

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina

(2023/C 43/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Canelli”

PDO-IT-02810

Data wniosku: 9.11.2021

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Canelli

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

„Canelli”

Barwa: od jasno słomkowożółtej do intensywnie żółtej, z refleksami w kolorze od zielonkawego do lśniącego złota.

Aromat: charakterystyczne aromaty winogron Muscat, wonne, z nutami, które można opisać w różny sposób jako: nuty kwiatowe: rosnące dziko rośliny i akacja; nuty owocowe: morela, brzoskwinia, jabłko Reneta; nuty cytrusowe i miodowe, niekiedy świeże aromaty ziołowe.

Smak: słodki, o świeżej i dość intensywnej kwasowości, z delikatnym finiszem aromatu winogron Muscat; może być orzeźwiający.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %, z czego rzeczywista zawartość alkoholu od 4,5 % do 6,50 %.

Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

W momencie wprowadzenia do obrotu ChNP „Canelli” jest winem, z którego przy otwieraniu pojemnika uwalnia się dwutlenek węgla pochodzący wyłącznie z fermentacji; jego nadciśnienie nie przekracza 2,5 bara przy przechowywaniu w temperaturze 20 °C w zamkniętych pojemnikach.

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Canelli” opatrzone określeniem „Riserva”

Barwa: od słomkowożółtej do intensywnie jasnej złotożółtej po dojrzewaniu i leżakowaniu.

Aromat: złożony, typowy dla aromatycznej odmiany winorośli Muscat, z nutami, które można opisać w różny sposób jako: brzoskwińowe; cytrusowe; aromatyczne nuty ziołowe o różnej intensywności, takie jak szałwia, melisa i tymianek.

Czasami, w miarę leżakowania w butelce, mogą być wyczuwalne nuty kandyzowanych owoców, benzyny i słodkich przypraw, takich jak szafran.

Smak: słodki, charakterystyczny aromatyczny finisz, bogaty, kwaskowaty, ale zrównoważony słodyczą; może być orzeźwiający.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %, z czego rzeczywista zawartość alkoholu od 4,50 % do 6,50 %.

Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

W momencie wprowadzenia do obrotu ChNP „Canelli” jest winem, z którego przy otwieraniu pojemnika uwalnia się dwutlenek węgla pochodzący wyłącznie z fermentacji; jego nadciśnienie nie przekracza 2,5 bara przy przechowywaniu w temperaturze 20 °C w zamkniętych pojemnikach.

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

5. Praktyki enologiczne

a) podstawowe praktyki enologiczne

–

b) maksymalna wydajność

„Canelli” również opatrzone określeniem „Riserva”

9 500 kg winogron z hektara

Nazwa „Canelli” określająca winnicę [„vigna”] oraz nazwa „Canelli” określająca winnicę opatrzona określeniem „riserva”

8 500 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron odpowiednich do produkcji win o ChNP „Canelli” obejmuje terytorium gmin wymienionych poniżej.

Prowincja Asti: całe terytorium gmin Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Coazzolo oraz część terytorium gmin Bubbio, Castagnole Lanze, Costigliole d’Asti, Loazzolo, Moasca i San Marzano Oliveto.

W przypadku ostatnich z wymienionych gmin terytorium jest wyznaczone w następujący sposób:

Bubbio i Loazzolo: część terytorium po lewej stronie rzeki Bormida;

Castagnole Lanze: obszar znajdujący się po prawej stronie potoku Tinella;

Costigliole d’Asti: część terytorium położona po prawej stronie potoku Tinella aż do miejscowości Boglietto, a stamtąd aż do skrzyżowania z SP [droga prowincjonalna] 23A, oraz terytorium miejscowości Burio i Bionzo wyznaczone przez skrzyżowanie dróg SP 23A, SP 23 i SP 59;

Moasca: niewielki obszar w południowej części terytorium gminy graniczący z Calosso, Canelli i San Marzano Oliveto. Granica przebiega z zachodu na wschód, wzdłuż drogi SP 41/A aż do Regione Cascine. Od Regione Cascine do Regione Annunziata (drogą SP 6) przez Regione Radice. Od Regione Annunziata do Moasca wzdłuż drogi SP 109 i SP 41/A. We wsi Moasca granica biegnie do Regione Chierina i dalej w dół doliny do skrzyżowania, kierując się w stronę Regione San Colombano;

San Marzano Oliveto: nie wlicza się obszaru na północy gminy graniczącego z Castelnuovo Calcea i Nizza Monferrato. Granica przebiega z zachodu na wschód, na południe od Moasca, od skrzyżowania z Regione San Colombano w kierunku Chierina, aż do drogi SP 50. Na skrzyżowaniu z drogą SP 50 biegnie na wschód w kierunku San Marzano Oliveto, wzdłuż drogi SP 50 aż do skrzyżowania prowadzącego do Regione Italiana. Od skrzyżowania prowadzącego do Regione Italiana ciągnie się dalej aż do kościoła San Antonio. Od kościoła San Antonio schodzi na południowy wschód w stronę drogi SP 50. Wzdłuż drogi SP 50 biegnie w kierunku północno-wschodnim aż do kościoła Nostra Signora Annunziata w Regione Corte. Od kościoła Nostra Signora Annunziata prowadzi dalej na wschód w kierunku Calamandrana aż do skrzyżowania [drogę] Strada Piazzaro i tam dociera do granicy gminy Calamandrana.

Prowincja Cuneo: całe terytorium gmin Castiglione Tinella, S. Stefano Belbo oraz część terytorium Cossano Belbo, Neive, Neviglie i Mango.

W przypadku ostatnich z wymienionych gmin terytorium jest wyznaczone w następujący sposób:

Cossano Belbo: część terytorium po lewej stronie rzeki Belbo;

Neive: część terytorium po prawej stronie potoku Tinella;

Neviglie: część terytorium po prawej stronie potoku Tinella;

Mango: część terytorium położona na północ od drogi SP 270 aż do skrzyżowania z drogą SP 265 i dalej wzdłuż drogi SP 265 aż do skrzyżowania z drogą SP 200, następnie dalej na północ drogą SP 200 do granicy z Neviglie.

7. **Główna odmiana lub główne odmiany winorośli**

Moscato Bianco B. – Moscato

8. **Opis związku lub związków**

8.1. **Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ChNP „Canelli” obejmuje 17 gmin w prowincjach Asti i Cuneo. Jest to obszar, na którym uprawa odmiany winorośli Moscato Bianco i produkcja wina „Moscato” jest dawną tradycją historyczną i kulturową.

Cechy gleby na obszarze produkcji

Obszar produkcji win objętych ChNP „Canelli” znajduje się w pasmie wzgórz, wzdłuż łańcucha rozciągającego się na terytorium prowincji Asti i Cuneo. Obszar ten znajduje się między rzeką Tanaro a rzeką Bormida, w dolinie potoku Belbo, na wysokości od 165 do 500 metrów nad poziomem morza. Jest to pasmo wzgórz na granicy Langhe i Monferrato, na których występują gleby pozbawione kamieni, powstałe z osadów morskich. Osady piaszczysto-margłowe, margłowe i gliniaste oraz wapienne, o niskiej zawartości substancji organicznych, pochodzące z trzeciorzędu w Piemontie.

Gleby występujące na tym obszarze można scharakteryzować poprzez rozróżnienie dwóch stref według wysokości nad poziomem morza i pochodzenia gleby, zgodnie z mapą gleb regionu Piemont:

- terytorium w gminach Neive, Coazzolo, Castiglione Tinella, Calosso, Costigliole d’Asti, Moasca, San Marzano Oliveto i Calamandrana, na wysokości od 150 do 400 metrów nad poziomem morza, o glebach margłowo-gliniastych na łagodnych zboczach;
- terytorium w gminach Neviglie, Mango, Cossano, Camo, Santo Stefano Belbo, Loazzolo, Cassinascio i Canelli, na wysokości od 180 do 600 metrów, o glebach piaszkowo-margłowych, warstwowych, szczególnie strome.

Cechy klimatu na obszarze produkcji

Klimat jest typowy dla Niziny Padańskiej (umiarkowany kontynentalny), z bardzo gorącymi, dusznymi latami i mroźnymi, śnieżnymi zimami. Opady deszczu występują głównie wiosną i jesienią. Są one niewielkie i poniżej średniej krajowej. Główną rośliną uprawianą na tym obszarze jest winorośl. Najczęściej uprawianą odmianą winorośli jest Moscato Bianco. Obszar produkcji charakteryzuje się sumą temperatur efektywnych powyżej 10 °C (suma temperatur 10) odpowiadającą 2 200 stopniodni, przy rocznych opadach deszczu odpowiadających 900 mm rozkładających się na 120 dni deszczowych w roku. Warunki te uznaje się za umiarkowany klimat Niziny Padańskiej. Krajobraz jest pofałdowany, a szczyty wznoszą się na wysokość od 300 do 500 metrów nad poziomem morza. Dzięki temu obszar jest poddany działaniu wiatrów, a nadmiar wody jest odprowadzany. Wilgotność względna jest niższa niż na mniejszych wysokościach. Połączenie krajobrazu i klimatu umożliwia właściwe dojrzewanie winogron Moscato Bianco.

8.2. **Jakość i właściwości produktu, które w znacznym lub całkowitym stopniu można przypisać środowisku geograficznemu**

Na obszarze produkcji win objętych ChNP „Canelli” warunki glebowe i klimatyczne wpływają na wzrost winorośli, głównie na czas kwitnienia i zbiorów, ale także na rozwój chorób, zwłaszcza mączniaka prawdziwego.

W szczególności w miejscu tym występują znaczne dobowe wahania temperatury, niezbędne do rozwoju złożoności aromatycznej, fizjologicznej właściwości Moscato Bianco. Ta odmiana winorośli dobrze się rozwija w mikroklimacie wzgórz wokół Canelli. Uniwersytet Turyński i region Piemontu przeprowadziły badania pt. „Caratterizzazione, valorizzazione e diversificazione delle produzioni del Moscato nel suo areale di produzione” [„Właściwości, rozwój i zróżnicowanie produktów z wykorzystaniem odmiany Moscato na jej obszarze produkcji”]. Badania te wykazały, w jaki sposób wysokość nad poziomem morza i położenie wpływają na rozwój cukrów, poziomów kwasowości, w szczególności kwasu jabłkowego, i aromatów (wolny linalol).

Pochodzące z trzeciorzędu gleby charakteryzuje osad morski i zawierają one szare, warstwowe margle wapienne. Są one trudne do uprawy i nie są wystarczająco żyzne, aby uprawiać na nich zboża, co stwarza warunki do uprawy winorośli, a w okresie poprzedzającym zbiory zwiększa złożoność związków aromatycznych (terpenów) charakterystycznych dla Moscato Bianco. Nie byłoby to możliwe w przypadku gleb gliniastych, które z kolei dałyby winogrona o mniejszej finezji aromatycznej.

Wina objęte ChNP „Canelli” w kategorii 1 (Wino) zawdzięczają następujące właściwości opisanym powyżej cechom.

- barwa: od jasnej słomkowożółtej, czasami z zielonkawymi refleksami, do intensywnie jasnej złotożółtej po dojrzewaniu i leżakowaniu;
- aromat: aromaty charakterystyczne dla winogron Moscato, wonne, z nutami kwiatowymi, które mogą przechodzić z aromatów roślin dziko rosnących i akacji do nut owocowych, takich jak morela, brzoskwinia i jabłko Reneta z nutami cytrusowymi i miodowymi, a niekiedy świeżymi nutami ziołowymi;
- rodzaj „Riserva” może mieć również owocowe nuty brzoskwini i owoców cytrusowych; aromatyczne nuty ziołowe o różnej intensywności, takie jak szaflwia, melisa i tymianek; czasami, w miarę leżakowania, mogą być wyczuwalne nuty kandyzowanych owoców, benzyny i słodkich przypraw, takich jak szafran;
- smak: słodki, aromatyczny finisz charakterystyczny dla winogron Moscato, bogaty, kwaskowy, ale zrównoważony słodyczą; może być orzeźwiający;
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12,00 %, z czego rzeczywista zawartość alkoholu od 4,50 % do 6,50 %;
- odpowiednia minimalna kwasowość ogólna, 4,5 g/l, co pomaga zrównoważyć zawartość cukru;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l

W momencie wprowadzenia do obrotu ChNP „Canelli” jest winem, z którego przy otwieraniu pojemnika uwalnia się dwutlenek węgla pochodzący wyłącznie z fermentacji; jego nadciśnienie nie przekracza 2,5 bara przy przechowywaniu w temperaturze 20 °C w zamkniętych pojemnikach.

8.3. Czynniki ludzkie

Czynniki ludzkie mają zasadnicze znaczenie w położeniu geograficznym [ChNP] „Canelli”. Od końca XIX w. pokolenia producentów doskonalili bowiem specjalne techniki produkcji win z winogron Moscato Bianco.

Jeżeli chodzi o rolnictwo, na obszarze produkcji win objętych ChNP „Canelli” odmiana winorośli Moscato Bianco jest zazwyczaj poddawana cięciu w formie sznura Guyota. Jest to mieszany system cięcia, w którym wykorzystuje się łożę zastępczą o liczbie pąków od ośmiu do dziesięciu i jednym odgałęzieniu. Ten rodzaj cięcia wybrano z myślą o uzyskaniu wysokiej jakości na ubogich glebach. Długość łoży jest podstawowym środkiem regulującym produkcję, a w konsekwencji jakość winogron. Palikowanie z pionowym ułożeniem pędów jest jedyną metodą prowadzenia. Odległość między drutami prowadzącymi wynosi od 2,5 metra na obszarach, na których możliwa jest mechanizacja, do 1,8 metra na obszarach, na których winorośl jest pielęgnowana ręcznie. Odstęp między poszczególnymi krzewami winorośli nigdy nie przekraczają 1 metra. Winorośl jest w dużej mierze prowadzona wzdłuż konturów gruntu. Możliwości mechanizacji są niewielkie i pielęgnacja winorośli wymaga znacznej pracy fizycznej.

Obecnie, dzięki specjalistycznej wiedzy na całym obszarze ChNP „Canelli”, możliwe jest skuteczne kontrolowanie rzeczywistej zawartości alkoholu za pomocą metody przerywania fermentacji poprzez stosowanie niskich temperatur w połączeniu z technikami fizycznymi. Ma to trzy główne skutki:

- utrzymanie poziomu cukru w produkcie końcowym;
- wytworzenie lekkiego nadciśnienia odpowiedzialnego za żywotność i delikatną piankę produktu;
- zachowanie charakterystycznych aromatów winogron Moscato Bianco, które na obszarze „Canelli” są szczególnie wyraźne ze względu na strukturę gleby.

Zgodnie z obecnym stanem wiedzy oczywiste jest, że wybory rolnicze i enologiczne dokonane w przeszłości były najbardziej skuteczne, jeśli chodzi o rozwój składników aromatycznych odmiany Moscato Bianco uprawianej na obszarze produkcji „Canelli”.

Szczególne cechy i jakość win pochodzących z obszaru produkcji „Canelli” zostały wyraźnie potwierdzone w czasie wieloletnich degustacji, podczas których aromaty win były zawsze obecne, bez względu na to, ile lat dojrzewały, zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danego rocznika, ukazując doskonałą równowagę między niezwykłą harmonią kwasowości i słodczy a wspaniałą strukturą i intensywnością smaku podtrzymującą długi finisz.

Analizy organoleptyczne wykazały najbardziej istotną cechę produktu, jaką jest większa trwałość smaków i aromatów w porównaniu ze standardowymi produktami dostępnymi na rynku. Jest to istotna i uznana właściwość, która została dodatkowo potwierdzona w klasyfikacji poprzez zastosowanie określenia „Riserva”.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

Przepisy UE

Rodzaj wymogu dodatkowego:

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Winifikacja i leżakowanie win objętych ChNP „Canelli” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym produkcji. W przepisach unijnych i krajowych dopuszcza się jednak, aby wyżej wymienione działania odbywały się na obszarze położonym w bliskiej odległości od przedmiotowego wyznaczonego obszaru geograficznego lub na obszarze znajdującym się w obrębie tej samej jednostki administracyjnej lub w graniczącej z nią jednostce administracyjnej, zgodnie z poniższymi warunkami:

- w dowolnym miejscu na terytorium administracyjnym uczestniczących gmin, nawet jeżeli tylko częściowo znajduje się ono na obszarze produkcji;
- w dowolnym miejscu w prowincji Alessandria, Asti i Cuneo oraz w miejscowości Pessione należącej do gminy Chieri w Turynie.

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Ramy prawne:

Przepisy UE

Rodzaj wymogu dodatkowego:

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Zgodnie z odpowiednimi przepisami UE butelkowanie musi odbywać się na obszarze, na którym wino zostało wyprodukowane i poddane leżakowaniu. Ma to na celu zachowanie renomy win objętych ChNP dzięki lepszemu monitorowaniu ich szczególnych właściwości i jakości. Monitorowanie to jest środkiem ochrony nazwy korzystnym dla wszystkich zaangażowanych podmiotów. Oczywiście jest, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość wina „Canelli” przez narażenie go na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Może mieć to negatywny wpływ na właściwości fizykochemiczne, takie jak minimalna kwasowość ogólna lub minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego, oraz organoleptyczne, w tym barwę, aromat i smak. W szczególności może to wpłynąć na typowy, delikatny składnik aromatyczny winogron Moscato, z których produkowane są wina objęte ChNP. Ryzyko jest tym większe, im dalej wino jest transportowane. Natomiast butelkowanie na obszarze pochodzenia pozwala zachować właściwości wina oraz jego wysoką jakość, ponieważ partie wina są transportowane jedynie na niewielkie odległości, jeśli w ogóle. Do tych względów dochodzi doświadczenie oraz wszechstronna wiedza techniczna i naukowa na temat szczególnych właściwości win, którą producenci ChNP „Canelli” zdobywali przez lata. Dzięki temu butelkowanie może odbywać się na obszarze pochodzenia przy zastosowaniu najlepszych rozwiązań technologicznych pozwalających na zachowanie wszystkich właściwości fizycznych,

chemicznych i organoleptycznych win uwzględnionych w specyfikacji. Zakłady butelkowania położone poza obszarem produkcji mogą wprawdzie zapewnić takie same technologiczne warunki pakowania. Wymienione powyżej optymalne warunki zostaną jednak z pewnością lepiej spełnione, jeżeli butelkowanie będzie odbywać się w zakładach znajdujących się na obszarze produkcji. Zakłady te, oprócz tego, że doskonale znają szczególne właściwości tego wina, są bezpośrednio zainteresowane zachowaniem poziomu jakości, wizerunku i renomy nazwy. Zgodnie z odpowiednimi przepisami UE butelkowanie na obszarze produkcji ma na celu umożliwienie właściwemu organowi prowadzenie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i oszczędnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji. Organ kontrolny, który przeprowadza coroczną kontrolę przestrzegania przepisów specyfikacji, może bardzo szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Canelli”, zgodnie z odpowiednim planem kontroli. Celem jest zapewnienie systematycznej weryfikacji tego, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina „Canelli”, które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogu dodatkowego:

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Po nazwie „Canelli” bezpośrednio następuje określenie tradycyjne „denominazione di origine controllata e garantita” lub jego skrót DOCG, bądź odpowiednik tego określenia stosowany w UE, czyli „chroniona nazwa pochodzenia”. W dalszej kolejności, w stosownych przypadkach, wymienia się winogrona Moscato i określenie „Riserva”.
- Nieobowiązkowe wskazanie winogron Moscato musi być zapisane literami o wielkości nie większej niż dwie trzecie wielkości liter użytych w nazwie „Canelli”.
- Określenie „Riserva”, jeżeli jest podane, musi być zapisane literami o wielkości nie większej niż litery użyte w nazwie „Canelli”.
- Określenie „vigna” po którym następuje nazwa winnicy, musi być zapisane literami nie większymi niż połowa wielkości liter użytych w nazwie pochodzenia.
- Podawanie barwy jest niedozwolone.
- Wskazanie rocznika jest obowiązkowe.
- Butelki, w które pakowane są i wprowadzane do obrotu wina objęte ChNP, muszą być szklane i odpowiadać stylem określonym w przepisach krajowych i unijnych, o pojemności dozwolonej w obowiązujących przepisach, w szczególności od 0,375 do 6 litrów, z wyłączeniem pojemności 2 litrów.
- Jeśli chodzi o zamknięcia butelek z winami objętymi ChNP, można stosować formy dozwolone w obowiązujących przepisach dotyczących materiałów, z wyjątkiem kapsli.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17484>
