C/2025/2612

5.5.2025

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge le haghaidh tásc geografach i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2025/2612)

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Mozzarella di Gioia del Colle'

Uimh. AE: PDO-IT-02384-AM01 — 12.2.2025

1. **Ainm an táirge**

'Mozzarella di Gioia del Colle'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☒ Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint (ATFC)

☐ Tásc geografach faoi chosaint (TGFC)

☐ Tásc Geografach (TG)

3. **Earnáil**

☒ táirgí talmhaíochta

☐ fíon

☐ deochanna biotáilleacha

4. **An tír ar léi an limistéar geografach**

An Iodáil

5. **Údarás an Bhallstáit atá ag cur an leasaithe chaighdeánaigh in iúl**

MASAF [Aireacht Talmhaíochta, Biafhlaithis agus Foraoiseachta]

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Is leasú caighdeánach é an leasú de réir bhrí Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) 2024/1143 toisc nach bhfuil i gceist leis athrú ar an ainm, nach bhfuil baol ann go gcuirfidh sé an nasc ar neamhní agus nach bhfuil srianta breise ar mhargú an táirge i gceist leis.

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

1. *Leasú maidir le hAirteagal 5 den tsonraíocht táirge a bhaineann le hamhábhair*

Déanann an leasú difear don tréimhse ar laistigh di nach mór an bainne a phróiseáil.

Is mar a leanas atá an abairt leasaithe:

'Ní mór an phróiseáil a dhéanamh laistigh de 48 n-uair an chloig ón mbleán deireanach.'

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Cúiseanna:

Sa leagan roimhe seo rinneadh tagairt don chéad bhleán.

Athraíodh é sin toisc gur dhícháiligh an leagan roimhe seo an bhaisc bainne a bhailítear maidin Dé Sathairn, lena n-áirítear an chéad bhleán tráthnóna Dé hAoine (e.g. 17.00) agus an bleán maidin Dé Sathairn. Is mar sin atá an scéal ó tharla gurb amhlaidh, de bharr riachtanais an déirí (ní dhéantar aon phróiseáil ar an Domhnach), nach ndéanfaí an bainne a phróiseáil go dtí maidin Dé Luain (04.00 ar maidin), i.e. 59 n-uair an chloig tar éis an chéad bhleáin. Ciallaíonn an leasú go bhféadfar an bhaisc bainne a bhailítear ar an Satharn (an bleán deireanach ag 06.00) a phróiseáil ar an Luan freisin (04.00 ar maidin) toisc go ndéantar na 48 n-uair an chloig a chomhaireamh ón mbleán deireanach.

Níl aon tionchar ag an leasú sin ar cháilíocht an bhainne a phróiseáiltear agus cuireann sé cosc ar chaillteanais airgeadais d'fheirmeoirí.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

2. *Leasú maidir le hAirteagal 8 den tsonraíocht táirge agus pointe 3.6 den doiciméad aonair a bhaineann leis na rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge*

Baineann an leasú seo le ceann de na míreanna faisnéise ar an lipéad.

Go sonrach, cinneadh na focail seo a leanas a scriosadh:

'(...) agus dáta táirgthe (...)'

Is é is cuspóir aonair don leasú sin mearbhall i measc tomhaltóirí a sheachaint a mhéid a bhaineann leis na dátaí éagsúla atá ar an lipéad cheana agus, ar an dóigh sin, aird an tharraingt ar dháta éagtha an táirge. Ina theannta sin, de bharr riachtanais lóistíochta, ní shroicheann an táirge seilfeanna ollmhargaidh go dtí 4/5 lá tar éis an dáta táirgthe. Fágann an t-am sin a chaitear ag iompar agus ag cruachadh na n-earraí go bhféadfadh tomhaltóirí a mheas nach bhfuil an Mozzarella úr a thuilleadh, toisc nach bhfuil an táirge ar fáil go dtí 4/5 lá tar éis an táirgthe.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm nó ainmneacha (an ATFC nó an TGFC)**

'Mozzarella di Gioia del Colle'

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

An Iodáil

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 04 — TÁIRGÍ DÉIRÍOCHTA; UIBHEACHA ÉAN; MIL NÁDÚRTHA; TÁIRGÍ INITE DE THIONSCNAMH AINMHÍOCH, NACH BHFUIL SONRAITHE NÁ ÁIRITHE IN ÁIT EILE

0406 — Cáis agus gruth

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is cáis ghrutha shínte úr é 'Mozzarella di Gioia del Colle' a dhéantar le bainne bó iomlán amháin agus le saothrán tús gabhála meidhg. Is iad seo a leanas saintréithe an táirge:

a) An comhdhéanamh ceimiceach seo a leanas (luachanna le haghaidh cáis úr): lachtós ≤ 0,6 %, aigéad lachtach ≥ 0,20 %, taise 58-65 %, saill 15-21 % ar bhonn fliuch;

b) Blas a chuireann bainne atá beagán géar i gcuimhne, agus iarbhlas deas coipthe nó meadhg géar (níos láidre i gcáis úrdhéanta) agus dea-bholadh bainne géar, ar a mbíonn beagán de bhlas ime uaireanta;

c) Easpa leasaitheach, breiseán agus áiseanna próiseála.

Bíonn dromchla mín nó beagáinín snáithíneach ar 'Mozzarella di Gioia del Colle'. Bíonn an cháis snasta, seachas sramach ná calógach. Is cáis bhán í, a bhféadfadh imir éadrom de dhath na tuí bheith uirthi, ag brath ar an séasúr. Nuair a ghearrtar an cháis, ba cheart raimhre lingeach a bheith inti agus í a bheith saor ó fhabhtanna. Ba cheart ruainne beag meidhg bháin a bheith ag úscadh as an gcáis ghearrtha.

Bíonn trí chruth ar 'Mozzarella di Gioia del Colle': cruinn, lúbtha i snaidhmeanna, agus trilseach. Ag brath ar an gcruth agus ar an méid, bíonn meáchan ó 50 g go 1 000 g sna píosaí. Déantar an cháis a mhargú agus í tumtha i leacht leasaitheach (uisce ina bhfuil salann breise b'fhéidir agus atá beagáinín aigéadaithe).

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

D'fhéadfadh dlúthbhianna atá bunaithe ar ghránaigh (arbhar Indiach, eorna, cruithneacht, coirce) agus atá bunaithe ar léagúim (soighe, pónairí leathana, pónairí machaire, piseanna machaire), min nó calóga a bheith in aiste bia na mbó freisin, agus féadfar iad a thabhairt mar ábhar beatha comhlántach freisin. Is féidir seachtháirgí próiseála carúb agus gránach - bran cruithneachta coitianta agus plúr ar bheagán cruithneachta coitianta, plúr ar bheagán dúraim - a úsáid freisin, ar choinníoll nach mó iad ná 40 % d'ábhar tirim. Ar deireadh, is féidir aiste bia na mbó a fhorlíonadh le coimpléisc vitimíní agus mianraí.

Ionas nach gcuirtear isteach ar na saintréithe cáilíochta a thugtar do 'Mozzarella di Gioia del Colle' mar gheall ar an nasc atá aige leis an limistéar áitiúil, ní mór 60 % ar a laghad de na táirgí a úsáidtear chun na ba a bheathú a theacht ón limistéar a dtugtar tuairisc air i bpointe 4. Comhlíontar an ceanglas céatadáin sin trí úsáid a bhaint as féar agus/nó féar tirim ó mhóinéir atá suite laistigh den limistéar sainaitheanta. Is é sin an chuid den bheatha a bhaineann le snáithín indíleáite, a shainmhínítear go ginearálta mar 'foráiste' (féar agus/nó féar tirim, féarach, etc.), agus tá tionchar mór aige ar shaintréithe ceimiceacha agus orgánaileipteacha an bhainne.

I bhfianaise dhálaí geografacha, ithreach agus aeráide an limistéir gheografaigh, ní raibh sé oiriúnach riamh - agus ní bheidh riamh - chun gránaigh amhail arbhar Indiach nó barra olashíl amhail soighe a fhás chun beatha ainmhithe próitéine a fháil uathu. Ós rud é nach féidir farae ardcháilíochta ón taobh istigh den limistéar a chur in ionad na mbeatha ainmhithe sin, ní mór úsáid dlúthbhianna comhlántacha agus beatha ainmhithe ón taobh amuigh a cheadú. Déantar na táirgí sin a bhriseadh síos agus a thuaslagadh go héasca sa chogansach (méid gráin níos lú ná 0,8 cm, i.e. ní féidir crapadh cogansaí a spreagadh) ionas go soláthraíonn siad fuinneamh (ó charbaihiodráití cúltaca amhail stáirse go príomha) agus próitéin atá ar fáil go héasca don mhicribhithóm cogansaí. Mar sin féin, toisc go bhfuil a ról teoranta don fheidhm fhiseolaíoch a bhaineann le tacú leis an micribhithóm, níl aon tionchar acu ar airíonna an bhainne ná an mozzarella. Dá bhrí sin, is é an innilt éigeantach ar feadh an ama is féidir sin iarbhír (150 lá), agus an aiste bia atá lán le farae agus a tháirgtear sa limistéar na gnéithe den aiste bia a chuidíonn le hairíonna ceimiceacha agus céadfacha an amhábhair agus an táirge chríochnaithe a chinneadh. Dá bhrí sin, is dhá eilimint bhunúsacha iad sin a nascann an t-amhábhar, an táirge críochnaithe agus an chríoch.

Ní úsáidtear ach bainne bó iomlán amh, a bhailítear thar dhá sheisiún bleáin ar leith, chun an cháis seo a dhéanamh. Féadfaidh an bainne a bheith teirmithe nó paistéartha.

Déantar an cháis de réir an chleachtais thraidisiúnta mar atá saothrán tús gabhála meidhg a úsáid.

Tagann an bainne a úsáidtear chun 'Mozzarella di Gioia del Colle' a dhéanamh ó thréada eallaigh arb éard atá iontu na pórtha Bruna [Donn], Frisona [Freaslannach], Pezzata Rossa [Rua Alabhreac] nó an Gheirseog, agus crosphórtha díobh, agus is éard atá in 60 % ar a laghad den ábhar tirim iomlán a thugtar do na ba déiríochta féar agus/nó féar tirim ó mhóinéir a bhfuil raon leathan fásra iontu.

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Tarlaíonn gach céim den phróiseas táirgthe - na ba a thógáil agus a bhleán, an bainne a bhailiú agus a phróiseáil, agus an cháis féin a dhéanamh - sa limistéar geografach a dtugtar tuairisc air i bpointe 4.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Féadfar 'Mozzarella di Gioia del Colle' a mhargú i bpacáistí ina bhfuil meáchain éagsúla agus/nó i bpíosaí ar leith. Déantar é a mhargú agus é tumtha i leacht leasaitheach (uisce ina bhfuil salann breise b'fhéidir agus atá beagáinín aigéadaithe).

Ós rud é gur táirge úr é a dtagann meath air go tapa de ghnáth, ní mór 'Mozzarella di Gioia del Colle' a phacáistiú san áitreabh céanna ina ndéantar é, laistigh den limistéar geografach a shainítear faoi phointe 4.

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Ní mór an lógó (Fíor 1) a phriontáil ar an bpacáistíocht a úsáidtear chun 'Mozzarella di Gioia del Colle' a mhargú.

An lógó a thaispeántar i bhFíor 1, ní mór é a thaispeáint go feiceálach ar aghaidh uachtair an lipéadaithe nó na pacáistíochta, agus ar na taobhanna chomh maith. An lógó a thaispeántar i bhFíor 1, ní mór é a thaispeáint ar an dá thaobh de phíosaí clúdaithe aonair.

Fíor 1

Lógó



4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Is éard atá sa limistéar táirgthe bardais Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle agus Turi i gCúige Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra agus Mottola i gCúige Taranto; agus cuid de bhardas Matera atá suite tadhlach le bardais Altamura, Santeramo in Colle agus Laterza, atá críochaithe ag mórbhóthair an SS 99 agus an SS 7.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Is éard atá sa limistéar geografach, ina dtáirgtear an cháis sin, codanna de chúigí Bari agus Taranto ar ardchlár Murge, áit a bhfuil cuid mhór feirmeacha déiríochta (na 'feirmeacha bó' de thionscnamh ré bhunadh Fheardorcha Mhóir). Sa limistéar sin, áit a bhfuil feirmeacha agus déirithe suite measartha gar dá chéile (cuid mhór acu san áitreabh céanna fiú), is nós áitiúil é le fada mozzarella a tháirgeadh ó bhainne bó: tá tagairtí ann ó 1885 don 'mozzarella fíorálainn ó Apulia' i bhfoilseachán dar teideal *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* ['An Iodáil Talmhaíochta, iris atá tiomnaithe d'fheabhsú morálta agus eacnamaíoch pobal tuaithe'] (Redaelli, Milano). Chomh maith le saintréithe áirithe a thíreolaíochta, a ithreach agus a aeráide, tá an limistéar sainiúil mar gheall ar a thraidisiún ársa déanta cáise atá fréamhaithe go domhain agus a mhaireann fós agus a tugadh ar aghaidh ó ghlúin go glúin. Bíonn tionchar mór ag an dá ghné sin ar shaintréithe an bhainne agus na cáise agus is iad sin na príomhthosca a nascann 'Mozzarella di Gioia del Colle' leis an gcríoch.

Tá nasc idir saintréithe ceimi-fhisiceacha agus cothaitheacha an bhainne, go háirithe, agus an chríoch tríd an aiste bia a thugtar do na hainmhithe agus an comhthéacs comhshaoil i gcoitinne ina dtógtar iad. Tá a fhios go maith go bhfuil dlúthbhaint ag comhdhéanamh an bhainne go ginearálta leis an gcomhthéacs zóiteicniúil ina maireann na hainmhithe agus go bhfuil an cineál comhdhúl luaineach an-tábhachtach don chomhdhéanamh. Braitheann saintréithe aramatacha an bhainne ar na substaintí sin, a fhoirmítear go pointe áirithe trí mheitibileacht an ainmhí agus go pointe áirithe tríd an gcomhshaol. Is féidir leis na comhdhúile luaineacha ón gcomhshaol dul isteach sa bhainne trí dhíleá (athchogaint) nó trí na scamhóga (ionanálú). Sa limistéar geografach ina dtáirgtear an ATFC 'Mozzarella di Gioia del Colle', mar thoradh ar na dálaí geografacha, ithreach agus aeráide, roghnaíodh cineálacha plandaí áirithe a fhaightear go nádúrtha agus a shaothraítear go nádúrtha atá frithsheasmhach in aghaidh na ndálaí te tirime ar saintréithe iad de thimpeallacht bréag-steipe. Is é atá san fásra atá ann go nádúrtha ná fásra xéirifileach den chuid is mó agus áiríonn sé luibheanna aramatacha amhail *Thymus striatus, Ferula communis* agus *Foeniculum vulgare*. Tá na plandaí sin — agus fásra xeirifileach go ginearálta — lán le polaifeanóil, teirpéiní, comhdhúile carbóinile agus substaintí luaineacha eile ar féidir leo tionchar díreach nó neamhdhíreach a bheith acu ar bhlas an

bhainne. Bíonn an tionchar sin díreach nuair a aistrítear iad gan athrú agus bíonn sé neamhdhíreach nuair a ghníomhaíonn siad mar réamhtheachtaithe do mheitibilítí luaineacha eile a bhfuil tionchar acu ar an gcumhrán. Cuidíonn láithreacht leanúnach na n-ainmhithe sa timpeallacht sin le prionsabail luaineacha ag a bhfuil airíonna aramatacha a bheith á gcur isteach sa bhainne, go háirithe ag amanna áirithe den bhliain. Ar an iomlán, is é an innilt éigeantach agus an aiste bia atá lán le farae a tháirgtear sa limistéar a ráthaíonn saintréithe sainiúla cothaitheacha agus feidhmiúla an bhainne, amhail a phróifíl lipide agus a chion comhdhúl luaineach. Tá ról tábhachtach ag dálaí comhshaoil áitiúla agus ag teicnící tógála stoic maidir leis an micreaflóra bainne a mhúnlú. Bíonn tionchar mór ag na tosca sin go léir le chéile ar shaintréithe orgánaileipteacha 'Mozzarella di Gioia del Colle'.

A mhéid a bhaineann le tionchar na teicníce próiseála, is é sin an modh traidisiúnta stairiúil nach gceadaíonn ach bainne úr a úsáid agus meadhg áitiúil a chur leis (an saothrán tús gabhála). Is ionann an tús gabhála meidhg a chuirtear leis an mbainne agus nasc eile fós leis an gcríoch áitiúil, toisc go bhfuil sé á dhéanamh ar an mbealach céanna le fada an lá: úsáid a bhaint as meadhg an lae roimhe sin a fágadh chun géarú, rud a fhágann gur féidir é a shaibhriú leis na heinsímí bainne ar saintréithe de chuid an déirí iad. Ráthaíonn na gnéithe sin nasc láidir leis an gcríoch, toisc go gcinneann siad go mbeidh an chuid is mó den chomhpháirt mhicribhitheolaíoch dúchasach freisin. Tá ról tábhachtach ag an gcomhpháirt mhiocróbach sna hairíonna céadfacha toisc go bhfuil sí freagrach as 'dea-bholaithe tánaisteacha' an táirge a fhoirmiú. Ráthaítear próifíl mhicribhitheolaíoch dhúchasach an tsaothráin tús gabhála meidhg go páirteach le saintréithe an bhainne óna ndíorthaítear é, ach níos tábhachtaí fós, leis an modh ullmhúcháin agus leis an timpeallacht ina bhfágtar é lena fhorbairt. Léiríonn 'an meascán de mhiocrorgánaigh dhúchasacha' atá sa saothrán tús gabhála gach céim den phróiseas táirgthe agus aistrítear é ar bhonn laethúil chuig an mbainne agus dá bhrí sin chuig an táirge críochnaithe, rud a bhuanaíonn an nasc leis an gcríoch i gcónaí. Maidir leis na modhanna a úsáideann an cáiseoir chun an meadhg a bhainistiú sa dabhach, chun na gruthanna a aibiú agus chun an meascán a phróiseáil ina dhiaidh sin, cumascann siad le chéile chun nasc sainiúil eile leis an gcríoch a fhoirmiú. Bíonn tionchar ag cumasc na bparaiméadar próiseála uile ar an éiceachóras miocróbach, rud atá measartha sainiúil cheana féin agus, ar an dóigh sin, múnlaítear conas a théann an coipeadh chun cinn. Tá oilteacht an cháiseora fíor-riachtanach ina leith sin toisc go gceadaíonn sé don tacar miocrób forbairt ar mhodh uathúil neamh-inmhacasamhlaithe, rud a thugann a shaintréithe céadfacha tipiciúla don mozzarella. A mhéid a bhaineann leis an mblas, cruthaíonn an coipeadh sin blasanna beagáinín géar a mbaineann iarbhlas taitneamhach giosta leis atá níos láidre i gcáis úrdhéanta. Cumascann an dea-bholadh a dhíorthaítear ón bpróiseas déanta cáise leis na cinn a dhíorthaítear ón mbainne, i.e. ón bpróiseas coipthe ('dea-bholadh tánaisteach') a chruthaíonn bolaithe úra bainne, ime agus meidhg aigéid agus ón amhábhar ('dea-bholadh príomhúil') ó bolaithe fíneálta plandúla agus ainmhíocha saintréitheacha. Mar achoimre, léiríonn na dea-bholaithe príomhúla na dálaí inar tógadh na ba, agus ról tábhachtach ag aiste bia an fhoráiste áitiúil (úr nó féar tirim), agus tá na dea-bholaithe tánaisteacha nasctha leis an micreaflóra dúchasach.

Chomh maith leis na saintréithe sonracha a mhúnlaítear leis na teicnící a úsáidtear chun na hainmhithe a thógáil agus chun an cháis a dhéanamh, tá ról freisin ag tionchair chomhshaoil, stairiúla agus chultúir. Is gnéithe nach beag iad an tírdhreach (Natura 2000), an gheolaíocht áitiúil (réigiún ardchlár Murge Apulia, ina bhfuil aolchloch cailceach, lomáin charraigeacha agus créanna laghdaithe) agus an aeráid ar fad. I dtéarmaí staire agus cultúir, tá nasc domhainfhréamhaithe idir an táirge agus an cineál feirmeoireachta sa limistéar: feirmeacha beostoic beaga agus meánmhéide atá á reáchtáil ag teaghlaigh den chuid is mó agus atá struchtúrtha de réir nósanna áitiúla, ar feirmeacha iad ar a gcaitheann eallach tréimhsí fada ag innilt. Mar fhocal scoir, tá go leor fianaise ann a chruthaíonn go bhfuil mozzarella ina chuid shuntasach de stair Gioia del Colle, lena n-áirítear clár faisnéise a léirigh an Istituto Luce i Gioia del Colle ar an 28 Lúnasa 1950. Léirítear i dtaifid eile gurbh é 'feirmeoir darb ainm Clemente Milano a bhí ag tógáil an eallaigh Donn na nAlp i limistéar Gioia del Colle an chéad duine a d'úsáid an bainne óna stoc chun an táirge déiríochta úr speisialta ar a dtugtar mozzarella a dhéanamh' (ó *Gioia del Colle, oggi* ['Gioia del Colle, Today'], arna chur in eagar ag Giovanni Bozzo le haghaidh Japigia Editrice, Bari 1970). Luaitear in alt in 1922 le Giovanni Carano Donvito '….go raibh an-mheas ar Mozzarella di Gioia (del Colle), go raibh an-éileamh air agus gur íocadh praghas maith air ar an margadh sa Róimh agus in Napoli agus in Bari, Taranto, Lecce, Foggia agus i gcathracha níos lú eile' (*La riforma sociale* ['Athchóiriú sóisialta'], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi - Roux e Viarengo, Torino). Mar fhocal scoir, tá fianaise ann go bhfuil chuid mhór imeachtaí á reáchtáil ó bhlianta na 1960idí a bhfuil sé mar aidhm acu próifíl mozzarella a ardú.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F2%252FD.820f2a0d5824dbf22170/P/BLOB%3AID%3D3340/E/pdf?mode=download