Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/605)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Montecucco Sangiovese

PDO-IT-A1246-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 7.11.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Απαλοιφή του καταλόγου πρόσθετων ποικιλιών αμπέλου**

Περιγραφή:

Απαλείφεται ο κατάλογος των πρόσθετων ποικιλιών αμπέλου.

Αιτιολόγηση:

Με την απαλοιφή αυτού του καταλόγου καθίσταται σαφέστερος ο ορισμός του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. **Κατάργηση των περιφερειακών διατάξεων**

Περιγραφή:

Η παράγραφος σχετικά με τη διαχείριση της παραγωγής από την περιφέρεια της Τοσκάνης απαλείφεται.

Αιτιολόγηση:

Η απαλοιφή έχει τυπικό χαρακτήρα, δεδομένου ότι οι απαιτήσεις σχετικά με τη διαχείριση της παραγωγής σταφυλιών ρυθμίζονται ήδη από την εθνική νομοθεσία.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. **Επέκταση της περιοχής οινοποίησης**

Περιγραφή:

Η περιοχή οινοποίησης, ξήρανσης και παλαίωσης επεκτείνεται ενσωματώνοντας μια έκταση κοντά στην περιοχή παραγωγής και περιλαμβάνει πλέον το σύνολο του εδάφους της επαρχίας Grosseto της περιφέρειας της Τοσκάνης. Πλέον συμπίπτει με την περιοχή εμφιάλωσης που καθορίστηκε όταν αναγνωρίστηκε η ΠΟΠ «Montecucco Sangiovese» με την υπουργική απόφαση της 7ής Ιουλίου 2011.

Εξαιρέσεις ισχύουν επίσης στην περιφέρεια της Τοσκάνης, δηλαδή στην περιφερειακή διοικητική ενότητα στην οποία παράγεται η ΠΟΠ «Montecucco Sangiovese».

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση είναι απαραίτητη, προκειμένου να δοθεί η δυνατότητα οινοποίησης, ξήρανσης, παλαίωσης και εμφιάλωσης σε όλες τις επιχειρήσεις που δεν διαθέτουν οινοποιείο εντός της περιοχής παραγωγής, αλλά κατέχουν ή διαχειρίζονται αμπελώνες εντός της περιοχής παραγωγής.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Τυπικές αλλαγές**

Περιγραφή:

Έχουν πραγματοποιηθεί τυπικές αλλαγές που αφορούν τις κανονιστικές προσαρμογές και την περιγραφή της πρακτικής εμπλουτισμού.

Αιτιολόγηση:

Πρόκειται για τυπικές προσαρμογές που αποσκοπούν στη βελτίωση της διατύπωσης του κειμένου.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφοι 2 και 4 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. **Χημικά χαρακτηριστικά των τύπων**

Περιγραφή:

Η διάταξη που έδωσε τη δυνατότητα στο Υπουργείο Γεωργίας να τροποποιήσει τα ελάχιστα όρια ολικής οξύτητας και ελάχιστου εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα απαλείφεται.

Αιτιολόγηση:

Η διάταξη απαλείφεται, καθώς δεν είναι πλέον συναφής με την ισχύουσα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. **Επισήμανση — αναφορά στην ευρύτερη γεωγραφική ονομασία**

Περιγραφή:

Προστίθεται απαίτηση σύμφωνα με την οποία η ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Toscana» [Τοσκάνη] πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα επιπλέον της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Montecucco Sangiovese».

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την παροχή πληροφοριών ακριβείας σχετικά με τη γεωγραφική προέλευση των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ «Montecucco Sangiovese».

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

7. **Στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού ελέγχου**

Περιγραφή:

Αλλαγή διεύθυνσης του οργανισμού ελέγχου.

Αιτιολόγηση: επικαιροποίηση.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Montecucco Sangiovese

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

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. **Περιγραφή των οίνων**

Montecucco Sangiovese, συμπεριλαμβανομένων των οίνων που φέρουν την ένδειξη Riserva

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο ρουμπινί, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη στους οίνους που φέρουν την ένδειξη Riserva. Άρωμα: φρουτώδες και χαρακτηριστικό· με γεμάτο σώμα, οινώδες, κομψό και χαρακτηριστικό στους οίνους που φέρουν την ένδειξη Riserva. Γεύση: αρμονική, ξηρή, ελαφρώς τανική· γεμάτη, ξηρή, ζεστή, κομψή, με πιθανές νότες ξύλου στους οίνους που φέρουν την ένδειξη Riserva. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,00 %· για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη Riserva: 13,50 %· Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,0 g/l· για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη Riserva: 26,0 g/l.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά όλων των εν λόγω οίνων είναι σύμφωνα με τη σχετική ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20,00

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

—

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις:*

1. Montecucco Sangiovese, συμπεριλαμβανομένων των οίνων που φέρουν την ένδειξη Riserva

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Montecucco Sangiovese, συμπεριλαμβανομένων των οίνων που φέρουν την ένδειξη Riserva

49 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή οίνων με την ελεγχόμενη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης «Montecucco Sangiovese» περιλαμβάνει αμπελουργικές εκτάσεις υψηλής ποιότητας κατάλληλες για αμπελοκαλλιέργεια σε περιοχές της επαρχίας Grosseto των ακόλουθων δήμων: Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso και Seggiano. Τα όρια της περιοχής αυτής καθορίζονται ως εξής: στον βορρά, η οριογραμμή ξεκινά από τη διασταύρωση της εθνικής οδού 223 με τα διοικητικά όρια του δήμου Civitella Paganico τα οποία ακολουθεί έως ότου διασταυρωθεί, προς νοτιοανατολική κατεύθυνση, με τα διοικητικά όρια του δήμου Cinigiano κοντά στη σιδηροδρομική γραμμή Siena-Monte Antico. Από εκεί, ακολουθώντας τα όρια του δήμου Cinigiano, συνεχίζει ανατολικά, έως ότου συναντήσει τα διοικητικά όρια του δήμου Castel del Piano, και κατά μήκος των ορίων αυτών προς βορειοανατολική κατεύθυνση έως ότου συναντήσει τα διοικητικά όρια του δήμου Seggiano. Ακολουθεί τα όρια αυτά έως ότου συναντήσει την εθνική οδό 323 στο σημείο της γέφυρας πάνω από την τάφρο Ansitonia και συνεχίζει προς τον νότο κατά μήκος της οδού 323 έως ότου διασταυρωθεί με την επαρχιακή οδό 64 κοντά στον οικισμό Castel del Piano. Στη συνέχεια, η οριοθέτηση συνεχίζει έως ότου η οδός συναντήσει τα διοικητικά όρια του δήμου Castel del Piano, ακολούθως συνεχίζει κατά μήκος των ορίων αυτών προς νοτιοανατολική κατεύθυνση κατά μήκος του χείμαρρου Ente έως τη γέφυρα Peve που διασχίζει τον εν λόγω χείμαρρο και προς βορρά κατά μήκος της επαρχιακής οδού 26 (Arcidosso) έως ότου συναντήσει τα διοικητικά όρια του δήμου Arcidosso. Ακολουθεί τα όρια αυτά έως ότου διασταυρωθεί με τον χείμαρρο Zancona προς νότια κατεύθυνση μέχρι να συναντήσει τα διοικητικά όρια του δήμου Cinigiano νότια του χωριού Monticello Amiata στην τοποθεσία Banditaccia. Από εκεί συνεχίζει κατά μήκος των ορίων του δήμου Cinigiano έως ότου συναντήσει την επαρχιακή οδό 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona) και, στη συνέχεια,

νοτιοδυτικά κατά μήκος της οδού αυτής έως τον οικισμό Stribugliano. Ακολούθως, κινείται προς νοτιοδυτική κατεύθυνση κατά μήκος της επαρχιακής οδού που ενώνεται με την επαρχιακή οδό Cinigiano, έως το αγρόκτημα La Cavallino. Από εκεί, συνεχίζει μέχρι τον χείμαρρο Trasubie σε υψόμετρο 308 m και, στη συνέχεια, κατά μήκος της τάφρου Istrico προς νοτιοδυτική κατεύθυνση, έως το υψόμετρο των 400 m, όπου ακολουθεί την εσωτερική οδό προς το αγρόκτημα Pian di Simone και προς νότο συνδέεται με την επαρχιακή οδό 24 (Baccinello-Cana). Έπειτα, συνεχίζει προς την κατεύθυνση του χωριού Baccinello έως ότου διασταυρωθεί με την τοπική οδό Orto di Boccio, την οποία ακολουθεί έως ότου διασταυρωθεί με την τάφρο Atleta. Από το σημείο αυτό η οριογραμμή, ακολουθώντας την πορεία της τάφρου Atleta, επανενώνεται με την επαρχιακή οδό 24. Η οδός αυτή εκτείνεται μέχρι τα διοικητικά όρια του δήμου Scansano και, στη συνέχεια, προς δυτική κατεύθυνση, έως τα διοικητικά όρια του δήμου Campagnatico κοντά στο αγρόκτημα Repenti. Κατά μήκος των ορίων του δήμου Campagnatico συνεχίζει νοτιοδυτικά και, ακολούθως, προς βορρά έως τη διασταύρωση με τον δήμο Civitella Paganico κοντά στην τοποθεσία Poggio dei Massani. Κατά μήκος των ορίων του δήμου Civitella Paganico συνεχίζει προς βορρά έως την αφετηρία της, όπου διασταυρώνεται με την εθνική οδό 223.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Sangiovese N.

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Κατηγορία οίνου: Montecucco Sangiovese DOCG, συμπεριλαμβανομένων των οίνων που φέρουν την ένδειξη Riserva

Το λοφώδες και ημιορεινό ανάγλυφο της περιοχής παραγωγής, τα πηλώδη και σκελετικά εδάφη, πλούσια σε πέτρες, τα οποία έχουν διαμορφωθεί κυρίως από την αποσύνθεση του ψαμμίτη, και τα οποία, χάρη στην προέλευση και τη δομή τους, αποστραγγίζονται με φυσικό τρόπο από την περίσσεια ύδατος, η σύνθεση και η φύση των εδαφών, με υποαλκαλικό ή ουδέτερο ως επί το πλείστον pH, χωρίς οργανική ύλη και άζωτο, με υψηλή περιεκτικότητα σε διαθέσιμο φώσφορο και μετρίως υψηλή περιεκτικότητα σε διαθέσιμο κάλιο, σε συνδυασμό με το ήπιο κλίμα που χαρακτηρίζεται από επαρκείς βροχές και αερισμό, με σημαντικό ημερήσιο θερμοκρασιακό εύρος, αποτελούν τις συνθήκες υπό τις οποίες οι αμπελουργοί, καθ' όλη τη διάρκεια της ιστορίας της περιοχής, εφάρμοσαν στοχευμένες αγρονομικές πρακτικές και πρακτικές διαχείρισης του εδάφους και των αμπελώνων. Η προσεκτική αγρονομική διαχείριση, η καλή έκθεση των φυτειών στον ήλιο, οι πρακτικές όπως το χλωρό κλάδεμα, η αραίωση των τσαμπιών, η υψηλή πυκνότητα φύτευσης και η επιδίωξη χαμηλών αποδόσεων παραγωγής συνδυάστηκαν με τη δημιουργία οινοποιείων σύμφωνα με τα πλέον σύγχρονα τεχνολογικά κριτήρια, με σκοπό την παραγωγή ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας βασισμένου κυρίως στην ποικιλία Sangiovese, η οποία, στην περιοχή αυτή, μπορεί να παράγει ιδιαίτερα χαρακτηριστικούς οίνους, φρουτώδεις και ελαφρώς τανικούς όταν είναι νεαροί, και καλά δομημένους, με γεμάτο σώμα, μεστούς και κομψούς με την παλαίωση. Στην περιοχή έχουν εκπονηθεί επίσης πολλά σχέδια μελέτης, τα οποία εστιάζουν κυρίως στην ανακάλυψη, διατήρηση και μελέτη ιστορικών ποικιλιών αμπέλου, με τη συμμετοχή τόσο των τοπικών φορέων όσο και του Πανεπιστημίου της Πίζας. Ανά τους αιώνες, η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε πάντοτε κύρια δραστηριότητα στο πλαίσιο της γεωργικής οικονομίας του Montecucco· αρχαιολογικά ευρήματα, μοναστικά κείμενα και καταστατικά, κοινοβουλευτικές έρευνες, πανεπιστημιακές μελέτες και αιωνόβιοι αμπελώνες που χρονολογούνται από την εποχή των Ετρούσκων επιβεβαιώνουν τον ισχυρό δεσμό μεταξύ των αμπελώνων και των πληθυσμών που ζουν στην περιοχή· σήμερα, ο δεσμός αυτός αντικατοπτρίζεται στα οινοποιεία που υπάρχουν σε όλα σχεδόν τα χωριά της περιοχής, ορισμένα από τα οποία είναι σκαμμένα στους βράχους, καθώς και στις γιορτές που είναι αφιερωμένες στον τρύγο ή στον οίνο (π.χ. η γιορτή του Cinigiano έχει ιστορία περίπου μισού αιώνα). Ακριβώς σ' αυτήν την εδραιωμένη σχέση μεταξύ της περιοχής, του οίνου και του αμπελουργού βασίστηκε μια πορεία η οποία, με αφετηρία την αναγνώριση δύο γεωγραφικών ενδείξεων τη δεκαετία του 1980, οδήγησε το 1998 στην ανάδειξη για πρώτη φορά του τύπου Sangiovese σε «ονομασία προέλευσης» και σήμερα στην αναγνώριση των προδιαγραφών προϊόντος για την ελεγχόμενη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης «Montecucco Sangiovese» (υπουργική απόφαση της 9ης Σεπτεμβρίου 2011, που δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 221 της 22ας Σεπτεμβρίου 2011), η οποία καλύπτει τόσο τον «βασικό» τύπο Sangiovese όσο και τον τύπο «Riserva».

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Περιοχή παραγωγής και περιοχή εμφιάλωσης

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η οινοποίηση, η παλαίωση και η εμφιάλωση των οίνων που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Montecucco Sangiovese» πρέπει να εκτελούνται εντός της επαρχίας Grosseto.

Περιοχή παραγωγής και περιοχή εμφιάλωσης

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι εργασίες οινοποίησης, παλαίωσης και εμφιάλωσης, ακόμη και όταν πραγματοποιούνται χωριστά, επιτρέπεται να εκτελούνται σε οινοποιεία που βρίσκονται εκτός της προαναφερόμενης περιοχής, υπό την προϋπόθεση ότι βρίσκονται εντός της διοικητικής περιφέρειας της Τοσκάνης. Τα εν λόγω οινοποιεία πρέπει να ανήκουν σε εκμεταλλεύσεις οι οποίες — μεμονωμένα ή συλλογικά— τα χρησιμοποιούν για την παραγωγή οίνου από σταφύλια κατάλληλα για την παραγωγή της ΠΟΠ «Montecucco Sangiovese», που συγκομίζονται από καλλιεργούμενους αμπελώνες.

Σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ, η εμφιάλωση ή η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται εντός της προαναφερόμενης οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ώστε να εξασφαλίζονται η ποιότητα και η φήμη του προϊόντος και να διασφαλίζεται η προέλευσή του.

Αναφορά στην ονομασία της μικρότερης γεωγραφικής ενότητας

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Δυνατότητα αναγραφής «πρόσθετων γεωγραφικών ενοτήτων» στην ετικέτα, δηλαδή των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών τοποθεσιών που αναφέρονται σε δήμους και τμήματα δήμων, κατά την έννοια του άρθρου 120 παράγραφος 1 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και του άρθρου 29 παράγραφος 4 του ιταλικού νόμου αριθ. 238/2016.

Αναφορά στην ονομασία της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τους οίνους που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Montecucco Sangiovese» είναι υποχρεωτική η αναγραφή στην επισήμανση της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας «Toscana».

Παρά την υποχρέωση αυτή, μπορούν να χρησιμοποιούνται και ετικέτες που δεν περιλαμβάνουν την ονομασία «Toscana», υπό την προϋπόθεση ότι χρησιμοποιούνται μόνο για οίνους που έχουν παραχθεί από τη συγκομιδή του 2023 ή νωρίτερα.

Η γεωγραφική ονομασία «Toscana» πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες που δεν υπερβαίνουν τα ⅔ του μεγέθους αυτών που χρησιμοποιούνται για την αναφορά της ονομασίας «Montecucco Sangiovese».

Η γεωγραφική ονομασία «Toscana» πρέπει πάντα να εμφανίζεται κάτω από την παραδοσιακή ειδική ένδειξη «Denominazione di Origine Controllata» (ολογράφως ή με τη συντομογραφία DOCG ή D.O.C.G.) ή την ένδειξη της ΕΕ «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης», με την ακόλουθη σειρά:

— Montecucco Sangiovese

— Denominazione di Origine Controllata e Garantita (ή συντομογραφίες DOCG ή D.O.C.G.) ή Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

— Toscana

Για τις ονομασίες «Toscana» και «Montecucco», η γραμματοσειρά (τύπος χαρακτήρων), το στυλ, το διάστημα, η αντίθεση, το χρώμα και η χρωματομετρική ένταση πρέπει να είναι τα ίδια.

Όλες οι πληροφορίες που παρέχονται πρέπει να εμφανίζονται σε ομοιόμορφο φόντο.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22281