

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 108/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

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

„HUILE D’OLIVE DE HAUTE-PROVENCE“

EÚ č.: FR-PDO-0105-01340 – 27.5.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Syndicat AOP Huile d'olive de Haute-Provence
Poľnohospodárska komora
Avenue Charoles Richard
04700 Oraison
FRANCE

Tel.+33 492305787

Fax +33 492787000

E-mail: contact@aochuiledolive-hauteprovence.com

Profesionálny syndikát AOP Huile d'olive de Haute-Provence, ktorý upravuje zákon z 21. marca 1884, pozostáva z pestovateľov olív a ich spracovateľov (približne 400 hospodárskych subjektov) a predstavuje legitímny záujem podať žiadosť.

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 (kontroly, údaje príslušného úradu a kontrolné štruktúry, súvislosť)

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).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Opis výrobku bol posúdený a doplnený s cieľom objasniť špecifickosti výrobku, jeho analytické a senzorické vlastnosti:

- je stanovená farba olivového oleja (žltý vzhľad so zelenými odtieňmi, ktoré postupne miznú) s cieľom uviesť, že zelený charakter oleja môže po čase slabnúť, najmä v dôsledku rozkladu chlorofylu nachádzajúceho sa v oleji,
- len pre optimálne zachovanie kvality olivového oleja bola znížená maximálna kyslosť z 1 g/100 g na 0,8 g/100 g. Fyzikálno-chemické analýzy vykonané v rámci kontroly označenia pôvodu ukázali, že olej neprekročil túto hodnotu,
- aromatické vlastnosti sú špecifikované na základe senzorických skúšok vykonaných skupinou žiadateľov a strediskom Centre Technique de l'Olivier (CTO): na úrovni čuchu sa uvádza, že dominantné vône môžu byť kombinované alebo samostatné. Pridávajú sa vône banánov, čerstvo pokosenej trávy a čerstvých mandlí a vypúšťajú sa vône hrušky. Na úrovni chutí sa uvádza, že dominantná je chuť surových artičokov, a pridáva sa kombinovaná alebo samostatná sekundárna chuť banánu, trávy, jabĺk, čerstvých mandlí,
- stanovené a začlenené do špecifikácie boli úrovne horkosti (≥ 1 na stupnici medzinárodnej rady pre olivový olej – IOOC) a štiplavosti (≥ 2 na stupnici IOOC). Uplatňujú sa pred prvým predajom a tiež sa spresňujú pojmy ostrosti, ale aj pôvodne uvedené pojmy „jemnosti“ a „miernej horkosti“.

Okrem toho sa pre zachovanie kvality pre spotrebiteľa znížilo peroxidové číslo z pôvodných 20 miliekvivalentov maximálne na 15 miliekvivalentov peroxidického kyslíka na kg oleja.

Odstránil sa limit pre index K270, pretože tento parameter výrazne koreluje s kyslosťou a peroxidovým číslom. Jeho odstránenie nemá vplyv na kvalitu a vlastnosti oleja, pokiaľ sú stanovené maximálne povolené hodnoty kyslosti a peroxidového čísla.

Bolo odstránené označenie panenský olej, pričom táto vlastnosť jednoznačne súvisí s analytickými vlastnosťami oleja, ktorý môže patriť do kategórie panenský alebo extra panenský.

Zemepisná oblasť

Hranice zemepisnej oblasti sa nezmenili, no objasnila sa ich definícia. Tieto upresnenia spočívajú v zavedení vyčerpávajúceho zoznamu obcí patriacich do zemepisnej oblasti (obce boli rozdelené, ak to bolo možné, podľa kantónu v jednotnom dokumente).

Okrem toho bol v špecifikáciách spresnený spôsob identifikácie území v súlade s novými vnútroštátnymi postupmi.

Navyše boli objasnené kroky, ktoré sa majú vykonať v rámci zemepisnej oblasti označenia: „všetky úkony od pestovania olív až po výrobu olivového oleja sa vykonávajú v rámci zemepisnej oblasti“.

Dôkaz o pôvode

Pokiaľ ide o vývoj vnútroštátnych právnych predpisov a nariadení, časť „Faktory, ktoré preukazujú, že výrobok pochádza z danej zemepisnej oblasti“ bola upravená a zahŕňa odteraz len povinnosti vyhlasovania a vedenia registrov týkajúcich sa sledovateľnosti výrobku a dodržiavania podmienok produkcie. Bol tiež zahrnutý odkaz na spôsoby kontroly. Všetky prvky týkajúce sa histórie a dobrého mena výrobku, ktoré boli pôvodne uvedené v tejto časti špecifikácií, boli odstránené.

Spôsob pestovania

- Úvodná veta: „*Olej musí pochádzať z olív zozbieraných v určených sadoch, ktoré sa nachádzajú v ohraničenej oblasti produkcie. Kritériá na identifikáciu pozemkov vylúčia zóny nevhodné na pestovanie kvalitných olív.*“ bola z tejto časti špecifikácií odstránená, pričom postup určovania oblastí bol vypracovaný v časti „Zemepisná oblasť“ tých istých špecifikácií.
- Schválené odrody: Pojmy „hlavná odroda“ a „sekundárne odrody“ sa vypúšťajú, pokiaľ sú stanovené minimálne alebo maximálne percentuálne podiely prítomnosti rôznych odrôd.

Okrem toho je spresnený maximálny percentuálny podiel (5 %) odrôd označených za opeľujúce odrody a spôsob ich výsadby (rozmiestnené v rámci príslušnej plochy), čo tiež pomáha zaručiť pôvod olivového oleja z hľadiska odrôd.

S cieľom zabrániť akejkoľvek interpretácii počas kontroly sa tiež uvádza, ako vyhodnotiť dodržanie výsadby odrôd v hospodárskom podniku s ohľadom na stanovené percentuálne podiely: „dodržanie výsadby odrôd sa vyhodnocuje na všetkých plochách, na ktorých sa pestuje označenie pôvodu, s výnimkou prípadu, ak ide o opelňujúce odrody, ktorých podiel sa hodnotí na každej ploche“.

Je tiež uvedené, že medzi pôvodne uvedenými odrodami tvoria odrody colombale, estoublaisse, filaire, grappier a rosée-du-Mont-d'Or časť odrôd označených ako „staré lokálne“, pretože sú z výsadby spreď mrazov v roku 1956, no zastúpené významným počtom stromov v zmysle oblasti pestovania.

- Odroda aglandau: Bol odstránený konečný termín v roku 2014 pôvodne uvedený v súhrnnej špecifikácii na dosiahnutie minimálneho percentuálneho podielu 80 % hlavnej odrody, pričom tento termín bol už dosiahnutý.
- Hustota sadu: Počiatočné ustanovenie „každý kmeň musí mať okolo seba minimálnu plochu 24 metrov štvorcových“ bolo spresnené a doplnené, aby nedochádzalo k nejasnostiam a uľahčili sa kontroly. Preto bol pojem „kmeň“ nahradený vhodnejším pojmom „strom“, boli spresnené spôsoby výpočtu hustoty („plocha sa získa vynásobením dvoch vzdialeností medzi riadkami a vzdialenosťou medzi stromami“), najmä v prípade pestovania na takzvaných terasách (minimálna vzdialenosť medzi stromami zohľadňuje odmeranú výšku terasy) a je tiež zavedená minimálna vzdialenosť medzi stromami (4 m).
- Medzikultúry: Zaviedol sa zákaz prítomnosti medzikultúr v sadoch v prospech CHOP, aby sa zabránilo konkurovaniu olivovníkom, najmä, kým sú mladé. Aj podľa miestnych zvyklostí je však taká prítomnosť roztrúsených ovocných stromov v sade, ktorá nemá vplyv na konečnú kvalitu výrobku, povolená pod podmienkou, že ich počet nepresahuje 5 % počtu stromov príslušnej plochy.
- Orezávanie: Na zabezpečenie osvedčených postupov orezávania sa uvádza, že drevo z orezávaných vetiev má byť odstraňované zo sadov pred ďalším zberom a dopĺňa sa možnosť zlikvidovať ho na mieste.
- Zavlažovanie: Konečný termín na zavlažovanie pôvodne stanovený podľa dátumu dozrievania každej odrody sa nahrádza pevným termínom 30. september s cieľom uľahčiť vykonávanie a kontrolu.
- Začatie rodivosti stromov: na účely objasnenia pôvodného znenia sa uvádza, že vek začiatku rodivosti stromov s označením pôvodu stanovený na 5 rokov znamená „po výsadbe stromu na plochu“ (plocha identifikovaná v označení pôvodu).
- Produktivita: Spresňuje sa spôsob výpočtu produktivity s cieľom vyhnúť sa akémukoľvek výkladu. Tiež sa uvádza, že výnos sa počíta vo vzťahu k „zberanej úrode“ (nie celková produktivita stromov vrátane tých olív, ktoré spadli na zem a neboli zozbierané a nemajú označenie), „bez ohľadu na cieľové určenie olív“ a „priemer“ na hospodársky podnik.
- Zber: Zavádzajú sa rôzne ustanovenia týkajúce sa zberu: začatie postupu a ukončenie roka zberu umožňujúce zabezpečiť zber olív v požadovanom stave dostatočnej zrelosti, schválené techniky zberu (schválené mechanické spôsoby zberu, zákaz používania sietí označovaných za trvalé), ktoré umožňujú zachovávať miestne zvyklosti na účely produkcie kvalitného oleja zo zdravých olív, ktoré udržiavajú ich integritu.
- Zrelosť a zdravotná kvalita použitých olív a dodávka: S cieľom zaručiť špecifickosť príslušného výrobku sa okrem iného uvádza stav zrelosti zbieraných olív, stupeň zrelosti použitých olív vzhľadom na tradičný zber olív, pokiaľ ide o tradičné obdobie zberu olív v Haute-Provence: dávka nemá obsahovať viac ako 30 % čiernych olív.

Do ustanovenia týkajúceho sa zdravia použitých olív sa dopĺňa stanovenie maximálnych prahových hodnôt olív s chybami: „Celkový podiel červivých, poďobaných, zmraznutých alebo zhnednutých olív nesmie byť väčší ako 10 % počtu olív v každej použitej dávke. Plesnivé alebo skvasené olivy sú vylúčené a nemôžu niesť označenie pôvodu.“ Cieľom tohto ustanovenia je objasniť pojem „zdravé olivy“, aby bola aj naďalej zabezpečená konečná kvalita výrobku.

Termíny na dodanie zozbieranej úrody a rozdrvenie zozbieranej úrody boli skrátené maximálne na 3 dni a 6 dní namiesto pôvodných 4 a 7 dní, aby zohľadňovali súčasné postupy, ktoré podporujú produkciu kvalitného oleja.

- Výroba oleja: Maximálna teplota olivovej pasty sa z 30 °C znížila na 27 °C (na všetkých miestach spracovateľského reťazca) s cieľom zohľadniť zmeny v predpisoch týkajúce sa pojmu „lisovanie za studena“.

Uvedené sú schválené postupy a procesy spracovania („pred extrakciou nie je povolené žiadne spracovanie okrem umytia a vykôstkovania a po extrakcii žiadne spracovanie okrem nalievania, odstredovania a filtrácie“), pričom sú tiež objasnené možnosti vykôstkovat olivy pred extrakciou oleja.

Uvádza sa, že olivový olej „Huile d'olive de Haute-Provence“ pochádza zo zmesi rôznych odrôd v rovnakom pomere, ako sa nachádzajú v sadoch. Výroba oleja z jednej odrody aglandau je povolená.

Označovanie

Špecifické požiadavky na označovanie na etikete sú v súlade s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Symbol CHOP Európskej únie a slová „appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu) sa uvádzajú v zmysle povinného označovania výrobku s označením pôvodu „Huile d'olive de Haute-Provence“.

Iné: kontroly, aktualizácia údajov kontrolných štruktúr a údajov o skupine a súvislosti

- S ohľadom na vývoj vnútroštátnych právnych predpisov a nariadení sa uvádza časť „Vnútroštátne požiadavky“ v podobe tabuľky s hlavnými bodmi, ktoré majú byť kontrolované, ich referenčnými hodnotami a metódami ich hodnotenia.
- Aktualizovali sa položky „odkazov na kontrolné štruktúry“ a „príslušný úrad členského štátu“: názov a údaje oficiálnych kontrolných štruktúr, ako aj skupiny.
- Súvislosť: prvky týkajúce sa histórie označenia pôvodne odstránené z časti „Dôkaz o pôvode“ boli opäť vrátené, sčasti do položky „súvislosť so zemepisnou oblasťou“, a tiež upravené s cieľom ďalej vysvetliť špecifiká zemepisnej oblasti, výrobku a príčinnej súvislosti medzi špecifikami zemepisnej oblasti a špecifikami výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE HAUTE-PROVENCE“

EÚ č.: FR-PDO-0105-01340 – 27.5.2015

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov (Názvy)

„Huile d'olive de Haute-Provence“

2. Členský štát alebo tretie krajiny

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

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

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

„Huile d'olive de Haute-Provence“ je olivový olej, ktorý sa vyznačuje:

- žltým vzhľadom so zelenými odleskami, ktoré postupne miznú,
- intenzitou vône, v ktorej v kombinácii alebo samostatne dominujú vône surových artičokov, jablák, banánov, čerstvo pokosenej trávy a čerstvých mandlí,
- na úrovni chutí prevláda jemná chuť surových artičokov a sekundárne sú prítomné kombinované alebo samostatné príchuť banánu, trávy, jablák, čerstvých mandlí.

Pred prvým uvedením na trh je štiplavosť (nazývaná „ostrosť“ v zvyšnej časti tohto dokumentu) je vyššia alebo sa rovná 2, horkosť je vyššia alebo sa rovná 1 na stupnici zmyslového hodnotenia medzinárodnej rady pre olivový olej (IOOC).

Voľná kyslosť vyjadrená kyselinou octovou je maximálne 0,8 gramu na 100 gramov olivového oleja. Vo fáze prvého uvedenia na trh je hodnota peroxidového čísla obmedzená na 15 miliekvivalentov peroxidického kyslíka na 1 kg olivového oleja.

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

Olivový olej „Huile d'olive de Haute-Provence“ pochádza z olív alebo olejov z týchto odrôd:

- aglandau (80 až 100 %),
- picholine, bouteillan, tanche a miestne staré odrody (odrody z výsadby do mrazov v roku 1956 zastúpené významným počtom stromov v oblasti výroby) (0 – 20 %).

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

Všetky úkony od pestovania olív až po výrobu olivového oleja sa vykonávajú v rámci stanovenej zemepisnej oblasti.

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

—

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

Na štítku oleja s označením pôvodu „Huile d'olive de Haute-Provence“ sú uvedené:

- názov označenia „Huile d'olive de Haute-Provence“, slová „appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu),

Tieto označenia sú zoskupené v rovnakom zornom poli na tom istom štítku. Sú uvedené tučným písmom, čitateľne, nezmazateľne a dostatočne veľké, aby zreteľne vystupovali na mieste, kde sú označené, a aby boli odlišné od všetkých ostatných nápisov alebo obrázkov,

- symbol CHOP Európskej únie.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa územie týchto obcí:

department Alpes-de-Haute-Provence:

- obce Digne-les-Bains, Entrepierres, Revest-des-Brousses, Simiane-la-Rotonde, Sisteron,
- obce kantónov Digne-les-Bains-Ouest s výnimkou obcí Le Castellard-Mélan, Hautes-Duyes a Thoard, Forcalquier, Manosque-Sud-Est, Manosque-Nord, Manosque-Sud-Ouest, Les Méés, Mézel s výnimkou obce Majastres, Moustiers-Sainte-Marie s výnimkou obce La Palud-sur-Verdon, Peyruis, Reillanne, Riez, Saint-Étienne-les-Orgues s výnimkou obcí Lardiers a de Saint-Étienne-les-Orgues, Valensole, Volonne;

department Bouches-du-Rhône: Jouques, Saint-Paul-lès-Durance;

department Var: Ginasservis, Rians, Saint-Julien, Vinon-sur-Verdon;

department Vaucluse: La Bastide-des-Jourdans, Beaumont-de-Pertuis, Grambois, Mirabeau, Peypin-d'Aigues, Vitrolles-en-Lubéron.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Najvýraznejším rysom zemepisnej oblasti označenia sú na jednej strane geografická jednotka, ktorá predstavuje údolie Durance, a na druhej strane jej situovanie v nadmorskej výške (400 – 750 m).

Pôdy v danej zemepisnej oblasti majú spoločné znaky, ako sú vysoký podiel kameňa (zlepence oligocénu, kamienky, hranaté a ploché kusy, ktoré často pozostávajú z frakcií ľadovcového pôvodu) a tvrdosť (všetky pôdy sú vápnité).

Haute-Provence má okrem toho stredomorskú klímu s vplyvom kontinentálnej klímy charakterizovanej horúcimi a suchými letami, ako aj nočnými a zimnými teplotami prevažne mínusových hodnôt, s veľmi veľkými ročnými amplitúdami (priemerne od 17 do 18 °C) a významnými dennými amplitúdami a úkazom teplotnej inverzie.

Pestovanie olivovníkov v Alpes-de-Haute-Provence sa spomína už v stredoveku. Svoje maximálne rozšírenie dosiahlo medzi 18. a 19. storočím a v tomto období odolávali lepšie ako na iných miestach so silnými mrazmi.

Ludia boli schopní v priebehu storočí vybrať najlepšie prispôsobené miestne odrody, najmä odrodu aglandau, ktorá sa stala najviac zastúpenou. Olivovníky sa pestujú na terasách (stupňovité terasy takmer horizontálne oddelené suchými kamennými opornými múrmi bez spojiva, ktoré tvoria prirodzený sklon terénu). Olivy sa zbierajú tradične dostatočne zelené počas novembra v relatívne krátkom časovom úseku 55 dní v celej zemepisnej oblasti.

Dobré meno a kvalita olivového oleja „Huile d'olive de Haute-Provence“ sú medzi spotrebiteľmi známe. Už dlhé roky je kvalita olivového oleja „Huile d'olive de Haute-Provence“ uznávaná a pravidelne odmeňovaná na rôznych miestnych, regionálnych či celoštátnych súťažiach.

Špecifickosť výrobu

Špecifickosť získal olivový olej „Huile d'olive de Haute-Provence“ najmä vďaka použitiu hlavnej odrody aglandau, ktorá predstavuje 80 % až 100 % odrôd zastúpených v oleji. Výsledný olej má dobrú štruktúru, jemnú a bohatú arómu charakterizovanú surovými artičokami, jablkami, banánmi, čerstvo pokosenou trávou a čerstvými mandľami. Všeobecne platí, že výrazná ostrosť je vyššia ako horkosť a žltá farba so zelenými odleskami sú typické najmä na začiatku sezóny.

Príčinná súvislosť

Reliéf daný polohou zemepisnej oblasti v danej nadmorskej výške ako aj vlastnosti stredomorskej klímy s vplyvom kontinentálnej klímy tejto oblasti si vyžadujú pestovanie olivovníkov najmä na terasách. Radové oporné múry terás zo suchého kameňa umožňujú odtok vlhkosti z pôdy vo vlhkom období, ale aj opätovné získanie vlhkosti v obdobiach sucha (kondenzáciou vlhkosti zo vzduchu v noci). Regulujú teplotu svojou schopnosťou zhromažďovať slnečnú energiu, ktorá chráni úrodu počas prvých chladných dní, ako aj životnosť olivovníkov ohrozených čas od času miestnymi chladnejšími obdobiami, ktoré sa vyskytujú obvykle vo februári. Pôdy s vysokým zastúpením uhlíkatých kameňov s jemnou piesčito-ílovitou alebo ílovito-piesčitou štruktúrou sú obzvlášť priaznivé na pestovanie olivovníkov, ktorým vyhovujú prevzdušnené a odvodnené pozemky. Kombinácia pôdnych a klimatických charakteristík realizovaná po stáročia selekčným tlakom na odrody, ktorého výsledkom bola odroda aglandau. Výsledkom je, že napriek ich oneskorenej zrelosti sa plody aglandau zbierajú v novembri, pričom sú dobre odolné voči mrazom, ktoré sa vyskytujú počas plnej úrody. Mimoriadne intenzívne mrazy, ktoré sa vyskytli 2- až 3-krát za sto rokov, postupne zaručili úspech odrody aglandau. Táto odroda sa nachádza takmer v celom Provence, no netvorí takú väčšinu ako v Haute-Provence.

Prítomnosť odrody aglandau v sadoch ako aj jej zastúpenie v oleji, minimálne 80 % prítomných odrôd, má rozhodujúci vplyv na vlastnosti oleja a spôsobuje jeho výraznú rozdielnosť oproti ostatným odrodám. Plody tejto odrody majú napriek oneskorenému zberu skutočne nízky obsah vody a koncentráciu oleja v čase zberu, ktoré jej zaisťujú odolnosť voči prvým jesenným mrazom, ktoré nemajú vplyv na kvalitu oleja. Olivy sa však zbierajú pred intenzívnymi mrazmi, ktoré sa častejšie vyskytujú počas dvoch posledných decembrových týždňov. Preto je podiel ešte zelených olív počas zberu často výrazný. Chlorofyl, ktorý je rozpustný v oleji, dodáva oleju v prvých týždňoch po výrobe jeho charakteristické zelené odlesky. Olej postupne stráca tieto charakteristické zelené odlesky bez toho, aby sa organoleptické vlastnosti týchto olejov zmenili, pričom následne nadobúda svoju farbu so zlatými odleskami. Účinok chlorofylu sa stráca účinkom pôsobenia svetla. Oleje tiež obsahujú vysoký podiel polyfenolov, ktoré sú nositeľmi ostrosti a horkosti, ktoré inak zabezpečujú dobrú konzerváciu týchto olejov aj po určitom čase.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6, odsek 1, druhý pododsek tohto nariadenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5703c586-9a23-41bb-8b07-0b449c7eeced