C/2025/1146

19.2.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/1146)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission veröffentlicht ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Vernaccia di San Gimignano“

PDO-IT-A1292-AM02

Datum der Mitteilung: 20.11.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Klarstellung in Bezug auf die Rebsorte Sauvignon

Beschreibung:

Bei den zusätzlichen Rebsorten, die bis zu einem Anteil von höchstens 10 % in der Rebsortenmischung verwendet werden dürfen, wurde der Begriff „Blanc“ als spezielle Eigenschaft der Rebsorte Sauvignon hinzugefügt.

Begründung:

Mit dieser Änderung wird klargestellt, welche zusätzliche Rebsorte bis zu einem Anteil von höchstens 10 % verwendet werden darf.

Die Änderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation.

2. Streichung des Anhangs 1 und der entsprechenden Verweise

Beschreibung:

Anhang 1 der Produktspezifikation mit der Liste der Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, wurde gestrichen. Folglich wurden auch die Verweise auf diesen Anhang im Text der Produktspezifikation gestrichen.

Begründung:

Da bereits in der ampelografischen Grundlage auf die zusätzlichen Rebsorten verwiesen wird, die in das Verzeichnis der Region Toskana aufgenommen wurden, erschien es sinnvoller, die Liste in Anhang 1 zu streichen, um zu vermeiden, dass diese fortlaufend aktualisiert werden muss.

Die Änderung betrifft Anhang 1 und Artikel 2 (Absatz 3) der Produktspezifikation.

3. Korrektur des Absatzes über den Höchstertrag

Beschreibung:

Der Absatz über den Höchstertrag wurde dahin gehend berichtigt, dass das italienische Wort „presente“(vorliegende) durch die genauen Verweise auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation ersetzt wurde.

Begründung:

Die Änderung war notwendig, um auf das Datum der Veröffentlichung der Produktspezifikation hinzuweisen, auf das sich der Höchstertrag der Rebflächen bezieht, der im Durchschnitt nicht mehr als 4,0 kg pro Rebstock betragen darf.

Die Änderung betrifft Artikel 4 (Absatz 7) der Produktspezifikation.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Aktualisierung von Rechtsvorschriften**

Beschreibung:

Mehrere Verweise auf Rechtsvorschriften wurden aktualisiert oder durch einen allgemeinen Verweis auf die geltenden Rechtsvorschriften ersetzt.

Begründung:

Aktualisierung der einschlägigen Rechtsvorschriften

Die Änderung betrifft Artikel 5 (Absatz 9), Artikel 5 (Absatz 10), Artikel 7 (Absatz 4) und den ehemaligen Artikel 7 (Absatz 3) der Produktspezifikation.

5. **Streichung des Absatzes über die Möglichkeit der Region, eine geringere Ertragsgrenze festzulegen als in der Produktspezifikation vorgesehenen**

Beschreibung:

Es wurde der Absatz gestrichen, laut dem die Region Toskana auf Vorschlag des Schutzkonsortiums und nach Anhörung der betreffenden Berufsverbände jedes Jahr vor der Weinlese mit einer entsprechenden Anordnung eine geringe Ertragsgrenze festsetzen kann als in dieser Produktspezifikation vorgesehen, und diese Anordnung der Kontrollstelle und dem italienischen Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft unverzüglich mitgeteilt wird.

Begründung:

Diese Bestimmung ist überholt.

Die Änderung betrifft Artikel 4 (Absatz 9). Der entsprechende Absatz wurde vollständig gestrichen.

6. **Streichung des Absatzes über die Möglichkeit des Ministeriums, die Mindestwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt zu ändern**

Beschreibung:

Es wurde der Absatz gestrichen, laut dem das Ministerium die in der Produktspezifikation vorgesehenen Mindestwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt ändern kann.

Begründung:

Diese Bestimmung ist überholt.

Die Änderung betrifft Artikel 6 (Absatz 2). Der entsprechende Absatz wurde vollständig gestrichen.

7. **Aufnahme der Verpflichtung, den geografischen Begriff „Toscana“ auf dem Etikett anzugeben**

Beschreibung:

Es wurde die Verpflichtung hinzugefügt, den geografischen Begriff „Toscana“ auf dem Etikett anzugeben. Darüber hinaus wurden die Vorschriften für die Verwendung und den Verbrauch der Etiketten festgelegt.

Begründung:

Diese Änderung wurde vorgenommen, um eine bessere Identifizierung der Weine der geschützten Ursprungsbezeichnung mit dem Erzeugungsgebiet zu ermöglichen und den geschützten Namen zu stärken, da der Name „Toskana“ einer der bedeutendsten und weltweit geschätzten Begriffe ist. Darüber hinaus soll den Weinen aus der Toskana auf gemeinschaftlicher Ebene mehr Anerkennung auf den ausländischen Märkten verschafft werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, dem der entsprechende Absatz 7.2 hinzugefügt wurde, sowie den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

8. **Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet**

Beschreibung:

Der Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde nicht geändert, jedoch wurde es für notwendig erachtet, den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments umzuformulieren.

Begründung:

Die bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Angaben wurden nun auch in das Einzige Dokument aufgenommen. Diese Umformulierung ist rein formeller Art.

Die Änderung betrifft den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

9. **Formale Änderungen**

Beschreibung:

Es wurden formale Änderungen vorgenommen, um den Namen des Ministeriums und die Anschrift des Rechtssitzes der Kontrollstelle zu korrigieren.

Begründung:

Korrekturen aufgrund der Änderung des Namens des Ministeriums und des Rechtssitzes der Kontrollstelle.

Die Änderung betrifft Artikel 10 (Absatz 1) der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Vernaccia di San Gimignano“

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

Vernaccia di San Gimignano, auch mit der Angabe „Riserva“

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen, die mit zunehmendem Alter intensiver werden.

Geruch: mild und fein mit anfänglichen fruchtigen Noten, die sich mit zunehmendem Alter und Ausbau in mineralische Noten entwickeln.

Geschmack: trocken, harmonisch, würzig, manchmal mit charakteristischem mandelartigem Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol; bei der Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ 12,50 % vol

Zuckerfreier Extrakt: 16,00 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18,00

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezielle önologische Verfahren*

1. Vernaccia di San Gimignano - Weinbereitung, Reifung, Ausbau und Abfüllung

Spezielles önologisches Verfahren

Die Verfahren für die Weinbereitung, die Reifung, den Ausbau und die Abfüllung müssen im Gebiet der Gemeinde San Gimignano erfolgen.

Die Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ muss mindestens 11 Monate reifen, wobei die Reifungszeit ab dem 1. Januar des Jahres nach dem Erzeugungsjahr der Trauben beginnt.

Vor dem Inverkehrbringen muss der Wein drei Monate in der Flasche reifen.

5.2. *Höchsterträge:*

1. Vernaccia di San Gimignano, auch mit der Angabe „Riserva“

9 000 kg Trauben pro Hektar

2. Vernaccia di San Gimignano, auch mit der Angabe „Riserva“

67,50 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Trauben zur Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ müssen in der Toskana auf Weinbergen in Hügellagen erzeugt werden, die in der Gemeinde San Gimignano in der Provinz Siena liegen.

7. **Keltertraubensorten**

Vernaccia di San Gimignano B. - Vernaccia

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

1) Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das gesamte Erzeugungsgebiet liegt in der Gemeinde San Gimignano im nordwestlichen Teil der Provinz Siena im Herzen der Toskana – auf halbem Weg zwischen der tyrrhenischen Küste und der Gebirgskette des Apennins. Das hügelige Gebiet liegt auf einer Höhe zwischen 67 und 629 m über dem Meeresspiegel. Die Böden sind im Pliozän vor 6,8 bis 1,8 Millionen Jahren entstanden.

Die Böden, auf denen die Trauben zur Erzeugung des Weins mit der g. U. „Vernaccia di San Gimignano“ angebaut werden, haben sich auf marinen Sedimenten aus dem Pliozän gebildet und bestehen aus gelbem Sand (Tuff) und gelbem und grauem Lehm, die sich vielfach auf tiefer liegenden kompakten Lehmschichten gebildet haben. Zudem sind die Böden vor allem durch das Vorhandensein von Sand mit grobkörnigen Bestandteilen und Tonschiefer gekennzeichnet, deren Kombination günstige Bedingungen für die Durchwurzelung der Reben schafft. Die Böden verfügen in der Regel über organische Substanz, was auch auf die wiederholten Bearbeitungen und die Fruchtfolgen im Laufe der Jahrhunderte zurückzuführen ist. Die unterschiedliche anteilmäßige Zusammensetzung aus Sand, Lehm, organischer Substanz und grobkörnigen Bestandteilen, die die einzelnen Böden kennzeichnen, ist aus önologischer und weinbaulicher Sicht der entscheidende bodenkundliche Faktor, um den würzigen Geschmack, die Frische und die Lagerfähigkeit zu verbessern - Eigenschaften, die die einzelnen Vernaccia-Weine gemeinsam haben und die sie zugleich unterscheiden.

Die Rebflächen liegen auf einer Höhe zwischen 70 und 500 m über dem Meeresspiegel, an Hängen mit unterschiedlich starker Neigung und Sonneneinstrahlung.

Im Erzeugungsgebiet herrscht submediterranes Klima mit eher trockenen Sommermonaten, ziemlich kalten Wintermonaten und Niederschlägen, die sich auf die zwei Zeiträume vom Spätherbst bis zum Winterbeginn und vom Winterende bis zum Frühlingsbeginn konzentrieren.

Es herrschen für die entsprechende Klimazone typische Temperaturen. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 700 mm, die durchschnittlich auf 83 Regentage verteilt ist, mit relativen Tiefstwerten im Sommer und Höchstwerten im Herbst. Das Gebiet weist ganzjährig eine gute Durchlüftung auf. Phasen mit Nebel sind selten.

2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Von entscheidender Bedeutung sind die menschlichen Faktoren im Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet, die aufgrund der langen Tradition dazu beigetragen haben, die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ zu erzeugen.

Die Anfänge des Weinbaus im Gebiet von San Gimignano reichen bis zur Etruskerzeit zurück, was durch zahlreiche archäologische Funde belegt ist. Über Jahrhunderte hinweg waren die Erzeugung und der Verkauf von Wein die wichtigsten landwirtschaftlichen und wirtschaftlichen Tätigkeiten. Historische Aufzeichnungen über die Erzeugung und den Handel mit dem Vernaccia di San Gimignano finden sich bereits in den Steuerdokumenten der „Ordinamenti delle Gabelle“ der Gemeinde aus dem Jahr 1276.

Die Rebsorte Vernaccia wurde im 12. Jahrhundert im Gebiet von San Gimignano eingeführt. Äußert interessant ist in diesem Zusammenhang eine Studie, die vom Unternehmen Serge Genomics, einem Spin-off der Universität Siena, durchgeführt wurde, das vom Konsortium für den Schutz der Ursprungsbezeichnung „San Gimignano“ damit beauftragt worden war, das Genom der Rebsorte Vernaccia di San Gimignano zu bestimmen. Diese Studie kam zu dem Ergebnis, dass eine wesentliche genetische Uniformität der heute angebauten Reben besteht, was darauf zurückzuführen ist, dass alle Reben eine gemeinsame Wurzel haben, ohne dass sich diese im Laufe der Jahrhunderte mit Rebsorten aus anderen Regionen vermischt haben: „Anhand der erhaltenen Daten war es möglich, das genotypische Profil der in der Gemeinde San Gimignano angebauten Vernaccia-Reben eindeutig zu ermitteln, wobei sich bestätigt hat, dass diese mit der Rebsorte übereinstimmen, die in den entsprechenden offiziellen Sammlungen (des landwirtschaftlichen und weinbaulichen Forschungszentrums C.R.A. in Conegliano Veneto) aufbewahrt werden.“

Im Laufe der Jahrhundert hat der Mensch durch seine Arbeit die Landschaft geprägt, die Formen der Reberziehung und die Pflanzdichte festgelegt und die Weinbereitungsverfahren verbessert. Zudem wurden zusätzlich zur Rebsorte Vernaccia di San Gimignano auch andere weiße Rebsorten verwendet. Dies alles hat schließlich zur heutigen Realität geführt, die in der geltenden Produktspezifikation beschrieben ist. Sie ist das Ergebnis von Tradition und Innovation, deren Ziel es ist, Weine von höchster Qualität zu erzeugen.

Die Produktspezifikation sieht weitreichende Freiheit bei der Verwendung der traditionellen toskanischen Formen der Reberziehung vor, mit Ausnahme von extensiven Anbauformen, die in hügeliger Umgebung mit submediterranem Klima nicht vereinbar sind.

Es werden die in dem Gebiet bewährten traditionellen Verfahren für die Bereitung von stillen Weißweinen angewendet, wobei angemessen zwischen den Sorten differenziert wird. Der Vernaccia di San Gimignano ist einer der wenigen italienischen Weißweine, der auch als Riserva-Wein erzeugt wird: Der Riserva ist strukturierter, bei dessen Erzeugung die in Artikel 5 Absatz 6 der Produktspezifikation festgelegte Reifungszeit vorgesehen ist.

8.2. *B) Angaben zur Qualität und zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ gilt für zwei Weißweinsorten (Basissorte und Riserva), die aus analytischer und organoleptischer Sicht sehr ausgeprägte und besondere Merkmale aufweisen, die in Artikel 6 der Produktspezifikation beschrieben sind und eine klare Identifizierung mit dem geografischen Gebiet ermöglichen. Insbesondere die strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, die mit zunehmendem Alter und Ausbau intensiver werden. In der Nase entfalten sich milde und feine Aromen mit anfänglich fruchtigen Noten, die mit zunehmendem Alter in mineralische Noten übergehen. Der Geschmack aller Weine ist trocken, harmonisch und würzig, manchmal mit charakteristischem mandelartigem Nachgeschmack.

8.3. *C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Vernaccia di San Gimignano ist die autochthone Rebsorte par excellence. Aus dieser sehr wuchskräftigen und ertragreichen Sorte wird einer der ältesten Weine Italiens erzeugt, dessen Geschichte eng mit der Vergangenheit der Stadt und des Gebiets um San Gimignano verknüpft ist: Nachdem der Wein im Mittelalter in großen Mengen erzeugt wurde, erfuhr die Weinproduktion genau wie die Stadt eine Zeit des Niedergangs, bis es den Winzern in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts gelang, dank innovativer Ansätze neue Erfolge zu verzeichnen.

Die Rebsorte stammt wahrscheinlich aus Ligurien (aus der Gemeinde Vernazza, daher der Name Vernaccia) und wurde um 1200 von einem gewissen Vieri de' Bardi eingeführt, allerdings ist ihre Herkunft nicht eindeutig geklärt. Andere sind der Meinung, dass sich der Name vom lateinischen Wort „vernaculum" ableitet, was „lokal" oder „einheimisch" bedeutet, mit dem typische Erzeugnisse eines Gebietes bezeichnet wurden, was die Verwendung des Namens Vernaccia auch für andere, vollkommen unterschiedliche Rebsorten wie Vernaccia di Oristano und Vernaccia di Serrapetrona erklären würde.

Die ersten historischen Aufzeichnungen über den Vernaccia stammen aus den Anfängen des 13. Jahrhunderts: Im Jahr 1276 wird in den Steuerdokumenten der „Ordinamenti delle Gabelle" der Gemeinde San Gimignano die Erhebung einer Steuer von drei Soldi für jedes außerhalb des Gemeindegebiets verkaufte Ohm Vernaccia-Wein erwähnt, woraus sich schließen lässt, dass der Wein bereits über die Stadtmauern hinweg bekannt war, was auch die zahlreichen literarischen Erwähnungen zwischen dem 13. und 16. Jahrhundert belegen.

Am bekanntesten ist wahrscheinlich die Erwähnung in der Göttlichen Komödie von Dante Alighieri, der Papst Martin III. in das Fegefeuer schickte, um für die Sünden der Völlerei zu büßen, vor allem wegen seiner Vorliebe für Aale aus dem See bei Bolsena, die er in Vernaccia-Wein ertränkte: „[...] Des Arme dort die heil'ge Kirch' umfassten. Er war von Tours und büßt hier manchen Schmaus von weinersäuften Aal mit schwerem Fasten [...], Fegefeuer, Gesang XXIV.

Um welchen Wein es sich dabei handelte, deutet Michelangelo Buonarroti (der Jüngere) an, der ihn als einen Wein beschreibt, der „küsst, leckt, beißt, brennt und sticht", der süß, aber tanninhaltig und adstringierend ist; dieser unterscheidet sich sehr vom heutigen Wein, auch wenn man anhand der wissenschaftlichen Untersuchungen der DNA der Vernaccia-Reben darauf schließen kann, dass der erhebliche Unterschied auf die Anbautechniken und die Verfahren der Weinbereitung und nicht auf den Unterschied der Rebsorte Vernaccia zurückzuführen ist.

Eine Expertenmeinung über die Qualität des Weins stammt aus dem Jahr 1541 von Sante Lancerio, dem Kellermeister von Papst Paul III, der die Gemeinde um achtzig Korbflaschen Vernaccia bat und daraufhin in einem Brief schrieb, er würde die Tatsache bedauerte, dass man in San Gimignano die Kunst und Wissenschaft zu sehr auf Kosten des Vernaccia pflegen würde, der „ein perfektes Getränk für die Herrschaft" sei und er es „sehr bedauerte", dass „der Wein an diesem Ort nicht in größeren Mengen erzeugt" werden würde.

Es ist somit eine historische Tatsache, dass der Vernaccia di San Gimignano untrennbar mit dem Gebiet verbunden ist, ebenso wie die Tatsache, dass die Weinerzeugung über Jahrhunderte hinweg ein wichtiger Wirtschaftsfaktor war und der Anbau der Reben das Erscheinungsbild der Landschaft geprägt hat. Fest steht auch, dass sich die Rebsorte in keiner anderen Gegend in Italien verbreitet hat, wie im Gebiet von San Gimignano, auch wenn die Händler seit dem Mittelalter versucht haben, die Rebsorte angesichts ihres Rufs in andere Länder zu exportieren, jedoch ohne dauerhaften Erfolg.

Nach der Blütezeit im Mittelalter und in der Renaissance gingen die Spuren der Vernaccia-Rebe beinahe verloren, bis die Winzer von San Gimignano in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg den Wert der antiken Rebsorte wiederentdeckten und begannen, die Reben erneut anzubauen, was 1966 schließlich zur Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung geführt hat: Der Vernaccia di San Gimignano war zudem der erste italienische Wein, der den Status der geschützten Ursprungsbezeichnung (DOC) erhielt, worauf 1993 die Anerkennung als kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung (DOCG) folgte.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Verpflichtung, auf dem Etikett den geografischen Begriff „Toscana" anzugeben.

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Auf dem Etikett muss der geografische Begriff „Toscana" angegeben werden.

Bei der Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Vernaccia di San Gimignano" müssen folgende Angaben vollständig und in der nachstehend aufgeführten Reihenfolge angebracht werden:

„Vernaccia di San Gimignano"

„Denominazione di Origine Controllata e Garantita" (oder die Abkürzung DOCG)

Riserva (falls es sich um diese Weinsorte handelt)

Toscana

Die Schriftzeichen des Namens „Toscana“ müssen dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität wie die Schriftzeichen der Bezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ aufweisen. Der Name „Toscana“ muss außerdem in einheitlichen Schriftzeichen in Groß- und Kleinbuchstaben vor einem einheitlichen Hintergrund in der gesamten Abfolge der im vorstehenden Absatz genannten Angaben erscheinen, die höchstens 2/3 (zwei Drittel) so groß sein dürfen wie die für die Bezeichnung „Vernaccia di San Gimignano“ verwendeten Buchstaben.

Die Pflicht laut dem vorangegangenen Absatz gilt unbeschadet des Verbrauchs von Etiketten ohne die Angabe „Toskana“, die sich zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Entscheidung über die Änderung der Produktspezifikation noch im Besitz der betreffenden Erzeugerbetriebe befinden, für die Abfüllung von Weinpartien, die aus dem Weinlesejahr 2024 und früherer Ernten stammen, bis die Bestände erschöpft sind.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22157