

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 186/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ” (KOPANISTI)

NR WE: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. *Metoda produkcji:*

Metoda produkcji sera „Kopanisti” stosowana obecnie w zorganizowanych serowarniach została ulepszona i nieco się różni od metody stosowanej w przypadku domowego wyrobu sera, tak aby ułatwić produkcję, poprawić jakość, używać surowców dostępnych na każdej wyspie i zmniejszyć koszty.

Grupa składająca wniosek, będąca producentem sera „Kopanisti” we własnej serowarni, wnioskuje o wprowadzenie następujących zmian do metody produkcji „Kopanisti”:

- a) skrzep serowy po podzieleniu należy w celu odsączenia umieścić w woreczkach, które mogą być wykonane z tkaniny, ale również z innych odpowiednich materiałów. Należy go następnie odcisnąć w celu usunięcia cieczy. Woreczki z tkaniny są trudne w użytkowaniu, a ich czyszczenie w celu ponownego wykorzystania wymaga wiele pracy i czasu. Woreczki syntetyczne wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością stanowią nowe osiągnięcie technologiczne;
- b) należy dopuścić możliwość, aby na etapie mieszania odsączonego skrzepu z solą dodawać świeże masło w ilości nieprzekraczającej 15 % w celu poprawienia konsystencji, smaku i zapachu sera „Kopanisti” – praktyka ta jest powszechna w domowym wyrobie sera na jego obszarze produkcji. Masło wyrabia się ze śmietany otrzymanej po odfuszczeniu mleka produkowanego na Cykladach, używanego do produkcji innych serów na tym obszarze. Mleko pochodzi od tych samych zwierząt mlecznych na wyznaczonym obszarze na Cykladach, trzymanych w takich samych warunkach i karmionych w ten sam sposób, co w przypadku produkcji sera.

Konsumenci uważają, że dobry ser „Kopanisti” powinien mieć kremową konsystencję, smak wyrazisty do lekko pikantnego/pieprznego oraz przyjemny aromat. Świeże masło idealnie nadaje się do nadania serowi „Kopanisti” tych trzech właściwości oraz znacznego poprawienia jego jakości: zwiększa zawartość tłuszczu, nadaje bardziej kremową konsystencję, łagodzi pikantny/pieprzny smak i poprawia zapach.

3.2. *Etykietowanie:*

Aby zapewnić konsumentom dostęp do kompletnej informacji do obowiązkowych oznaczeń należy dodać informację o rodzaju lub rodzajach mleka stosowanego do wyrobu sera „Kopanisti” oraz wszelkich dodatków masła.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ” (KOPANISTI)

NR WE: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Κοπανιστή” (Kopanisti)

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Grecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 – Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

„Kopanisti” to słony ser o kremowej konsystencji i wyrazistym smaku, tradycyjnie produkowany z mleka krowiego, owczego, koziego lub z mieszaniny tych rodzajów mleka.

Główne cechy sera „Kopanisti” to:

- maksymalna zawartość wilgoci: 56 %,
- minimalna zawartość tłuszczu (w suchej masie): 43 %,
- zwartość: ser miękki o kremowej konsystencji,
- skórka: brak,
- konsystencja: miękka, kremowa,
- kolor: żółtawy do żółto-brązowego.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Jakość sera „Kopanisti” w bezpośredni sposób zależy od rodzaju mleka użytego do produkcji. Im więcej zawiera ono składników stałych, tym lepszy będzie ser. Do produkcji mleka o takiej jakości przyczyniają się cechy ras zwierząt, które są tradycyjnie hodowane na obszarze prefektury Cyklady, oraz właściwości klimatyczne i geograficzne tego terenu.

Mleko musi być zgodne z następującymi specyfikacjami, aby można było z niego produkować ser „Kopanisti”:

- musi pochodzić z obszaru geograficznego prefektury Cyklady,
- musi to być mleko krowie, owcze, kozie lub mieszanina tych rodzajów mleka,
- musi pochodzić od ras owiec, kóz i krów hodowanych w tradycyjny sposób, przystosowanych do tego terenu, a podstawą diety tych zwierząt musi być zasadniczo roślinność tego obszaru,
- musi to być mleko pełnotłuste,
- musi pochodzić z udoju prowadzonego co najmniej 10 dni po porodzie,
- mleko użyte do wyrobu sera nie może być skondensowane ani zawierać dodatku mleka w proszku lub mleka skondensowanego, białek mleka, kazeinianów, barwników, konserwantów czy antybiotyków,
- świeże masło może stanowić dodatek w ilości do 15 % odsączonego skrzepu serowego, z którego po dojrzewaniu powstaje ser „Kopanisti”. Masło to wyrabia się ze śmietany otrzymanej przez odtłuszczenie mleka produkowanego na obszarze prefektury Cyklady, używanego do produkcji innych serów.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Podstawą diety zwierząt jest pożywienie pochodzące z pastwisk, które mają niską wydajność, ale szczególnie bogatą roślinność, jedyną w swoim rodzaju pod względem liczby gatunków endemicznych.

Cyklady, dzięki swemu położeniu geograficznemu i warunkom klimatycznym, mają wyraźnie określone pory roku: porę deszczową (od października do kwietnia) i porę suchą (od maja do września).

W okresie od maja do września roślinność na pastwiskach wysycha całkowicie. Zwierzęta w tym czasie są żywione głównie suszoną, rodzimą roślinnością pochodzącą z lokalnych pastwisk oraz paszą ze zbóż lub roślin strączkowych (wyki, koniczyna, lucerna itp.), pochodzącą z upraw na wyznaczonym obszarze. Pasza produkowana na wyznaczonym obszarze jednak nie wystarcza i w okresie od maja do września (kiedy produkcja mleka jest mniejsza) zwierzęta karmione są również paszą produkowaną poza tym obszarem – do 40 % składu diety. Pasze takie to m.in. ziarna zbóż bogatych w skrobię, pasze objętościowe i siano.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wszystkie etapy produkcji mleka, jego przetwarzanie i dojrzewanie produktu końcowego odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Opakowanie sera „Kopanisti” musi posiadać następujące oznaczenia:

- „Κοπανιστή” (Kopanisti),
- chroniona nazwa pochodzenia (ChNP);
- ser,
- w stosownych przypadkach – rodzaj lub rodzaje mleka użytego do produkcji oraz, w stosownych przypadkach oznaczenie: „z dodatkiem masła”,
- w przypadku użycia surowego (niepasteryzowanego) mleka – specjalne oznaczenie, określone w przepisach krajowych i unijnych (rozdział IV sekcji IX załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004),
- nazwa i adres producenta – podmiotu pakującego,
- waga zawartości,
- data produkcji,
- następujące dane kontrolne:
 - pierwsze dwie litery oznaczenia pochodzenia: KO,
 - numer seryjny materiału do pakowania (np. KO1650-20/12/94).

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny, na którym produkowany jest ser „Kopanisti”, wyznaczają granice administracyjne jednostki regionalnej Cyklady w Grecji, składającej się z 24 wysp zamieszkałych i ponad 100 niezamieszkałych wysp i skalistych wysepek, położonej w południowej części Morza Egejskiego.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

a) Gleba

Tereny, na których produkowany jest ser „Kopanisti”, to archipelag wysp zwanych Cykladami, składający się z ponad 124 zamieszkałych i niezamieszkałych wysp i skalistych wysepek, o łącznej powierzchni 2 768 km².

Skały, z których zbudowane są Cyklady, powstały w wyniku wybuchów wulkanicznych i mają charakter metamorficzny. Pastwiska zajmują ponad 55 % całkowitej powierzchni lądowej prefektury Cyklady.

b) Klimat

W regionie Cyklad średnia roczna temperatura wynosi ok. 18–19 °C, a klimat ma charakter od umiarkowanego po morski, z niską roczną sumą opadów. Jest to region w przeważającej części względnie suchy i jeden z najbardziej wietrznych w Grecji. Lata są chłodne z powodu wiatrów etezyjskich.

Na różnych obszarach prefektury Cyklady, gdzie produkowany jest ser „Kopanisti”, panują warunki charakteryzujące się średnią roczną wilgotnością względną, średnią roczną temperaturą, liczbą dni deszczowych i godzin nasłonecznienia o następujących wartościach:

Stacja meteorologiczna	Średnia roczna wilgotność względna (%)	Średnia roczna temperatura (°C)	Dni deszczowe	Godziny nasłonecznienia
Siros	65	18,5	79,6	2 894,7
Paros	76	18,4	63,1	2 840,7
Naksos	71	18,4	82,0	2 622,5

(Ministerstwo Obrony, 1978 r.)

c) Flora

Dla flory Cyklad charakterystyczne są:

- gatunki endemiczne: *Fritillaria tuntasia* (Kithnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichii* (Delos), *Symphytum naxicola* (Naksos), *Helichysum amorgianum* (Amorgos) (Voliotis, 1987 r.),
- frygana (zarośla): *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermannaiae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitatus*, *Globularia alypum* itp.,
- zarośla drzewiaste: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygria*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* itp.,
- flora nadbrzeżna:
- plaże skaliste i słone łąki: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides* itp.,
- plaże piaszczyste: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia pepelis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancratium maritimum* itp. (Polunin, 1980 r.).

Rodzaje i rasy zwierząt dających mleko i śmietanę używaną do wyrobu sera „Kopanisti”

Szczególne warunki geofizyczne i klimatyczne Grecji były czynnikami determinującymi rozwój chowu kóz i owiec. Główne jej cechy to przewaga systemu chowu ekstensywnego, małe gospodarstwa i rozwijanie ras owiec i kóz o mocnej budowie i zdolności adaptacji do trudnych warunków, jakie przeważają w Grecji, dających niewiele mleka. Efektem adaptacji do warunków fizycznych i wykorzystywania pastwisk, na których roślinność jest bardzo różnorodna i unikalna pod względem liczby gatunków endemicznych, jest produkcja mleka o szczególnie bogatym składzie chemicznym i wyjątkowych właściwościach organoleptycznych. Dzięki jakości mleka w połączeniu z doświadczeniem serowarów powstaje szereg wysokiej jakości serów, spośród których „Kopanisti” jest jednym z najbardziej znanych.

Większość owiec hodowanych w Grecji, a w szczególności na Cykladach, ma podobne cechy genetyczne, ale ich cechy różnią się w zależności od warunków panujących na obszarach ich chowu. Zwierzęta te są niewielkie i dobrze przystosowane do trudnych warunków geofizycznych i klimatycznych w Grecji; produkują niewielkie ilości mleka (80–120 kg rocznie), ale mleko to jest doskonałej jakości. Jest to efektem przede wszystkim sposobu chowu zwierząt i różnorodności flory na greckiej wsi. Większość owiec hodowanych w Grecji jest rasy Zackel (*Ovis Aries L.*). Oprócz rodzimych występują tam również rasy obcego pochodzenia i ich krzyżówki z lokalnymi, ale ich mleko ma gorszy skład (Hatziminaoglou & Co., 1985 r.).

Jeżeli chodzi o kozy, większość (około 80 %) populacji to rasy lokalne, około 14 % to zwierzęta uszlachetnione, pochodzące z krzyżówek z różnymi rasami obcego pochodzenia, natomiast pozostałe ok. 6 % należy do rasy Zaanen. Rodzime kozy mają różnorodne umaszczenie i cechy charakterystyczne dla zwierząt nieuszlachetnionych – są niewielkie, rzadko wydają na świat więcej niż jedno młode, produkują niewiele mleka i mają mocną budowę ciała. Roczna produkcja mleka to około 50–100 kg w przypadku zwierząt żyjących na terenach górskich i 120–150 kg dla zwierząt przebywających na nizinach. Na terenach górskich, pagórkowatych i na wyspach chów kóz oparty jest niemal wyłącznie na wolnym wypasie. Na nizinach natomiast, gdzie prowadzi się chów ras uszlachetnionych lub obcego pochodzenia, przeważa chów w gospodarstwach lub o charakterze mieszanym (Hatziminaoglou & Co., 1985 r.).

Wśród krów w prefekturze Cyklady przeważają rasy: holsztyno-fryzyjska, szwajcarska oraz rodzima rasa Kea (Departament Rolnictwa na Cykladach, 1993 r.).

5.2. Specyfika produktu:

Głównymi cechami sera „Kopanisti” są: wysoka zawartość soli, jego ostry, pikantny/pieprzny smak, kremowa konsystencja i bogaty aromat.

Ostry, pikantny/pieprzny smak jest skutkiem szybkiej i zachodzącej w znacznym stopniu proteolizy i lipolizy podczas procesu dojrzewania. Ser dojrzewa w unikalny sposób. Odsączoną i osoloną masę serową, z dodatkiem świeżego, surowego masła bądź bez niego, umieszcza się w pojemnikach z szeroką szyjką i przenosi w chłodne miejsce o wysokiej wilgotności względnej, a następnie pozostawia bez dalszej ingerencji do momentu pojawienia się na powierzchni obfitej warstwy wzrostu mikroorganizmów. Wówczas masę serową miesza się, aby równomiernie rozprowadzić mikroorganizmy w całym serze. Następnie ser jest ponownie umieszczany w pojemnikach z szeroką szyjką. Procedurę tę powtarza się od dwóch do czterech razy w okresie dojrzewania, trwającym zazwyczaj od 30 do 40 dni.

Aby przyspieszyć i do pewnego stopnia kontrolować dojrzewanie „Kopanisti”, świeżo odsączoną, kwaśną masę serową miesza się często ze starszym serem „Kopanisti” dobrej jakości, zwanym przez mieszkańców „macierzystym Kopanisti” w proporcji do 10 % wagi całości.

Obfita warstwa wzrostu mikroorganizmów otrzymana dzięki czynnościom wykonywanym na etapie dojrzewania wprowadza do sera enzymy bakteryjne powodujące szybką i zachodzącą w znacznym stopniu proteolizę i lipolizę, które odpowiadają za szybkie dojrzewanie, wyrazisty smak i bogaty aromat sera „Kopanisti”.

Kremowa konsystencja „Kopanisti” jest efektem zarówno działania enzymów flory bakteryjnej, która rozwija się podczas dojrzewania, jak i zwiększonej wilgotności sera, dzięki której jest on zaklasyfikowany jako ser miękki. Konsystencja ta staje się jeszcze bardziej kremowa, jeżeli podczas procesu produkcji doda się świeżego masła. Praktyka ta – mieszanie skrzepu serowego ze świeżym masłem – była i jest zwykłą praktyką w domowej produkcji sera „Kopanisti”, przynajmniej na Tinos.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Najważniejsze elementy bezpośredniego związku między jakością i charakterystyką sera „Kopanisti” a obszarem geograficznym można podsumować następująco:

- bogaty smak sera „Kopanisti” związany jest ze szczególnie bogatym składem chemicznym używanego mleka, pochodzącego od zwierząt lokalnych ras, które dają niewiele mleka (80–120 kg rocznie), mają mocną budowę i są dobrze przystosowane do trudnych warunków geofizycznych i klimatycznych panujących na Cykladach (niewielkie opady, wiele godzin słońca, silne wiatry itp.),
- swój szczególny aromat ser „Kopanisti” zawdzięcza między innymi dużej ilości endemicznych, aromatycznych roślin na naturalnych pastwiskach wyznaczonego obszaru, wykorzystywanych przez rolników do karmienia zwierząt zgodnie z ich doświadczeniem,
- ostry, pikantny/pieprzny smak jest skutkiem szybkiej i zachodzącej w znacznym stopniu proteolizy i lipolizy spowodowanej obfitym wzrostem mikroorganizmów podczas procesu dojrzewania,
- stała jakość produktu utrzymywana jest dzięki mieszaniu świeżego skrzepu serowego ze starszym serem „Kopanisti” dobrej jakości, w proporcji do 10 % wagi całości,
- metoda produkcji sera „Kopanisti” rozwijała się stopniowo, na podstawie długoletniego doświadczenia jego producentów. W pełni wykorzystywane są przy tym zarówno dostępne surowce, jak i warunki klimatyczne panujące na Cykladach. Znaczącą rolę pełni odsączanie skrzepu serowego aż do osiągnięcia odpowiedniej wilgotności, a następnie mieszanie odsączonego skrzepu z solą do jej równego rozprowadzenia i do uzyskania jednolitej konsystencji masy serowej, co stwarza warunki dla ukierunkowanego rozwoju mikroorganizmów. Obfitą warstwę mikroorganizmów, która bez dalszych ingerencji powstaje na powierzchni sera, rozprowadza się równomiernie w masie serowej za pomocą różnych czynności wykonywanych podczas dojrzewania. W ten sposób wprowadza się do skrzepu serowego enzymy bakteryjne powodujące szybką i zachodzącą w znacznym stopniu proteolizę i lipolizę oraz przyczyniające się do szybkiego dojrzewania i powstania wyrazistego smaku, kremowej konsystencji oraz bogatego aromatu sera „Kopanisti”.

„Kopanisti” jest szeroko znanym serem tradycyjnym, stworzonym i opracowanym w Grecji, a w szczególności na wyspach prefektury Cyklady. Jest on stale produkowany na Cykladach od bardzo wielu lat.

Wzmianki o rozwoju serowarstwa w Grecji sięgają czasów starożytnych. Starożytni Grecy uważali mleko za święty pokarm, gdyż wierzyli, że koza Amaltea wykarmiła Zeusa swym mlekiem. Według greckiej mitologii sztuka wyrobu sera była cennym darem dla śmiertelników od bogów Olimpu. Greckie słowo oznaczające ser („tiri”) pochodzi od Tyro, córki Salmoneusa i Alkidike „[...] ze względu na biel jej skóry i delikatność jej ciała [...]” (Diodor Sycylijski). Homer w Odysei (I, 218-250) wspomina o wyrabianiu sera przez cyklopa Polifema (Sideris, 1982 r.).

W swojej książce „Podróż na Tinos, jedną z wysp Archipelagu” opublikowanej w 1809 r. po francusku w Paryżu, a w 1998 r. ponownie wydanej w tłumaczeniu na język grecki przez stowarzyszenie „Przyjaciele Krokos na Tinos”, Markakis Zalonis, doktor i filozof z Tinos, pisze w rozdziale „Produkty z Tinos”: „[...] Produkty z Tinos [...] Produkuje się tu miękkie sery, oliwę w bardzo małych ilościach [...]”, a poniżej, w rozdziale poświęconym „dziecie mieszkańców Tinos”: „[...] pokarmy, które stanowią trzy główne posiłki mieszkańców Tinos, to przede wszystkim wyroby mięsne. Dodaje się do nich jajka, świeży ser, miękki ser, który ma smak mocniejszy i bardziej wyrazisty niż dojrzały Roquefort czy Géromé, i słony ser z Peloponezu [...]”. M. Zalonis w tym punkcie wyraźnie odnosi się do sera „Kopanisti” z Tinos i uważa on jego smak za mocniejszy i bardziej wyrazisty od smaku dojrzałego sera Roquefort!

Istnieją wzmianki o nagrodach przyznawanych różnym produktom wystawianym podczas igrzysk olimpijskich w 1859 r. i 1870 r. W kategorii serów wspomniana jest nagroda dla „Kopanisti” z Siros.

Liambeis (1899 r.) napisał w odniesieniu do metody produkcji „Kopanisti”: „ser ma ostry, pieprzny smak, i z powodu tej cechy uważany jest za danie delikatesowe [...] sprzedawany jest za dość wysoką cenę, jako produkt luksusowy”.

Obszerne opisy „Kopanisti” podawali również Dimitriadis (1900 r.), Tzouliadis (1936 r.) i Zigouris (1952 r. i 1956 r.).

Wreszcie ser „Kopanisti” opisują B. K. Veinoglou i E. Anifantakis w rozdziale zatytułowanym „Specjalne sposoby wyrobu sera” w swoim podręczniku uniwersyteckim „Technologia mleczarska – Tom drugi”, Karamberopoulos Editors (1980 r.). Stwierdzają, że „[...] najbardziej znane rodzaje sera Kopanisti to Kopanisti z Mykonos i Kopanisti z Tinos [...]”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

((Artykuł. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.pdf>