C/2025/6770

22.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6770)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cariñena“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0043-AM04 – 7. oktober 2025

1. **Ime proizvoda**

„Cariñena“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe se štejejo za standardne spremembe v skladu s členom 24 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta, saj ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena zaščitene označbe porekla, ne pomenijo spremembe, izbrisa ali dodajanja kategorije proizvodov vinske trte, ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Vključitev delno dealkoholiziranega vina

Opis

V kategorijo 1 je bilo dodano delno dealkoholizirano vino (belo, rosé in rdeče). Za njegovo pridelavo veljajo naslednja merila:

— imeti mora enake organoleptične lastnosti kot osnovno vino,

— postopki dealkoholizacije ne smejo povzročiti organoleptičnih napak,

— prakse dealkoholizacije proizvoda z ZOP se lahko izvajajo samo v obratih na razmejenem geografskem območju.

Sprememba se nanaša na točko 2 Opis vina, analitske in organoleptične lastnosti proizvoda, in točko 3(b) Posebni enološki postopki v specifikaciji proizvoda ter na točko 6 Opis vina in točko 7.1 Posebni enološki postopki v enotnem dokumentu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba besedila o organoleptičnih napakah v vseh kategorijah vina

Opis

Pri opisu vonja in okusa je bila pri vseh proizvodih vinske trte z ZOP črtana besedna zveza „brez napak“. Razlog za to spremembo je, da organoleptični opisi za vonj in okus v specifikaciji proizvoda že določajo, da mora biti proizvod brez napak. Zato tega pri opisu vonja in okusa ni treba izrecno navesti ali je morda celo odveč.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(b) Organoleptične lastnosti v specifikaciji proizvoda in točko 6 Opis vina v enotnem dokumentu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vključitev obveznosti tretiranja vinske trte s sredstvi na osnovi feromonov

Opis

Kot del kmetijsko-okoljskih pridelovalnih praks za zatiranje grozdnih sukačev je bilo vključeno obvezno tretiranje s sredstvi na osnovi feromonov namesto uporabe konvencionalnih metod za varstvo rastlin.

Zato je bil črtan odstavek o tem, da regulativni odbor vsako leto odobri trajnostne kmetijsko-okoljske pridelovalne prakse v skladu s podnebnimi razmerami ali mednarodnimi tehničnimi merili.

Ta sprememba se nanaša na točko 8(b), podtočka (i), Dodatne zahteve. Pridelovalne prakse, specifikacije proizvoda. Ne vpliva na enotni dokument.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Cariñena“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0043-AM04 – 7. oktober 2025

1. **Ime**

„Cariñena“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kakovostno peneče vino
8. Biser vino
16. Vino iz prezrelega grozdja

6. **Opis vina**

Vinski proizvod

Belo vino in vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister;

— belo vino: zelenkasto slamnato rumene, bledo rumene, slamnato rumene ali rumene barve;

— vino rosé: barve čebulne lupine, lososne, rožnate, jagodno rožnate ali vijoličasto rožnate barve.

Vonj

Saden, vonj po lesu, če je bilo vino z njim v stiku.

Belo vino z izrazom „maceración carbónica“ (pridelano s karbonsko maceracijo) ter belo vino in vino rosé z izrazom „nuevo“ (novo vino): izrazita sadnost; brez vonja po staranju v lesenih sodih.

Okus

Srednja vsebnost kislin, zmerno sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Delno dealkoholizirano belo vino in vino rosé morata imeti enake organoleptične lastnosti kot osnovno vino. Uporabljeni postopki dealkoholizacije ne smejo povzročiti organoleptičnih napak.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida (v mg/l):

180, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l,

240, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

Delno dealkoholizirano belo vino in vino rosé:

delež dejanskega alkohola (v vol. %): 0,5–8,5,

najnižja vsebnost skupnih kislin (v g/l): 4,

najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 15.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Vinski proizvod

Rdeče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister, vijoličasto rdeče, škrlatno rdeče, granatno rdeče ali češnjevo rdeče barve.

Rdeče vino z izrazom „joven“ (mlado vino): vijoličasto rdeče, škrlatno rdeče, granatno rdeče, češnjevo rdeče ali rubinasto rdeče barve.

Vonj

Saden, po rdečem jagodičju, vonj po lesu, če je bilo vino z njim v stiku.

Rdeče vino z izrazom „nuevo“ (novo vino) in „maceración carbónica“ (pridelano s karbonsko maceracijo): izrazita sadnost, izrazite note rdečega jagodičja, brez vonja po staranju v lesenih sodih.

Rdeče vino z izrazom „joven“ (mlado vino): srednja sadnost, rahel vonj po lesu, če je bilo vino kratek čas z njim v stiku.

Okus

Srednja vsebnost kislin, zmerno sladek in srednje trpek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Delno dealkoholizirano rdeče vino mora imeti enake organoleptične lastnosti kot osnovno vino. Uporabljeni postopki dealkoholizacije ne smejo povzročiti organoleptičnih napak.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida (v mg/l):

140, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l,

180, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

Delno dealkoholizirano rdeče vino:

delež dejanskega alkohola (v vol. %): 0,5–8,5,

najnižja vsebnost skupnih kislin (v g/l): 4,

najvišja vsebnost hlapnih kislin (v meq/l): 15.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Vinski proizvod

Likersko vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister;

— belo likersko vino: rumene, jantarno rumene ali zlato rumene barve;

— rdeče likersko vino vijoličasto rdeče, škrlatno rdeče, granatno rdeče ali češnjevo rdeče barve.

Vonj

Po zrelem sadju in lesu, če je bilo vino z njim v stiku.

Okus

Po alkoholu (topel občutek v ustih) in sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida (v mg/l):

150, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l,

200, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Vinski proizvod

Kakovostno peneče vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister, z mehurčki ogljikovega dioksida;

— belo vino: zelenkasto slamnato rumene, bledo rumene, slamnato rumene ali rumene barve;

— vino rosé: barve čebulne lupine, lososne, rožnate, jagodno rožnate ali vijoličasto rožnate barve;

— rdeče vino: vijoličasto rdeče, škrlatno rdeče, granatno rdeče, češnjevo rdeče ali rubinasto rdeče barve.

Aroma

Sadna.

Okus

Gaziran občutek v ustih (osvežujoče bodikast), rahlo kiselkast okus (svež).

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10,83
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	160

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Vinski proizvod

Biser vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister, z mehurčki ogljikovega dioksida;

— belo vino: zelenkasto slamnato rumene, bledo rumene, slamnato rumene ali rumene barve;

— vino rosé: barve čebulne lupine, lososne, rožnate, jagodno rožnate ali vijoličasto rožnate barve;

— rdeče vino: vijoličasto rdeče, škrlatno rdeče, granatno rdeče, češnjevo rdeče ali rubinasto rdeče barve.

Aroma

Sadna.

Okus

Gaziran občutek v ustih (osvežujoče bodikast), rahlo kiselkast okus (svež).

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida (v mg/l):

180 belo vino in vino rosé, 140 rdeče vino, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l,

240 belo vino in vino rosé, 180 rdeče vino, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Vinski proizvod

Vino iz prezrelega grozdja (pozna trgatev)

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister;

— belo vino: zelenkasto slamnato rumene, bledo rumene, slamnato rumene ali rumene barve;

— vino rosé: barve čebulne lupine, lososne, rožnate, jagodno rožnate ali vijoličasto rožnate barve;

— rdeče vino: vijoličasto rdeče, škrlatno rdeče, granatno rdeče, češnjevo rdeče ali rubinasto rdeče barve.

Vonj

Po zrelem sadju in lesu, če je bilo vino z njim v stiku.

Okus

Po alkoholu (topel občutek v ustih), sladek, odvisno od vsebnosti sladkorja.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	13
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida (v mg/l):

180 belo vino in vino rosé, 140 rdeče vino, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l,

240 belo vino in vino rosé, 180 rdeče vino, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Vinski proizvod

Vino iz prezrelega grozdja (naravno sladko)

Organoleptične lastnosti

Videz

Bister;

— belo vino: zelenkasto slamnato rumene, bledo rumene, slamnato rumene ali rumene barve;

— vino rosé: barve čebulne lupine, lososne, rožnate, jagodno rožnate ali vijoličasto rožnate barve;

— rdeče vino: vijoličasto rdeče, škrlatno rdeče, granatno rdeče, češnjevo rdeče ali rubinasto rdeče barve.

Vonj

Po zrelem sadju in lesu, če je bilo vino z njim v stiku.

Okus

Srednje do zelo sladek.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	13
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida (v mg/l): 240 v belih vinih in vinih rosé, 180 v rdečih vinih.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Enološki postopek

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Pri trgatvi se za pridelavo vin z ZOP uporabijo le zdravi grozdi, ki so dosegli potrebno stopnjo zrelosti in imajo delež potencialnega alkohola 9 vol. % ali več.

Za ekstrakcijo mošta ali vina ter njegovo ločevanje od tropin je treba uporabiti ustrezen tlak, tako da donos (kombinacija pretakanja ter stiskanja) ne presega 74 litrov vina na 100 kilogramov grozdja.

Prakse dealkoholizacije se lahko izvajajo samo v obratih na razmejenem geografskem območju.

Enološki postopek

Vrsta enološkega postopka

Ustrezne omejitve pri pridelavi vin

Opis

Najmanjša gostota zasaditve je 1 500 trsov na hektar, enakomerno porazdeljenih po celotni površini nasada.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Rdeče sorte vinske trte

Največji donos:

Največji donos	62,9
Največji donos na enoto	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Rdeče sorte vinske trte

Največji donos:

Največji donos	8 500
Največji donos na enoto	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Bele sorte vinske trte

Največji donos:

Največji donos	66,6
Največji donos na enoto	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Bele sorte vinske trte

Največji donos:

Največji donos	9 000
Največji donos na enoto	kilogrami grozdja na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— CABERNET SAUVIGNON

— CARIÑENA BLANCA

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— MACABEO – VIURA

— MAZUELA – CARIÑENA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MORISTEL – JUAN IBÁÑEZ

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PARELLADA

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— VERDEJO

— VIDADILLO

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Geografsko območje ZOP „Cariñena“ zajema zemljišče v naslednjih občinah pokrajine Zaragoza v avtonomni skupnosti Aragonija: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Fuendetodos, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva in Vistabella de Huerva.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Aragonska vina izvirajo iz regije, znane pod imenom Keltiberija, kjer je stalo rimsko mesto *Carae* (danes Cariñena), katerega prebivalci so že v tretjem stoletju pred našim štetjem pili vino, mešano z medom. Že leta 1696 so bili nasadi na območju, ki ustreza današnjim občinam v ZOP, razmejeni po kakovosti. Lastnosti različnih vrst tal na geografskem območju, skupaj z malo padavinami, skrajnimi temperaturami in severovzhodnim vetrom, imenovanim cierzo, oblikujejo selektiven ekosistem, v katerem se že stoletja ukvarjajo z vinogradništvom, s čimer je nastal poseben in edinstven končni proizvod, prilagojen svojemu okolju. Uporabljene sorte vinske trte so dobro prilagojene obstoječim talnim in podnebnim razmeram, zato dajejo nabor vin, ki so posebna s fizikalno-kemičnega in senzoričnega vidika ter imajo razpoznavne lastnosti vin, pridelanih iz dovoljenih sort vinske trte.

Razvoj različnih vrst tal na geografskem območju glede na posebnosti lokalnega terena, podnebne razmere in različne sorte vinske trte dajejo uravnotežena vina z intenzivnimi in svežimi aromami, ki imajo dobro strukturo in obstojen pookus.

Kategorije proizvodov vinske trte

3. Likersko vino

Povzetek povezave

Proizvodnja likerskih vin je del zgodovine tega geografskega območja zaradi podnebnih razmer, za katere so značilne visoke dnevne temperature in redke padavine, kar omogoča pridelavo grozdja, zelo bogatega s sladkorji, zlasti pri pozni trgatvi.

Kategorije proizvodov vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

Ta enološki postopek, ki temelji na tradicionalni metodi, se v vinskih kleteh na območju izvaja od začetka 20. stoletja. Skrajne temperature in tla, bogata z apnencem, omogočajo gojenje sort vinske trte, ki dajejo vinu krepko telo in uravnoteženost. Redke padavine in veliko sončnih ur ustvarjajo delež naravnega alkohola, ki omogoča pridelavo kakovostnih penečih vin s predpisanimi deleži alkohola.

Kategorije proizvodov vinske trte

8. Biser vino

Povzetek povezave

Delež naravnega alkohola, nizka vsebnost kislin in intenzivnost sadnih arom pri biser vinih so rezultat veliko sončnih ur, ki pomenijo najboljšo izpostavljenost soncu, ter izrazitih temperaturnih razlik zaradi celinskega podnebja na območju in majhne nevarnosti padavin v obdobju zorenja grozdja.

Kategorije proizvodov vinske trte

16. Vino iz prezrelega grozdja

Povzetek povezave

Praksa pozne trgatve na geografskem območju zaščitene označbe porekla „Cariñena“, da se pridela grozdje z višjo vsebnostjo sladkorja, daje temu proizvodu značilen vonj po zrelem sadju in poudarja njegovo sladkost ali občutek toplote zaradi deleža alkohola. Ta uravnoteženost je rezultat dolge izpostavljenosti grozdja soncu v celotnem obdobju zorenja.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Opis zahteve ali odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Trgovske etikete vseh registriranih vinskih kleti je treba predložiti regulativnemu svetu, da se po preverjanju skladnosti z zahtevami iz te specifikacije, vključijo v register etiket. Na etiketi mora biti naveden eden od dveh spodnjih izrazov: „denominación de origen“ (označba porekla) „Cariñena“ (tradicionalni izraz iz Uredbe (ES) št. 1308/2013) ali zaščitena označba porekla „Cariñena“. Proizvodi, namenjeni za prehrano, morajo imeti garancijske znamke, ki jih oštevilči in izda regulativni svet. Znamke se namestijo v registrirani vinski kleti tako, da jih ni mogoče ponovno uporabiti.

Opis zahteve ali odstopanja

POLNJENJE

Pravni okvir

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Prevoz in stekleničenje zunaj območja proizvodnje pomenita tveganje za kakovost vina. S stekleničenjem na območju porekla se ohranijo lastnosti in kakovost proizvoda. Stekleničenje je pomemben postopek, pri katerem je treba upoštevati stroge zahteve. Zato mora potekati na območju, razmejenem s specifikacijo proizvoda, da se ohranijo vse fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

https://www.aragon.es/documents/d/guest/pliego_condiciones_dop_carinena