C/2025/298

10.1.2025 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея, във връзка с член 105от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/298)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА

„Fiano di Avellino“

PDO-IT-A0232-AM03

Дата на подаване на заявлението: 3.1.2022 г.

ИЗМЕНЕНИЕ

Заявител и законен интерес

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [Сдружение за защита на вината „Irpinia“]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (Сдружение за защита на вината с контролирано наименование за произход (DOC) и с контролирано и гарантирано наименование за произход (DOCG)

Описание и основания за изменението

1. ДОБАВЯНЕ НА КАТЕГОРИЯТА „ПЕНЛИВИ ВИНА“ ЗА ВИДОВЕТЕ SPUMANTE И SPUMANTE RISERVA

Описание: Добавена е категория 4 („Пенливи вина“) за новите видове „Fiano di Avellino“ Spumante и „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva. Вследствие на това е адаптирано съдържанието на всички членове, така че да включва информация за отличителните характеристики на категориите лозаро-винарски продукти.

Основание: Чрез това изменение се цели по-ефективно да се защити и популяризира ЗНП „Fiano di Avellino“, като се наблегне на специфичния потенциал на района за производство на пенливи вина. Като се има предвид традицията в производството на пенливи вина в местността, бяха добавени двата вида вино Spumante, за да се постигне по-добро представяне на района, на сорта грозде Fiano и на наименованието.

Части, за които се отнася изменението: членове 1, 2, 4, 5, 6, 7 и 8 от спецификацията; точките „Описание на вината“, „Специфични енологични практики“, „Максимални добиви“, „Връзка с географския район“ и „Други условия“ от единния документ.

2. СТАРЕЕНЕ НА ВИНАТА SPUMANTE (ПЕНЛИВИ) В СЪЩИЯ ГЕОГРАФСКИ РАЙОН

Описание: Добавена е думата „стареене“, за да се уточни, че и този етап трябва да се осъществява в същия географски район, в който се осъществяват и етапите на производство на виното и преработка.

Основание: Тъй като са добавени пенливи вина, произведени по традиционния метод, е необходимо да се уточни, че и етапът на стареене трябва да се осъществява в същия географски район, в който се осъществяват и етапите на производство на виното и преработка.

Части, за които се отнася изменението: член 5 от спецификацията; точка „Специфични енологични практики“ от единния документ.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. МЕТОД НА ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРИОД НА СТАРЕЕНЕ НА ВИДОВЕТЕ SPUMANTE И SPUMANTE RISERVA

Описание: Добавена е информация относно метода, използван за производството на пенливи вина. По отношение на варианта Riserva е уточнено, че може да се използва единствено традиционният метод.

Основание: Тъй като видовете Spumante са добавени с намерение да се посочи, че може да се използва единствено методът на вторична ферментация в бутилката, е добавен параграф, в който се уточнява това обстоятелство. Основанието за това изменение е да се защити ЗНП „Fiano di Avellino“. Като се има предвид, че пенливите вина, произведени от сорта грозде Fiano в този район, са с отлично качество, търсеният резултат е да се гарантира, че новият добавен вид се състои от качествени продукти, за да може да се подобри репутацията им и по-ефективно да се популяризират.

Описание: Добавена е информация относно минималния период на стареене (поне 18 месеца) на пенливите вина.

Основание: След като проведените в района изпитвания на пенливи вина бяха подложени на технически оценки, се счете за уместно винаta да се оставят да стареят поне 18 месеца след добавянето на тиражен ликьор (бутилирането), за да се постигне максимално качество. При органолептичните характеристики на тези високо ценени пенливи вина се наблюдава подобаващо развитие, като винаta придобиват по-сложни нотки и елегантен и перфектно балансиран вкус.

Описание: Добавена е информация относно минималния период на стареене (поне 36 месеца) на винаta от вида Spumante Riserva.

Основание: Тъй като е включен и вариантът Spumante Riserva, трябва да се направи разграничение между минималните периоди на стареене за двата варианта пенливи вина, като при тези от варианта Riserva е необходим по-дълъг минимален период на стареене. Понеже пенливите вина се произвеждат посредством метод на вторична ферментация в бутилката и като се имат предвид местните производствени обичаи, беше счетено за уместно да се конкретизира минималният период на стареене от 36 месеца, считано от датата на добавянето на тиражен ликьор (бутилирането). Така се гарантира, че органолептичните свойства на този конкретен вариант пенливи вина, а именно Riserva, отговарят на стандартите за качество и се отличават с повече елегантност и сложност от варианта на обикновените пенливи вина.

Части, за които се отнася изменението: член 5 от спецификацията; точка „Специфични енологични практики“ от единния документ.

4. ВКЛЮЧВАНЕ НА АНАЛИТИЧНИ И ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ВИДОВЕТЕ SPUMANTE И SPUMANTE RISERVA

Описание: Добавени са физикохимичните и органолептичните характеристики, които отличават при консумация новата категория вина „Fiano di Avellino“ Spumante.

Основание: Тъй като е добавен новият вид вина „Fiano di Avellino“ Spumante, беше необходимо да се определят физикохимичните и органолептичните характеристики, които го отличават при консумация. Внимателно обмислените данни и описания представят качествен продукт със средно дълго стареене във винарска изба.

Описание: По-долу са добавени физикохимичните и органолептичните характеристики, които отличават при консумация новата категория вина „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva.

Основание: Тъй като е добавен новият вид вина „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva, беше необходимо да се определят физикохимичните и органолептичните характеристики, които го отличават при консумация. Внимателно обмислените данни и описания представят качествен продукт с дълго стареене във винарска изба.

Части, за които се отнася изменението: член 6 от спецификацията; точка „Описание на винаta“ от единния документ.

5. ДОБАВЯНЕ НА ИЗИСКВАНИЯ ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ ЗА SPUMANTE И SPUMANTE RISERVA

Описание: Добавен е текст, за да се уточни, че при пенливите вина не е необходимо да се посочва годината на реколтата. Поради това думите „с изключение на видовете пенливи вина“ са добавени към описанието, което гласи, че на бутилките с вино, обхванати от ЗНП „Fiano di Avellino“, трябва да е посочена годината на производство на гроздето.

Основание: Включването на новия вид пенливи вина „Fiano di Avellino“, при който годината на реколтата на гроздето не е посочена на етикета, наложи добавянето на текст, за да се уточни, че годината на реколтата, която е задължителна при тихите вина, не е необходимо да се посочва за този вид вина.

Описание: Добавен е текст, за да се уточни, че при вида пенливи вина не може да се използват стандартни тапи. Като резултат от това описанието на съдовете гласи: „При пенливи вина стъклените бутилки трябва да се затварят с тапи с формата на гъба, като пластмаса не трябва да се използва при номинални обеми, надхвърлящи 0,200 литра.“

Основание: Това изменение е следствие от техническо изискване за тапите. Тъй като пенливите вина се бутилират под налягане, те не могат да се запечатват със стандартните тапи, указани за категорията на тихите вина.

Части, за които се отнася изменението: член 7 от спецификацията; точка „Други условия“ от единния документ.

6. АКТУАЛИЗИРАНЕ НА ОПИСАНИЕТО НА ВРЪЗКАТА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

Описание: След включването на новата категория „Пенливи вина“ е актуализирана връзката със средата.

Основание: Беше необходимо точките, които се отнасят до връзката със средата, т.е. „Информация относно характеристиките на продукта, които се дължат основно на географската среда“ и „Описание на причинно-следствената връзка между характеристиките на средата и качеството на продукта“, да се актуализират, за да включват препратки към новата категория „Пенливи вина“.

Части, за които се отнася изменението: член 8 от спецификацията; точка „Връзка с географския район“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Fiano di Avellino

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливи вина

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 1. 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на вината**

1. *„Fiano di Avellino“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Мирис: приятен, наситен, фин, характерен;

Вкус: сух, свеж, хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 %,

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— 2. Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— 3. Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— 4. Минимална обща киселинност: 5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— 5. Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър): —

— 6. Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър): —

2. *„Fiano di Avellino“ Riserva*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Мирис: приятен, наситен, фин;

Вкус: сух, свеж, хармоничен.

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %,

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър): —

3. *„Fiano di Avellino“ Spumante, произведено по традиционния метод*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност с бледозелени оттенъци;

Мирис: характерен, приятен, с деликатни нотки на дрожди;

Вкус: фин и хармоничен, от „брют натюр“ до „сладък“;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %,

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

4. *Общи аналитични характеристики*

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 6 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър): —

5. *„Fiano di Avellino“ Spumante Riserva, произведено по традиционния метод*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Мирис: характерен, приятен, с деликатни нотки на дрожди;

Вкус: фин и хармоничен, от „брют натюр“ до „сладък“;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %,

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 6 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (в милиграми на литър): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. „Fiano di Avellino“ Riserva — минимален период на стареене

Специфична енологична практика

Минималният период на стареене за вида „Fiano di Avellino“ Riserva е 12 месеца.

2. „Fiano di Avellino“ Spumante — стареене в бутилката

Специфична енологична практика

Пенливите вина се произвеждат чрез прилагане на метода на вторична ферментация в бутилката (традиционния метод) и се оставят да стареят в бутилката за период от поне 18 месеца след добавянето на тиражен ликьор.

3. „Fiano di Avellino“ Spumante — стареене в бутилката

Специфична енологична практика

Пенливите вина се произвеждат чрез прилагане на метода на вторична ферментация в бутилката (традиционния метод) и се оставят да стареят в бутилката за период от поне 36 месеца след добавянето на тиражен ликьор.

5.2. *Максимални добиви*

1. „Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ Riserva, „Fiano di Avellino“ Spumante и „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva

10 000 kg грозде/ha

6. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето, използвано за винata със ЗНП „Fiano di Avellino“, е разположен около Авелино. Простира се чак до границата с провинция Беневенто и обхваща западната част от провинция Авелино. Районът обхваща територията на 26 общини: Atripalda, Avellino, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant'Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Lapio, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, San Michele di Serino, Santa Lucia di Serino и Montefalcione, като всички те се намират в провинция Авелино и са с обща площ от 276 km².

7. **Винени сортове грозде**

Coda di Volpe Bianca B. — Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. — Trebbiano

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *ЗНП „Fiano di Avellino“ — Данни за географския район*

Вина (категория 1) и пенливи вина (категория 4)

Природни фактори:

Районът, който обхваща ЗНП „Fiano di Avellino“, се намира между долината Calore, долината Sabato, подножието на Monte Partenio и хълмовете с изглед към долината Lauro. От гледна точка на релефа морфологичната структура се характеризира предимно с обширна хълмиста ивица, разположена между склоновете на планинските възвишения. Както преобладаващото изложение на лозята, ориентирани на югоизток/югозапад, така и фактът, че са разположени в райони, особено подходящи за отглеждане на лоза, допринасят за създаването на подходящо вентилирана, добре осветена среда, благоприятстваща балансираното протичане на всички вегетативно-продуктивни функции на растенията.

Това е област с голямо геоложко разнообразие, което се дължи също и на значителната ѝ големина. Налице са почви с глинесто-варовикова основа с вулканични елементи, на други места има твърди и компактни скали, а на трети преобладават глинести смеси.

Исторически и човешки фактори:

Отглеждането на лоза в района датира от древността и е свързано с река Sabato, която пресича хълмистите образувания, които го характеризират, а името ѝ произлиза от племето сабини, чийто епоним е Sabus или Sabatini — самнитско племе, обитавало басейна на река Sabatus.

Историческите източници свързват произхода на термина „Apiano“ с виното, произвеждано в земеделския район, познат в миналото с името „Apia“ — настоящата община Lapio, която се намира сред хълмовете на изток от Авелино на надморска височина 590 m, като също така се посочва, че думата „Apiano“ може да произхожда от „Api“ (пчели) предвид факта, че около гроздовете се събират рояци от тях, привлечени от сладостта на плодовете.

За превръщането на района в един от най-важните италиански лозаро-винарски центрове допринася създаването на Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (Кралско училище по лозарство и енология) в Авелино, което разпространява отглеждането на сорта грозде Fiano в района и в цялата област на средната долина на река Sabato.

Съществуването на училището по лозарство като двигател на социално-икономическия напредък превръща лозаро-винарския сектор на Авелино в една от водещите италиански провинции за производство и износ на вино.

На научно равнище технико-икономическата стойност на производството на вино „Fiano di Avellino“ е призната във всички проведени с течение на времето ампелографски и енологически проучвания.

ЗНП „Fiano di Avellino“ е отлично постижение на науката за производство на бели вина в Южна Италия: това са вина, характеризиращи се със свежест, финес, заедно с приятни минерални нотки, и тъй като са подходящи за стареене, те се произвеждат и във варианта Riserva.

Съчетанието от описаните по-горе природни фактори, лозарската традиция на този район в провинция Авелино, която има дълбоки корени, и непрекъснатия технически и научен напредък, довел до значителни земеделски и технологични резултати, е допринесло за подобряване на качеството на вината със ЗНП „Fiano di Avellino“ и за нарастване на популярността им на националните и международните пазари.

8.2. *ЗНП „Fiano di Avellino“ — Информация относно характеристиките на продукта, които се дължат основно на географската среда*

Категория: Вино (1)

Хълмистият терен на района на производство и преобладаващото изложение на лозята, ориентирани на югоизток/югозапад и разположени в райони, особено подходящи за отглеждане на лоза, създават подходящо вентилирана, добре осветена среда, благоприятстваща балансираното протичане на всички вегетативно-продуктивни функции на растенията.

Множество ръкописи и исторически извори свидетелстват за хилядолетна лозарска традиция в района, в който се произвежда „Fiano di Avellino“, като тя води началото си от древността, а по времето на Римската империя се превръща в пълноправна социално-икономическа дейност. Това е съществено доказателство за тясната връзка и взаимодействието между човешкия фактор, качеството и специфичните характеристики на вината „Fiano di Avellino“.

Свидетелства за това как през вековете хората в този район са си предавали техническите лозарски традиции и енологичните умения, които са се усъвършенствали и дооформяли в съвремието благодарение на непрестанния процес на научен и технологичен напредък.

Категория: Пенливи вина (4)

Посочените по-горе характеристики на терена, съставът на почвата и специфичните особености на климата в района на производство, както и условията на отглеждане, са особено благоприятни за отглеждане на грозде, което е много подходящо за производство на пенливи вина.

От сорта грозде Fiano, който се отглежда в тази среда и се прибира в подходящ момент, се произвеждат основни вина, които се превръщат в пенливи вина с идеален баланс между ябълчната киселина и винената киселина, с наситени свежи, цветни и плодови нотки и силен аромат.

Освен това в района, обхванат от ЗНП „Fiano di Avellino“, има добре установена традиция в производството на пенливи вина посредством метода на вторична ферментация в автоклави и в бутилката. В областта е обичайно вторичната ферментация на тези вина да протича при различни периоди на стареене, като понякога освобождаването на виното за потребление се забавя, за да се развият специфичните му характеристики, като по-богати и по-сложни нотки, фини и трайни мехурчета или по-балансиран аромат, с каквито се отличават вариантите Riserva.

През изминалите 10 години производството на пенливи вина от сорта грозде Fiano стана по-разпространено в провинция Авелино, като в категорията „Пенливи вина“ се регистрират повече производители и продукти.

8.3. *ЗНП „Fiano di Avellino“ — Описание на причинно-следствената връзка между характеристиките на средата и качеството на продукта*

Категория: Вино (1)

От аналитична и органолептична гледна точка вината, обхванати от тази спецификация, притежават съвсем очевидни и отличителни характеристики, които ясно могат да се свържат с почвата и климата в района.

Казано по-конкретно, всички видове вина „Fiano di Avellino“ са с балансирани физикохимични характеристики. Вкусът и ароматът съдържат хармонични и приятни нотки на сорта грозде, от който вината са произведени, като отразяват и съответните лозарски техники, което доказва наличието на взаимодействие между лозята, средата и човешкия фактор.

При „Fiano di Avellino“ могат да се разграничат четири избрани специфични района, в които проличават характеристиките на сорта грозде Fiano. Макар да ги свързва обща жилка, при всеки от тях са налице характерни акценти и нюанси в зависимост от надморската височина, изложението и състава на почвата.

Lapio: Произведените вина са богати и с добра структура, а в тях се разгръщат необичайни киселинност и минерални нотки. Наситените аромати говорят и за това, че вината „Fiano di Avellino“, произведени в тези райони, често напомнят на вина от планински райони.

Summonte: Земята е трудна за обработване. Вината са концентрирани и силни, с много плодови и малко минерални нотки. Вината са силни и с осезаем плодов вкус.

Montefredane: Благодарение на хълмистия терен с глинеста, варовикова почва се постигат минералните нотки, характерни за добре стареещите вина, каквито става ясно, че са тези.

Хълмистият терен на изток от град Авелино не може да се сведе до една-единствена община, тъй като селищата, произвеждащи вино, са много. Песъкливите почви в този район придават нотки, характерни за печени лешници, намек за опушеност с неминерален произход.

Категория: Пенливи вина (4)

Взети заедно, хълмистият терен в района на производство, изложението и надморската височина на лозята, както и фактът че районът е особено подходящ за лозарство, създават среда, благоприятстваща балансираното протичане на всички вегетативно-продуктивни функции на растенията.

Отявлено хълмистите, а в някои случаи почти планински лозя в района говорят за това, че гроздето отговаря на изисквания за качество, според които то е много подходящо и за ранно прибиране с цел производство на основни вина за пенливи такива.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

„Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ Riserva, „Fiano di Avellino“ Spumante u „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Годината на производство на гроздето винаги трябва да е посочена на бутилките или другите съдове, използвани за вина със ЗНП „Fiano di Avellino“, с изключение на видовете пенливи вина без обозначение „Millesimato“.

Вината, обхванати от ЗНП „Fiano di Avellino“, трябва да се освобождават за потребление само в бутилки или други стъклени съдове с вместимост, непревишаваща 6 литра, като върху тях трябва да се постави маркировката, изискуема за вина с контролирано и гарантирано наименование за произход (DOCG).

С изключение на категориите пенливи вина, посочените в предходния параграф съдове трябва да се затварят със стандартни тапи, изработени от материали, допустими съгласно приложимото законодателство. При обеми до 0,187 литра се разрешава използването на всички системи за затваряне, допустими съгласно приложимото законодателство.

При пенливите вина стъклените бутилки трябва да се затварят с тапи с формата на гъба, като пластмаса не трябва да се използва при номинални обеми, надхвърлящи 0,200 литра.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17531