C/2023/791

10.11.2023.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2023/791)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM04

Datum obavijesti: 23.10.2023.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **Priznavanje tradicionalnih okolnosti proizvodnje**

U trenutačnom postupku proizvodnje (otkad je 30. listopada 1979. uveden taj ZOI/ZOZP) dopušta se proizvodnja i starenje vina Montefalco u određenim postojećim tradicionalnim proizvodnim jedinicama u susjednim općinama Foligno i Spoleto.

Područje vinifikacije i punjenja u boce tom se izmjenom odvaja od područja proizvodnje grožđa, a određenim se proizvođačima dopušta da obavljaju vinifikaciju i punjenje u boce ako imaju sve tradicionalne elemente koji su sad bolje utvrđeni u novoj specifikaciji za ZOI „Montefalco”.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije i odjeljak „Završni uvjeti – Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području” jedinstvenog dokumenta.

2. **Upotreba naziva šireg zemljopisnog područja „Umbria”**

Opis: dopušta se upotreba naziva šireg zemljopisnog područja „Umbria” na etiketama vina sa ZOI-jem „Montefalco”. Naziv „Umbria” mora se odvojiti od zemljopisne oznake i riječi „Denominazione di Origine Controllata”. Naziv „Umbria” mora biti napisan slovima manjima od naziva oznake „Montefalco” i za oba naziva moraju se primijeniti isti font, stil, razmaci, vidljivost, boja i intenzitet boje.

Razlozi: izmjenom se poboljšava kontekst zemljopisnog područja i navodi se više informacija kako bi se bolje prikazala povezanost s područjem proizvodnje. Zahvaljujući toj izmjeni vina će se isticati na policama trgovina i u vinskim kartama u restoranima. Riječ je o stvarnoj izmjeni informacija o zemljopisnom području kojom se dodaje nov i sugestivan sadržaj. Upotreba naziva „Umbria” nije obvezna, već o tome odlučuje proizvođač.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i odjeljak jedinstvenog dokumenta „Dodatne odredbe o označavanju”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Montefalco

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Opis vina**

1. *Montefalco Bianco*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta, katkad sa zelenkastim nijansama.

Miris: blag i vinski s notama žutog voća, agruma i tropskog voća različitog intenziteta. Cvjetne note.

Okus: svjež ili blago kiselkast, pun i postojan. Voćni i skladan. Ugodna gorka nota pri kraju.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost: 11,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. *Montefalco Grechetto*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta ili zlatnožuta, katkad sa zelenkastim nijansama.

Miris: blag i istančan s voćnim (jabuka, kruška, breskva, katkad ananas ili agrum) i cvjetnim notama (glog, katkad brnistra ili kamilica).

Okus: skladan i svjež, ugodno gorak, dobro strukturiran i voćni (jabuka, kruška, breskva, katkad ananas ili agrum).

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. *Montefalco Rosso*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin-crvena.

Miris: tipične note trešnje i šumskog voća te maline i borovnice.

Okus: suh i skladan, fino uravnotežene punoće.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 23,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin crvena, dozrijevanjem postaje granatno crvena.

Miris: intenzivan i voćni, katkad s pikantnim i balzamičnim notama.

Okus: suh, skladan, dobro strukturiran i postojan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 23,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. RISERVA

Poseban enološki postupak

Vrsta „Montefalco Rosso” može imati oznaku „Riserva” ako grožđe podliježe posebnom godišnjem izvješću i ako je upisano u enološki registar, a vino je dozrijevalo najmanje 30 mjeseci, od čega 12 mjeseci u bačvi (počevši od 1. studenoga u godini proizvodnje grožđa).

5.2. *Najveći prinosi*

1. Montefalco Bianco

   12 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Montefalco Bianco

   84 hektolitra po hektaru

3. Montefalco Grechetto

   12 000 kilograma grožđa po hektaru

4. Montefalco Grechetto

   84 hektolitra po hektaru

5. Montefalco Rosso

   11 000 kilograma grožđa po hektaru

6. Montefalco Rosso

   77 hektolitara po hektaru

7. Montefalco Rosso Riserva

   11 000 kilograma grožđa po hektaru

8. Montefalco Rosso Riserva

   77 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje vina sa ZOI-jem „Montefalco” nalazi se u općinama Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi i Giano dell'Umbria u pokrajini Perugii.

7. **Sorte vinove loze**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **Opis povezanosti**

Zaštićena oznaka izvornosti Montefalco

Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Zemljopisno područje proizvodnje vina sa ZOI-jem „Montefalco” nalazi se u pokrajini Perugii u središtu Umbrije. Riječ je o izrazito plodnom području, čije se parcele protežu preko blagih obronaka okruženih srednjovjekovnim naseljima. Obrađeno područje nalazi se na visini od 220 do 472 metara na najvišim brdima, s vinogradskim česticama različitih nagiba i izloženosti. Zato se odlikuje nizom mikroklima i uvjeta uzgoja koji omogućuju pojedinim vinarijama da proizvode vina s prepoznatljivim karakteristikama.

Klima je supkontinentalna s određenim značajkama sredozemne klime, umjereno vrućim ljetima i hladnim zimama bez prekomjernih padalina. Prosječne su ljetne temperature između 18 i 23 °C, a zimske između 4 i 6 °C. Prosječna godišnja količina padalina iznosi od 750 do 1 300 milimetara, a najmanje padalina padne ljeti, a najviše ujesen.

Karakteristike tla – Vinova loza uzgaja se na četiri podvrste tla:

— riječnim/jezerskim konglomeratima, koji se odlikuju djelomično zbijenim žutim pijeskom koji vinima daje mineralna svojstva,

— jezerskoj glini i pijesku, koji tvore duboka pjeskovita i šljunčana tla s odličnim drenažnim svojstvima, aktualnim,

— recentnim i nižim aluvijima, koji su uglavnom pjeskoviti i šljunčani (iz holocena), na ravnijim površinama te

— laporu, koji je karakterističan za široka područja s tipičnim stjenovitim terenom nastalim u miocenu, tipičnim žućkastim pješčenjacima i sivkastim praškastim laporom te sivkastom praškastom glinom.

Tla na kojima se uglavnom uzgaja vinova loza od glinaste su i vapnenaste osnove, ponešto kamenog sadržaja i s dobrim postotkom aktivnog vapnenca (od 5,5 do 9,2 %).

S obzirom na velik udio fino usitnjenih karbonata, tla su uvijek u određenoj mjeri alkalna (što katkad dostigne od 7,8 do 8,2): najmanje su alkalna na aluvijalnim terasama, a najviše u glini.

Tla su bogata organskom tvari (od 1,5 do 2,2 %), a čak i na dubini od jednog metra taj udio je često veći od 1 %, što je dojmljivo s obzirom na brzu homogenizaciju tla nakon obrade.

Tlo sadržava i velike količine dostupnog fosfora (najviše 43 ppm) i izmjenjivog kalija (najviše 404 ppm), posebno u tlima koja se nalaze na miocenskim izdancima.

Debljina svakog sloja tla kroz koji korijenje prolazi postepeno se smanjuje (počevši od preko 150 centimetara u aluvijalnim tlima, pa kroz glinena i pješčana tla do turbidita i konglomerata gdje je manja od 70 centimetara), a uvijek korijenje uvijek ima dovoljno prostora za razvoj. Zahvaljujući tom svojstvu i odličnom poljskom vodnom kapacitetu tla, podlogama koje pomno biraju vinogradari i upravljanjem vodnim resursima na temelju najboljih primjera iz prakse uzgoja kroz cijelu godinu, vinogradi mogu izdržati nestašice vode ljeti i uroditi grožđem potrebne zrelosti te optimalne kiselosti i strukture.

Povijesni i ljudski čimbenici relevantni za povezanost

U Montefalcu i općinama koje su dio razgraničenog područja oduvijek se proizvodilo dobro vino, o čemu svjedoče brojni povijesni dokumenti koji govore o vinogradarskim brežuljcima.

Najraniji je zapis o zemljištima s posađenom vinovom lozom iz 1088. Već se u 13. stoljeću pisalo o trudu koji su vinari iz tog područja uložiti u svoj zanat, čak i u gradskom centru i vrtovima. Stvorili su originalni poljoprivredni proizvod o kojem i danas prisutan u nevjerojatnom nizu povijesnih vinovih loza duž ceste. Prvi lokalni zakoni o zaštiti vinove loze i vina doneseni su u prvoj polovini 14. stoljeća, a obuhvaćaju cijela poglavlja i odjeljke općinskih statuta.

Kardinal Boncompagni, legat iz pokrajine Perugie, 1622. pooštrio je kazne iz općinskih statuta do te mjere da je previdio „vješanje za onog tko ošteti vinovu lozu”.

Na sajmu vina u Umbriji održanom 1925. grad je opisan kao najvažnije vinogradarsko središte u regiji („Montefalco zauzima prvo mjesto u uzgoju specijaliziranih vinograda”). Zapisi svjedoče i o složenosti vinogradarstva na tom području te raznim (bijelim i crnim) vinima koja su se u to vrijeme proizvodila.

Na razvoj vinogradarskih i enoloških tehnika proizvodnje vina Montefalco utjecali su i ljudski čimbenici, primjerice na utvrđene tehničke i proizvodne aspekte iz specifikacije oznake.

To se posebno odnosi na izbor kombinacije sorti vinove loze i tradicionalnih uzgojnih oblika (prvi je bio oblik lepeze, kordonac kratke rezidbe, a zatim oblik „Guyot").

Grožđe se obično bere u kasnijoj fazi dozrijevanja, što posebno vrijedi za sorte Sagrantino, Trebbiano Spoletino te Sangiovese i Grechetto, kad je zdravo i ima visoki udio šećera.

Primjenjuju se tradicionalne prakse proizvodnje vina iz tog područja. Konkretno, sorte Sangiovese i Sagrantino daju najbolju moguću kvalitetu vina, a primjenjuju se tehnike za najveću ekstrakciju boje i polifenola, nakon čega slijedi srednje do dugo razdoblje dozrijevanja kako bi se dobila strukturirana crna vina. Tehnikama za proizvodnju bijelih vina čuva se prirodna svježina i aromatična svojstva vina. „Montefalco Bianco" i „Montefalco Grechetto"

„Montefalco Bianco" je vino slamnatožute boje različitog intenziteta, katkad sa zelenkastim nijansama. Blagog je i vinskog mirisa s cvjetnim notama i notama žutog voća, agruma i tropskog voća različitog intenziteta.

Može biti svježeg ili blago kiselkastog okusa, koji je pun i postojan, voćni i poseban te skladan s ugodnom gorkom notom pri kraju.

Vino „Montefalco Grechetto" je slamnatožute boje različitog intenziteta ili zlatnožute boje, katkad sa zelenkastim nijansama. Ima delikatan, istančan, voćni (jabuka, kruška, breskva, katkad ananas ili agrum) i cvjetni miris (glog, katkad brnistra ili kamilica). Gorkog je okusa, koji je dobro strukturiran i voćni, posebno s notama jabuke, kruške, breskve i katkad ananasa ili agruma.

Oba su vina izražene kiselosti (najmanje 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina) i količine suhog ekstrakta bez šećera (najmanje 17 grama po litri), što im daje svježinu i strukturu, a dozrijevanjem postaju sve bolja.

Ta svojstva proizlaze iz pedoklimatskih uvjeta zemljopisnog područja proizvodnje. Krajolik je brežuljkast, a klima je između sredozemne i supkontinentalne. Ljeta su umjereno vruća, a zime hladne i bez prekomjernih padalina. Ti čimbenici određuju temperaturne razlike i omogućuju savršeno dozrijevanje grožđa, s dobrim sadržajem šećera, organskih kiselina, fenola i aromata, što se odražava u njihovim analitičkim i organoleptičkim svojstvima i notama svježine.

Okus vina dolazi do izražaja zahvaljujući obilnim količinama dostupnog fosfora i kalija u tlu.

Nadalje, tehničke vještine vinogradara odražavaju se u izboru tradicionalnih načina uzgoja vinove loze, kordonca kratke rezidbe i oblika „Guyot". koji daju mali broj pupova i izvrsni su za kontroliranje rasta i prinosa vinove loze. Tu su i naknadni postupci proizvodnje vina na temelju suvremenih tehnologija proizvodnje, a sve to zajedno vinima daje njihova analitička i organoleptička svojstva.

„Montefalco Rosso" i „Montefalco Rosso Riserva"

Vino „Montefalco Rosso" je rubin-crvene boje s tipičnim notama trešnje i šumskog voća, maline i borovnice. Voćnog je, suhog i skladnog okusa te fine i uravnotežene punoće.

Vino „Montefalco Rosso Riserva" rubin je crvene boje, a dozrijevanjem poprima granatnu boju. Miris: intenzivan i voćni, katkad s pikantnim i balzamičnim notama.

Okus: suh, skladan, dobro strukturiran i postojan.

Oba su vina izražene kiselosti (najmanje 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina) i količine suhog ekstrakta bez šećera (najmanje 23 grama po litri), što im daje jaku strukturu.

Ta vina vrlo dobro dozrijevaju. Mogu dozrijevati u boci, a ako se dobro čuvaju (posebno „Rosso Riserva") zadržavaju optimalne karakteristike,

Ta svojstva proizlaze iz pedoklimatskih uvjeta zemljopisnog područja proizvodnje.

Brežuljkasti krajobraz, izloženost i zabrana sadnje na prevlažnim tlima koja nisu dovoljno osunčana, u kombinaciji sa sredozemno-supkontinentalnom klimom umjereno vrućih ljeta i hladnih zima bez prekomjernih padalina te izraženih temperaturnih razlika, omogućuju prozračno i osunčano okruženje, bez voda stajaćica, koje je savršeno za uzgoj vinove loze i dozrijevanje grožđa.

Nadalje, tekstura i fizikalno-kemijski sastav tala odlikuju se vapnencem i glinom s obilnim količinama fosfora i kalija. Na tim tlima vinova loza može proizvesti fenol i boju u kožici grožđa, koji će kasnije vinu dati boju, miris i strukturu.

Pedoklimatski uvjeti tog područja proizvodnje posebno su pogodni za sortu Sangiovese, koja je osnovna za proizvodnju tih vina. Na tom području vina postižu optimalnu boju, strukturu i punoću koji nadopunjuju prirodnu istančanost, dubinu i svježinu tih vina.

Nadalje, tehničke vještine vinogradara odražavaju se u neprestanom održavanju zemlje i vinograda te u odabiru tradicionalnih načina uzgoja vinove loze, kordonca kratke rezidbe i oblika „Guyot". koji daju mali broj pupova i izvrsni su za kontroliranje rasta i prinosa vinove loze. Tu su i naknadni postupci proizvodnje vina na temelju suvremenih tehnologija proizvodnje, a sve to zajedno omogućuje proizvodnju tih dobro strukturiranih crnih vina s izvrsnim organoleptičkim kvalitetama.

Postoji uzročna povezanost kvalitete, svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja te prirodnih i ljudskih čimbenika.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pakiranje na razgraničenom području

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Punjenje u boce na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Vino se puni u boce na razgraničenom području jer je potrebno očuvati kvalitetu vina sa ZOI-jem „Montefalco", jamčiti njegovo podrijetlo i osigurati učinkovitost, povoljnost i pravodobnost kontrola.

Treba istaknuti da prijevoz i punjenje u boce izvan područja proizvodnje mogu ugroziti kvalitetu vina „Montefalco" jer bi se moglo izložiti redoks reakcijama, naglim temperaturnim promjenama i mikrobiološkoj kontaminaciji. To bi moglo posebno negativno utjecati na fizikalno-kemijska svojstva (najmanja ukupna kiselost, najmanja količina ekstrakta bez šećera itd.) i na organoleptička svojstva (boja, miris i okus).

Ti se rizici povećavaju s prijeđenom udaljenošću. Naprotiv, punjenjem u boce na području podrijetla ne mijenjanju se svojstva i kvaliteta proizvoda jer se serije vina ne prevoze daleko ili se uopće ne prevoze.

Proizvođači vina s oznakom izvornosti „Montefalco" s godinama su stekli iskustvo te provjereno tehničko i znanstveno znanje o posebnim kvalitetama tog vina. Sve to omogućuje da se vino puni u boce na području podrijetla uz najbolje tehnološke mjere opreza. Cilj je očuvati sva fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva vina obuhvaćena specifikacijom.

Kad se vino puni u boce na području proizvodnje i nadležno tijelo može obavljati svoje obveze praćenja učinkovitije i povoljnije. Ti se zahtjevi ne mogu jednako osigurati izvan područja proizvodnje.

Kontrolno tijelo koje provodi godišnju provjeru usklađenosti s odredbama specifikacije može vrlo brzo zakazati inspekcijski posjet svim uključenim poduzećima na području proizvodnje u razdoblju kad se vino „Montefalco" puni u boce u skladu s odgovarajućim planom inspekcija.

Cilj je sustavno osiguravati da se samo certificirane pošiljke vina „Montefalco” mogu puniti u boce, koje su već prošle fizikalno-kemijska i organoleptička testiranja nadzornog tijela. Tako se provode učinkovitije provjere, ograničava se trošak proizvođača, a potrošačima se jamči autentičnosti vina.

Nadalje, kako bi se zaštitila postojeća prava, poduzeća za punjenje u boce mogu zatražiti izuzeće kako bi nastavila puniti u boce na svojim lokacijama izvan razgraničenog područja, za što moraju dostaviti relevantan zahtjev Ministarstvu za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku zajedno s dokumentacijom kojom se dokazuje da su punila boce vinom sa ZOI-jem „Montefalco” barem od dvije do pet godina prije stupanja na snagu izmjene, kojom se uvodi zahtjev da se punjenje u boce mora odvijati na tom području. Dvogodišnje razdoblje ne treba biti neprekinuto.

Područje proizvodnje vina i starenja

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Obvezni postupci vinifikacije i starenja moraju se provesti na području općina koje se u cijelosti ili djelomično nalaze u zoni proizvodnje.

Međutim, s obzirom na tradicionalne okolnosti ti su postupci u posebnim uvjetima navedenima u postupku proizvodnje dopušteni i u vinarijama koje se nalaze izvan tog područja, ali su i dalje na administrativnom području općina Foligno i Spoleto.

Odredbe o pakiranju

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

U skladu s nacionalnim propisima o pakiranju vina sa zaštićenom oznakom izvornosti, vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Montefalco” namijenjena za tržište mogu se pakirati samo u staklene boce zapremnine do 18 litara koje su zatvorene plutenim čepom ili navojnim čepom s dugim omotom.

Samo za vrstu „Montefalco Rosso Riserva” i dalje je obvezno zatvaranje potpunim umetanjem plutenog čepa.

Upotreba naziva šireg zemljopisnog područja „Umbria”

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Dopušta se upotreba naziva šireg zemljopisnog područja „Umbria” na etiketama vina sa ZOI-jem „Montefalco”. Naziv „Umbria” mora se odvojiti od zemljopisne oznake i riječi „Denominazione di Origine Controllata”. Naziv „Umbria” mora biti napisan slovima manjima od naziva oznake „Montefalco” i za oba naziva moraju se primijeniti isti font, stil, razmaci, vidljivost, boja i intenzitet boje.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19834