C/2025/1933

28.3.2025

Δημοσίευση αίτησης προστασίας ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(C/2025/1933)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Cirò Classico»

PDO-IT-03209

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 18.3.2024

1. **Ονομασια προς καταχωριση**

Cirò Classico

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

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**

Cirò Classico

Χρώμα: ρουμπινί, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την παλαίωση.

Άρωμα: έντονο και σύνθετο, με αρώματα κόκκινων φρούτων και πικάντικες νότες.

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα, αρμονική, επίμονη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 27 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	—

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

—

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Cirò Classico

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων με την εγγυημένη προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Cirò Classico» πρέπει να παράγονται στην περιοχή παραγωγής που περιλαμβάνει όλα τα εδάφη των δήμων Cirò και Cirò Marina.

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

Gaglioppo N.

Gaglioppo N. – Magliocco

Greco Nero N. – Greco

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

1) Παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το σύνολο της διοικητικής επικράτειας των δήμων Cirò και Cirò Marina. Η περιοχή ανήκει στην υψομετρική ζώνη η οποία είναι γνωστή ως παράκτιοι λόφοι και εκτείνεται από τη στάθμη της θάλασσας έως το μέγιστο ύψος των 462 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η περιοχή της ΠΟΠ «Cirò Classico» (DOCG) βρίσκεται στην επαρχία Crotone, στις ακτές του Ιονίου και στη λοφώδη ενδοχώρα της, η οποία προστατεύεται από τις πλαγιές του όρους Sila. Περιλαμβάνει έκταση περίπου 9 000 εκταρίων, η οποία εκτείνεται κατά μήκος της ακτογραμμής του Ιονίου σε απόσταση περίπου 15 χιλιομέτρων και απλώνεται για περίπου 10 χιλιόμετρα προς την ενδοχώρα.

Εκτείνεται από τις παράκτιες περιοχές έως τις αναβαθμίδες δυτικά της Punta Alice. Προς το εσωτερικό της ενδοχώρας, ορθώνονται λόφοι με ιδιαίτερα στρογγυλεμένο σχήμα, γεγονός που προσδίδει στο τοπίο ελαφρώς κυματοειδή όψη. Τέλος, στις περιοχές που βρίσκονται πιο βαθιά στην ενδοχώρα, οι οποίες είναι εύκολα αναγνωρίσιμες χάρη στις πιο επικλινείς πλαγιές τους, απαντούν κροκαλοπαγή και αμμώδη εδάφη.

Η περιοχή καλύπτεται εξ ολοκλήρου από αποθέσεις του Πλειόκαινου που απλώνονται πάνω σε παλαιοζωικό κρυσταλλικό υπόβαθρο. Η μετάβαση στο Μειόκαινο πραγματοποιήθηκε σταδιακά με την παρεμβολή βραχωδών όγκων από τοπικά κροκαλοπαγή.

Τα κλιματολογικά δεδομένα δείχνουν ότι οι βροχοπτώσεις συγκεντρώνονται κυρίως κατά τη φθινοπωρινή και τη χειμερινή περίοδο, με κορύφωση τον Οκτώβριο, ενώ αγγίζουν τα χαμηλότερα επίπεδά τους τον Ιούνιο.

Η μέση μηνιαία θερμοκρασία κορυφώνεται τον Αύγουστο και φτάνει στα κατώτατα επίπεδά της τον Ιανουάριο. Το κλίμα χαρακτηρίζεται από ύφυγρο έως υπόξηρο με πολύ ξηρά καλοκαίρια και συγκέντρωση θερμικής απόδοσης κατά τους θερινούς μήνες. Η μεταβλητότητα των εδαφικών μορφών, οι διάφοροι τύποι υποστρώματος (μητρικό πέτρωμα) και η ποικιλότροπη έκφραση της επίδρασης του χρόνου προσδίδουν στην περιοχή σημαντική ποικιλία τύπων εδάφους. Τα αμμώδη και τα κροκαλοπαγή εδάφη κυριαρχούν στους λόφους, οι οποίοι καλύπτουν μεγάλο μέρος της περιοχής. Τα εδάφη είναι αβαθή έως μετρίως βαθιά, με ενδείξεις κατακράτησης ύδατος σε βάθος έως 50 cm και με μέτρια παρουσία διαλυτών αλάτων. Τέλος, οι αναβαθμίδες ποτάμιας προέλευσης, που χρονολογούνται από την αρχαιότητα, σχηματίζονται σε εδάφη που έχουν υποστεί σημαντικές αλλοιώσεις και χαρακτηρίζονται από ορίζοντα με συσσώρευση αργίλου. Τα εδάφη αυτά είναι μετρίως βαθιά με μέτρια υφή και υπόξινο pH.

Η μελέτη χαρτογράφησης αμπελουργικών ζωνών του 2002 με τίτλο Soil map and terroir zoning of Cirò DOC (χάρτης εδάφους και διαίρεση σε αμπελουργικές ζώνες της περιοχής της ΠΟΠ Cirò) από τον ARSSA (Περιφερειακός Οργανισμός Υπηρεσιών Αγροτικής Ανάπτυξης) και την περιφέρεια Καλαβρίας υπογραμμίζει συγκεκριμένα τον τρόπο με τον οποίο το έδαφος στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ (DOCG) Cirò Classico έχει ετερογενή χαρακτηριστικά, ενώ σε ορισμένες περιοχές (il Feudo, La Ponta και il Vallo) αποτελείται από ασβεστόλιθο και άργιλο. Η παρουσία ασβεστόλιθου, ο οποίος δεν απαντά στις γειτονικές περιοχές, χαρακτηρίζει ιδίως την παραγωγή της ποικιλίας Gaglioppo.

8.2. *Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή Cirò φημίζεται εδώ και πολλούς αιώνες για την ικανότητά της να παράγει οίνους υψηλής ποιότητας. Πράγματι, τα αμπέλια υπήρχαν στην περιοχή της DOCG «Cirò Classico» για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από ό,τι οπουδήποτε αλλού σε ολόκληρη την περιοχή. Ο σημερινός οίνος Cirò προέρχεται από έναν οίνο που κατά την αρχαιότητα ονομαζόταν «Krimisa». Η ονομασία προέρχεται πιθανότατα από το όνομα μιας ελληνικής αποικίας, της Cremissa, που βρισκόταν στη σημερινή τοποθεσία Cirò Marina. Επιπλέον, στην Cremissa υπήρχε ένας σημαντικός ναός αφιερωμένος στον Βάκχο, τον θεό του οίνου, και η Krimisa ήταν ο οίνος που προσφερόταν ως δώρο στους ολυμπιονίκες. Ο οίνος εξακολούθησε να είναι γνωστός κατά τη ρωμαϊκή εποχή και αργότερα μέχρι την εποχή των Νορμανδών και των Ανδεγαυών. Τον 16ο αιώνα και σε όλη τη σύγχρονη εποχή, ο οίνος περιγράφεται ως ένα από τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν τη γεωργία και την οικονομία μιας ευτυχισμένης, ευημερούσας, γόνιμης Καλαβρίας, σύμφωνα με απεικονίσεις από αξιόπιστες πηγές που μεταβιβάστηκαν από γενιά σε γενιά. Για την αναβίωση της αρχαίας παράδοσης, ο οίνος Cirò προσφερόταν ως επίσημος οίνος στους Ολυμπιακούς Αγώνες που διεξήχθησαν στην Πόλη του Μεξικού το 1968. Ο Μίλων ο Κροτονιάτης, έξι φορές ολυμπιονίκης, ήταν θερμός υποστηρικτής αυτού του οίνου.

8.3. *Β) Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Ο οίνος της ΠΟΠ (DOCG) «Cirò Classico» έχει ρουμπινί χρώμα με έντονο και σύνθετο άρωμα και γεύση με γεμάτο σώμα, αρμονική και επίμονη, η οποία τείνει να γίνεται όλο και πιο βελούδινη με την παλαίωση. Εκτιμάται για την ένταση και την πολυπλοκότητα του αρώματός του, με αρώματα κόκκινων φρούτων και με ειδικές πικάντικες νότες.

Το συγκεκριμένο οργανοληπτικό προφίλ συνδέεται συνήθως με την ποικιλία αμπέλου Gaglioppo, η οποία είναι απολύτως κατάλληλη για την περιοχή Cirò. Οφείλεται στο μικροκλίμα της περιοχής παραγωγής, το οποίο χαρακτηρίζεται από την ιζηματογενή προέλευση των εδαφών, τα οποία είναι πετρώδη και πλούσια σε ανόργανα στοιχεία. Επιπλέον, το κλίμα δέχεται σε μεγάλο βαθμό την επιρροή του ορεινού όγκου στα δυτικά και της θάλασσας στα ανατολικά. Χαίρει της εκτίμησης ενός ευρέος φάσματος καταναλωτών, χάρη στα ισορροπημένα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του που συμβάλλουν στην ισορροπία μεταξύ αρώματος και γεύσης.

8.4. *Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)*

Ο συνδυασμός φυσικών παραγόντων (έδαφος και κλίμα) και ανθρώπινων παραγόντων καθορίζει την αλληλεπίδραση που εκφράζεται στα χαρακτηριστικά του οίνου της ΠΟΠ (DOCG) «Cirò Classico». Ο συνδυασμός εκφράζεται κυρίως μέσω μιας ποικιλίας, της ποικιλίας Gaglioppo, η οποία είναι μία από τις κύριες γηγενείς ποικιλίες που είναι προσαρμοσμένες στην περιοχή. Πράγματι, η φυσική τάση της περιοχής Cirò για την παραγωγή ερυθρών οίνων αποτέλεσε το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της ανά τους αιώνες. Η οροσειρά, που εκτείνεται από την ακτογραμμή του Ιονίου έως την ενδοχώρα, ευνοεί την πρόσληψη ηλιακής ακτινοβολίας, διασφαλίζει τη συνεχή αποστράγγιση των υδάτων και εξασφαλίζει θερμοκρασία που παρέχει τη δυνατότητα στις ποικιλίες Gaglioppo, Magliocco και Greco Nero να επιτύχουν τη σωστή ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξέων.

Τα κυρίως αμμώδη ή κροκαλοπαγή εδάφη στους λόφους και οι συγκεντρώσεις αργίλου στις αναβαθμίδες ποτάμιας προέλευσης προσδίδουν στα σταφύλια έντονες και πικάντικες αρωματικές νότες, καθώς και πολυπλοκότητα χαρακτηριστική της ΠΟΠ (DOCG) Cirò.

Τα γενναιόδωρα επίπεδα διαθέσιμου ασβεστίου, φωσφόρου και καλίου στα εδάφη ακολούθως αναδεικνύουν τη γεύση των οίνων.

Οι ανόργανες ουσίες που περιέχονται σε αυτά τα πετρώδη εδάφη ασκούν σημαντική επιρροή στις διαδικασίες ζύμωσης των γλευκών που λαμβάνονται από τα σταφύλια των ποικιλιών Gaglioppo, Magliocco και Greco Nero που καλλιεργούνται στην περιοχή, προσδίδοντας στους οίνους τη χαρακτηριστική γεύση τους. Τα εν λόγω οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ενισχύονται περαιτέρω από την περίοδο παλαίωσης τουλάχιστον 3 ετών στην οποία υποβάλλεται η ΠΟΠ «Cirò Classico» (DOCG), η οποία προσδίδει εντονότερες πικάντικες νότες και πιο στρογγυλεμένο γευστικό προφίλ, που αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος, ιδίως σε σύγκριση με τα προϊόντα που παράγονται από τα ίδια σταφύλια που καλλιεργούνται εκτός της συγκεκριμένης περιοχής παραγωγής.

Τα εδάφη έχουν γενικά χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη και σχετικά ελλιπή υγρασία, γεγονός που οδηγεί στην ανάπτυξη πρέμνων που δεν χαρακτηρίζονται για την ευρωστία τους και έχουν, κατά συνέπεια, περιορισμένες αποδόσεις. Στις λοφώδεις περιοχές με μικρότερο βάθος εδάφους λόγω της παρουσίας επιφανειακών στρωμάτων μητρικού υποστρώματος, οι αποδόσεις είναι κατά μέσο όρο χαμηλότερες, ωστόσο, οι οίνοι που παράγονται στις περιοχές αυτές χαρακτηρίζονται από υψηλό βαθμό οσφρητικής πολυπλοκότητας και αποτελούν καλή έκφραση των καλύτερων σοδειών της ποικιλίας Gaglioppo.

Το κλίμα, το οποίο κυμαίνεται από ύφυγρο έως υπόξηρο με πολύ ξηρά καλοκαίρια και συγκέντρωση θερμικής απόδοσης κατά τους θερινούς μήνες, διασφαλίζει την κατάλληλη ωρίμαση των βότρεων, καθιστώντας δυνατή την πληρέστερη συσσώρευση αρωματικών ουσιών —βενζολοειδών αλλά ιδίως νορισοπρενοειδών— και την αργή αποδόμηση του όξινου στοιχείου. Το χαμηλό επίπεδο τερπενίων είναι ένα άλλο χαρακτηριστικό της ποικιλίας Gaglioppo στην περιοχή αυτή.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου ωρίμασης των σταφυλιών, παρατηρείται σημαντική διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας και ικανοποιητικός αερισμός, λόγω τόσο της θέσης όσο και του υψομέτρου. Οι συνθήκες αυτές δίνουν τη δυνατότητα στα σταφύλια να φθάσουν στη βέλτιστη ωρίμαση και να παραμείνουν υγιή από φυτοϋγειονομική άποψη, καθώς και να διατηρήσουν τα αρωματικά συστατικά και το βάθος τους, τα οποία είναι χαρακτηριστικά των τριών γηγενών ποικιλιών της Καλαβρίας.

Τα εν λόγω χαρακτηριστικά οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Το λοφώδες ανάγλυφο, σε συνδυασμό με το μεσογειακό κλίμα που δέχεται σε μεγάλο βαθμό την επιρροή του ορεινού όγκου στα δυτικά και της θάλασσας στα ανατολικά, καθορίζουν το θερμοκρασιακό εύρος και καθιστούν δυνατή τη βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών, με ικανοποιητικά επίπεδα σακχάρων, οργανικών οξέων, φαινολικών ενώσεων και αρωματικών ενώσεων. Τα συστατικά αυτά αντανακλώνται στη συνέχεια στα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων, καθώς και στις νότες φρεσκάδας τους.

Τα συστήματα μόρφωσης είναι εκείνα που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά στην περιοχή. Ειδικότερα, η παραδοσιακή μέθοδος μόρφωσης σε κυπελλοειδές σχήμα και τα συστήματα υποστήλωσης με πασσάλους, καθώς και τα συστήματα κλαδέματος, που είναι αποτέλεσμα της πείρας και της τεχνογνωσίας των αμπελουργών, συμβάλλουν στη διατήρηση των αρωματικών πρόδρομων ουσιών, οι οποίες είναι ιδιαίτερα ευαίσθητες στις υψηλές θερμοκρασίες. Καθιστούν επίσης δυνατή τη συνεχή παρακολούθηση της ποιότητας, του βαθμού ωρίμασης και της υγείας των βότρεων, καθώς και την παροχή αποτελεσματικής προστασίας από την έλλειψη νερού κατά τη διάρκεια της περιόδου ξήρανσης, η οποία σε αυτά τα γεωγραφικά πλάτη συνεχίζεται για σημαντικό μέρος του κύκλου ανάπτυξης της αμπέλου.

9. **Άλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις**

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η εμφιάλωση πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα και η φήμη του οίνου με την εγγυημένη προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Cirò Classico».

Ο λόγος για την εκτέλεση της εμφιάλωσης εντός της οριοθετημένης περιοχής έγκειται στη διαφύλαξη της ποιότητας των οίνων της DOCG «Cirò Classico», στη διασφάλιση της προέλευσής τους και στην εξασφάλιση της έγκαιρης διεξαγωγής αποτελεσματικών και οικονομικά αποδοτικών ελέγχων.

Δεδομένων του αναγλύφου και των διαδρομών μεταφορών της Καλαβρίας, η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής μπορούν να υποβαθμίσουν την ποιότητα του οίνου της DOCG «Cirò Classico», λόγω της πιθανής έκθεσής του σε οξειδοαναγωγικές αντιδράσεις, απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας και μικροβιολογική μόλυνση. Ειδικότερα, τα φαινόμενα αυτά μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (ελάχιστη ολική οξύτητα, ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα κ.λπ.) και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, οσμή και γεύση). Οι κίνδυνοι αυτοί αυξάνονται όταν διανύεται μεγαλύτερη απόσταση. Αντίθετα, η εμφιάλωση εντός της περιοχής προέλευσης, κατά την οποία οι παρτίδες οίνου —στη σπάνια περίπτωση που μετακινούνται— διανύουν μόνο μικρές αποστάσεις, συμβάλλει στη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος χωρίς αλλοιώσεις. Με την πάροδο των ετών, οι παραγωγοί της ονομασίας προέλευσης «Cirò Classico» έχουν αποκτήσει πείρα και επαρκείς τεχνικές και επιστημονικές γνώσεις σχετικά με τις ιδιαίτερες ιδιότητες των οίνων. Σε συνδυασμό με τα ανωτέρω, οι παράγοντες αυτοί καθιστούν δυνατή την εκτέλεση της εμφιάλωσης στην περιοχή προέλευσης με τις βέλτιστες τεχνολογικές προφυλάξεις. Στόχος είναι η διατήρηση όλων των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων που καλύπτονται από τις προδιαγραφές.

Επιπλέον, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία, προβλέπονται ατομικές άδειες για τη διασφάλιση των κεκτημένων δικαιωμάτων όσων εμφιαλώνουν παραδοσιακά την ΠΟΠ (DOC) Cirò Classico εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, οι ενδιαφερόμενες εταιρείες εμφιάλωσης μπορούν να λάβουν παρέκκλιση για τη συνέχιση της εμφιάλωσης στις εγκαταστάσεις τους που βρίσκονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής, υπό την προϋπόθεση ότι υποβάλλουν αίτηση στο Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασοκομίας, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21139