

RETTIFICHE**Rettifica della raccomandazione 2013/165/UE della Commissione, del 27 marzo 2013, relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali**

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 91 del 3 aprile 2013)

A pagina 13, punto 4, secondo capoverso:

anziché: «La procedura di campionamento applicata dagli operatori del settore alimentare può derogare alle disposizioni del regolamento (CE) n. 401/2006, ma deve essere rappresentativa per la partita campionata.»

leggi: «La procedura di campionamento applicata dagli operatori del settore alimentare può derogare alle disposizioni del regolamento (CE) n. 152/2009, ma deve essere rappresentativa per la partita campionata.»

Rettifica della direttiva 2013/34/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 giugno 2013, relativa ai bilanci d'esercizio, ai bilanci consolidati e alle relative relazioni di talune tipologie di imprese, recante modifica della direttiva 2006/43/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e abrogazione delle direttive 78/660/CEE e 83/349/CEE del Consiglio

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 182 del 29 giugno 2013)

In tutto il testo della direttiva:

anziché: «valore netto»,

leggi: «valore equo».

Rettifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 562/2013 della Commissione, del 14 giugno 2013, recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Queijo Serra da Estrela (DOP)]

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 167 del 19 giugno 2013)

A pagina 11, allegato I, secondo comma:

anziché: «descrizione del prodotto: si chiede di poter commercializzare il "Queijo Serra da Estrela" in un formato più piccolo (0,5 kg). Il diametro minimo del formaggio è quindi ridotto di conseguenza, passando da 11 a 9 cm.»

leggi: «descrizione del prodotto: si chiede di poter commercializzare il "Queijo Serra da Estrela" in un formato più piccolo (0,5 kg), che è la dimensione minima per conservare le caratteristiche organolettiche specifiche. Il diametro del formaggio è quindi ridotto di conseguenza, passando da 11 a 9 cm.»
