C/2024/7448

18.12.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/7448)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM05

Datum oznámení: 20.9.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Z JAKOSTNÍHO AROMATICKÉHO ŠUMIVÉHO VÍNA SE VYPOUŠTÍ RŮŽOVÁ A ČERVENÁ VÍNA

Popis:

Z vín kategorie 6, jakostní aromatická šumivá vína, se vypouští růžová a červená vína.

Změna se týká bodu 2 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Jedná se o typy vín, které jsou sice ve specifikaci výrobku uvažovány, ale ve skutečnosti se neprodukují.

2. ZAVÁDĚJÍ SE DVA NOVÉ VÝRAZY NA ETIKETÁCH

Popis:

Na etiketách se zavádějí výrazy „Vino de pueblo“ nebo „Vi de poble“ a „Vino de parcela“ nebo „Vi de parcel.la“, které doprovázejí některé menší zeměpisné jednotky, a stanoví se jejich vlastnosti a podmínky použití. U takto označených vín se předpokládá nižší hektarový výnos a nižší výlisnost a s výjimkou výroby likérového vína není povoleno obohacování.

Změna se týká bodů 3, 5 a 8.b.v specifikace výrobku a bodů 5 a 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Cílem je poskytnout spotřebitelům více informací tím, že se uvede přesnější původ hroznů použitých k výrobě určitých vín, a zároveň se na samotná vína kladou vyšší nároky na kvalitu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. OPRAVUJE SE VYMEZENÍ PODOBLASTÍ ALTO TURIA A VALENTINO

Popis:

Z podoblasti VALENTINO se vypouštějí tři obce (Alcublas, Andilla a Higueruelas), které se zařazují do podoblasti ALTO TURIA.

Změna se týká bodu 4 specifikace výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Při této příležitosti se opravuje chybné zařazení uvedených tří obcí v textu specifikace výrobku a jednotného dokumentu.

4. OBJASŇUJE SE VÝROBA NĚKTERÝCH DRUHŮ LIKÉROVÝCH VÍN

Popis:

U likérových vín, pro která lze na etiketách používat výrazy „MOSCATEL DE VALENCIA“ nebo „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA“ a „VINO DULCE“, se způsob jejich výroby upřesňuje dodatkem, že se vyrábějí „z hroznového moštu nebo ze směsi tohoto výrobku s vínem“.

Změna se týká bodu 8.b.v specifikace výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože neodpovídá žádnému z druhů změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Doposud se pouze uvádělo, že tato vína musí být vyráběna v souladu s přílohou VII částí II bodem 3 písm. c) čtvrtou odrážkou nařízení (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince o jednotné společné organizaci trhů. Upřesněním obsahu tohoto nařízení je nyní znění, a tudíž i povinnost producentů, srozumitelnější.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Valencia

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Převládají žluté tóny, které jsou velmi bledé až zlaté. Vína mohou zrát v dřevěných sudech. Vůně je čistá a dobré intenzity, s ovocnými nádechy. Vína mají v ústech dobrou kyselost, jsou svěží, ovocná a s dlouhou dochutí.

Maximální obsah síry: 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 300 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l.

Maximální obsah těkavých kyselin, je-li skutečný obsah alkoholu > 12,5 % objemových: 18 meq/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 9

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Růžové a červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Růžová vína mají růžové odstíny protkané malinovými, jahodovými, rybízovými nebo lososovými odlesky. Vůně je čistá a intenzivní, s převážně ovocnými aromaty. V ústech mají vína dobrou kyselost, jsou čistá, vyvážená a s dlouhou dochutí. V červených vínech převládají syté tóny, a to převážně červené odstíny s fialovými, purpurovými, granátovými, třešňovými nebo rubínovými odlesky. Vůně je dobré intenzity, s vysokou ovocitostí.

Maximální obsah síry: u růžových vín 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 250 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l; u červených vín 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l.

Maximální obsah těkavých kyselin, je-li skutečný obsah alkoholu > 12,5 % objemových: 18 meq/l pro růžová vína a 20 meq/l pro červená vína.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 9,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Víno s označením „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Výraznější tóny než základní víno. V případě bílého vína intenzivnější žlutá barva. Červené víno může dosahovat až cihlově červených odstínů. Vůně se vyznačuje vyvážeností mezi ovocnými a dřevitými aromaty. Výrazné retronasální vjemy v ústech.

Maximální obsah síry: u bílých a růžových vín 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l, a pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l, 300 mg/l u bílých vín a 250 mg/l u růžových vín; u červených vín 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l.

Maximální obsah těkavých kyselin, je-li skutečný obsah alkoholu > 12,5 % objemových: 18 meq/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Bílé, růžové a červené likérové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

V bílém likérovém víně převažují žluté tóny od bledé po zlatou. V růžových vínech se objevují růžové odstíny protkané malinovými, jahodovými, rybízovými nebo lososovými odlesky. Červená likérová vína se vyznačují červenými odstíny s fialovými, purpurovými, granátovými nebo rubínovými odlesky. Vůně je dobré intenzity, zejména u vín z hroznů odrůdy Moscatel. V ústech mají vína sladkou a lahodnou chuť, jsou vyvážená a se silnou dochutí.

Maximální obsah síry: 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: 1,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Bílé jakostní aromatické šumivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Je-li základní víno bílé, převažují žluté tóny, které jsou bledé až zlaté. Vůně je čistá a intenzivní, s aromaty specifickými pro danou odrůdu. V ústech mají dobrou kyselost a intenzitu. Jedná se o svěží vína s dobře integrovaným oxidem uhličitým.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

6. *Bílé, růžové a červené perlivé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Je-li základní víno bílé, převažují žluté tóny, které jsou bledé až zlaté. Je-li základní víno růžové, vykazuje růžové odstíny protkané malinovými, jahodovými, rybízovými nebo lososovými odlesky. Je-li základní víno červené, má červené tóny s fialovými, purpurovými, granátovými, třešňovými nebo rubínovými odlesky. Vůně je čistá a intenzivní, s aromaty specifickými pro danou odrůdu. Chuť je svěží, ovocná a intenzivní s dobře integrovaným oxidem uhličitým.

Maximální obsah síry: u bílých a růžových vín 200 mg/l, je-li obsah cukru < 5 g/l, a 250 mg/l v obou případech, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l; u červených vín 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. *Bílé, růžové a červené víno s označením na etiketě „Petit Valencia"*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vlastnosti jsou podobné vlastnostem popsaným u bílých, růžových a červených vín.

Maximální obsah síry: u bílých a růžových vín 200 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l, a pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l, 300 mg/l u bílých vín a 250 mg/l u růžových vín; u červených vín 150 mg/l při obsahu cukru < 5 g/l a 200 mg/l, pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l.

Maximální skutečný obsah alkoholu: 9 % obj.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 4,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 13,33

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1.

Zvláštní enologický postup

Při extrakci vína nebo při jeho oddělování od matolin by měl být používán přiměřený tlak, aby výnos nebyl vyšší než 82 litrů moštu nebo 76 litrů vína na každých 100 kilogramů hroznů. Pro výrobu vín s chráněným označením nesmí být v žádném případě použity frakce vína získané nepřiměřeným tlakem.

Maximální výlisnost vín označených na etiketě výrazem „Vino de parcela" nebo „Vi de parcel.la" je 65 litrů na 100 kg hroznů.

Dřevěné nádoby používané při procesech zrání musí být vyrobeny z dubového dřeva a jejich objem musí odpovídat objemovým limitům, které platné právní předpisy stanoví pro používání některých tradičních označení.

K výrobě jakostních aromatických šumivých vín se použijí tyto odrůdy: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo a Verdejo.

V případě vín označených na etiketě výrazem „Vino de parcela" nebo „Vi de parcel.la" není s výjimkou výroby likérového vína povoleno obohacování.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Modré odrůdy

9 100 kilogramů hroznů na hektar

2.

69,16 hektolitru na hektar

3. Modré odrůdy určené pro vína označená na etiketě výrazem „Vino de pueblo“ nebo „Vi de poble“

8 190 kilogramů hroznů na hektar

4.

62,24 hektolitru na hektar

5. Modré odrůdy určené pro vína označená na etiketě výrazem „Vino de parcela“ nebo „Vi de parcel.la“

5 460 kilogramů hroznů na hektar

6.

35,49 hektolitru na hektar

7. Bílé odrůdy

12 000 kilogramů hroznů na hektar

8.

91,20 hektolitru na hektar

9. Bílé odrůdy určené pro vína označená na etiketě výrazem „Vino de pueblo“ nebo „Vi de poble“

10 800 kilogramů hroznů na hektar

10.

82,08 hektolitru na hektar

11. Bílé odrůdy určené pro vína označená na etiketě výrazem „Vino de parcela“ nebo „Vi de parcel.la“

7 200 kilogramů hroznů na hektar

12.

46,80 hektolitru na hektar

13. Odrůda Moscatel de Alejandría

16 000 kg hroznů na hektar

14.

121,60 hektolitru na hektar

15. Odrůda Moscatel de Alejandría určená pro vína označená na etiketě výrazem „Vino de pueblo“ nebo „Vi de poble“

14 400 kilogramů hroznů na hektar

16.

109,44 hektolitru na hektar

17. Odrůda Moscatel de Alejandría určená pro vína označená na etiketě výrazem „Vino de parcela“ nebo „Vi de parcel.la“

9 600 kilogramů hroznů na hektar

18.

62,40 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce, na kterou se vztahuje chráněné označení původu Valencia, se skládá z pozemků v provincii Valencie rozdělených do menších zeměpisných jednotek v oblasti, na kterou se vztahuje chráněné označení původu, takzvaných podoblastí, jež jsou tvořeny těmito obcemi:

a) Podoblast ALTO TURIA: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas a Tuéjar.

b) Podoblast VALENTINO: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo a Yátova.

c) Podoblast MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís a Yátova.

d) Podoblast CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada a Xàtiva.

Oblast produkce tvoří rovněž pozemky zapsané v registru vinic a obhospodařované členy družstev nebo majiteli vinařství zapsanými v rejstříku regulační rady, které byly tradičně využívány k produkci vín s chráněným označením původu Valencia a nacházejí se v následujících lokalitách v obcích Almansa a Caudete v provincii Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti a Casa Hondo v obci Almansa a v lokalitách Vega de Bogarra, Derramador a El Angosto v obci Caudete.

Do oblasti produkce patří i pozemky členů vinařského družstva La Viña Coop V ležící v obci Villena, které jsou zapsány v registru vinic a tradičně se používají k produkci vín s označením původu Valencia.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GARRO – MANDO

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MARSELÁN

MAZUELA – MAZUELO

MENCÍA

MERLOT

MERSEGUERA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA – TARDANA

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SEMILLON

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

8. **Popis souvislostí**

Vína s CHOP Valencia se vyznačují vyšší aromatickou intenzitou, která je dána tím, že réva na jaře a v létě trpí nedostatkem vody v důsledku vysokých teplot a výraznější evapotranspirace.

Dalším rozlišujícím znakem těchto vín je výrazná intenzita barvy, kterou lze připsat teplotní amplitudě. Likérová vína s CHOP Valencia se vyznačují vysokou aromatickou intenzitou, která je dána mírnými průměrnými teplotami během celého roku a nedostatkem vody na jaře a v létě.

Jakostní aromatická šumivá vína s CHOP Valencia jsou charakteristická svou ovocitostí, lehkostí a vyvážeností. Tyto vlastnosti jsou odrazem středomořského podnebí s mírnými teplotami po celý rok.

Perlivá vína s CHOP Valencia jsou ovocná, lehká a vyvážená, díky mírným průměrným teplotám ve vymezené oblasti.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Musí být viditelně uveden výraz „VALENCIA“. Podoblast je možno uvést, jestliže z ní pocházejí všechny hrozny. Název jedné z chráněných odrůd lze použít pouze u vín, která byla vyrobena z nejméně 85 % z hroznů dané odrůdy, s výjimkou likérového vína Moscatel de Valencia a Moscatel tradicional de Valencia, které se musí vyrábět pouze z odrůdy Moscatel de Alejandría.

Mohou se použít výrazy:

„VINO PETIT VALENCIA“ u mladých vín se skutečným obsahem alkoholu > 4,5 a celkovým obsahem alkoholu > 9 % objemových, která byla vyrobena přirozenou cestou.

„MOSCATEL DE VALENCIA“ nebo „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA“ lze použít u vína vyrobeného ze 100 % z odrůdy Moscatel de Alejandría v souladu s přílohou VII částí II bodem 3 písm. c) čtvrtou odrážkou nařízení (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince, tj. z hroznového moštu nebo ze směsi tohoto výrobku s vínem. Pokud se při výrobě používá mošt s kaly a slupkami, musí být uveden výraz „Tradicional“.

„VINO DULCE“ u likérových vín vyrobených v souladu s přílohou VII částí II bodem 3 písm. c) čtvrtou odrážkou nařízení (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince, tj. z hroznového moštu nebo ze směsi tohoto výrobku s vínem.

„VINO DE PUEBLO“ nebo „VI DE POBLE“ a zeměpisný název obce lze použít pro vína, u nichž 85 % hroznů pochází z pozemků náležejících do dané obce. Je přípustné, aby 15 % hroznů pocházelo z vinic zapsaných v obcích sousedících s oblastí produkce dotyčné obce.

„VINO DE PARCELA“ nebo „VI DE PARCEL.LA“ lze použít pro vína, u nichž 100 % hroznů pochází z jednoho pozemku. Mohou pocházet z jednoho katastrálního pozemku zahrnujícího dílčí pozemky nebo více pozemků, pokud se potvrdí, že:

— spolu sousedí a jsou ve stejném vlastnictví,

— byly osazeny ve stejném roce za použití stejné podnože,

— jedná se o stejnou moštovou odrůdu.

Tradiční výraz „Primero de cosecha“ (první sklizeň) lze použít u červených, bílých a růžových vín vyrobených z hroznů sklizených během prvních deseti dnů sklizně a lahvovaných do 30 dnů od jejího ukončení, přičemž sklizeň musí být uvedena na etiketě.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Výjimka z požadavku na produkci ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vinařství, kde se víno vyrábí a zraje, se musí nacházet v oblasti produkce a mohou se rovněž nacházet v obcích autonomní oblasti Valencie, jež sousedí s obcemi spadajícími do vymezené oblasti.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz