C/2025/2815

21.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/2815)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Monzinger Niederberg”

PDO-DE-02363-AM01 – 7.3.2025

1. **Denumirea produsului**

„Monzinger Niederberg”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ denumire de origine protejată (DOP)

☐ indicație geografică protejată (IGP)

☐ indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține zona geografică**

Germania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Ministerul Federal al Alimentației și Agriculturii (BMEL)]

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea se încadrează în definiția „modificării standard”, deoarece nu este o modificare la nivelul Uniunii, astfel cum se menționează la articolul 24 alineatul (3) literele (a), (b) și (c) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Descrierea vinului (vinurilor)*

Descriere:

Completare: Alcoolul total pentru vinul cu mențiuni poate depăși în unele cazuri 15 % vol. Alcoolul total pentru vinurile cu mențiunile „Kabinett” și „Spätlese” a fost limitat.

Nivelurile minime de aciditate au fost crescute.

Modificarea se încadrează în definiția „modificării standard”, deoarece nu este o modificare la nivelul Uniunii, astfel cum se menționează la articolul 24 alineatul (3) literele (a), (b) și (c) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Modificarea presupune o modificare a documentului unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motive:

Anexa VII partea II punctul 1 litera (c) a doua liniuță din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 a fost modificată prin Regulamentul (UE) 2017/2393 din 13 decembrie 2017. Regula conform căreia limita superioară a tăriei alcoolice totale poate depăși 15 % în volume pentru vinuri cu denumire de origine protejată care au fost produse fără îmbogățire sau au fost îmbogățite doar prin procesele de concentrare parțială enumerate în anexa VIII partea I secțiunea B punctul 1 a fost completată cu următorul text: „cu condiția ca acest lucru să fie permis în baza caietului de sarcini din dosarul tehnic al denumirii de origine protejate în cauză;". Este necesar să se completeze caietul de sarcini.

Alcoolul total pentru vinurile cu mențiunile „Kabinett" și „Spätlese" a fost limitat pentru a păstra caracterul său fin.

Nivelurile minime de aciditate au fost crescute pentru a asigura soiul Riesling necesar.

2. *Altele*

Descriere:

Modificări de formulare, în conformitate cu cerințele UE. Acestea includ toate modificările care reflectă legislația în vigoare. Acest lucru se poate realiza prin trimiterea la legislația în vigoare sau prin eliminarea pasajului relevant.

I. Chimie analitică:

Trimiterea la articolul 26 din Regulamentul (UE) nr. 607/2009 abrogat a fost actualizată prin trimiterea la articolul 20 din Regulamentul (UE) 2019/34.

Densitatea minimă a mustului:

Teza „Pentru vinurile cu mențiunile «Auslese», «Beerenauslese», «Eiswein» și «Trockenbeerenauslese» sunt valabile densități minime ale mustului mai mari, reglementate în conformitate cu Legea germană privind vinurile." a fost reformulată: „În rest, se aplică legislația în vigoare."

Tărie alcoolică dobândită:

Teza „«Beerenauslese», «Eiswein» und «Trockenbeerenauslese» cu cel puțin 5,5 % vol." a fost reformulată pentru a reflecta legislația în vigoare: „În rest, se aplică legislația în vigoare."

Tăria alcoolică totală:

Prin limitarea tăriei alcoolice totale pentru vinurile cu mențiunile „Kabinett" și „Spätlese", precum și prin adăugarea prevederii că tăria alcoolică totală pentru vinurile cu mențiuni poate depăși în unele cazuri 15 % vol., formularea: „Reglementare în conformitate cu Legea germană privind vinurile." a fost eliminată.

Aciditate volatilă maximă:

Sintagma „Reglementare în conformitate cu Legea germană privind vinurile" a fost reformulată: „Se aplică legislația în vigoare."

Conținutul total de dioxid de sulf:

Sintagma „Reglementare în conformitate cu Legea germană privind vinurile" a fost reformulată: „Se aplică legislația în vigoare."

Mențiuni tradiționale:

Teza „Caietul de sarcini al vinurilor cu mențiuni este reglementat de Legea germană privind vinurile.", a fost reformulată: „Caietul de sarcini al vinurilor cu mențiuni este reglementat de legislația în vigoare."

Modificarea se încadrează în definiția „modificării standard", deoarece nu este o modificare la nivelul Uniunii, astfel cum se menționează la articolul 24 alineatul (3) literele (a), (b) și (c) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Modificarea presupune o modificare a documentului unic.

Motive:

În scopul îndeplinirii cerințelor UE, trebuie să fie efectuate modificări de formulare.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Monzinger Niederberg

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului/vinurilor**

1. *Vin de calitate*

Aspect: Este vorba exclusiv de vinuri albe, fără turbiditate.

Miros: Citrice, mere și piersici

Gust: Acestea sunt întotdeauna vinuri elegante. Ele au o aromă cu note de citrice și de măr, precum și o mineralitate distinctă. Gustul lor este întotdeauna sec.

Valorile de analiză menționate mai jos, care trebuie determinate prin intermediul unei analize fizice și chimice în conformitate articolul 20 din Regulamentul (UE) 2019/34, sunt obligatorii și trebuie să fie respectate pentru ca vinurile să utilizeze denumirea.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 10,3 % vol. și 78° Oechsle

Conținutul maxim de zahăr rezidual este de 25 g/l, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în g/l de acid tartric să fie de cel puțin 7,2 g/l. În cazul în care aciditatea este mai mică de 7,2 g/l, conținutul maxim de zahăr rezidual este de 18 g/l.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 15

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 5,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

2. *Vin cu mențiunea „Kabinett”*

Aspect: Este vorba exclusiv de vinuri albe, fără turbiditate.

Miros: Citrice, mere, piersici

Gust: Acestea sunt întotdeauna vinuri elegante. Ele au o aromă cu note de citrice și de măr, precum și o mineralitate distinctă. Au o dulceață subtilă.

Valorile de analiză menționate mai jos, care trebuie determinate prin intermediul unei analize fizice și chimice în conformitate articolul 20 din Regulamentul (UE) 2019/34, sunt obligatorii și trebuie să fie respectate pentru ca vinurile să utilizeze denumirea.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: 10,3 % vol. și 78° Oechsle

Conținut de zahăr rezidual de cel puțin 25 g/l.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 12,5

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 7

— Aciditatea totală minimă: 7 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

3. *Vin cu mențiunea „Spätlese”*

Aspect: Este vorba exclusiv de vinuri albe, fără turbiditate.

Miros: Citrice, mere, piersici

Gust: Acestea sunt întotdeauna vinuri elegante. Ele au o aromă cu note de citrice și de măr, precum și o mineralitate distinctă. Acestea au un gust mai mult sau mai puțin dulce.

Valorile de analiză menționate mai jos, care trebuie determinate prin intermediul unei analize fizice și chimice în conformitate articolul 20 din Regulamentul (UE) 2019/34, sunt obligatorii și trebuie să fie respectate pentru ca vinurile să utilizeze denumirea.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: Se aplică legislația în vigoare.

Conținut de zahăr rezidual de cel puțin 40 g/l.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 13,5

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 7

— Aciditatea totală minimă: 7 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

4. *Vin cu mențiunea „Auslese”*

Aspect: Este vorba exclusiv de vinuri albe, fără turbiditate.

Miros: Citrice, mere, piersici

Gust: Vinurile cu mențiunea „Auslese” au un grad ridicat de dulceață și prezintă o aromă de miere și stafide ca urmare a influenței putregaiului cenușiu (*Botrytis cinerea*), care în acest caz este de dorit.

Valorile de analiză menționate mai jos, care trebuie determinate prin intermediul unei analize fizice și chimice în conformitate articolul 20 din Regulamentul (UE) 2019/34, sunt obligatorii și trebuie să fie respectate pentru ca vinurile să utilizeze denumirea.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: Se aplică legislația în vigoare.

Alcoolul total pentru vinul cu mențiunea „Auslese” poate depăși 15 % vol.

Conținut de zahăr rezidual de cel puțin 60 g/l.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 7

— Aciditatea totală minimă: 7 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

5. *Vin cu mențiunea „Beerenauslese”*

Aspect: Este vorba exclusiv de vinuri albe, fără turbiditate.

Miros: Citrice, mere, piersici, miere, stafide

Gust: Vinurile cu mențiunea „Beerenauslese” au un grad ridicat de dulceață și prezintă o aromă de miere și stafide, ca urmare a influenței putregaiului cenușiu (*Botrytis cinerea*), care în acest caz este esențială.

Valorile de analiză menționate mai jos, care trebuie determinate prin intermediul unei analize fizice și chimice în conformitate articolul 20 din Regulamentul (UE) 2019/34, sunt obligatorii și trebuie să fie respectate pentru ca vinurile să utilizeze denumirea.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: Se aplică legislația în vigoare.

Alcoolul total pentru vinul cu mențiunea „Beerenauslese” poate depăși 15 % vol.

Conținut de zahăr rezidual de cel puțin 90 g/l

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 7,0 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

6. *Vin cu mențiunea „Eiswein”*

Aspect: Este vorba exclusiv de vinuri albe, fără turbiditate.

Miros: Citrice, mere, piersici

Gust: Vinurile „Eiswein” se caracterizează prin note de fructe clare și lipsa oricărei urme de *Botrytis*. Ele au un grad ridicat de dulceață și o aciditate pronunțată.

Valorile de analiză menționate mai jos, care trebuie determinate prin intermediul unei analize fizice și chimice în conformitate articolul 20 din Regulamentul (UE) 2019/34, sunt obligatorii și trebuie să fie respectate pentru ca vinurile să utilizeze denumirea.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: Se aplică legislația în vigoare.

Alcoolul total pentru vinul cu mențiunea „Eiswein” poate depăși 15 % vol.

Conținut de zahăr rezidual de cel puțin 90 g/l

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 7 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

7. *Vin cu mențiunea „Trockenbeerenauslese”*

Aspect: Este vorba exclusiv de vinuri albe, fără turbiditate.

Miros: Citrice, mere, piersici, miere, stafide

Gust: Vinurile cu mențiunea „Trockenbeerenauslese” au un grad ridicat de dulceață și prezintă o aromă de miere și stafide, ca urmare a influenței putregaiului cenușiu (*Botrytis cinerea*), care în acest caz este esențială.

Vinurile cu mențiunea „Trockenbeerenauslese” au un grad ridicat de dulceață și au arome de miere și stafide, ca urmare a influenței esențiale a putregaiului cenușiu (*Botrytis cinerea*), care face ca boabele de struguri să se usuce ca stafidele.

Valorile de analiză menționate mai jos, care trebuie determinate prin intermediul unei analize fizice și chimice în conformitate articolul 20 din Regulamentul (UE) 2019/34, sunt obligatorii și trebuie să fie respectate pentru ca vinurile să utilizeze denumirea.

Tăria alcoolică naturală minimă și densitatea minimă a mustului: Se aplică legislația în vigoare.

Alcoolul total pentru vinul cu mențiunea „Trockenbeerenauslese” poate depăși 15 % vol.

Conținut de zahăr rezidual de cel puțin 120 g/l.

În cazul caracteristicilor analitice, când nu este indicată nicio cifră se aplică legislația în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 7 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practica oenologică specifică:

Vinurile trebuie lăsate să se matureze numai în recipiente cu gust neutru. Se permite utilizarea butoaielor de stejar clasice dacă aroma de lemn care rezultă nu poate fi identificată în vin sau este discretă. Nu este permisă prezența aromelor de lemn care indică utilizarea unor butoaie noi și mici cu o capacitate sub 600 de litri (de exemplu, butoaie de tip *barrique*).

Dezalcoolizarea parțială, concentrarea și utilizarea așchiilor de lemn de stejar nu sunt permise. Este interzisă utilizarea rezervei pentru îndulcire.

5.2. *Producții maxime*

Vinurile de calitate și toate vinurile cu mențiune:

75 de hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul corespunzător DOP „Monzinger Niederberg” cuprinde zonele viticole tradiționale din comunitatea vitivinicolă Monzingen, situate pe panta cu expunere către sud dintre localitatea Monzingen și ieșirea de pe B 41 către Nussbaum. Zonele aflate la sud de B 41, precum și zonele relativ plate (cu o pantă mai mică de 15 %) de pe platoul muntelui nu sunt incluse.

În total, arealul corespunzător denumirii de origine protejate „Monzinger Niederberg” acoperă o suprafață de 27,5543 hectare.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Weißer Riesling - Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Considerații generale: Arealul corespunzător DOP „Monzinger Niederberg” se referă la zonele viticole tradiționale din comunitatea viticolă Monzingen (regiunea Nahe), situate pe panta cu expunere către sud dintre localitatea Monzingen și ieșirea către Nussbaum. Zonele aflate la sud de B 41, precum și zonele de pe platoul muntelui nu sunt incluse.

Geologie: Solul în cauză este un sol rezidual din formațiunea *Waderner Schichten*, un conglomerat care s-a depus în zonă cu aproximativ 280 de milioane de ani în urmă. Acesta este prezent doar în valea râului Nahe și în anumite părți din Saarland. Chiar și în valea râului Nahe, există doar câteva locuri în care formațiunea *Waderner Schichten* apare și are o influență atât de puternică asupra solului ca în Monzinger Niederberg. Formațiunea *Waderner Schichten* este alcătuită în principal din șist și cuarțit, dar cuprinde, de asemenea, un filon de cuarț. La suprafață, acest conglomerat este erodat și îmbogățit în grade diferite cu humus. Solurile de ardezie și cuarțit precum formațiunea *Waderner Schichten* sunt cunoscute pentru faptul că imprimă adesea vinurilor Riesling arome de citrice și de măr. Prin urmare, vinurile „Monzinger Niederberg” se disting în mod clar de solurile argiloase profunde din zonele viticole învecinate, care sunt cunoscute mai mult pentru vinurile lor fructate cu aromă de piersică. Solul stâncos garantează că suprafața se usucă rapid după ploaie. Prin urmare, umiditatea scade rapid, împiedicând dezvoltarea mucegaiurilor nedorite.

Ca urmare a acestui fapt, *Botrytis cinerea* (care este de dorit pentru anumite vinuri cu mențiune) este foarte pură. În consecință, chiar și vinurile obținute din struguri cu putregai cenușiu au un profil al aromei extrem de curat și de precis.

Caracteristici topografice: Viile „Monzinger Niederberg” sunt situate la o altitudine cuprinsă între 160 m și 240 m deasupra nivelului mării.

Pe această pantă cu expunere către sud, înclinația medie este mai mare de 30 %.

Soarele puternic garantează faptul că aria „Monzinger Niederberg” prezintă întotdeauna temperaturi mai ridicate în timpul zilei decât zonele plate comparabile, în ciuda altitudinii sale uneori nefavorabile. Prin urmare, strugurii ating un nivel mai ridicat de maturitate, care conferă vinurilor o aciditate mai scăzută și arome de fructe coapte mai pronunțate.

Climatul: Monzingen este una dintre cele mai răcoroase zone viticole din valea râului Nahe. Lucru și mai important, „Monzinger Niederberg” este în mod optim orientată către soare. Prin urmare, regiunea se încălzește foarte repede în timpul zilei. Aceasta este puternic influențată de curenții de aer cald care se ridică din vale în zilele însorite și încălzesc și mai mult solul. La o distanță de câțiva kilometri spre nord se află pădurea Soonwald. Noaptea, ea constituie o sursă naturală de răcire. Dat fiind că cele mai bune părți ale zonei nu sunt expuse direct la acești curenți de aer rece care apar noaptea, răcirea are loc într-un ritm lent. Zona se bucură de aproximativ 1 900 de ore de soare pe an. Temperatura medie în timpul zilei este de 10 °C. Diferența de temperatură dintre zi și noapte este considerabil mai mare decât în părțile de est ale regiunii viticole Nahe. Datorită climei relativ răcoroase pentru cultura viței-de-vie, vinurile „Monzinger Niederberg” sunt, în general, mai rafinate decât cele din regiunile vitivinicole mai calde din avalul văii Nahe.

Precipitațiile medii anuale ating 570 mm și au loc în proporție de 60 % în perioada de vegetație.

Nivelul relativ scăzut al precipitațiilor anuale, precum și solul stâncos care prezintă o capacitate foarte limitată de stocare a apei garantează faptul că strugurii din regiunea „Monzinger Niederberg” au de obicei boabe mici. Ca urmare a acestui fapt, ei au arome mai pronunțate, care se reflectă în vinuri.

Influențele umane: Influența umană se bazează pe tradiția seculară a cultivării viței-de-vie. Vița-de-vie este de obicei cultivată pe spaliere. În general, rândurile de viță-de-vie sunt situate pe direcția nord-sud. Acest lucru asigură faptul că strugurii beneficiază de o bună expunere la soare și de o ventilare corespunzătoare.

În ceea ce privește producția de struguri, pe măsură ce vița de vie crește, vinificatorul poate obține struguri de calitate mai bună prin măsuri speciale de întreținere, ca de exemplu îndepărtarea frunzelor din părțile cu struguri sau rărirea strugurilor. Cunoștințele cu privire la condițiile climatice și geologice specifice, care au fost transmise din generație în generație, sunt, de asemenea, esențiale. În special, în timpul recoltării, o importanță deosebită este acordată selecției. Strugurii sănătoși de culoare verde până la galben auriu sunt deosebit de potriviți pentru producția de vinuri de calitate și de vinuri cu mențiunile „Kabinett”, „Spätlese” și „Eiswein”. Pentru vinurile cu mențiunile „Auslese”,

„Beerenauslese” și „Trockenbeerenauslese”, influența putregaiului cenușiu *Botrytis cinerea* este de dorit. În condiții de vreme uscată, această ciupercă provoacă o creștere accentuată a densității mustului, precum și formarea simultană a unor arome foarte pure de miere și de stafide. Pentru vinurile „Eiswein”, pe lângă necesitatea ca strugurii să fie sănătoși, efectul natural de concentrare al înghețului este esențial. Vinificatorul folosește în special selecția și data recoltării pentru a stabili în prealabil strugurii care sunt adecvați pentru vinurile de calitate sau pentru vinurile cu mențiune. În plus, pot fi folosite diferite tehnici de stocare în crame pentru a conferi caracteristici produsului final. Acest lucru este valabil în special pentru conținutul de zahăr rezidual, care joacă un rol important în diferențierea vinurilor de calitate, a vinurilor „Kabinett” și „Spätlese”.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pentru a fi etichetate cu oricare dintre termenii tradiționali legați de această denumire de origine, vinurile de calitate și vinurile cu mențiune trebuie să fi îndeplinit criteriile unei proceduri oficiale de control al calității. Numărul inspecției emis („amtliche Prüfungsnummer” sau „AP-Nummer”) trebuie să fie menționat pe etichetă. Acest număr înlocuiește numărul lotului.

Link către caietul de sarcini al produsului

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein