C/2025/4081

2025.7.22.

Borágazati elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2025/4081)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Casauria”

PDO-IT-02972

A kérelem benyújtásának időpontja: 2023.7.7.

1. **Bejegyzendő elnevezés**

Casauria

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

Casauria és Casauria „Riserva”

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: mély rubinvörös, finom bíbor árnyalatokkal, a bor érésével gránátvörösbe hajlóan.

Illat: érett piros gyümölcsök és fűszerek, intenzív, összetett.

Íz: száraz, telt, robusztus, harmonikus, kellemesen tanninos, adott esetben zamatos; ahogyan a bor fejlődik, összetettebbé és lágyabbá válik.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 13,00 %; a „Riserva” változat esetében: 13,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 24 gramm/liter; a „Riserva” változat esetében: 26 gramm/liter.

Amennyiben a bort egy ideig fahordóban tartották vagy ott tárolták, a fa finom aromái is megjelenhetnek.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Szőlőtermesztési szabályok – Természetes környezeti feltételek

Művelési gyakorlat

A „Casauria” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására szánt szőlőültetvényeket dombvidékeken vagy fennsíkokon kell telepíteni. Legfeljebb 500 méter tengerszint feletti magasságban kell elhelyezkedniük, kivéve a déli napsütésnek kitett szőlőültetvények esetében, ahol a maximális tengerszint feletti magasság 600 méter. Nem megfelelőek azok a földterületek, amelyek nem kapnak elegendő napfényt, vagy nyirkos alacsonyabb völgyekben helyezkednek el.

2. „Riserva” oltalom alatt álló hagyományos kifejezés

Konkrét borászati eljárások

A „Casauria” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel és a „Riserva” hagyományos kifejezéssel ellátott bort legalább 24 hónapos kötelező érlelési időszaknak kell alávetni. Az érlelési időszak a szőlőszüret évének november 1-jétől kezdődik.

3. Kötelező érlelés a Casauria esetében

Konkrét borászati eljárások

A „Casauria” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bort legalább 18 hónapos kötelező érlelési időszaknak kell alávetni.

4. Ültetési sűrűség a szőlőültetvényen

Művelési gyakorlat

Az ültetési sűrűség nem lehet hektáronként 3 500 tőkénél kisebb, úgy, hogy az egyetlen növénykultúra a szőlő. Kivételt képeznek a lugasművelésre telepített vagy újratelepített szőlők, amelyek esetében a minimális sűrűség hektáronként 3 200 tőke.

5. A szőlő/bor hozam százalékos aránya

Konkrét borászati eljárások

A maximális szőlő/bor hozam 70 %.

5.2. *Maximális hozamok:*

1. Casauria és Casauria „Riserva”

Hektáronként 63 hektoliter

2. Casauria és Casauria „Riserva”

Hektáronként 9 000 kilogramm szőlő

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Casauria” OEM előállítási területe Pescara megye következő településeinek teljes közigazgatási területét foglalja magában: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri és Turrivalignani; Pescara megye következő településeinek közigazgatási területén belül pedig egyes részeket: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca és Tocco da Casauria.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Montepulciano N

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A) A földrajzi területre vonatkozó információk*

1. *A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők:*

A „Casauria” eredetmegjelölés földrajzi területe olyan térségben helyezkedik el, amelynek geomorfológiai, talajtani és éghajlati viszonyai nagyon eltérnek a környező régióétól. Ez különösen a sajátos domborzatnak és a jelentős hegyvonulatokhoz való közelségnek tudható be.

A körülhatárolt földrajzi terület magában foglalja Pescara megye szárazföldi dombos sávját és hegyaljai területeit, amelyeket délnyugaton a Majella-hegység, északnyugaton pedig a Gran Sasso hegység határol. Az abruzzói hegyek az Appenninek középső és déli vonulatainak képezik részét, és azt a szakaszt alkotják, ahol az Appenninek eléri legnagyobb szélességét, tengerszint feletti magasságát és sűrűségét. A szőlő- és olajbogyó-termesztés pliopleisztocén üledékekből álló dombos képződményeken zajlik, amelyek a késői harmadidőszak és a korai negyedidőszak közötti tengeri üledékképződési ciklus során töltötték meg a Periadriai-medencét. Ezek a képződmények határt alkotnak a Pescara folyó által kialakított homokos-agyagos árterületek körül, és dimbes-dombos tájat hoznak létre széles, szinte lapos domborulatokkal, és lágy, lekerekített lejtőkkel. A talaj szinte kivétel nélkül megfelelő szintű termőképességgel rendelkezik a terméshozamok beállításához. Ezenkívül jellemzője a talajokat alkotó anyagok egyenletes eloszlása, amelyek révén a talaj homokos-agyagos szerkezetű, de emellett meglehetősen köves, általában elég laza, és a lejtéstől és a fekvéstől függően változó mélységű.

A konkrét földrajzi területet sajátos éghajlati viszonyok jellemzik, amelyek szorosan kapcsolódnak a táj geológiai fejlődéséhez és formájához. Ennek jellemzői a napsütésnek és a szélnek kitett széles dombok, valamint a Gran Sasso és a Majella hegyvonulatainak domináns jelenléte. Ezek a hegyek védik a területet a hideg nyugati szelektől, és jelentős hőmérséklet-különbségeket okoznak a nappal és az éjszaka között.

A szőlőt 200 és 600 méter közötti tengerszint feletti magasságban termesztik, a domboldalaktól függően változó lejtéssel és fekvéssel. A völgyek mélyén húzódó nyirkos területek és a nem megfelelő fekvésű részek nem tartoznak a termőterülethez.

Az éves teljes csapadékmennyiség átlagosan 800 mm körül alakul; a legcsapadékosabb a november és január közötti időszak (több mint 80 mm/hó), míg az abszolút legkevesebb csapadékkal járó hónap a július (kb. 30–40 milliméter).

Az éghajlat mérsékelt, az éves átlaghőmérséklet az áprilisi 12 °C és az októberi 16 °C között mozog, de júliusban és augusztusban jellemzően forró és száraz, 24–25 °C közötti átlaghőmérsékletekkel. A Winkler-hőindex, azaz az áprilistól októberig tartó időszak átlagos aktív hőmérséklete – a lejtőktől és a fekvéstől függően – 1 800–2 200 foknap.

8.2. *2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők*

A földrajzi terület történelmi kapcsolatban áll a Casauria helynévvel, köszönhetően egy lenyűgöző román stílusú apátság, a San Clemente a Casauria jelenlétének, amelyről a terület a nevét kapta. A legmegbízhatóbb történeti forrás a „Chronicon Casauriense”, amely bemutatja, hogy a Pescara folyó kanyarulatai által körülvett, kiemelkedően termékeny területek révén miként vált az apátság a birtokaival együtt „aranyat érő házzá”, innen jött az olasz „Casa Aurea”, vagyis „Casauria” elnevezés. Amint azt 2019-ben Carlo Tedeschi a *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo* című kiadványban, az „*Insula Piscariae paradisi floridus ortus*” című esszéjében kifejtette, a hely valóságos paradicsoma volt az ínyencségeknek, köztük a bornak, és méltán kapta meg és őrizte Szent Kelemen vértanú földi maradványait.

A Casauria térségén belüli szőlőtermesztés jelentős hagyományának legkorábbi bizonyítékai a Palmenti di Pietranico, az egész területen elszórva megtalálható, hatalmas kőtömbökből kivájt régi medencék. A nagy szaktudással elkészített és valószínűleg itáliai eredetű medencéket arra használták, hogy azon a földterületen, ahol a szőlő termett, bort készítsenek belőle. Ezt követően a középkorban a szőlőtermesztés és a borkészítés összekapcsolódott azzal a fáradhatatlan munkával, amelyet a bencés atyák végeztek a térség különböző apátságaiban, többek között a fent említett San Clemente a Casauria apátságban és a manoppellói Santa Maria d'Arabona apátságban, amely 1209 óta áll fenn.

Franco Cercone (1935–2020) egyik írásában azt állítja, hogy „kétségkívül adósai vagyunk a Mazara és Tabassi családoknak, akik 1700 végén kiterjesztették a Montepulciano szőlőfajta termesztési területét. Ennek oka, hogy bár ezek a családok kiterjedt birtokokkal rendelkeztek Sulmonában és a szomszédos területeken, szemet vetettek a Popoli hasadékain túl és a Pescara-völgy mentén található termékeny területekre".

A Pescara völgyének felső részén az éghajlati viszonyok és a geológiai jellemzők különösen kedveznek a szőlőtermesztésnek. Ez indította a sulmonai nemesség tagjait arra, hogy kiterjesszék birtokaikat a térségre. Valószínű, hogy különböző szőlőfajtákat – köztük a Montepulcianót – Mazarából vittek át, hogy Torre de Passeriben telepítsék őket. A konkrét Montepulciano N szőlőfajta régóta jelen van ezen a területen az egyedi körülmények között, a XIX. században gyakran bakművelést folytató kis- és közepes méretű gazdaságokban. Ez jelentős szőlőművelési és borkészítési tapasztalatokhoz vezetett, amelyek bár hagyományosak, mégis olyan borokat eredményeztek, amelyek mindig is kiváló minőségűnek számítottak. Ezt a Tocco da Casauria területén termelt szőlő és borok értékesítésére vonatkozó, 1821-ből származó dokumentumok is mutatják.

Az emberi tényezők tehát döntő szerepet játszanak. Idővel egyes szőlőtermesztők olyan egyedi törzseket azonosítottak, amelyek jobban reagálnak a minőségi tényezőkre. Ezeket felhasználták a szaporítóanyagok kiválasztásánál. A termékleírás szerves és lényeges részét képező egyes szőlőtermesztési és borászati eljárások fejlesztésének és tökéletesítésének köszönhetően a napjainkban előállított termékek sajátos és jellegzetes tulajdonságokkal rendelkeznek.

Ezért 2007-ben a Vivai Rauscedo, a legfontosabb olasz szőlészeti faiskola jóváhagyta a VCR 456 klónt, a Casauria biotípust. Ezt különösen az különbözteti meg a többitől, hogy a belőle készíthető borok az összes jóváhagyott Montepulciano klón közül a legkellemesebbek, a legízesebbek és a legaromásabbak. Ezt a klónt olyan növényekből szelektálták, amelyek történelmileg tökéletesen alkalmazkodtak Casauria térségéhez.

A jelenlegi termelési feltételek tehát lehetővé teszik a Casauria területén működő gazdasági szereplők számára, hogy felhasználják az összes elméleti és technikai ismeretet a termelési folyamatok javítása érdekében. A terepen ismerik és kiválasztják a legjobb szőlőültetvényeket és a Montepulciano szőlő legjobb klónjait. A borászatban az erjedés hőmérséklete tökéletesen szabályozható, ami az erjesztés részeként javítja az áztatási folyamat minőségét. Ez kulcsfontosságú lépés a „Casauria" bor jellegzetes érzékszervi profiljának kinyerésében. Az érlelési technikák és a terület modern pincészeteiben megvalósítható ellenőrzési szint biztosítja a termék eredetiségét és hosszú élettartamát.

8.3. *B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire, vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok*

A hagyományos módon előállított „Casauria" borok intenzív rubinvörös színűek, finom lila árnyalatokkal, amelyek hosszú érleléssel gránátszínűvé válnak. A fiatalabb borok jellegzetes aromája érett piros gyümölcsökre emlékeztető, fűszeres, intenzív, összetett. Amikor a bort tölgyfahordóban érlelik, az ízek és aromák enyhe fás jegyekkel rendelkezhetnek.

Íze száraz, kellemesen tanninos és harmonikus. Idővel a bor egyre összetettebbé és lágyabbá válik.

Ez az érzékszervi profil jellemzően az előállítási terület mikroklímájának a Montepulciano szőlőre gyakorolt hatásához kapcsolódik, amely fajta tökéletesen alkalmazkodik Casauria térségéhez.

A „Casauria" borokat 16–18 °C közötti hőmérsékleten, nagy méretű poharakban kell felszolgálni, hogy a lehető legjobban kifejeződhessen a bor összetettsége.

8.4. *C) Az A) és a B) pontban említett aspektusok közötti ok-okozati összefüggés leírása*

Az éghajlati és emberi tényezők kombinációja egyrészt a szőlőtermesztés éghajlati és talajviszonyaihoz és a terület erős szőlőtermővidék-jellegéhez, másrészt a borkultúra egyre nagyobb hozzáértéssel párosuló fejlődéséhez kapcsolódik. Ezek a tényezők kulcsfontosságúak a minőségi szőlő előállításához, amely a jelentős, egyedi és felismerhető tulajdonságokkal rendelkező „Casauria" borok alapját képezi.

Az éghajlati és talajviszonyok tökéletesen illeszkednek a Montepulciano késői éréséhez, amelynek körülbelül 2 000 foknapra van szüksége ahhoz, hogy a legjobb fenológiai állapotot érje el. A hosszan tartó napsütéses órák iránti igény azt jelenti, hogy a szőlőültetvények számára a fenológiai érés során nagyon kedvezőek a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbségek. Ezek a különbségek optimális feltételeket teremtenek ahhoz, hogy az értékes aromás összetevők felhalmozódjanak a szőlőfürtökben, lehetővé téve az egyes szőlők és magjaik teljes beérését. A magok a tanninok forrásai, amelyek fontos szerepet játszanak a „Casauria" borokban rejlő jelentős érlelési potenciál biztosításában.

A „Casauria" bor előállítására a Montepulciano szőlőfajtát használják Pescara tartomány belső területén, azaz Casauria térségében. A fenti leírás azt mutatja, hogy ez a szőlő – az aromáihoz és az ízeihez kapcsolódó jellegzetes tulajdonságaival – teljes mértékben ki tudja bontakoztatni a benne rejlő potenciált. Ebben az összefüggésben a szőlőfajta adott talajviszonyokhoz és éghajlati környezethez való alkalmazkodóképessége elősegítette a spontán mutációkat. Ezek sajátos morfológiai és fenológiai funkciókhoz vezettek, amelyek hasznosak a kiváló szőlő termesztéséhez.

A „Casauria" borok minősége és jellemzői emellett szorosan kapcsolódnak az A) rész 2. pontjában leírt emberi tényezőkhöz.

A „Casauria" borok előállítási területét mindig is az évszázadokra visszatekintő szőlőtermesztés és bortermelés jellemezte.

Az újonnan elért gazdasági fenntarthatóság ötvözi a táj jellemzőit és a számos termelő erőfeszítéseit. Utóbbiak sikeresen megragadták azt a történelmi lehetőséget, amelyet a termelési technikák és a tudományos ismeretek jelentős fejlődése kínál mind a terepen, mind a borászatban, maximalizálva az előállított borokban rejlő potenciált.

A szőlőültetvények fenntarthatóságának kultúrája lehetővé tette a Montepulciano szőlő termesztésének optimalizálását. A mezőgazdasági gyakorlatoknak ugyanis egyre inkább középpontjában áll a szőlőültetvények ökológiájára való odafigyelés, ami kedvező a talaj, a biológiai sokféleség, a gazdasági szereplők és mindenekelőtt a termelt szőlő szempontjából. Ez a „Casauria" bor minőségének és érzékszervi jellemzőinek közvetlen javulásához vezetett.

Manapság a gazdasági szereplők nagymértékben profitálhatnak a borászaton belüli, sokat javult termelési körülményekből. Az ágazat rendelkezik a borkészítés minden szakaszához szükséges technológiával és eszközökkel, miközben teljes mértékben tiszteletben tartja a kiváló megtermelt szőlőt.

A terület adottságainak és a termelők erőfeszítéseinek köszönhetően 2006-ban Casauria helynév az e termékleírásban meghatározott területen termelt borok szinonimájává vált. Több évszázados történelem örökösei ezek, és készen állnak arra, hogy megjelenjenek az egyre érdeklődőbb piacon. Történetükről a „Casauria" borok minősége mesél, amely borok a más területeken Montepulcianóból termelt más borokhoz képest eltérő jellemzőkkel bírnak, köszönhetően az emberi tevékenység és a környezeti tényezők összessége közötti harmonikus kölcsönhatásnak.

9. **További alapvető feltételek**

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A 2019/33/EK rendelet 5. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a „Casauria" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok az előállítási terület településeinek közigazgatási területén, valamint Pescara megye közigazgatási területén bárhol készíthetők és érlelhetők, feltéve, hogy az érintett gazdasági szereplők igazolják, hogy a „Casauria" elnevezés oltalmát biztosító határozat közzétételének időpontját megelőzően legalább két szőlészeti éven keresztül készítettek és érleltek borokat „Casauria"-ban, a „Montepulciano d'Abruzzo" oltalom alatt álló eredetmegjelölés korábbi alterületén, és hogy a borok ugyanazon gazdasági szereplők által kezelt szőlőültetvényekről származó szőlőből készülnek.

Pescara megyének a termékleírás 3. cikkében („Szőlőtermesztő terület”) nem szereplő alábbi településein végezhetők termeléssel kapcsolatos műveletek:

— Abbateggio

— Cappelle sul Tavo

— Caramanico Terme

— Carpineto della Nora

— Catignano

— Cepagatti

— Città Sant'Angelo

— Civitaquana

— Civitella Casanova

— Collecorvino

— Elice

— Farindola

— Loreto Aprutino

— Montebello di Bertona

— Montesilvano

— Moscufo

— Nocciano

— Penne

— Pescara

— Pianella

— Picciano

— Roccamorice

— Rosciano

— Salle

— Sant'Eufemia a Majella

— Spoltore

— Vicoli

— Villa Celiera

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borok minőségének és hírnevének megőrzése, eredetük garantálása, valamint – a különleges jellemzőik és minőségük ellenőrzésének megerősítése révén – az ellenőrzések hatékonyságának biztosítása érdekében az eredetmegjelölés tekintetében létezik egy olyan védelmi intézkedés, amely valamennyi érintett gazdasági szereplő számára előnyös: a palackozást ugyanazon a területen kell végezni, mint a borkészítést és az érlelést, összhangban a vonatkozó uniós jogszabályokkal.

Az előállítási területen kívüli szállítás és palackozás veszélyeztetheti a „Casauria" bor minőségét, mivel az redoxireakcióknak, hirtelen hőmérséklet-változásoknak és mikrobiológiai szennyeződéseknek teheti ki a bort. Ez kedvezőtlen hatással lehet a fizikai-kémiai tulajdonságokra, például a minimális összes savtartalomra vagy a minimális cukormentes kivonatra, valamint az olyan érzékszervi jellemzőkre, mint például a szín, az aroma és az íz.

Ezek a kockázatok a távolsággal együtt nőnek. Ezzel szemben a származási területen történő palackozás biztosítja, hogy a bortételeket nem mozgatják, illetve hogy a mozgatás minimális legyen, ami lehetővé teszi a termék jellemzőinek és minőségének megőrzését. Ezekből a tényezőkből – a „Casauria" OEM borok termelői által az évek során gyűjtött tapasztalatokhoz és a borok alapos technikai-tudományos ismeretéhez kapcsolódóan – az következik, hogy a palackozást a származási területen, a legjobb technikák alkalmazásával végzik, aminek célja a borok termékleírásában foglalt valamennyi fizikai, kémiai és érzékszervi jellemző megőrzése. Az előállítási területen kívüli palackozó létesítmények valóban képesek ugyanazokat a technológiai csomagolási feltételeket biztosítani. Mindazonáltal a fent említett optimális feltételek minden bizonnyal hatékonyabban fognak teljesülni, ha a palackozást az előállítási területen található létesítmények végzik. Ezeknek a létesítményeknek – amellett, hogy alaposan ismerik a bor sajátos tulajdonságait – közvetlen érdeke fűződik a megjelölés minőségének, imázsának és hírnevének megőrzéséhez. A vonatkozó uniós jogszabályokkal összhangban az előállítási területen történő palackozás célja, hogy lehetővé tegye az illetékes szerv számára a lehető leghatékonyabb, legeredményesebb és leggazdaságosabb nyomon követést. Ezeket a követelményeket a termőterületen kívül nem lehet ugyanolyan mértékben biztosítani. A termékleírásnak való megfelelés éves ellenőrzését végző ellenőrző szerv a vonatkozó ellenőrzési tervnek megfelelően nagyon gyorsan be tudja ütemezni a „Casauria" bor palackozásának időpontjában az előállítási területen működő valamennyi vállalkozásnál lefolytatandó ellenőrző látogatásokat. A cél annak szisztematikus biztosítása, hogy a „Casauria" borszállítmányokat csak azt követően lehessen palackozni, hogy bizonyítottan megfeleltek az ellenőrző szerv által elvégzett fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálatokon. Ezáltal a termelőkre háruló mérsékelt költségek mellett jobb eredményeket lehet elérni az ellenőrzések hatékonysága tekintetében, annak érdekében, hogy maximális garanciát lehessen biztosítani a fogyasztóknak a bor eredetiségével kapcsolatban.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19827