C/2025/4995

9.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4995)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Dalmatinski pršut“

Референтен номер на ЕС: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Наименование на продукта**

„Dalmatinski pršut“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗГУ

☐ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопанските продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Хърватия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование(я)

Министерство на земеделието, горското стопанство и рибарството

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението на спецификацията на продукта не включва промяна на наименованието на защитеното географско указание или на използването на това наименование. Няма риск връзката с определения географски район на производство да се загуби, нито изменението да доведе до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Наименование

Стандартно изменение на точка 2 от спецификацията на продукта (подточка 2.2. Описание на суровината)

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 година за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Изменението се отнася до подточка 2.2. (Описание на суровината). В раздела относно температурата на месото долната граница на температурата за складиране и транспорт на бутове се изменя от 1 °C на -2 °C.

Досегашната формулировка:

„Охлаждане означава, че при складирането и транспорта бутовете трябва да се съхраняват на температура между -2 °C и 4 °C и не могат да бъдат замразявани. При доставка на мястото на производство вътрешната температура на бута е между 1 и 4 °C.“

се заменя със следния текст:

„Охлаждане означава, че при складирането и транспорта бутовете трябва да се съхраняват на температура между -2 °C и 4 °C и не могат да бъдат замразявани. При доставка на мястото на производство вътрешната температура на бута е между -2 и 4 °C.“

Основания

Основанието за настоящото изменение е трудното поддържане на досегашния ограничен температурен диапазон в хладилните превозни средства. Освен това температурните датчици често отчитат стойности, които са с един или два градуса по-ниски от изискваната температура.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Стандартно изменение на точка 2 от спецификацията на продукта (подточка 2.3. Описание на готовия продукт)

Описание

В подточка 2.3 в описанието на готовия продукт долната граница за съдържанието на влага е намалена от 40 % на 30 %.

Досегашната формулировка:

„В допълнение към посочените органолептични качества „Dalmatinski pršut“ трябва да демонстрира следните химични свойства:

(а) съдържание на влага между 40 % и 55 %;

(б) водна активност (aw): под 0,93;

(в) съдържание на сол (NaCl) между 4,5 % и 7,5 %.“

се заменя със следния текст:

„В допълнение към посочените органолептични качества „Dalmatinski pršut“ трябва да демонстрира следните химични свойства:

(а) съдържание на влага между 30 % и 55 %;

(б) водна активност (aw): под 0,93;

(в) съдържание на сол (NaCl) между 4,5 % и 7,5 %.“

Основания

Основанието за посоченото изменение е разкритието, направено в процеса на сертифициране на по-големите шунки, чието сушене отнема по-дълго време, че тяхното съдържание на влага често е по-ниско от 40 %, без това да компрометира органолептичните им свойства.

Обстоятелството, че дори при съдържание на влага между 30 % и 40 % шунките запазват своите органолептични свойства, се потвърждава от научната публикация *Sensory characteristics of dry cured ham Dalmatinski pršut: Influence of water content and packaging for long period chilled storage* (Органолептични характеристики на сурово сушената шунка Dalmatinski pršut“: влияние на съдържанието на влага и опаковката при продължително съхранение в охладено състояние) (Sandra Petričević, Eddy Listeš, Taja Bogdanović, Tomislav Dujić и Irena Listeš; Veterinarska Stanica бр. 55 (2024 г.), 6; стр. 641–655).

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Стандартно изменение на точка 5 от спецификацията на продукта (подточка 5.1 Осоляване на шунките)

Описание

В подточка 5.1, която се отнася до етапа на осоляване, се изменят инструкциите за обработка на бутовете след второто осоляване.

Последното изречение от подточка 5.1, в което досега се посочва:

„След 7–10 дни, в зависимост от големината им, бутовете трябва да бъдат осолени отново и поставени с вътрешната страна надолу, за да престоят още 7–10 дни.“

се заменя със следното изречение:

„След 7–10 дни, в зависимост от големината им, бутовете трябва да бъдат осолени отново и оставени да престоят още 7–10 дни, като винаги се поставят с вътрешната страна нагоре.“

Основания

В подточка 5.1 досега се посочва, че бутовете трябва да бъдат поставени с вътрешната страна надолу. Тази практика се корени в традиционните методи, прилагани от производителите на сурово сушени шунки в Далмация. С течение на времето технологичните процеси, използвани при производството на сурово сушени шунки, са усъвършенствани, по-специално благодарение на по-активното участие на специалисти, т.е. експерти в преработката на месо, както и на модернизирането на завода, включително изграждането на нови съоръжения и използването на съвременно оборудване. С усъвършенстването на производствения процес беше установено, че от гледна точка на технологията на производство на сурово сушена шунка поставянето на бутовете с вътрешната страна надолу по време на етапа на осоляването не е в съответствие със съвременните практики в тази област.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Стандартно изменение на точка 5 от спецификацията на продукта (нова подточка 5.3 Предварително зреене на шунките и нова подточка 5.4 Зреене на шунките)

Описание

Добавят се два нови технологични етапа, следващи етапа на пресоване: предварително зреене и зреене, съгласно описаното в двете нови подточки: 5.3 и 5.4.

Добавя се следната нова подточка 5.3 Предварително зреене на шунките:

„Технологичният етап на предварителното зреене на шунките започва с омотаване на връв около бутовете или окачването им на кука от неръждаема стомана, пронизваща бута в областта над джолана (*tuber calcanei*). След това бутовете се окачват на рамки и се подлагат на интензивен въздушен поток (интензивна вентилация), при което въздухът се движи отдолу нагоре. Това улеснява интензивното сушене на бутовете около главата на бедрената кост. Този етап спомага за разпределянето на солта върху целия бут и нейното равномерно концентриране както върху повърхността на месото, така и в дълбочина, което предотвратява развалянето. Температурата през този етап, който трае не по-малко от 14 дни, трябва да бъде между 1–4 °C, а относителната влажност трябва да бъде в диапазона 65–75 %.“

Добавя се следната нова точка 5.4 Зреене на бутовете:

„След етапа на предварително зреене бутовете се прехвърлят в хладилни помещения за зреене. Въздушният поток по време на този етап е с понижена интензивност; въздухът се насочва така, че да се подпомогне правилното сушене на бутовете около джолана и по-щадящото сушене на повърхностите, които не са покрити с кожа (сушенето в хладни условия предотвратява образуването на коричка по повърхността и улеснява правилната дифузия на влагата от вътрешността на бута към повърхността му). Този етап трае не по-малко от четири седмици. Температурата през този етап трябва да е в рамките на 2–6 °C, а относителната влажност трябва да е в диапазона 75–85 %.

След етапа на зреене бутовете се изплакват с чиста топла вода (приблизително 45 °C) и се оставят да се отцедят.“

След добавянето на два нови етапа към технологичния процес номерирането на следващите етапи на производството трябва да се измени. Поради това досегашната точка 5.3 става точка 5.5; досегашната точка 5.4 става точка 5.6; досегашната точка 5.5 става точка 5.7.

Основания

Тези допълнителни етапи спомагат за ускоряване на сушенето на суровите бутове, като намаляват съдържанието на вода в сухото вещество, което преди се е постигало чрез проветряване на помещенията и естествена циркулация на въздуха, особено когато задуха вятърът бора (студен и сух вятър). Макар областта Далмация, където се произвежда „Dalmatinski pršut“, да е прочута с честите ветрове бора, поради климатичните промени тези ветрове са станали по-рядко явление. Това е наложило необходимостта от създаването на изкуствена циркулация на въздуха в сушилните камери, където вентилаторите са разположени така, че да се гарантира равномерно изсушаване на бутовете.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Стандартно изменение на точка 5 от спецификацията на продукта (подточка 5.5 Опушване и сушене на шунките)

Описание

Първото изречение в подточка 5.5 Опушване и сушене на шунките (досегашна подточка 5.3) се изменя така, че в началото на описанието на етапа на опушване и сушене да се вземат предвид двата нови етапа на производство.

Досегашното изречение:

„Бутовете, правилно осолени, изплакнати и отцедени, се връзват с връв или се окачват на кука от неръждаема стомана, пронизваща бута над джолана (*tuber calcanei*), и се пренасят в друго, идеално чисто помещение (хладилно помещение), за да се изравни температурата преди опушването.“

се заменя със следното изречение:

„След етапа на пресоване, ако не са преминали през етапите на предварително зреене и зреене, бутовете се връзват с връв или се окачват на кука от неръждаема стомана, пронизваща бута над джолана (tuber calcanei), и се пренасят в друго, идеално чисто помещение (хладилно помещение), за да се изравни температурата преди опушването.“

Основания

—

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Стандартно изменение на точка 5 от спецификацията на продукта (подточка 5.6 Зреене на шунките)

Описание

Подточка 5.6 относно зреенето на шунките (досегашна подточка 5.4) вече включва възможността за запълване на евентуални пукнатини по вътрешната страна на бутовете с чиста мляна сланина или свинска мас. Освен мляна сланина за запълване на пукнатините може да се използва и смес от свинска мас и пшенично или оризово брашно.

Досегашното изречение:

„Ако по време на етапа на зреенето от вътрешната страна на бута се появят пукнатини, те могат да се запълват със смес от мляна сланина, комбинирана с пшенично или оризово брашно и сол.“

се заменя със следното изречение:

„Ако по време на етапа на зреенето от вътрешната страна на бута се появят пукнатини, те могат да се запълват с мляна сланина или свинска мас или със смес от мляна сланина или свинска мас, пшенично или оризово брашно и сол.“

Основания

Запълването на пукнатините с мляна сланина или свинска мас без изричното изискване сланината или маста да се смесва с пшенично или оризово брашно опростява и ускорява технологичния процес, тъй като чистата сланина или свинската мас всъщност са по-меки и следователно по-лесни за оформяне и слагане в пукнатините на шунките. Наблюденията при използването на чиста сланина или свинска мас върху шунки, произведени извън обхвата на схемата за ЗГУ „Dalmatinski pršut“, показват, че методът е еднакво ефективен и постига същата цел като прилагането на сланина или мас, смесена с пшенично или оризово брашно.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Dalmatinski pršut“

Референтен номер на ЕС: PGI-HR-01205-AM01 — 11.6.2025

1. **Наименование/наименования**

„Dalmatinski pršut“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Хърватия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/114*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Dalmatinski pršut“ е дълготраен сурово сушен месен продукт, произведен от свински бут, с костта, кожата и подкожната мазнина.

„Dalmatinski pršut“ не съдържа никакви добавки (нитрити, нитрати, калиев сорбат, аскорбинова или пропионова киселина), с изключение на морска сол.

„Dalmatinski pršut“ има следните органолептични свойства:

(а) външен вид: без пукнатини, срезове или свободно висяща мускулна тъкан или кожа, без ясно изразено сбръчкване на кожата;

(б) напречно сечение: подкожната мазнина е бяла до розовобяла, а мускулното месо е равномерно червено до светлочервено;

(в) мирис: аромат на ферментирало, осолено, сушено и пушено свинско месо, без странични миризми (на катран, масло, сурово месо, мокра или суха трева); лек аромат на пушек;

(г) вкус: леко солен до солен;

(д) консистенция: мека.

„Dalmatinski pršut“ има следните химични свойства:

(а) съдържание на влага между 30 % и 55 %;

(б) водна активност (aw): под 0,93;

(в) съдържание на сол (NaCl) между 4,5 % и 7,5 %.

При предлагането му на пазара „Dalmatinski pršut“ е с минимално тегло от 6,5 kg и е узрявал в продължение на поне 12 месеца, считано от началото на преработката.

„Dalmatinski pršut“ се произвежда от пресни свински бутове с костта, добити от търговски месодайни породи, кръстоски или селекционни линии, или от кръстоските помежду им независимо в каква комбинация.

Минималното тегло на отрязания бут е 11 kg.

Качество на месото: по пресния бут не трябва да има никакви видими следи от травма. Месото е розовочервено на цвят, с компактна структура и суха повърхност (RFN).

Не може да се използва бледо, меко и ексудативно месо (БМЕ), нито тъмно, твърдо и сухо месо (ТТС), нито месо, което има желания цвят, но е меко и ексудативно (RSE), нито такова, което е твърдо и неексудативно, но бледо.

При постъпването на бута в преработвателния цех, стойността на pH, измерена в района на полуципестия мускул (m. semimembranosus), е между 5,5 и 6,1.

Мастно покритие: минималната дебелина на подкожната мазнина с кожата от външната страна на отрязания бут, измерена вертикално под главата на бедрената кост, е 15 mm.

Покритието от мазнина по протежение на целия заоблен ръб на бута е достатъчно, за да попречи на кожата да се отдели от мускула под нея.

Температура на месото: при доставка на мястото на производство вътрешната температура на бута е между 1 и 4 °C.

При складирането и транспорта пресните бутове се съхраняват на температура между -2 и 4 °C. Бутовете не могат да бъдат замразявани.

Бутът трябва да се осоли между 24 и 96 часа след клането на прасето.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „Dalmatinski pršut“, от осоляването на пресните бутове до пресоването, опушването, сушенето и зреенето им, трябва да се осъществяват в географския район, посочен в раздел 4.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

След края на етапа на зреене върху шунката се поставя гореща маркировка — клеймо, което включва общия символ на „Dalmatinski pršut“ и кода на производителя, който е идентичен с ветеринарния контролен номер на обекта.



При предлагането на пазара продуктът трябва да носи името „Dalmatinski pršut“ и общия символ. Името „Dalmatinski pršut“ трябва да бъде ясно четливо, незаличимо и достатъчно голямо, като се подчертава чрез шрифт и цвят така, че да изпъква повече от всякакъв друг текст.

Всички потребители на наименованието за произход, които предлагат продукта на пазара в съответствие с неговата спецификация, имат правото да използват общия символ при същите условия.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Производството на „Dalmatinski pršut“ се осъществява в Далмация. Северната граница на района на производство минава през град Novalja, община Kolan, град Pag, общини Starigrad и Jasenice, град Obrovac, община Ervenik и град Knin. На изток границата съвпада с държавната граница с Босна и Херцеговина и Черна гора. На юг и на запад границата на района съвпада с морската граница с Италия.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход (sic) се основава на

☑ репутация

☑ определено качество

☐ други характеристики на продукта

Обобщено описание на връзката

Връзката между „Dalmatinski pršut“ и района, в който се произвежда, се основава на характеристиките на продукта, произтичащи от традиционния метод на производство, както и на репутацията, която този регионален продукт си е спечелил в цялата страна.

Специфични характеристики на географския район

Природни фактори

„Dalmatinski pršut“ се произвежда в целия географски район на Далмация, който е най-дългата и най-широката ивица по хърватското адриатическо крайбрежие. Далмация се състои от острови, крайбрежието и отличаваща се със субсредиземноморски климат вътрешност. Брегът, островите и планинската вътрешност са разположени като цяло паралелно едни на други в посока от северозапад на югоизток. Вътрешността на района е планинска, с типични карстови формирования.

Климатът на Далмация е средиземноморски, с топли и сухи лета и меки, влажни зими. Средната температура през зимата е между 3,6 и 9,0 °C, а тази през лятото варира между 24,7 и 25,3 °C. Относителната влажност през годината варира между 56 % и 76 %. Типично за района климатично явление е бора — сух студен вятър, наблюдаван предимно през зимата и появяващ се средно 130 дни годишно. Съчетаното въздействие на тези климатични фактори създава условия, които спомагат „Dalmatinski pršut“ да бъде изсушен и да узрее.

Човешки фактори

Благодарение на наличната морска сол и благоприятния климат жителите на Далмация бързо усвоили от древните римляни умението да консервират свинско месо чрез осоляване и сушене. Оттогава насам специализираните познания за производството на pršut са се предавали от поколение на поколение и са се развивали с времето, докато достигнат процес, който се счита за традиционен в Далмация.

Традиционните познания обхващат всички етапи на производството на „Dalmatinski pršut“. Производителите на pršut в Далмация подбират качествени бутове, които тежат поне 11 kg и са покрити с кожа и мазнина с дебелина поне 15 mm. Преди осоляването те изцеждат останалата кръв от бута чрез разтриване, най-вече кръвта от бедрената артерия, за да предотвратят разваляването на месото по време на сушенето и зреенето. Умението на производителите на pršut се проявява и при определянето на продължителността на осоляване и пресоване, която зависи главно от теглото на шунката.

Отделя се особено внимание на метода и продължителността на опушване, както и на избора на дървесина. Всъщност първоначално „Dalmatinski pršut“ се е консервирал главно чрез осоляване и сушене, а не толкова чрез опушване. Опушването на „Dalmatinski pršut“ на етапа на сушене, което навремето е протичало край огнищата в кухните или в специални сушилни с порести покриви, е било въведено с цел разпръскване на влагата в дъждовно време. Когато времето се променяло и задухвал бора, шунките се изнасяли навън за сушене.

Производителите на „Dalmatinski pršut“ установили, че опушеното месо изсъхва по-добре и е по-трайно благодарение на антиоксидантните и бактерицидни свойства на пушека и поради това започнали да опушват шунките и при сухо време, когато всъщност не било наложително да се окачват край огнищата. Макар в днешния метод на производство пушекът вече да не е необходим като консервант за месото, той все още се използва при производството на „Dalmatinski pršut“, за да му придаде онзи уникален и типичен аромат на пушено и сушено свинско месо. Днес опушването е отделен производствен процес, за който се използва студен пушек от изгарянето на габър (*Carpinus sp.*), дъб (*Quercus sp.*) или бук (*Fagus sp.*), на парчета или стърготини — видове, традиционно използвани за горене от местните домакинства.

Специфични характеристики на продукта

Уникалността на „Dalmatinski pršut“ е отразена на първо място в органолептичните му качества, които са резултат от производствения процес.

Едно от тези характерни качества е ароматът — комбинация от ферментирало сухо свинско месо и мека опушеност. Изследванията показват разлики в състава на летливите вещества при „Dalmatinski pršut“ и шест други сушени шунки от южноевропейски страни, особено при наличието на феноли (гвайакол, фенол, o-крезол, m-крезол, 2,5-ксиленол, 2,6-ксиленол и 2,6 диметоксифенол) във всички проби от „Dalmatinski pršut“. Предвид факта, че производственият процес при другите шунки не включва опушване, най-вероятно е ароматът на пушек да се предава от горепосочените феноли (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying, Food Chemistry 104 (2007), стр. 1038).

„Dalmatinski pršut“ се отличава също така с вкуса си — леко солен до солен, с меката си консистенция и равномерния червен до светлочервен цвят.

Причинно-следствена връзка между района и характеристиките на продукта

Връзката между характеристиките на „Dalmatinski pršut“ и района на производството му се отразява на първо място в използването на традиционен метод на производство, който се е предавал от поколение на поколение. Благодарение на традиционните умения за производство „Dalmatinski pršut“ притежава специфичните характеристики, които са спомогнали за изграждането на репутацията му.

Основната особеност на „Dalmatinski pršut“ е характерният мек опушен аромат. Ето защо опушването е особено деликатен етап от производството, през който производителите на pršut трябва да обръщат особено внимание на подбора на правилните видове дърво за горене, на количеството на пушека и на продължителността на процеса на опушване, които зависят основно от теглото на бутовете и времето в момента на опушване. Ако тези параметри не бъдат избрани правилно, резултатът може да е прекалена натрапливост на аромата на пушек, обезцветяване на кожата и твърда консистенция на месото, което не се топи толкова лесно в устата.

Уменията на производителите на pršut в периода на зреене се изразяват в правилния контрол на въздушния поток, температурата и относителната влажност, които позволяват на метаболитните процеси да протичат с подходяща скорост и така възпрепятстват ускореното или прекомерното изсъхване, което води до жилавост на месото и загуба на равномерния червен до светлочервен цвят по цялата ширина на мускулната тъкан (потъмняване по краищата).

Благодарение главно на мекия си аромат на пушек „Dalmatinski pršut“ отдавна си е спечелил признание далеч отвъд пределите на района на производство.

В края на 30-те години на миналия век Rudolf Bergštajn, гостилничар от град Вараждин, поръчал реклама в местен седмичник, канещa гостите му да пробват „[…] истинския „Dalmatinski pršut“ […]“ (Hrvatsko jedinstvo, бр. 60, 1938, Varaždin, стр. 8).

Популярността на „Dalmatinski pršut“ нараства бързо през 60-те години на XX век, когато нарасналото търсене стимулира производството, което се организира на кооперативен принцип.

В материала си за търговския бюлетин Meso (2006) M. Krvavica и J. Đugum заявяват, че „Разновидностите на традиционния хърватски pršut, включително „Dalmatinski pršut“, […] показват характеристики, които със сигурност ги нареждат сред най-висококачествените видове pršut […].“ Това показва, че „Dalmatinski pršut“ до ден-днешен се отличава със своето качество и традиционния си метод на производство.

Производителите на „Dalmatinski pršut“ са редовни изложители на националния панаир на Pršut, който се организира в град Sinj от 2006 г. насам и посреща международни участници, както и на международния панаир на Prosciutto, организиран в Tinjan от 2007 г. насам, където редовно печелят награди. „Dalmatinski pršut“ е печелил отличия и златни медали през 2009 г., 2010 г. и 2013 г. на международния селскостопански панаир в Нови Сад, Сърбия.

С развитието на туризма в средата на 90-те години на XX век и нарастващото търсене на типични местни продукти „Dalmatinski pršut“ се превърна в характерен далматински деликатес, а в икономическо отношение — в основен традиционен хранителен продукт в Хърватия.

Позоваване на електронния адрес (URL) на публикуваната спецификация

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Izmijenjena%20Specifikacija%20prosinac%202024.pdf