C/2025/510

28.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/510)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Los Balagueses»

PDO-ES-A0941-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 29 Οκτωβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΑΝΑΛΥΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ

Περιγραφή:

Τα απαιτούμενα όρια για ορισμένες παραμέτρους απαλείφονται, ενώ για άλλες παραμέτρους τροποποιούνται οι ανοχές.

Τροποποιούνται το σημείο 2 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν τροποποιεί την ονομασία, τη χρήση της ονομασίας ή την κατηγορία προϊόντος, ούτε υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού, ούτε συνεπάγεται νέους περιορισμούς στην εμπορία, καθώς δεν πληροί τις προϋποθέσεις για τις ενωσιακές τροποποιήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση των αναλυτικών παραμέτρων των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ «Los Balagueses» δικαιολογείται για τους ακόλουθους λόγους:

1. Τα τελευταία 10 χρόνια λόγω της κλιματικής αλλαγής μεταβλήθηκαν τόσο οι αβιοτικοί όσο και οι βιοτικοί παράγοντες. Οι παράγοντες αυτοί γίνονται όλο και πιο ανομοιογενείς σε σύγκριση με το 2009, το έτος κατά το οποίο υποβλήθηκε η αίτηση η οποία είχε βασιστεί στα κλιματικά δεδομένα των προηγούμενων 5 ετών. Την εποχή εκείνη κανείς δεν γνώριζε τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής. Επιπλέον, την εποχή εκείνη, οι αναλυτικές παράμετροι χαρακτηρίζονταν από μεγαλύτερη κανονικότητα.

Σήμερα, λόγω της σημαντικής μεταβολής του κλίματος, οι συνθήκες κατά την περίοδο ωρίμασης της συγκομιδής άλλοτε είναι πολύ θερμές και άλλοτε ψυχρότερες. Για τον λόγο αυτόν, ορισμένες παράμετροι πρέπει να απαλειφθούν, όπως το pH, τα αναγωγικά σάκχαρα, ο δείκτης ολικών πολυφαινολών (TPI) και η ένταση χρώματος.

Οι παράμετροι αυτές, όπως εξηγείται ανωτέρω, δεν είναι επί του παρόντος σημαντικές για την περιγραφή των χαρακτηριστικών που εκφράζουν ένα κτήμα όπως το Pago de los Balagueses. Εξαιτίας του γεγονότος αυτού, διατηρούνται μόνο οι παράμετροι που εκφράζουν τον τόπο και τη μοναδική φύση του, καθώς και οι κατάλληλες ανοχές για να ληφθεί υπόψη η εν λόγω κλιματική μεταβολή. Οι παράμετροι αυτές είναι οι εξής: ο αλκοολικός τίτλος που εκφράζει ένα προϊόν συγκεκριμένης προέλευσης· η ολική οξύτητα που αποτελεί τη ραχοκοκαλιά ενός προϊόντος όπως ο οίνος· και η πτητική οξύτητα που δείχνει ότι ο οίνος δεν έχει ελαττώματα. Ωστόσο, μετά τους πίνακες με τις αναλυτικές παραμέτρους προστίθεται μια φράση η οποία επισημαίνει ότι, για τυχόν όρια που δεν καλύπτονται, θα εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία.

Ο πλησιέστερος μετεωρολογικός σταθμός στην περιοχή είναι το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών της Βαλένθια (IVIA). Κατά τη διάρκεια των τελευταίων 10 ετών παρατηρήθηκαν σημαντικές διακυμάνσεις στα αρχεία δεδομένων του. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται σαφής τάση αύξησης τόσο της μέσης όσο και της ελάχιστης θερμοκρασίας. Επίσης, οι ώρες ψύχους έχουν μειωθεί σε σύγκριση με τα πρώτα έτη.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Η εν λόγω διακύμανση των κλιματικών παραγόντων επηρεάζει τις αναλυτικές παραμέτρους όσον αφορά τη γεωργία και την αμπελοκαλλιέργεια. Μ' αυτήν την προσαρμογή των προβλεπόμενων παραμέτρων, διατηρείται ο μοναδικός χαρακτήρας της ΠΟΠ καθώς διαγράφονται οι άλλες παράμετροι που σχετίζονται περισσότερο με τον τύπο παραγωγής.

2. Η μεταβολή των καταναλωτικών τάσεων είναι ο λόγος για τη διαγραφή ορισμένων παραμέτρων, όπως ο θειώδης ανυδρίτης, δεδομένου ότι οι καταναλωτές αναζητούν ολοένα και περισσότερο οίνους χωρίς προσθήκη ή με πολύ χαμηλά επίπεδα θειωδών ενώσεων, καθώς πρόκειται για αλλεργιογόνο που υπόκειται στους κανόνες της ΕΕ. Επί του παρόντος, οι τεχνικές παραγωγής καθιστούν δυνατή την παρασκευή αυτού του τύπου οίνου χωρίς την προσθήκη του εν λόγω αλλεργιογόνου.

Η χρήση παραμέτρων όπως ο δείκτης ολικών πολυφαινολών (TPI) και η ένταση χρώματος μειώνεται, καθώς οι νέοι καταναλωτές προτιμούν πιο ελαφρούς οίνους με λιγότερες τανίνες οι οποίες επηρεάζουν το χρώμα των οίνων. Ως εκ τούτου, οι παράμετροι αυτές δεν αποτελούν πλέον σημαντικούς παράγοντες κατά την παραγωγή των σημερινών οίνων, ούτε και για τους μελλοντικούς οίνους.

Το pH παραλείπεται καθώς συνδέεται με την παράμετρο της ολικής οξύτητας εκφρασμένης σε τρυγικό οξύ, την οποία διατηρήσαμε.

2. ΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΛΕΞΗΣ «CRIANZA» ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή:

Η ένδειξη «crianza» διαγράφεται από τους ερυθρούς οίνους.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 2 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν πληροί καμία από τις προϋποθέσεις για τις ενωσιακές τροποποιήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Αιτιολόγηση:

Στις αρχικές προδιαγραφές προϊόντος είχε συμπεριληφθεί η λέξη «crianza» ως μέσο ενημέρωσης του καταναλωτή σχετικά με την ωρίμαση των ερυθρών οίνων σε βαρέλια. Δηλαδή, η λέξη χρησιμοποιούνταν σε σχέση με τους παλαιωμένους οίνους. Ωστόσο, η εν λόγω λέξη αποτελεί επίσης παραδοσιακή ένδειξη που υπόκειται σε κανόνες, με την ελάχιστη απαίτηση παλαίωσης των οίνων για 2 έτη πριν από τη διάθεσή τους στην αγορά. Ως εκ τούτου, η ένδειξη «crianza» διαγράφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος, καθώς θα μπορούσε να παρερμηνευθεί ως έχουσα τη δεύτερη σημασία.

Αυτή η ΠΟΠ δεν χρησιμοποιεί την παραδοσιακή ένδειξη «crianza», καθώς ο οίνος παλαιώνεται μόνο σε βαρέλια για το χρονικό διάστημα που κρίνεται αναγκαίο και όχι απαραίτητα για 2 έτη.

3. ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή:

Απαλείφεται ο τύπος οίνου «Vino tinto "crianza" (Garnacha tintorera, Tempranillo και Merlot)» και προστίθενται τα ακόλουθα: «Vino tinto (Bobal)» και «Vino blanco (Tardana)».

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 2 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος, δεδομένου ότι δεν πληροί καμία από τις προϋποθέσεις για τις ενωσιακές τροποποιήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Αιτιολόγηση:

Προστίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος οι ποικιλίες αμπέλου «Bobal» και «Tardana» και, ως εκ τούτου, προστίθενται οι περιγραφές των μονοποικιλιακών οίνων που παράγονται από τις εν λόγω ποικιλίες.

Επιπλέον, απαλείφεται η οργανοληπτική περιγραφή του πολυποικιλιακού οίνου που παρασκευάζεται από τις ποικιλίες Garnacha Tintorera, Tempranillo και Merlot, καθώς περιλαμβάνεται στην περιγραφή του πολυποικιλιακού οίνου από τις ποικιλίες Merlot, Garnacha Tintorera και Tempranillo.

4. ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΔΟΣΕΩΝ ΤΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ΟΙΝΟΥ

Περιγραφή:

Προστίθεται απόδοση εκχύλισης άνω του 70 % και αυξάνονται τα όρια των μέγιστων αποδόσεων ανά εκτάριο: από 7 500 στα 7 950 kg/ha, για τους ερυθρούς οίνους· και από 9 000 στα 10 000 kg/ha, για τους λευκούς οίνους.

Τροποποιούνται τα σημεία 3 και 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

Καθώς στόχος είναι να διατηρηθούν ή να βελτιωθούν η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, πρόκειται για συνήθη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος, δεδομένου ότι δεν πληροί καμία από τις προϋποθέσεις για τις ενωσιακές τροποποιήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Αιτιολόγηση:

Χάρη στις επενδύσεις που πραγματοποίησε το οινοποιείο σε ένα υπερσύγχρονο πνευματικό πιεστήριο, επιτεύχθηκαν τεχνολογικές βελτιώσεις —καλύτερη πίεση, λιγότερες ατμόσφαιρες πίεσης. Ως αποτέλεσμα, αυξήθηκαν οι αποδόσεις εκχύλισης καθώς και η ποιότητα και, κατ' επέκταση, κατέστη αναγκαίο να τροποποιηθούν οι αποδόσεις ανά εκτάριο.

Οι βελτιώσεις όσον αφορά την εξασφάλιση νερού μέσω των επενδύσεων σε ηλιακούς συλλέκτες, προκειμένου να καταστεί η αμπελουργία πιο βιώσιμη και να εξαλειφθεί η χρήση των ορυκτών καυσίμων για την παραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας, συνέβαλαν στην αύξηση της παραγωγής εντός των ποιοτικών παραμέτρων που ορίζονται στο «Pago» (κτήμα).

5. ΔΙΕΥΡΥΝΣΗ ΤΗΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Περιγραφή:

Προστίθενται παρακείμενα αμπελοτεμάχια με παρόμοια χαρακτηριστικά. Επί του παρόντος, το «Los Balagueses» αποτελείται από το πολύγωνο 127, αμπελοτεμάχιο 372 και εκτάσεις (4, 9, 34 και 35) και αμπελοτεμάχιο 57, εκτάσεις (15, 2, 46, 95). Στόχος είναι να συμπεριληφθούν οι εκτάσεις (23, 11, 97, 7, 99, 8 και 1) του αμπελοτεμαχίου 57.

Τροποποιούνται το σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

Η επέκταση του αμπελώνα στο Pago de los Balagueses θεωρείται επίσης συνήθης τροποποίηση κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν αλλοιώνει τον δεσμό.

Αιτιολόγηση:

Στόχος είναι να προστεθούν διάφορες περιοχές που γειτνιάζουν με την οριοθετημένη περιοχή και παρατίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος, ώστε να αποτελέσουν μέρος της ΠΟΠ «Los Balagueses».

Οι προτεινόμενες για επέκταση περιοχές βρίσκονται δίπλα στα αμπελοτεμάχια που αποτελούν σήμερα την ΠΟΠ, γεγονός που καταδεικνύει ότι οι συνθήκες και οι παράγοντες που επηρεάζουν τις περιοχές αυτές είναι τα ίδια.

6. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ

Περιγραφή:

Προστίθενται η ερυθρή ποικιλία «Bobal» και η λευκή ποικιλία «Tardana».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος, δεδομένου ότι δεν πληροί καμία από τις προϋποθέσεις για τις ενωσιακές τροποποιήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση πραγματοποιείται για να επεκταθεί η οριοθετημένη περιοχή. Ο κύκλος ανάπτυξης των ποικιλιών Bobal και Tardana είναι μεγαλύτερος, γεγονός που τις βοηθά να αντιμετωπίζουν καλύτερα τις αναμενόμενες διακυμάνσεις που προκαλεί η κλιματική αλλαγή και να επιτυγχάνουν ισορροπία στους οίνους, οι οποίοι έχουν αποκτήσει μεγάλη διεθνή φήμη. Πρόκειται για αυτόχθονες ποικιλίες αμπέλου της Βαλένθιας οι οποίες έχουν όλο και μεγαλύτερη ζήτηση στις τρέχουσες συνθήκες της αγοράς.

7. ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

Περιγραφή:

Στην ενότητα 8 στοιχείο β) των προδιαγραφών, επικαιροποιούνται οι παραπομπές στην ισχύουσα νομοθεσία. Επίσης, στην ενότητα 9 επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας αρχής και του εξουσιοδοτημένου οργανισμού ελέγχου.

Η τροποποίηση αυτή αφορά την ενότητα 8 στοιχείο β) και την ενότητα 9 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος, δεδομένου ότι δεν πληροί καμία από τις προϋποθέσεις για τις ενωσιακές τροποποιήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Αιτιολόγηση:

Αξιοποιείται η ευκαιρία της τροποποίησης άλλων πτυχών των προδιαγραφών προϊόντος για να πραγματοποιηθούν αυτές οι βελτιώσεις.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Los Balagueses

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Έντονο χρώμα, κόκκινο του κερασιού. Έντονες νότες ώριμων σταφυλιών, βατόμουρων, σμέουρων και δαμάσκηνων σε αρμονία με τα αρώματα χαμηλής βλάστησης και τον χαρακτήρα δρυός. Στο στόμα είναι καλά δομημένος ωστόσο βελούδινος, με ώριμες τανίνες και μακράς διάρκειας δροσερή επίγευση.

Ως προς τα όρια που δεν έχουν καλυφθεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 13,5.

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 10.

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Λευκός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαυγές, λαμπερό, αχυροκίτρινο. Στη μύτη ο οίνος είναι δροσερός, με αρώματα λευκών και εξωτικών φρούτων, ανανά, μάνγκο. Στον ουρανίσκο έχει καλή δομή, με λιπαρή, μακράς διάρκειας δροσερή επίγευση.

Ως προς τα όρια που δεν έχουν καλυφθεί, πρέπει να τηρείται η ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12.

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 8,3.

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

Απόδοση εκχύλισης: > 70 %

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθρές ποικιλίες

7 950 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

68 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Λευκές ποικιλίες

10 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η περιοχή παραγωγής των καλυπτόμενων οίνων βρίσκεται στον δήμο Requena και κατανέμεται ως εξής: Πολύγωνο 127, αμπελοτεμάχιο 372 και εκτάσεις (4, 9, 34 και 35), αμπελοτεμάχιο 57, εκτάσεις (15, 2, 46, 95) και εκτάσεις (23, 11, 97, 7, 8, 99 και 1).

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

BOBAL

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

MERLOT

PLANTA NOVA - TARDANA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε πλαγιά, θέση η οποία, εκτός από τη διευκόλυνση της αποστράγγισης των υδάτων και τη συμβολή στη βαθύτερη ριζοβολία, βελτιστοποιεί την έκθεση των φυτών στον ήλιο. Αυτό ευνοεί την ωρίμαση των σταφυλιών και την αύξηση της παραγωγής πολυφαινολών, στοιχεία τα οποία συμβάλλουν ακολούθως στο χρώμα και στο σώμα των οίνων. Το φυσικό περιβάλλον, με τη δασική βλάστηση που περιβάλλει την έκταση, υποστηρίζει τη βιολογική αμπελοκαλλιέργεια. Αποτελεί πηγή ποικιλόμορφης μικροπανίδας που διευκολύνει την επικονίαση, βοηθά στον αερισμό του εδάφους και συμβάλλει στον έλεγχο των θηρευτών που πλήττουν τα πρέμνα και τα σταφύλια χωρίς τη χρήση φυτοφαρμάκων. Η βλάστηση που περιβάλλει τα αμπελοτεμάχια λειτουργεί ως φυσικός φραγμός.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

—

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://breu.gva.es/b/SpOpz2Spgq