Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/954)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Granada”

PDO-ES-A1475-AM04

Datum obavijesti: 18. studenog 2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

Poboljšana formulacija o označivanju

Opis:

Tekst je poboljšan da bi se utvrdilo kako na istaknutome mjestu na etiketama vina u bocama mora biti zaštićeni naziv „Granada”, u obliku utvrđenom u važećem zakonodavstvu, kao i ostali podaci, barem oni obvezni. Za vino od prezreloga grožđa moraju se navesti riječi „naturalmente dulce” [prirodno slatko] ili „vendimia tarde” [kasna berba].

Izmjena se odnosi na odjeljak H.2 specifikacije, „Posebna pravila o označivanju i pakiranju”, i odjeljak 9. jedinstvenog dokumenta, „Osnovni dodatni uvjeti”.

Izmjena je standardna jer nije riječ o izmjeni obuhvaćenoj člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

da se izbjegne pogrešno tumačenje.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

   Granada

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

   ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

   1. Vino
   4. Pjenušavo vino
   5. Kvalitetno pjenušavo vino
   16. Vino od prezrelog grožđa

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijela i ružičasta vina*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Bijela vina: Izgled: vino mora biti čisto i bistro, od zelenkastožute do jantarnožute boje, čitava spektra nijansi žute boje ovisno o vrsti proizvodnje. Miris: od svježih i ugodnih do razvijenijih, ovisno o vrsti proizvodnje. Okus: mora biti bogat i bez nedostataka.

Ružičasta vina: Izgled: vino mora biti čisto, od vrlo bljedoružičaste do svjetlocrvene boje, čitava spektra nijansi tipičnih za ružičasta vina, ovisno o vrsti proizvodnje. Miris: od svježih i ugodnih do razvijenijih, ovisno o vrsti proizvodnje. Okus: mora biti bogat i bez nedostataka.

* Najmanja stvarna alkoholna jakost bijelih vina s potpodručja Contraviesa-Alpujarra: 11 % vol.

* Najmanja stvarna alkoholna jakost ružičastih vina s potpodručja Contraviesa-Alpujarra: 12 % vol.

* Najmanja ukupna kiselost (u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina) za potpodručje Contraviesa-Alpujarra iznosi 4,5 grama po litri (60,00 miliekvivalenata po litri).

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina iznosi 0,05 grama po litri (0,833 miliekvivalenata po litri) po postotku stvarne alkoholne jakosti u vinima do jedne godine starosti. U vinima starijima od jedne godine ne smije prijeći jedan gram po litri (1,66 miliekvivalenata po litri) do 10 % vol., uz povećanje od 0,06 grama po litri (1,00 miliekvivalenata po litri) za svaki postotak alkoholne jakosti iznad 10 % vol.

* Sumporov dioksid: u vinima s udjelom šećera od manje od pet grama po litri najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida iznosi 160 miligrama po litri, a u vinima s udjelom šećera od najmanje pet grama po litri najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida iznosi 200 miligrama po litri.

* Ako nisu utvrđene granične vrijednosti, primjenjuju se važeći propisi Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 10

— Najmanja ukupna kiselost: 4,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Crna vina*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Izgled: vino mora biti čisto i bistro, boje u rasponu od crvene s ljubičastim tonovima do crvene s tonovima mahagonija. Miris: čista i ugodna, bez nedostataka. Okus: na prvi dojam i kako se razvija u ustima, okus je bogat i bez nedostataka.

* Najmanja stvarna alkoholna jakost na potpodručju Contraviesa-Alpujarra iznosi 13 % vol., a najveća stvarna alkoholna jakost 16 % vol.

* Najmanja ukupna kiselost (u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina) za potpodručje Contraviesa-Alpujarra iznosi 4,5 grama po litri (60,00 miliekvivalenata po litri).

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina iznosi 0,05 grama po litri (0,833 miliekvivalenata po litri) po postotku stvarne alkoholne jakosti u vinima do jedne godine starosti. U vinima starijima od jedne godine ne smije prijeći jedan gram po litri (1,66 miliekvivalenata po litri) do 10 % vol., uz povećanje od 0,06 grama po litri (1,00 miliekvivalenata po litri) za svaki postotak alkoholne jakosti iznad 10 % vol.

* U vinima s udjelom šećera od manje od pet grama po litri najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida iznosi 150 miligrama po litri, a u vinima s udjelom šećera od najmanje pet grama po litri najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida iznosi 200 miligrama po litri.

* Ako nisu utvrđene granične vrijednosti, primjenjuju se važeći propisi Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 4,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Bijela i ružičasta vina od prezreloga grožđa*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Izgled: vino mora biti čisto i bistro, pri čemu se nijanse ružičastih vina kreću od vrlo bljedoružičaste do svjetlocrvene i obuhvaćaju čitav spektar nijansi tipičnih za ružičasta vina, s mogućim nijansama mahagonija/terakote. Bijela mogu biti od zlatnožute do jantarnožute boje, ovisno o vrsti proizvodnje. Miris: bez nedostataka. Okus: bogat i bez nedostataka.

* Najveća stvarna alkoholna jakost: 16 % vol.

* Najveći sadržaj sumpora: 200 miligrama po litri ako je ostatak šećera manji od pet grama po litri; 250 miligrama po litri ako je ostatak šećera najmanje pet grama po litri.

* Ako nisu utvrđene granične vrijednosti, primjenjuju se važeći propisi Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 13.

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18.

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Crna vina od prezreloga grožđa*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Izgled: vino mora biti čisto i bistro, od crvene boje trešnje s mogućim granatnim nijansama do crvene s nijansama mahagonija/terakote. Miris: bez nedostataka. Okus: bogat i bez nedostataka.

* Najveća stvarna alkoholna jakost: 16 % vol.

* Najveći sadržaj sumpora: 150 miligrama po litri ako je ostatak šećera manji od pet grama po litri; 200 miligrama po litri ako je ostatak šećera najmanje pet grama po litri.

* Ako nisu utvrđene granične vrijednosti, primjenjuju se važeći propisi Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 13.

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20.

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *Pjenušava i kvalitetna pjenušava vina (bijela i ružičasta)*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Izgled: vina moraju biti čista i bistra, pri čemu se boja bijelih vina kreće od zelenkastožute do jantarnožute i obuhvaća čitav spektar nijansi žute boje ovisno o vrsti proizvodnje. Ružičasta vina mogu biti od vrlo bljedoružičaste do svjetlocrvene boje, s čitavim spektrom nijansi tipičnih za ružičasta vina, ovisno o vrsti proizvodnje. Miris: od svježih i ugodnih do razvijenijih, ovisno o vrsti proizvodnje. Okus: bogat i bez nedostataka. Vina moraju imati i specifična organoleptička svojstva, posebno kad je riječ o izgledu i trajnosti pjene te sjaju, boji, aromi i okusu.

* Na potpodručju „Contraviesa-Alpujarra” najmanja ukupna kiselost (izražena kao vinska kiselina) iznosi 5,5 grama po litri (73,33 miliekvivalenata po litri).

* Ako nisu utvrđene granične vrijednosti, primjenjuju se važeći propisi Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11.

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 10,83.

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 160.

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Poseban enološki postupak

Udio sorti grožđa prema vrsti vina: Ružičasta vina: najmanje 25 % crnoga grožđa

Značajke grožđa: najmanja prirodna alkoholna jakost: 10 % vol. za bijelo grožđe, 11 % vol. za crno grožđe i 9 % vol. za grožđe namijenjeno proizvodnji pjenušavih vina.

Za kvalitetna pjenušava vina upotrebljavaju se neke od sljedećih sorti: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal i Viognier. Na potpodručju „Contraviesa-Alpujarra” pjenušava vina moraju se proizvoditi isključivo od jedne od sljedećih sorti: Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay i Pinot Noir, pri čemu najmanje 70 % korištenoga grožđa mora biti sorte Vigiriego (Vigiriega).

Pjenušava vina proizvode se „tradicionalnom metodom” (sekundarna fermentacija u boci i razdoblje starenja od tiraže do degoržiranja od najmanje devet mjeseci).

Prešanjem se dobiva vino, odvaja se komina, a konačni prinos ne smije premašivati 70 litara vina na 100 kilograma ubranoga grožđa. Na potpodručju „Contraviesa-Alpujarra” konačni prinos ne smije premašivati 65 litara vina na 100 kilograma ubranoga grožđa.

Zabranjena je upotreba brzih uređaja za centrifugalno runjanje ili muljanje ili kontinuiranih preša. Vina se moraju proizvoditi i skladištiti u cisternama ili spremnicima tako da je zajamčena zdravstvena ispravnost i kvaliteta vina.

Ograničenje koje se odnosi na proizvodnju vina

Zabranjeno je sljedeće:

— upotreba frakcija vina dobivenih neispravnim prešanjem u zaštićenim vinima,

— upotreba hrastovih strugotina na potpodručju „Contraviesa-Alpujarra” u postupku proizvodnje i starenja, među ostalim tijekom fermentacije svježeg grožđa i mošta od grožđa, i tijekom skladištenja,

— na potpodručju „Contraviesa-Alpujarra”, dodavanje ekspedicionog likera te enološki postupci dokiseljavanja i dekolorizacije u bilo kojoj fazi proizvodnje.

Postupak uzgoja:

Najmanja gustoća sadnje: 1 500 trsova po hektaru. Vinova loza uzgaja se i oblikuje metodom račvastog uzgoja ili nekom od njezinih varijanti ili se primjenjuje sustav brajdi. Na potpodručju „Contraviesa-Alpujarra” nisu dopušteni miješani nasadi u kojima se tijekom berbe ne mogu odvojiti različite sorte. Navodnjavanje je dopušteno pod uvjetima utvrđenima u specifikaciji. Bere se samo zdravo grožđe. Na potpodručju „Contraviesa-Alpujarra” grožđe se prevozi u nepropusnim, čvrstim, otvorenim spremnicima koje je jednostavno očistiti, a ne teže više od 30 kg. Zabranjena je upotreba vreća.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Sorte crnoga grožđa

8 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Bijele sorte vinove loze

9 000 kilograma grožđa po hektaru

3. Sorte za pjenušava vina

12 000 kilograma grožđa po hektaru

4. Sorte crnoga grožđa (osim sorte Tempranillo) na potpodručju Contraviesa-Alpujarra

6 000 kilograma grožđa po hektaru

5. Sorta Tempranillo na potpodručju Contraviesa-Alpujarra

7 000 kilograma grožđa po hektaru

6. Sorte bijeloga grožđa na potpodručju Contraviesa-Alpujarra

8 000 kilograma grožđa po hektaru

7. Grožđe namijenjeno proizvodnji pjenušavih vina s potpodručja Contraviesa-Alpujarra

12 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje za proizvodnju grožđa te proizvodnju i starenje vina obuhvaćenih oznakom izvornosti „Granada" obuhvaća sve općine pokrajine Granade, koje su trenutačno sljedeće: Agrón, Alamedilla, Albolote, Albondón, Albuñán, Albuñol, Albuñuelas, Aldeire, Alfacar, Algarinejo, Alhama de Granada, Alhendín, Alicún de Ortega, Almegíjar, Almuñécar, Alpujarra de la Sierra, Alquife, Arenas del Rey, Armilla, Atarfe, Baza, Beas de Granada, Beas de Guadix, Benalúa, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Bérchules, Bubión, Busquístar, Cacín, Cádiar, Cájar, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Caniles, Cáñar, Capileira, Carataunas, Cástaras, Castilléjar, Castril, Cenes de la Vega, Chauchina, Chimeneas, Churriana de la Vega, Cijuela, Cogollos de Guadix, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Cúllar Vega, Darro, Dehesas de Guadix, Dehesas Viejas, Deifontes, Diezma, Dílar, Dólar, Domingo Pérez de Granada, Dudar, Dúrcal, Escúzar, Ferreira, Fonelas, Fornes, Freila, Fuente Vaqueros, Las Gabias, Galera, Gobernador, Gójar, Gor, Gorafe, Granada, Guadahortuna, Guadix, Los Guájares, Gualchos, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huélago, Huéneja, Huéscar, Huétor Santillán, Huétor-Tajar, Huétor Vega, Íllora, Itrabo, Iznalloz, Játar, Jayena, Jerez del Marquesado, Jete, Jun, Juviles, Lachar, Lanjarón, Lanteira, Lecrín, Lentegí, Lobras, Loja, Lugros, Lujar, La Malahá, Maracena, Marchal, Moclín, Molvízar, Monachil, Montefrío, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Moreda, Morelábor, Motril, Murtas, Nevada, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Orce, Órgiva, Otívar, Otura (Villa de), El Padul, Pampaneira, Pedro Martínez, Peligros, La Peza, El Pinar, Pinar, Pinos Genil, Pinos Puente, Polícar, Polopos, Pórtugos, Puebla de Don Fadrique, Pulianas, Purullena, Quéntar, Rubite, Salar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, Soportújar, Sorvilán, La Taha, Torre-Cardela, Torvizcón, Torrenueva Costa, Trevélez, Turón, Ugíjar, Valderrubio, El Valle, Valle del Zalabí, Valor, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Villanueva de las Torres, Villanueva Mesía, Víznar, Zafarraya, Zagra, La Zubia i Zújar.

Unutar područja proizvodnje vina obuhvaćenih oznakom izvornosti „Granada" izdvojena su tri potpodručja homogenih zemljopisnih značajki, tradicionalno poznata pod sljedećim nazivima:

— „Geoparque-Norte" koje obuhvaća sljedeće općine: Albuñán, Aldeire, Alicún de Ortega, Alamedilla, Alquife, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castilléjar, Castril, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jérez del Marquesado, La Calahorra, Lanteira, Lugros, Marchal, Morelabor, Orce, Pedro Martínez, La Peza, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres i Zújar;

— „Poniente", koje obuhvaća sljedeće općine: Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendín, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentegí, Molvízar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otívar, Otura, El Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quéntar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, El Valle, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar i La Zubia.

— „Contraviesa-Alpujarra", koje obuhvaća sljedeće općine: Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón i Ugíjar.

7. **Sorte vinove loze**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO

PARDINA – JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT CRNI

RIM

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO BLANCO – BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. **Opis povezanosti**

Vinova loza uzgaja se od pamtivijeka, što pokazuju arheološki ostaci rimske vile s vinarijom u Molvízaru. O tradiciji proizvodnje vina svjedoče povijesni izvori koji datiraju još s kraja 19. stoljeća. Pedeset posto površine nalazi se na više od 1 000 metara nadmorske visine, što zajedno s varijacijama između najviše i najniže dnevne temperature (od 39 °C do samo – 4 °C) pozitivno utječe na kvalitetu grožđa. Prosječna godišnja količina padalina iznosi 450 mm, uz prosječno 70 kišnih dana. Tlo je vapnenasto smeđe, siromašno organskom tvari, fosforom i dušikom. Svi ti čimbenici određuju osnovna svojstva tih vina kako su opisana u specifikaciji proizvoda.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Vina se mogu prevoziti u rinfuzi samo među registriranim vinarijama. Zaštićena vina moraju se pakirati u registriranim vinarijama. Taj je uvjet nužan kako bi se zajamčila njihova organoleptička kvaliteta jer se osjetilna kvaliteta vina u rinfuzi može lako promijeniti tijekom prijevoza ili zbog nepovoljnih uvjeta u vinarijama izvan razgraničenog područja.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Na istaknutome mjestu mora biti zaštićeni naziv „Granada”, u obliku utvrđenom u primjenjivom zakonodavstvu, kao i ostali podaci, barem oni obvezni. Za vino od prezreloga grožđa moraju se navesti riječi „naturalmente dulce” ili „vendimia tarde”.

Vina nose jamstvene žigove, brojčane oznake ili certifikacijske oznake koje je izdao Regulatorni odbor.

Za vina se može upotrijebiti izraz „Geoparque-Norte”, „Poniente” ili „Contraviesa-Alpujarra” ako imaju posebna svojstva utvrđena u specifikaciji za to potpodručje.

Neobvezni podaci: „Andalucía”

Kako bi se mogao upotrebljavati izraz „Fermentado en Barrica” vina moraju fermentirati u bačvama od hrastovine najvećeg kapaciteta od 600 litara i u njima odležati najmanje tri mjeseca.

Kako bi se mogao upotrebljavati izraz „Barrica” ili „Roble”, vina moraju odležati najmanje tri mjeseca u bačvama od hrastovine najvećeg kapaciteta od 600 litara.

Kako bi se za pjenušava vina mogao upotrebljavati izraz „Premium”, između tiraže i degoržiranja mora proteći najmanje 12 mjeseci.

Kako bi se za pjenušava vina mogao upotrebljavati izraz „Reserva”, između tiraže i degoržiranja mora proteći najmanje 18 mjeseci.

Izraz „Nuevo” može se upotrebljavati za nepjenušava vina iz godine u kojoj je grožđe ubrano ako su buteljirana i označena prije 1. ožujka godine koja slijedi nakon godine berbe.

Izraz „Joven” može se upotrebljavati za nepjenušava vina proizvedena iste godine kad su i označena.

Izrazi „Naturalmente Dulce” ili „Vendimia tardía” mogu se upotrebljavati za vina proizvedena od prezreloga grožđa koja ispunjavaju druge uvjete utvrđene u relevantnim propisima.

Izrazi „cosecha”, „añada”, „vendimia” ili drugi istovjetni izrazi primjenjuju se samo na vina u kojima je udio grožđa ubranog u spomenutoj godini barem 85 %. Obvezno je navođenje tog podatka na oznakama mirnih nepjenušavih vina.

Naziv jedne sorte grožđa može se navesti ako je te sorte najmanje 85 % grožđa korištenog u proizvodnji vina. Nazivi dviju sorti mogu se navesti ako je vino u potpunosti proizvedeno od tih sorti i tad se navode silaznim redoslijedom prema udjelu u vinu.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://lajunta.es/54h8t