimālo svaru 200 grami.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

L i e m e ņ u r a k s t u r l i e l u m i

Produkta izstrādei izmantotie cūku liemeņi ir iegūti no *Nustrale* šķirnes cūkām, kuras nokautas vecumā no 12 līdz 36 mēnešiem un kuru liemeņu svars ir no 85 līdz 140 kg. Speķa biezums ir 2,5–6 cm.

Tādi faktori kā šķirne, kaušana, cūkām sasniedzot lielāku vecumu, turēšana ārā un noslēguma posmā barošana pamatā ar kastaņiem un/vai ozolzīlēm nodrošina izejvielai īpašu kvalitāti: sarkanu līdz tumši sarkanu gaļas krāsu, ievērojamu lipīdu daudzumu un īpašas kvalitātes taukus.

S v a i g a p r o d u k t a ī p a š ī b a s

- tikai cūkas muguras fileja un sānu daļa;
- 4 gabali no katra dzīvnieka;
- gabals izgriezts taisnstūrveidā;
- iespējama zemādas tauku kārtas daļēja attaukošana;
- svars svaigā veidā 0,7–1,5 kg;
- aizliegts izmantot ražošanas paņēmienus, kuri paredz negatīvu temperatūru (sasaldēšana, sasaldēšana ļoti zemā temperatūrā u. c.).

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Pēc atšķiršanas dzīvniekus audzē āra platībās, kur tie var brīvi pārvietoties. Šīs āra platības ir mežu un ganību teritorijas, kurās ganāmpulki pārvietojas, ņemot vērā lopbarības resursu pieejamību atkarībā no sezonas.

Dzīvnieki tur daļēji sameklē sev barību paši (zāle, saknes, bumbuli u. c.). Šajās audzēšanas teritorijās lopkopji piegādā ganāmpulkiem papildbarības devas, bet ne vairāk kā 2 kg dienā uz vienu dzīvnieku. Papildbarības sastāvā ir vismaz 90 % graudaugu, eļļas augu, pākšaugu un no tiem iegūtu produktu (pēc barības devas svara un pēc vidējā svērtā svara) un vismaz 60 % graudaugu un no tiem iegūtu produktu (kviešu, miežu, kukurūzas). Ne agrāk kā 45 dienas pirms noslēguma posma šajā papildbarībā atļauts iekļaut kukurūzu.

Nobarošanas pēdējais posms jāveic laikposmā no oktobra līdz martam, un tā ilgumam jābūt vismaz 45 dienas. Vismaz 30 pirmajās šā posma dienās dzīvnieki barojas tikai ar zīlēm un kastaņiem, kurus tie iegūst, pārvietojoties nobarošanas beigu posma teritorijās (ozolu un kastaņkoku audzēs). Pēc tam atļauts izēdināt miežu papildbarību, bet ne vairāk kā 4 kg dienā vienam dzīvniekam. Kopējais lopkopja izbarotais ikdienas miežu papildbarības daudzums noslēguma posmā nedrīkst pārsniegt 30 % no tā kastaņu un/vai ozolziņu apjoma, ko dzīvnieks patērē visā noslēguma posmā.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Visi ražošanas posmi (dzimšana, audzēšana, nobarošanas pēdējais posms, cūku nokaušana, gaļas kulinārijas izstrādājumu pārstrāde un nogatavināšana) obligāti jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

Sadalīšana gabalos, sagriešana šķēlēs un iepakojšana obligāti veicama noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai nepieļautu

— organoleptiskās kvalitātes pasliktināšanos, produktu uzglabājot un apstrādājot,

— nepietiekamu produktu pārraudzības, izsekojamības un atkārtotas marķēšanas kontroli.

Produktu griež ar rokām, izmantojot tikai nazi, lai nepieļautu no gaļas sasilšanu, kas savukārt varētu pasliktināt produkta īpašo organoleptisko kvalitāti. Ir atļauts lietot šādus rīkus: griezamo nazi un paliktni.

Šķēlēs griežamajam produktam iesaiņojumu (cūkas zarnas apvalku vai tauku plēvi) iepriekš noņem.

Pēc tam, kad produkts sadalīts porcijās un sagriezts šķēlēs, to nekavējoties iesaiņo vakuumpakojumā.

Liesās gaļas krāsa ir sarkana līdz tumši sarkanai. Ņemot vērā to, ka par konservantu lieto tikai sāli (tāpēc iespējams palēnināt oksidēšanos un līdz ar to stabilizēt produkta krāsu), ir svarīgi gaļu pēc iespējas drīzāk iesaiņot vakuumpakojumā, lai nepieļautu gaļas sabrūnināšanos.

Tauki, kuriem ir raksturīga garša, aromāts, krāsa un spīdums, ja tos atstāj atmosfēras gaisa iedarbībā, strauji sasmok – tāpēc produkts pēc iespējas drīzāk iesaiņojams vakuumpakojumā.

Arī pēc tam kad gabalu sāk griezt šķēlēs, tās pilnībā jāiepako 12 stundu laikā.

Šo pasākumu mērķis ir nepieļaut produkta kvalitātes pasliktināšanos, jo īpaši tā organoleptisko īpašību ziņā.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Neatkarīgi no noteikumos paredzētās informācijas, kas jānorāda attiecībā uz gaļas kulinārijas izstrādājumiem, ar cilmes vietas nosaukumu “Lonzo de Corse”/“Lonzo de Corse — Lonzu” apzīmēto gaļu marķē, iekļaujot šādu informāciju:

— cilmes vietas nosaukumu “Lonzo de Corse”/“Lonzo de Corse — Lonzu”;

— Eiropas Savienības ACVN simbolu, sākot no brīža, kad tas ierakstīts Eiropas Savienības reģistrā.

Norāde “finition châtaigne et/ou gland” (beigu posmā nobarošana ar kastaņiem un/vai zīlēm) vai “porcs finis à la châtaigne et/ou au gland” (cūkas beigu posmā barotas ar kastaņiem un/vai zīlēm), vai “100 % châtaignes/glands” (100 % kastaņi un/vai zīles) atveidojama tikai tādu produktu etiķetē, kuri iegūti no dzīvniekiem, kas nobarošanas beigu posmā saņēmuši tikai kastaņu un/vai zīļu barību.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Cilmes vietas nosaukuma “Lonzo de Corse”/“Lonzo de Corse — Lonzu” ģeogrāfisko apgabalu nosaka, pamatojoties uz pašvaldībām, kuru dabīgā vide atbilst tradicionālajiem “Lonzo de Corse”/“Lonzo de Corse — Lonzu” audzēšanas un pārstrādes apstākļiem – tā ir visa Korsikas teritorija, izņemot jūras krasta rajonus, kuros nav šā produkta ražošanai piemērotu apstākļu.

Tādējādi ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu Dienvidkorsikas (*Corse-du-Sud*) un Augškorsikas (*Haute-Corse*) departamenta pašvaldību teritorijas, no kuriem daļēji tajā ietilpst šādas pašvaldības:

Dienvidkorsikas (*Corse-du-Sud*) departaments: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d’Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarellu, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant’Andréa-d’Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Augškorsikas (*Haute-Corse*) departaments: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barretali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersa, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L’Ile-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastru, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancharaccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d’Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speluncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

Attiecībā uz tām pašvaldībām, kuru teritorijas ģeogrāfiskajā apgabalā iekļautas daļēji, katrā pašvaldībā nodota glabāšanā karte, kurā skaidri norādītas ražošanas apgabala robežas. Atbilstoši INSPIRE direktīvas prasībām kompetentās valsts iestādes ņemklā vietnē ir pieejamas kartes, kurās iezīmētas šo pašvaldību robežas.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Korsikai ir raksturīga unikāla dabas vide gan klimata, reljefa veidojumu un augsnes ziņā, gan arī ekosistēmu darbības ziņā.

No ģeoloģiskā viedokļa Korsikā izšķir hercīnā krokojuma apgabalus salas rietumos, kuros dominē granīti, granulīti un porfīri, kas veido ļoti nevienmērīgu reljefu, un alpīnos apgabalus Korsikas ziemeļaustrumos, kuros sastopami spīdošie slānekļi un dažādu nogulumu augsnes un kuros nav augstu kalnu, un nogāzes nav tik stāvas. Vertikālā klimatiskā zonalitāte nosaka to, ka attiecīgajās augstumjoslās ir arī dažādi augsnes apstākļi, kuros kupli saauguši vairāku sugu augi, tādējādi veidojot platības, kas labi piemērotas tik specifiska cūku ganāmpulka turēšanai.

Korsikā ir Vidusjūras klimats, bet, ņemot vērā tās insularitāti un kalnaino reljefu, kā arī augstumjosluma un sarežģītā reljefa noteikto nogāžu ekspozīciju, šim klimatam raksturīga liela dažādība un reizumis pārsteidzošs kontrastainums starp ielejām vai pat starp ļoti tuvām nogāzēm.

Korsikas pašreiz sastopamo augu sugu lielākā daļa pieder pie Vidusjūras floras, kas attīstījusies ļoti senos laikmetos. Izolētība ir veicinājusi šo sugu attīstību, un tādējādi Korsikas florai raksturīgs liels endēmisko sugu īpatsvars.

Dažādo augstumjoslu starpā sastopama arī Vidusjūras pussausā klimata josla, kurai raksturīgas korķozolu un mūžzaļo ozolu audzes. Visplašāk šajā klimatiskajā joslā ir pārstāvēti krūmāji.

Vidusjūras mitrajā joslā visizplatītākais koks ir kastaņkoks. Šajā augstumā vairs nav sastopams olīvkoks, jo tā vertikālās izplatības areāla augstākā robeža sakrīt ar kastaņkoka vertikālās izplatības areāla zemāko robežu.

Tāpēc Korsika ir piemērota mežkopībai, jo kopumā augsne un klimats ir labvēlīgi mežu attīstībai. Kastaņkoku un ozolu audzes ir sastopamas visā salas teritorijā.

Gaļas kulinārijas izstrādājumi jau no seniem laikiem kopā ar piena produktiem bija galvenais dzīvnieku izcelsmes proteīnu avots tradicionālajā salas ēdienkartē.

Pašreizējās audzēšanas sistēmas ir mantotas no senas ganu tradīcijas – cūku ganāmpulkus pārdzina no kalnu mežu ganībām uz vasaras ganībām atkarībā no attiecīgajā apvidū pieejamajiem savvaļas lopbarības augu resursiem.

Nustrale šķirne ir Ibērijas tipa šķirne. Tie ir izturīgi dzīvnieki, kas labi piemērojušies šāda veida audzēšanai. Tie diezgan labi izmanto tiem pieejamos dabiskos barības līdzekļu resursus. Sivēnmātes vada ganāmpulku pa dažādām ganībām (mežaini apvidi, vasaras ganības u. c.). Šo āra ganību platību izmantojums var mainīties atkarībā no gadalaikiem un apvidū pieejamajiem lopbarības resursiem.

Sākot no atšķiršanas līdz augšanas beigu posmam, lopkopji šādos brīvās turēšanas apstākļos piegādā dzīvnieku attīstībai vajadzīgās barības devas. Cūkas uzmeklē un izmanto arī lopbarības resursus, kas pieejami ganībās (zāle, saknes, bumbuļaugi u. c.)

Nobarošanas beigu posmā dzīvnieki ganās kastaņkoku un ozolu audzēs periodā, kad nogatavojas kastaņi un zīles. Visu rudens un ziemas periodu tie barojas galvenokārt ar kastaņiem un/vai zīlēm. Vienīgā atļautā papildbarība ir mieži.

Šis ir pats galvenais posms, kuram ir tieša ietekme uz cūku dzīvsvara pieaugumu un tauku kvalitāti (šīm cūkām ir augsts nepiesātināto taukskābju saturs un zems piesātināto taukskābju saturs).

Audzēšanas apgabalu klimatiskie apstākļi radīja vajadzību pēc piemērotām uzglabāšanas metodēm. Tādējādi sāka izmantot žāvētus gaļas kulinārijas izstrādājumus, kā galvenos konservēšanas veidus izmantojot sālišanu un žāvēšanu.

Rūpnieciskās saldēšanas iekārtas sāka izmantot tikai 19. gadsimta beigās, tāpēc salinieki izmantoja iespējas, ko tiem sniedza dabas vide. Tādējādi kaušana un pārstrāde vēl joprojām ir izteikti sezonālas darbības. Tāpēc "Lonzo de Corse"/"Lonzo de Corse — Lonzu" patērē no februāra līdz septembrim. Tas ir "svaigs pavasara produkts", kas pieder pie žāvēto gaļas izstrādājumu kategorijas, kuri ir dažādi atkarībā no liemeņa sadales pēc tā anatomiskās uzbūves principa un kas tiek pasniegts kā priekšēdiens. Tā kā šo gaļas izstrādājumu lieto pārtikā galvenokārt tikai pavasara un vasaras mēnešos, tas ir kļuvis par ikdienas un plaša patēriņa produktu.

Pārstrādē tiek izmantotas tikai dabiskas metodes. Vēsturiski bija pieejams tikai sāls, pipari vai Čilli pipari (bez jebkādiem konservantiem), un tos lieto vēl šodien. Produktu žāvē ar karstās dūmošanas paņēmieni, izmantojot vietējo lapkoku malku.

Tradicionālais nogatavināšanas ilgums un apstākļi (dabiskā pagrabā un apkārtējā gaisa temperatūrā) dod iespēju iegūt sevišķas organoleptiskās īpašības, jo īpaši aromātu un konsistenci.

5.2. Produkta specifika:

"Lonzo de Corse"/"Lonzo de Corse — Lonzu" ir šādas raksturīgas īpašības:

- šķēlē liesumam ir raksturīga vienmērīga krāsa no sārtas līdz sarkanai, ko nosaka pigmentu daudzums muskuļos,
- liesums ir viegli caurudzis, ko nosaka starpmuskuļu tauku saturs – 5 % vai vairāk,
- šķēlē gaļa ir eļļaini spīdīga, ko nosaka paaugstinātais oleīnskābes saturs,
- tauku konsistence ir maiga, ko nosaka paaugstināts lipolīzes saturs.
- produkta aromāts ir viegli izteikts (žāvētam šķiņķim, riekstiem vai sēnēm, vai mežam raksturīgi aromāti), un tam ir raksturīgi sāļa garša, ko nosaka 6,5–10 % sāls saturs, ar piparu piegaršu.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Nustrale šķirnes cūku izmantošanai ir būtiska nozīme vietējā ražošanā. Proti, vietējā šķirne ir izturīga, tā spēj paciest krasas klimatisko apstākļu atšķirības un lielu barības dažādību un strauji uzkrāt tauku rezerves barības pārpilnības apstākļos; šīs šķirnes cūku audzēšanas apstākļi ir neatkarīgi un īpaši labi piemēroti šai teritorijai – kalnu rajoni, audzēšana āra platībās, ilgs augšanas posms līdz produkcijas iegūšanai (liels kaušanas vecums, iegūstot liemeni, kas nekad nav smagāks par 140 kg), barošanās ar no dabas vidē atrodamiem barības līdzekļiem, jo īpaši nobeiguma posmā.

Tādējādi ekstensīvām cūkkopības saimniecībām gandrīz visā Korsikas teritorijā ir pieejami bagātīgi barības resursi, jo kastaņkoku un mūžzaļo ozolu audzes ir izplatītas gan dabiskos mežu masīvos, ko būtiski ietekmējusi cilvēku saimnieciskā darbība, gan arī apvidos, ko var raksturot kā lauksaimniecībā izmantojamu zemju un mežu zonas.

Nemot vērā to, ka šī šķirne ir labi pielāgojusies un ka ir pieejamas dabīgās izejvielas, var iegūt produktu, par kura kvalitāti liecina gaļas krāsa (no sārtas līdz sarkanai), bieza tauku kārtā (liels tauku īpatsvars attiecībā pret liesumu un daudz cauraugušu tauku) un žāvēta produkta svars, kas nepārsniedz 1,1 kg.

Turklāt nobarošanas beigu posmam ir tieša ietekme uz:

- dzīvsvara pieaugumu, jo īpaši zemādas tauku kārtas izveidē (biezāka par 2,5 cm),
- tauku kvalitāti (nepiesātināto taukskābju saturs ir augsts un piesātināto taukskābju saturs ir zems).

Tāpēc šī cūkgaļa viegli padodas sāļšanai. Sāļšanā kā vienīgo konservantu izmanto tikai jūras sāli, tāpēc gatavajā produktā ir labi jūtama sāļa garša. Turklāt produktu apstrādā tā, lai tas iegūtu sev raksturīgo formu (daļēja aptverošo tauku kārtā).

Šī cūkgaļa ir piemērota ilgām nogatavināšanas posmam dabiskos vides apstākļos. Tā rezultātā iegūst īpašas organoleptiskās īpašības, piemēram, sausu un dažkārt elastīgu konsistenci un viegli izteiktu aromātu.

Salīdzinoši augstā sāls līmeņa un ilgā produktu ražošanas cikla (žāvēšana un nogatavināšana) dēļ proteolīze ir vājāka un lipolīze spēcīgāka, kas savukārt nosaka produkta organoleptiskās īpašības, proti, tā konsistence lielākoties ir maiga.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts ⁽³⁾)

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCLonzoDeCorse_cle0e6156.pdf

⁽³⁾ Skat. 2. atsauci.