

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE**zo 14. mája 2019****o uverejnení žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v zmysle článku 53 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 v Úradnom vestníku Európskej únie v prípade názvu „Beurre d’Isigny“ (CHOP)**

(2019/C 177/03)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 50 ods. 2 písm. a) v spojení s článkom 53 ods. 2,

keďže:

- (1) Francúzsko v súlade s článkom 49 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 zaslalo žiadosť o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku s názvom „Beurre d’Isigny“ (CHOP).
- (2) V súlade s článkom 50 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v uvedenom nariadení sú splnené.
- (3) S cieľom umožniť podávanie oznámení o námietke v zmysle článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 by sa žiadosť o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v zmysle článku 10 ods. 1 prvého pododseku vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 ⁽²⁾ vrátane zmeneného jednotného dokumentu a odkazu na uverejnenie príslušnej špecifikácie výrobku pre registrovaný názov „Beurre d’Isigny“ (CHOP) mala uverejniť v Úradnom vestníku Európskej únie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Žiadosť o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v zmysle článku 10 ods. 1 prvého pododseku vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 vrátane zmeneného jednotného dokumentu a odkazu na uverejnenie príslušnej špecifikácie výrobku pre registrovaný názov „Beurre d’Isigny“ (CHOP) sa nachádza v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do troch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v Úradnom vestníku Európskej únie námietku proti zmene uvedenej v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 14. mája 2019

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36).

PRÍLOHA

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO
CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„Beurre d'Isigny“

EÚ č.: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Syndicat Professionnel de Défense des Producteurs de Lait et Transformateurs de Beurre et Crème d'Isigny-sur-Mer –
Baie des Veys (Profesijné združenie na ochranu výrobcov mlieka a spracovateľov masla a smotany v Isigny-sur-Mer –
Baie des Veys)

2, rue du docteur Boutrois

14230 Isigny-sur-Mer

Francúzsko

Tel.: +33231513310

Fax: +33231923397

E-mail: ODG.beurrecremeisigny@isysme.com

Zloženie: skupina pozostáva z výrobcov mlieka a výrobcov masla. Je preto oprávnená predložiť žiadosť o zmenu.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

— Názov výrobku

— Opis výrobku

— Zemepisná oblasť

— Dôkaz o pôvode

— Spôsob výroby

— Súvislosť

— Označovanie

— Iné [kontaktné údaje zodpovedného orgánu v členskom štáte a skupiny žiadateľov, kontaktné údaje kontrolného orgánu, vnútroštátne požiadavky]

4. Typ zmeny (zmien)

— Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

— Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

5.1. Položka „Opis výrobku“

Keďže ide o špecifikáciu zapísanú v roku 1996 pre dva výrobky, maslo „Beurre d'Isigny“ a smotanú „Crème d'Isigny“, kapitola týkajúca sa opisu vlastností výrobku sa sústreďuje iba na maslo „Beurre d'Isigny“.

S cieľom zohľadniť sezónne rozdiely kŕmenia dojníc, ktoré majú vplyv na farbu masla, sa navyše vymedzenie farby výrobku rozširuje. Namiesto „iskerníkovo“ žltej farby sa farba vymedzuje ako: „slonovinová až „iskerníkovo“ žltá“. „Jemná“ štruktúra sa dopĺňa slovami „lahko sa natiera“. S cieľom lepšie charakterizovať daný výrobok sa slovo „voňavý“, ktoré je málo opisné, vypúšťa. Vône sú však opísané takto: „vône čerstvej smotany a lieskovca“. Pridáva sa takisto, že maslo „môže byť štruktúrované, aby sa dobre vytvárali plátky s cieľom zohľadniť všetky možné použitia výrobku“. V tejto kapitole sa tiež spresňuje, že maslo „môže byť slané“, čo sa uvádza len v časti „Spôsob výroby“ uvedenej v platnej špecifikácii. Nakoniec sa pridávajú hodnoty obsahu tuku jednotlivých kategórií masla: najmenej 82 %, pokiaľ ide o nesolené maslo, a najmenej 80 %, pokiaľ ide o slané maslo.

Znenie platnej špecifikácie: „Tieto dva mliečne výrobky majú jedinečné vlastnosti. Majú prirodzenú „iskerníkovo“ žltú farbu. Voňajú a ich štruktúra je jemná.“

sa nahrádza takto:

„Maslo ‚Beurre d’Isigny‘ má prirodzenú slonovinovú až „iskerníkovo“ žltú farbu. Jeho jemná štruktúra mu zaručuje dobrú natiernateľnosť. Často sa vyznačuje vôňami čerstvej smotany a lieskovca. Môže byť štruktúrované, aby sa dobre vytvárali plátky, a môže byť slané.“

Obsah tuku je vyšší ako 82 %, pokiaľ ide o nesolené maslo, a vyšší ako 80 %, pokiaľ ide o slané maslo.“

Tento odsek sa takisto pridáva do bodu 3.2 jednotného dokumentu, čím sa nahrádza veta uvedená v zhrnutí, ktorou sa spresňuje opis výrobku „Maslo má prirodzenú „iskerníkovo“ žltú farbu, ktorá vzniká v dôsledku mimoriadneho obsahu karotenoidov.“

Odkaz na „mimoriadny obsah karotenoidov“ sa okrem toho uviedol v položke týkajúcej sa príčinnej súvislosti v špecifikácii a jednotnom dokumente, keďže položka týkajúca sa opisu výrobku neobsahuje cieľovú hodnotu, pokiaľ ide o obsah karotenoidov v masle.

5.2. Položka „Zemepisná oblasť“

V kapitole špecifikácie „Vymedzenie zemepisnej oblasti“ sa uvádzajú všetky fázy, ktoré sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti. Názvy jednotlivých obcí, ktoré patria do oblasti, sa takisto aktualizovali.

Tieto zmeny slúžia na vyjasnenie jednotlivých fáz a aktualizáciu zoznamu obcí bez toho, aby sa zmenili hranice zemepisnej oblasti.

Balenie v oblasti je bezpodmienečne povinné. Táto operácia sa tak musí uskutočniť rýchlo po ukončení výroby s cieľom zamedziť na jednej strane akýmkoľvek nežiaducim zmenám výrobku spôsobeným oxidáciou tuku, ktoré často nastávajú počas príliš dlhej prepravy, a zamedziť podvodu (miešanie masla) na strane druhej. Uvádza sa navyše, že prípadné mrazenie/hlboké mrazenie sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti označenia pôvodu. Dôvodom je zabezpečenie lepšej výsledovateľnosti a zaručenie nadväznosti fáz, ktoré sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti.

5.3. Položka „Dôkaz o pôvode“

Pokiaľ ide o zmeny vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov, kapitola špecifikácie „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“ bola konsolidovaná a zahŕňa nahlasovacie povinnosti a povinnosti vedenia registrov týkajúcich sa výsledovateľnosti výrobku a dodržiavania podmienok výroby.

Jednotlivé odseky sa tak doplnili a týkajú sa:

- vyhlásenia o identifikácii hospodárskych subjektov a ich ďalších jednotlivých nahlasovacích povinností, najmä pokiaľ ide o dočasné prerušenie výroby („predbežné vyhlásenie o neplánovanej výrobe“ a „predbežné vyhlásenie o obnove výroby“),

- „evidencie“ so spresnením povinností, pokiaľ ide o chovateľov, a zavedením platných ustanovení na vnútroštátnej úrovni, pokiaľ ide o výrobcov masla,
- spôsobov kontroly, ktoré sa už stanovili v platných vnútroštátnych ustanoveniach: „Do celého tohto postupu sa dopĺňa náhodné vykonanie analytických a organoleptických testov a kontrola zabalených výrobkov pripravených na predaj.“

5.4. Položka „Spôsob výroby“

V špecifikácii sa uvádzajú mnohé body týkajúce sa spôsobu výroby s cieľom lepšie opísať podmienky výroby mlieka a spracovania masla „Beurre d'Isigny“. Tieto prvky prispievajú k posilneniu súvislosti so zemepisnou oblasťou.

Ustanovenia týkajúce sa pasenia stáda dojníc (plemeno, krmivo) sa zaviedli tak, aby sa zaznamenali tradičné postupy.

Pasenie stáda:

Stádo dojníc sa vymedzuje takto:

„V zmysle tejto špecifikácie sa pod pojmom stádo rozumie celé stádo hovädzieho dobytku hospodárskeho podniku zložené z dojníc v období laktácie a dojníc, ktoré nie sú v laktácii.“

Cieľom tohto ustanovenia špecifikácie je prostredníctvom pojmov „stádo dojníc“ a „dojnice“ jasne stanoviť, na ktoré zvieratá sa ustanovenie vzťahuje, a vymedziť kontrolu a zamedziť akejkoľvek zámene.

S cieľom potvrdiť súvislosť medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou sa spotreba trávy (pasenie, seno...) v spojení s tradíciou chovu dobytku v zemepisnej oblasti vymedzuje v týchto ustanoveniach:

- „Stádo sa musí pásť najmenej 7 mesiacov“.
- „Hlavná krmná plocha každého hospodárskeho podniku musí obsahovať najmenej 50 % trávy. Každá dojnica v období laktácie musí mať k dispozícii aspoň 35 árov trávnych porastov (prirodzených, dočasných alebo celoročných), z ktorých je najmenej 20 árov pasienkov alebo najmenej 10 árov pasienkov doplnených o prikrmovanie trávou“.

Plemeno:

S cieľom zaručiť významné použitie mlieka pochádzajúceho od kráv normandského plemena na výrobu masla „Beurre d'Isigny“, keďže práve výroba je prvok súvislosti medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom, sa pridáva, že:

„Pokiaľ ide o výrobcu, mlieko z každého zberu určeného na výrobu masla „Beurre d'Isigny“ pochádza z celkového stáda, ktorého 30 % tvoria dojnice normandského plemena.“

S cieľom vymedziť slovo zber a spresniť kontrolu ustanovenia sa takisto pridáva, že:

„Zber sa vymedzuje ako všetko mlieko zozbierané a spracované výrobcom počas 48 hodín.“

Tieto zmeny sa uvádzajú aj v bode 3.3 jednotného dokumentu.

Krmivo stáda:

S cieľom potvrdiť súvislosť výrobku so zemepisnou oblasťou prostredníctvom výživy dojníc, ktoré prevažne pochádzajú zo zemepisnej oblasti, sa pridáva, že 80 % základnej krmnej dávky stáda pochádza z danej oblasti a že čerstvá alebo konzervovaná tráva musí tvoriť v priemere najmenej 40 % dávky počas obdobia pasenia a najmenej 20 % dennej dávky počas zvyšku roka. S cieľom lepšie vymedziť charakter použitých krmív sa okrem toho vymedzuje pozitívny zoznam povolených krmív. Do špecifikácie sa tak doplnili tieto ustanovenia:

„Osemdesiat percent základnej krmnej dávky stáda vyjadrenej ako sušina pochádza zo zemepisnej oblasti. Tvoria ju tieto čerstvé alebo konzervované krmivá: tráva, kukurica, obilniny alebo nezrelé bielkovinové plodiny (celá rastlina), slama, lucerna, ako aj krmná repa, koreňová zelenina a sušené repné odrezky.“

„Čerstvá alebo konzervovaná tráva tvorí najmenej 40 % kŕmnej dávky vyjadrenej ako sušina v priemere počas najmenej 7 mesiacov pasenia. V dennej kŕmnej dávke jej podiel vyjadrený ako sušina nesmie byť počas zvyšku roka nižší ako 20 %.“

Tieto ustanovenia týkajúce sa krmiva stáda sa takisto uvádzajú v bode 3.3 jednotného dokumentu.

Pokiaľ ide o dojnice, podiel doplnkových krmív sa obmedzuje na 1 800 kg sušiny na jednu kravu v stáde za kalendárny rok. Cieľom je predísť tomu, aby tieto krmivá predstavovali príliš veľký podiel výživy a aby sa uprednostnila základná kŕmna dávka s pôvodom v zemepisnej oblasti.

Pridáva sa tento odsek:

„Podiel doplnkových krmív sa obmedzuje na 1 800 kg vyjadrený ako sušina na jednu kravu v stáde za kalendárny rok.“

Toto ustanovenie sa pridáva aj v bode 3.3 jednotného dokumentu.

Z dôvodu negatívneho vplyvu na organoleptické vlastnosti mlieka sa v špecifikácii uvádza, že mnohé výrobky a suroviny sú zakázané vo výžive dojníc v období laktácie. Pridáva sa tak tento odsek:

„V základnej kŕmnej dávke, ako aj v doplnkových krmivách sú zakázané: kapusta, okrúhlica, kvaka a čerstvá repka olejná.“

Tieto suroviny sú zakázané v doplnkových krmivách podľa klasifikácie prílohy C k nariadeniu EÚ č. 68/2013 o krmivách určených pre zvieratá:

- palmové, arašidové, slnečnicové a olivové oleje alebo ich izoméry (trieda 2.20.1),
- mliečne výrobky a z nich získané produkty (trieda 8),
- produkty zo suchozemských zvierat a z nich získané produkty (trieda 9),
- ryby, iné vodné živočíchy a z nich získané produkty (trieda 10) s výnimkou oleja z pečene tresky,
- rôzne zložky (trieda 13) s výnimkou glukózovej melasy.

Napokon sa zakazuje močovina a jej deriváty ako výživné doplnkové látky uvedené v prílohe 1 k nariadeniu ES č. 1831/2003 o doplnkových látkach určených na používanie vo výžive zvierat.“

Tieto jednotlivé prvky sa uvádzajú v bode 3.3 jednotného dokumentu.

S cieľom lepšie opísať súčasné postupy sa pridávajú dve kapitoly, v ktorých sa uvádzajú jednotlivé fázy výroby masla: „zber a príjem mlieka“ a „výroba a balenie“.

Zber a príjem mlieka:

S cieľom zamedziť problémom spojeným so znehodnotením suroviny na farme sa vymedzuje lehota na uskladnenie mlieka používaného pri výrobe masla „Beurre d'Isigny“.

Pokiaľ ide o lepšiu vysledovateľnosť, uvádza sa tiež, že prekládka mlieka na ceste medzi hospodárskymi podnikmi a závodom na výrobu masla je zakázaná.

Nakoniec sa pridáva kritérium týkajúce sa kyslosti surového mlieka s cieľom zamedziť znehodnoteniu suroviny.

V nasledujúcom ustanovení sa uvádzajú tieto jednotlivé prvky:

„Zber sa uskutočňuje maximálne každých 48 hodín po prvom dojení. Zozbierané mlieko v hospodárskych podnikoch sa vyloží priamo na pracovisku odstreďovania bez prekládky. Pri prijatí musí byť kyslosť surového mlieka od 14 do 16° stupnice Dornic, t. j. od pH 6,6 do pH 6,85.“

Toto ustanovenie sa celé uvádza v bode 3.3 jednotného dokumentu.

Výroba a balenie:

Odstreďovanie a pasterizácia

Pridáva sa kapitola o odstredovaní a pasterizácii. Uvádza sa tu, že „čas čakania pred odstredením mlieka musí byť najviac 48 hodín po prijatí“, a to s cieľom zachovať kvalitu suroviny.

Obidve fázy pasterizácie, ktorými možno vyrobiť uvedený výrobok, sa pridávajú a ich formulácia znie takto:

„Pred odstredením môže zozbierané plnotučné mlieko prejsť prvou fázou prvotnej pasterizácie pri teplote 74 °C. Po odstredení smotana prechádza pasterizáciou pri teplote od 86 °C do 95 °C počas 30 až 180 sekúnd.“

Týmto ustanovením sa dopĺňa ustanovenie platnej špecifikácie „Mlieko a smotana sa musia pasterizovať.“

Okrem toho sa odkazy na vnútroštátne požiadavky uvedené v zákonoch a právnych predpisoch týkajúce sa dobytky, mlieka a masla vypúšťajú.

S cieľom zachovať kvalitu suroviny sa okrem toho spresňuje maximálna lehota od ukončenia odstredovania mlieka do úpravy pasterizáciou: „Táto posledná úprava sa musí uskutočniť najviac do tridsiatich šiestich hodín po ukončení odstredovania mlieka.“

S cieľom vymedziť druhy smotany, ktoré možno použiť na výrobu masla „Beurre d'Isigny“, sa uvádza, že „Minimálny obsah tuku v smotane určenej na výrobu masla je najmenej 35 gramov na 100 gramov výrobku.“

Pokiaľ ide o rozdielne použitia výrobku v čase odstredovania a pasterizácie, uvádza sa, že „odtučenú smotanu, surovú smotanu, sterilizovanú smotanu a sterilizovanú smotanu pri ultravysokej teplote (UHT) nemožno použiť na výrobu masla“.

Táto veta sa pridáva v bode 3.3 jednotného dokumentu.

Dopĺňa sa aj zoznam zakázaných látok na výrobu masla „Beurre d'Isigny“, pričom sa uvádza, že cmar sa zakazuje a že prídanie prídavnej látky, pomocných technologických látok a akejkoľvek inej zložky s výnimkou mliečnych kvasiniek sa takisto zakazuje.

Tento odsek:

„Nesmú sa použiť tieto látky na účely výroby a predaja masla „Beurre d'Isigny“:

- *srvátka, obnovená, mrazená alebo hlboko mrazená smotana,*
- *farbivá alebo antioxidanty,*
- *látky na odkyslenie určené na zníženie kyslosti mlieka alebo smotany,*“

sa nahrádza takto:

„Odtučenú smotanu, surovú smotanu, sterilizovanú smotanu a sterilizovanú smotanu pri ultravysokej teplote nemožno použiť na výrobu masla.“

Vo výrobe smotany určenej na výrobu masla „Beurre d'Isigny“ sa nesmie použiť srvátka, cmar, obnovená, mrazená alebo hlboko mrazená smotana, farbivá, antioxidanty, látky na odkyslenie určené na zníženie kyslosti mlieka alebo smotany, prídavná látka, pomocné technologické látky alebo akákoľvek iná zložka okrem mliečnych kvasiniek.“

Ustanovenie, v ktorom sa uvádza, že „akékoľvek postupy určené na zvýšenie obsahu beztukovej sušiny, najmä primiešaním kultúr a mliečnych kvasiniek počas miesenia“, sa presúva do kapitoly „Pridávanie mliečnych kvasiniek a mútenie“, v ktorej sa uvádzajú a vymedzujú jednotlivé fázy výroby masla ako také, najmä fáza miesenia (alebo mútenia).

Ustanovenie, v ktorom sa uvádza, že „do masla možno pridať soľ v maximálnom obsahu 2 gramy na 100 gramov“, sa takisto presúva do kapitoly „Pridávanie mliečnych kvasiniek a mútenie“, pričom sa vypúšťa maximálny obsah 2 gramy na 100 gramov z dôvodu jeho vymedzenia vo všeobecných právnych predpisoch.

Pridávanie mliečnych kvasiniek a mútenie:

Vytvára sa aj kapitola na účely rozlíšenia ustanovení týkajúcich sa pridávania mliečnych kvasiniek a mútenia. Uvádza sa najmä, že pridávanie mliečnych kvasiniek do smotany sa uskutočňuje „v závode na výrobu masla“ najneskôr do 48 hodín od ukončenia odstredovania. Pridáva sa takisto, že maximálna lehota 72 hodín od prijatia mlieka do pridávania mliečnych kvasiniek do smotany sa musí dodržať.

Spresňuje sa aj spôsob výroby masla, pričom sa uvádza, že maslo sa vyrába mútením smotany, do ktorej sú pridané mliečne kvasinky a ktorá je zrelá (v mútovníku alebo maselnici) a že získané maslové zrná sa potom miesia a ďalej sa prípadne umývajú, pričom hodnota pH hotového masla musí byť najviac 6.

Uvádza sa, že postupy s cieľom znížiť hodnotu pH masla inak ako biologickým zrením sa zakazujú. Pridávanie koncentrovaného permeátu mliečnej kultúry a aromatického kvásku počas výroby masla (postup NIZO) sa takisto výslovne zakazuje. Pridanie soli v maximálnom obsahu 2 gramy na 100 gramov sa vypúšťa z dôvodu jeho vymedzenia vo všeobecných právnych predpisoch.

Kapitola „Pridávanie mliečnych kvasiniek a mútenie“ uvedená v špecifikácii je naformulovaná takto:

„Pridávanie mliečnych kvasiniek do smotany určenej na výrobu masla „Beurre d'Isigny“ sa uskutočňuje v závode na výrobu masla najneskôr 48 hodín po ukončení odstredovania a najneskôr 72 hodín po prijatí mlieka a pri teplote od 9 °C do 15 °C. Smotana prechádza biologickým zrením počas najmenej 12 hodín pri teplote od 9 °C do 15 °C, potom sa múti v mútovníku alebo maselnici. Maslové zrná sa následne miesia a potom prípadne umývajú. Na konci výroby musí byť hodnota pH masla nižšia ako 6.

Zakazuje sa akýkoľvek postup určený na zvýšenie obsahu beztukovej sušiny, najmä primiešaním kultúr a mliečnych kvasiniek počas miesenia. Rovnako sa zakazuje akýkoľvek postup s cieľom znížiť pH masla inak ako biologickým zrením smotany, najmä pridávaním koncentrovaného permeátu mliečnej kultúry a aromatického kvásku počas výroby masla (postup NIZO).

Do masla možno pridať soľ v maximálnom obsahu uvedenom v právnych predpisoch.“

Pokiaľ ide o „vytváranie štruktúry“, uvádza sa, že maslo „Beurre d'Isigny“ možno štruktúrne upraviť s cieľom prispôbiť ho na použitie v pekárstve a cukrárstve:

„Maslo „Beurre d'Isigny“ možno fyzikálne spracovať kryštalizáciou, ktorá mu umožní nadobudnúť tvárnosť a mechanickú odolnosť a zostať pevným bez toho, aby sa roztopilo (vrstvené maslo), aby sa mohlo použiť ako surovina v potravinových prípravkoch, najmä v pekárstve a cukrárstve“.

Táto operácia je potrebná, lebo existuje veľká premenlivosť teploty topenia masla podľa ročných období: mäkšie v lete a tvrdšie v zime. Tento rozdiel teploty topenia vzniká z rozdielu zloženia mastných kyselín tuku. Fyzikálnym spracovaním masla možno vyrovnať túto premenlivosť a zaručiť pravidelnú konzistenciu počas celého roka. Táto zmena štruktúry masla umožňuje optimálne vytvárať plátky. Touto operáciou sa vôbec nemení chuť masla. Táto operácia sa uskutočňovala už v čase registrovania CHOP „Beurre d'Isigny“, ale toto spresnenie sa v registrovanej špecifikácii vynechalo. Pekárske a cukrárske výrobky umožňujú objaviť všetky prednosti CHOP „Beurre d'Isigny“ v inej podobe.

Informácie o balení sa uvádzajú podrobne s cieľom spresniť niektoré postupy. Pridáva sa, že maslo zabalené v jednotke 1 až 25 kg možno mraziť alebo hlboko mraziť najviac počas dvanástich mesiacov. Začiatok mrazenia/hlbokého mrazenia musí nastať najneskôr 10 dní po fáze vytvárania štruktúry, pokiaľ ide o štruktúrované maslo, a 30 dní po výrobe, pokiaľ ide o maslo bez štruktúry. Teplota, pri ktorej sa maslo uchováva, musí byť od -18 °C do -23 °C.

Mrazenie masla zabaleného v blokoch 1 kg a v nádobách viac ako 10 kg umožňuje spĺňať požiadavky niektorých podnikov potravinárskeho priemyslu (pekárstvo, cukrárstvo, iné pekárske výrobky), ktoré vyžadávajú maslá, ktorých konzistencia má osobitné vlastnosti spojené s obdobím výroby. Mrazením alebo hlbokým mrazením najviac počas 12 mesiacov sa organoleptické vlastnosti masla nezhoršujú. Tento bežný postup, ktorý sa často používa v mliekarenskom priemysle, sa totiž v súčasnosti osvedčil, pokiaľ ide o uskladnenie a zachovanie organoleptických vlastností.

Pokiaľ ide o balenie masla, pridáva sa, že maximálna predajná jednotka sa vymedzuje na najviac 25 kg. Toto ustanovenie je v súlade s tradíciou balenia masla „Beurre d'Isigny“ vo veľkých nádobách (vo forme „vedier“ s objemom od 20 do 200 litrov, ktoré sa používali v 18. a 19. storočí). Preprava masla z jednej výroby do druhej v balení s väčšou hmotnosťou sa však v rámci zemepisnej oblasti povoľuje.

V ustanovení špecifikácie sa uvádza:

„Maslo ‚Beurre d'Isigny‘ sa balí v predajných jednotkách, ktorých hmotnosť neprekračuje 25 kilogramov. Preprava masla v balení s väčšou hmotnosťou z jednej výroby do druhej v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti sa povoľuje.“

Maslo „Beurre d'Isigny“ možno mraziť a hlboko mraziť a uchovávať pri teplote od -18 °C do -23 °C, ak je balené v minimálnej jednotke 1 kilogram a maximálnej jednotke 25 kilogramov a najviac počas 12 mesiacov. Mrazenie alebo hlboké mrazenie sa uskutočňuje najneskôr 10 dní po výrobe, pokiaľ ide o štruktúrované maslá, a najviac 30 dní po výrobe, pokiaľ ide o maslá bez štruktúry.“

Tieto pravidlá sa čiastočne uvádzajú v bode 3.5 jednotného dokumentu „Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“.

5.5. **Položka „Súvislosť“**

Kapitola „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ uvedená v špecifikácii sa úplne prepracovala s cieľom jasnejšie poukázať na súvislosti medzi maslom „Beurre d'Isigny“ a jeho zemepisnou oblasťou bez toho, aby sa súvislosť podstatne zmenila. V tomto poukazaní sa zdôrazňujú najmä podmienky výroby mlieka a hlavne skutočnosť, že výživa založená na optimálnom použití trávy spolu s dlhým obdobím pasenia umožňuje získať kvalitu mliečného tuku vhodného na výrobu masla „Beurre d'Isigny“, pre ktorú sa vyžaduje osobitné know-how. Pri tejto príležitosti sa odkaz na obsah kyseliny olejovej v masle „Beurre d'Isigny“ takisto vypustil, lebo sa nepovažuje za špecifický.

V bode „Špecifickosť zemepisnej oblasti“ sa uvádzajú prírodné faktory zemepisnej oblasti, ako aj ľudské faktory v spojitosti s históriou a zdôraznením špecifického know-how.

V bode „Špecifickosť výrobku“ sa zdôrazňujú niektoré prvky, ktoré sa uviedli v opise výrobku.

Napokon v bode „Príčinná súvislosť“ sú vysvetlené interakcie medzi prírodnými faktormi, ľudskými faktormi a výrobkom.

Celá súvislosť uvedená v špecifikácii CHOP sa uvádza v bode 5 jednotného dokumentu.

5.6. **Položka „Označovanie“**

S cieľom vyjasniť prvky, podľa ktorých spotrebiteľia môžu identifikovať výrobok:

- sa pridáva, že výrobky s chráneným označením pôvodu musia mať samostatnú etiketu s názvom označenia pôvodu, pričom veľkosť písma použitého na tejto etikete zodpovedá najmenej dvom tretinám veľkosti najväčšieho písma, ktoré sa na nej nachádza. Toto pravidlo neplatí pre štítky, ak sa názov označenia uvádza inde na etikete;
- menia sa slová, ktoré sa musia uviesť na štítku umiestnenom na obale: „chránené“ namiesto „registrované“. Za umiestnenie štítku je zodpovedný subjekt, ktorý je poverený touto operáciou;
- uvádza sa, že symbol CHOP Európskej únie sa nachádza v bezprostrednej blízkosti štítku (vedľa seba alebo nad sebou, pričom nie sú oddelené iným výrazom).

Ustanovenie týkajúce sa zákazu použitia slov „Isigny“ alebo „Isigny-sur-mer“ alebo akéhokoľvek iného slova, grafiky alebo ilustrácie pripomínajúcich túto oblasť na výrobkoch, ktoré nezodpovedajú podmienkam stanoveným v špecifikácii, sa vypúšťa, lebo sa na ňu nevzťahuje špecifikácia.

Tieto odseky:

„Štítok s názvami „Beurre d'Isigny – registrované označenie pôvodu“ alebo „Crème d'Isigny – registrované označenie pôvodu“ sa musí nalepiť alebo uviesť na obaloch alebo nádobách, za čo zodpovedá príslušný pracovník.

Použitie zemepisných názvov „Isigny“ alebo „Isigny-sur-mer“ alebo akéhokoľvek iného slova, grafiky alebo ilustrácie pripomínajúcich túto oblasť sa zakazuje pri predaji masla, ktoré sa nevyrobilo, nezabalilo a nepredalo podľa vyhlášky o označení.“

sa nahrádzajú takto:

„Každé predávané balenie s chráneným označením pôvodu „Beurre d'Isigny“ obsahuje samostatnú etiketu s názvom označenia pôvodu napísaným písmom, ktorého veľkosť zodpovedá najmenej dvom tretinám veľkosti najväčšieho písma nachádzajúceho sa na etikete.

Štítok s názvom „Beurre d'Isigny“ – chránené označenie pôvodu“ sa musí nalepiť alebo uviesť na obaloch alebo nádobách, za čo zodpovedá príslušný subjekt.

Symbol „CHOP“ Európskej únie a štítok sa uvádzajú vedľa seba alebo nad sebou, pričom nie sú oddelené iným výrazom. Minimálny rozmer označenia pôvodu neplatí pre štítok, pokiaľ sa toto označenie nachádza inde na etikete.“

Táto zmena sa takisto uvádza v bode 3.6 jednotného dokumentu „Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov“.

5.7. Položka „Iné“

V kapitole „Zodpovedný orgán v členskom štáte“ sa aktualizuje adresa INAO.

V kapitole „Skupina žiadateľov“ sa aktualizujú kontaktné údaje skupiny.

V kapitole špecifikácie „Odkazy na kontrolný orgán“ sa aktualizujú názov a kontaktné údaje oficiálnych štruktúr. V tejto položke sa uvádzajú kontaktné údaje príslušných francúzskych orgánov zodpovedných za kontrolu: Institut National de l'origine et de la Qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality – INAO) a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Generálne riaditeľstvo pre hospodársku súťaž, spotrebu a boj proti podvodom – DGCCRF). Pridáva sa, že názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu sú dostupné na webovom sídle inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie.

Do špecifikácie sa pridáva kapitola „Vnútroštátne požiadavky“. V tabuľke sa uvádzajú hlavné body, ktoré majú byť predmetom kontroly, ich referenčné hodnoty a metóda ich hodnotenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Beurre d'Isigny“

EÚ č.: PDO-FR-0138-AM01 – 19.10.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy)**

„Beurre d'Isigny“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Maslo „Beurre d'Isigny“ má prirodzenú slonovinovú až „iskerníkovú“ žltú farbu. Jeho jemná štruktúra mu zaručuje dobrú natierateľnosť. Často sa vyznačuje vôňami čerstvej smotany a lieskovca. Môže byť štruktúrované, aby sa dobre vytvárali plátky, a môže byť slané.

Obsah tuku je vyšší ako 82 %, pokiaľ ide o nesolené maslo, a vyšší ako 80 %, pokiaľ ide o slané maslo.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

S cieľom zabezpečiť úzku súvislosť medzi oblasťou a výrobkom prostredníctvom výživy z trávnych porastov pochádzajúcej zo zemepisnej oblasti sa dojnice musia pásť najmenej 7 mesiacov v roku a každý hospodársky podnik musí mať najmenej 0,35 ha plochy trávnych porastov na dojnicu, z čoho aspoň 0,20 ha musí byť prístupných z dojární alebo aspoň 0,10 ha prístupných z dojární doplnených o prikrmovanie trávou. Každý hospodársky podnik musí mať hlavnú krmnú plochu, ktorá obsahuje aspoň 50 % trávy.

Krmivo dojníc nemôže pochádzať celé zo zemepisnej oblasti. Potrebu obsahu bielkovín dojníc nemôžu totiž vždy pokrývať plochy využívané v tejto oblasti. Pôvod surovín, ktoré obsahujú doplnkové krmivá, navyše nemožno zaručiť. Osemdesiat percent základnej krmnej dávky stáda, ktorú tvorí krmivo, sa vyrába v zemepisnej oblasti (počítanej na sušinu a za rok). Keďže základná krmná dávka tvorí približne 70 % celkovej výživy dojníc, podiel výživy s pôvodom v danej oblasti možno odhadnúť približne na najmenej 56 %.

Tráva vo svojich rôznych formách tvorí najmenej 40 % základnej krmnej dávky v priemere počas najmenej siedmich mesiacov pasenia a najmenej 20 % dennej dávky počas zvyšku roka. Podiel doplnkových krmív sa obmedzuje na 1 800 kg na jednu kravu v stáde za kalendárny rok.

Povolené krmivá sú: tráva, kukurica, obilniny alebo nezrelé bielkovinové plodiny (celá rastlina), slama, lucerna (všetko čerstvé alebo konzervované), ako aj krmná repa, koreňová zelenina a sušené repné odrezky.

Kapusta, okrúhlica, kvaka a čerstvá repka olejná, močovina a z nej získané produkty sa nesmú použiť v základnej krmnej dávke, ani v doplnkových krmivách.

Tieto suroviny sa nesmú použiť v doplnkových krmivách:

- palmové, arašidové, slnečnicové a olivové oleje a ich izoméry,
- mliečne výrobky a z nich získané produkty,
- produkty zo suchozemských zvierat a z nich získané produkty,
- ryby, iné vodné živočíchy a z nich získané produkty s výnimkou oleja z pečene tresky,
- rôzne zložky s výnimkou glukózových melás.

Pokiaľ ide o výrobcu, mlieko z každého zberu určeného na výrobu masla „Beurre d'Isigny“ pochádza z celého stáda, ktoré tvorí aspoň 30 % dojníc normandského plemena, pričom sa zber vymedzuje ako celé zozbierané mlieko spracované výrobcom v priebehu 48 hodín.

Zber sa uskutočňuje maximálne každých 48 hodín po prvom dojení. Zozbierané mlieko v hospodárskych podnikoch sa vyloží priamo na pracovisku odstreďovania bez prekládky. Pri prijatí musí byť kyslosť surového mlieka od 14 do 16° stupnice Dornic, t. j. od pH 6,6 do pH 6,85.

Minimálny obsah tuku v smotane určenej na výrobu masla je najmenej 35 g na 100 g výrobku. Odtučnenú smotanu, surovú smotanu, sterilizovanú smotanu a sterilizovanú smotanu pri ultravysokéj teplote (UHT) nemožno použiť na výrobu masla.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba mlieka a výroba masla sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Prípadné mrazenie masla a jeho balenie sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

Balenie masla je totiž veľmi dôležitá operácia pri riadení kvality výrobkov, lebo tuk je citlivý na oxidáciu. Balenie sa teda musí uskutočniť rýchlo po ukončení výroby. Táto operácia sa preto vykonáva vo vymedzenej zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4 v predajných jednotkách s hmotnosťou, ktorá neprekračuje 25 kg.

Maslo možno mraziť alebo hlboko mraziť najviac počas 12 mesiacov za predpokladu, že sa balí v minimálnej jednotke 1 kg a maximálnej jednotke 25 kg. K mrazeniu dochádza najneskôr 10 dní po výrobe, pokiaľ ide o štruktúrované maslá, a najneskôr 30 dní po výrobe, pokiaľ ide o maslá bez štruktúry.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Každé predávané balenie s chráneným označením pôvodu „Beurre d'Isigny“ obsahuje samostatnú etiketu s názvom označenia pôvodu napísaným písmom, ktorého veľkosť zodpovedá najmenej dvom tretinám veľkosti najväčšieho písma nachádzajúceho sa na etikete.

Štítok s názvom „Beurre d'Isigny – chránené označenie pôvodu“ musí nalepiť alebo uviesť na obaly alebo nádoby príslušný subjekt.

Symbol „CHOP“ Európskej únie a štítok sa uvádzajú vedľa seba alebo nad sebou, pričom nie sú oddelené iným výrazom. Minimálny rozmer označenia pôvodu neplatí pre štítok, pokiaľ sa toto označenie nachádza inde na etikete.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa územie obcí týchto departementov:

Departement Calvados (82 obcí):

Obvod Bayeux, všetky obce s výnimkou obcí Chouain, Condé-sur-Seulles, Ellon, Esquay-sur-Seulles, Juaye-Mondaye, Le manoir, Manvieux, Ryes, Tracy-sur-Mer, Vaux-sur-Seulles, Vienne-en-Bessin.

Obvod Trévières, všetky obce s výnimkou obcí La Bazoque, Cahagnolles, Cormolain, Foulognes, Litteau, Planquery, Sainte-Honorine-de-Drucy, Sallen.

Departement la Manche (93 obcí):

Obvod Agon-Coutainville, obce Auxais, Feugères, Gonfreville, Gorges, Marchésieux, Nay, Périers, Raids, Saint-Germain-sur-Sèves, Saint-Martin-d'Aubigny, Saint-Sébastien-de-Raids.

Obvod Bricquebec, obce Etienville, Les Moitiers-en-Bauptois, Orglandes.

Obvod Carentan-les-Marais, všetky obce.

Obvod Créances, obce Montsenelle (len pokiaľ ide o územia bývalých obcí Coigny, Prétot-Sainte-Suzanne, Saint-Jores), Le Plessis-Lastelle.

Obvod Pont-Hébert, všetky obce s výnimkou obcí Bérigny, Saint-André-de-l'Epine, Saint-Georges-d'Elle, Saint-Germain-d'Elle, Saint-Pierre-de-Semilly.

Obvod Saint-Lô-1, všetky obce s výnimkou obcí Agneaux, Le Lorey, Marigny-Le-Lozon (len pokiaľ ide o územie bývalej obce Lozon), Le Mesnil-Amey, Saint-Gilles, Saint-Lô.

Obvod Valognes, všetky obce s výnimkou obcí Brix, Huberville, Lestre, Lieusaint, Montaigu-la-Brisette, Saint-Germain-de-Tournebut, Saint-Joseph, Saint-Martin-d'Audouville, Saussemesnil, Tamerville, Valognes, Vaudreville, Yvetot-Bocage.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Zemepisná oblasť výroby masla „Beurre d'Isigny“ predstavuje oblasť, ktorú tvorí územie s usadeninami a nízkou nadmorskou výškou (< 50m). Tento priestor nazývaný Col du Cotentin tvorí pozoruhodnú geologickú jednotku, ktorú tvarujú mnohé výstupy a ústupy mora. Rozlišuje sa medzi dolnou krajinou „Bas Pays“, ktorú tvoria pobrežné močiare a vysušené, ale zaplaviteľné nánosy, a zalesnenou hornou krajinou „Haut Pays“, ktorú tvorí plošina a vápencové ostrovčeky a nízke ílovité a kamenisté pahorky na východe. Pôda sa vyznačuje najmä prítomnosťou morských nánosov (morských bahien) a riečnych nánosov, ktoré sa nachádzajú hlavne v zátokách „Baie des Veys“ a v údoliach riek, ktoré sa tam vlievajú.

Podnebie priesmyku Col du Cotentin s úhrnom zrážok približne 800 mm a viac než 170 dňami dažďa s optimálnym rozložením počas roka, nižšími letnými teplotami a miernymi zimami, menšími teplotnými výkyvmi ako v Saint-Lô alebo v Caen, je charakterizované ako mierne oceánske podnebie. Toto vlhké a mierne podnebie s častými hmlami je rovnorodé z dôvodu nedostatku členitosti. Vplyv oceánu sa prejavuje aj veľkým množstvom solných výparov z mora, ktoré kropia trávnaté porasty.

Priesmyk „Col du Cotentin“ je jedno z centier normandských pasienkárov, ktoré existovalo pred vlnou premeny obrábania pôdy na trávnych porastoch v Normandii, ktorá sa začala v roku 1800. Chovatelia urobili z regiónu Isigny vychýrenú pasienkovú oblasť, ktorú v roku 1874 združenie „Association Normande“ označilo za „oblasť bujných pasienkov a skutočných prameňov smotany a masla“.

Od polovice 19. storočia chovatelia na polostrove Cotentin bránia čistotu plemena Cotentin, ktoré sa stane hlavným zakladateľom rodu normandského plemena najmä z dôvodu dojivosti tohto miestneho plemena. Ale toto postavenie „kolísky plemena“ znevýhodňuje miestnych chovateľov, ktorí otáľajú s využívaním pokrokov umelej inseminácie a obracajú sa na produktívne a rovnorodé plemeno Prim'Holstein.

Pri zhodnotení trávnych porastov stádom dojníc si obyvatelia priesmyku „Col du Cotentin“ veľmi rýchlo uvedomili zhodnotenie mlieka prostredníctvom výroby a predaja masla.

Ešte aj dnes trávne porasty tvoria základ výživy dojníc, ktoré tam spásajú trávu najmenej počas siedmich mesiacov a v podanej forme ju konzumujú počas zvyšku roka. Vzťah výrobcov k normandskému plemenu, ktorí vďaka mlieku bohatému na tuky a bielkoviny vyrábajú vynikajúce maslo, umožňuje zachovať toto plemeno v zemepisnej oblasti vo veľkej miere.

Know-how výroby sa zakladá na uchovávaní čerstvého mlieka prostredníctvom riadenia chladu od kravína po výrobu masla, na pravidelnosti zberu, zavedení biologického zrenia spojeného s riadením kvasných flór prostredníctvom pasterizácie mlieka s následným pridaním mliečnych kvasiniek, odstreďovaním a nakoniec mútením.

Maslo „Beurre d'Isigny“ je jemné a ľahko natierateľné. Po vytvorení štruktúry je pevné a poddajné, hmota nie je masťná ani lepkavá, neláme sa. Svojou rovnorodou slonovinovou farbou v zime až iskerníkovo žltou farbou v období pasenia ponúka svieže vône pripomínajúce čerstvú šľahačkovú smotanu. Jeho jemnú vôňu môže správať chuť lieskocvov.

Geografická poloha (blížkosť mora) a morfológické vlastnosti (nedostatok členitosti) zemepisnej oblasti vplyva na pravidelné rozloženie dažďov počas roka a mierne teploty aj v zime. Tieto prvky pôsobia priaznivo na rast trávy počas celého roka, ako aj na dlhé obdobie pasenia zvierat. Ílovito-vápenkové pôdy bohaté na minerály s nedávno vytvorenými morskými usadeninami predstavujú veľké bohatstvo pre tieto trávne porasty, zatiaľ čo naplaveniny, ktoré pokrývajú „Haut-Pays“, sú pozoruhodným vodným regulátorom, ktorý je priaznivý pre pravidelný rast trávy.

Ku kvalite mliečného tuku pochádzajúceho zo zemepisnej oblasti prispieva kombinácia podielu trávy, ktorá dodáva organoleptické vlastnosti špecifické pre označenie a očakávanú jemnosť, a podielu energetickejších krmív, ktoré podporujú tvorbu veľkých tukových častíc a umožňujú zachytiť aromatické zložky mlieka vznikajúce z trávy.

Maslo „Beurre d'Isigny“ sa tak vyznačuje optimálnym použitím trávy pochádzajúcej z danej oblasti a dlhého obdobia pastvy dojníc, a podávaním konzervovaného krmiva počas zimného obdobia spolu s inými druhmi krmív. Preprava krmív z Bas-Pays do Haut-Pays a ich uskladnenie je totiž tradičný spôsob daný geografickou polohou fariem, ktoré sa nachádzajú hlavne v Haut-Pays, ale ktoré majú pasienky aj v Bas-Pays.

Táto výživa dobytka čiastočne normandského plemena je základom kvalitného mlieka, ktorého tuk dodáva výrobku vynikajúcu jemnú štruktúru.

V období pasenia karotenoidy nachádzajúce sa v tráve pasienkov regiónu okrem toho maslu dodávajú prirodzenú iskerníkovú farbu.

Zachovanie tradičných postupov pri výrobe masla, najmä bez pridávania aróm a kyseliny mliečnej, použitie zrelej smotany a mútenie sa významne podieľajú na vlastnostiach suroviny, ktorú dojnice poskytujú. Udržiavanie obchodných vzťahov so sieťou mliekárni na území Francúzska, regionálnymi reštauráciami a exportnými trhmi takisto dokazuje úspech týchto výrobkov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ba1010a1-bc3a-4468-a1d2-7578d8fd5494
