Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/6594

30.10.2024

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/2024/6594)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra"

PDO-IT-A1497-AM02

Datum der Mitteilung: 31.7.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme neuer Weinsorten und Streichung von Untergebieten

Es wurden neue Sorten (Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda, Pugnitello) eingeführt, die mit der Tradition und der Geschichte des Gebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung in Verbindung stehen.

Mit der Aufnahme des Rosato Spumante di Qualità wird dieser Kategorie der Vorzug gegeben, während die nicht verwendete Kategorie Bianco Spumante di Qualità gestrichen wird.

Des Weiteren wurden im Einklang mit der Erzeugungsqualität für die Weine aus einer einzigen Rebsorte die Angaben „Riserva" sowie in einigen Fällen (Sangiovese, Cabernet Franc, Pugnitello) „Rosato" aufgenommen, um diese Weinsorten aufzuwerten.

Auch die traditionellen Sorten Vendemmia Tardiva Nera und Bianca sowie Vin Santo und Vin Santo Occhio di Pernice wurden neu aufgenommen.

Die bisherigen Untergebiete wurden hingegen gestrichen, da sie für die geschützte Ursprungsbezeichnung hinderlich sind.

Die vorliegende Änderung betrifft alle Nummern der Produktspezifikation und die Punkte „Beschreibung des Weins/der Weine", „Höchsterträge", „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" und „Keltertraubensorten" des Einzigen Dokuments.

2. Änderung der ampelografischen Grundlagen

Aufbauend auf den Erfahrungen aus den ersten zehn Jahren des Bestehens der geschützten Ursprungsbezeichnung wurde die ampelografische Grundlage einiger Sorten angepasst, um ihrem typischen Charakter und ihrer Qualität Rechnung zu tragen.

Für den Bianco wurden der Trebbiano aufgrund seiner historische Bedeutung und der Sauvignon aufgrund seiner zusätzlichen Merkmale in die ampelografische Grundlage aufgenommen.

Die ampelografische Grundlage für den Rosso wurde infolge der Streichung der bisherigen Untergebiete, die zwei verschiedene ampelografische Grundlagen vorsahen, angepasst.

Außerdem wurden die ampelografischen Grundlagen für die neu aufgenommenen Sorten hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

3. Erweiterung des Erzeugungsgebiets

Es wurde die Erweiterung des Erzeugungsgebiets im Einklang mit der historischen Dimension der geschützten Ursprungsbezeichnung beantragt, und zwar um das Gebiet, das in einer Bekanntmachung von Cosimo III de' Medici aus dem Jahr 1716 beschrieben ist. Bei der Erweiterung spielten außerdem Überlegungen zu gleichen Boden- und Klimabedingungen eine Rolle.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und den Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet" des Einzigen Dokuments.

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

4. **Änderungen und Hinzufügungen in Bezug auf Ertrag und natürlichen Mindestalkoholgehalt**

Der Traubenhöchstertrag pro Hektar wurde auf 11 t/h angeglichen, mit Ausnahme von Vendemmia Tardiva und Vin Santo, für die der Höchstertrag auf 7,5 t/h festgelegt wurde.

Des Weiteren wurde der natürliche Mindestalkoholgehalt entsprechend der festgestellten Klimaentwicklung berichtigt bzw. angegeben.

Dies alles im Hinblick auf eine Verbesserung der Qualität der Erzeugnisse.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und den Punkt „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

5. **Vorschriften für die Weinbereitung und das Inverkehrbringen**

Um die Kontrollmöglichkeiten zu verbessern und die Verbindung mit dem Gebiet zu stärken, wurde die Möglichkeit gestrichen, Qualitätsschaumwein außerhalb des Gebiets der Bezeichnung zu erzeugen und abzufüllen. Des Weiteren wurde die Anreicherung der Moste und Weine ausgeschlossen, um eine klare Eingrenzung des Erzeugungsgebiets garantieren zu können und auch den klimatischen Veränderungen Rechnung zu tragen.

Außerdem wurden infolge der Neuordnung und Aufnahme von Weinsorten die Vorgaben für die Weinsorten mit dem Zusatz „Riserva“ insofern geändert, als der jeweilige Zeitpunkt für das Inverkehrbringen angegeben wird.

Beim Qualitätsschaumwein wurde der zeitliche Rahmen der Dosage angegeben, um eine hohe Qualität im Einklang mit allen Bestimmungen der Produktspezifikation zu garantieren.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

6. **Aufnahme und Änderung der chemischen und physikalischen sowie der organoleptischen Eigenschaften der Weine**

Die Eigenschaften beim Genuss der einzelnen Weinsorten wurden für eine angemessenere Beschreibung der Wirklichkeit angepasst bzw. für die neu aufgenommenen Weinsorten hinzugefügt.

Außerdem wird damit eine korrekte Beurteilung im Rahmen der Genehmigung der Weine gewährleistet.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

7. **Bestimmungen für die Weinsorten Rosé und Vigna sowie breitere geografische Bezeichnung auf dem Etikett**

Es ist Folgendes vorgesehen: Für Qualitätsschaumwein und Roséweine darf auch das Wort Rosé verwendet werden. Die Weine mit der Angabe „Vigna“ müssen dieselben Analysewerte haben wie die Weine mit der Angabe „Riserva“. Auf dem Etikett darf die geografische Bezeichnung Toscana zusammen mit den anderen Angaben verwendet werden.

Alle Änderungen dienen einer klareren und besseren Positionierung der unter die Bezeichnung fallenden Weine im Hinblick auf Qualität und Wettbewerbsfähigkeit.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation.

8. **Bestimmungen für das Abfüllen**

Im Hinblick auf die Kapazität der zugelassenen Behältnisse wird freie Wahl gelassen. Die Verwendung von Kronkorken wird ausgeschlossen.

Dies ermöglicht es den Erzeugern, mit den technologischen Entwicklungen und den Verbrauchsgewohnheiten Schritt zu halten und gleichzeitig das Qualitätsimage der unter die Bezeichnung fallenden Weine aufrechtzuerhalten.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation.

9. **Aktualisierung der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet**

Infolge der Neueinteilung des Gebiets, der Aufnahme einheimischer Sorten sowie zur Verbesserung der allgemeinen Beschreibung wurden sowohl unter Punkt A1 – Für den Zusammenhang relevante Faktoren – als auch unter Punkt A2 – Menschliche Faktoren mit Bedeutung für den Zusammenhang – teilweise Änderungen hinzugefügt.

Die Änderungen betreffen Artikel 9 der Produktspezifikation und den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

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 des Weines/der Weine**

1. Bianco und Bianco Riserva, auch unter Einbeziehung der Rebsorten Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio, Trebbiano

KURZBESCHREIBUNG

— Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität mit im Alter stärkeren goldfarbenen Reflexen

— Geruch: fein und mild; intensiv und blumig; im Alter mit Anklängen an Früchte und mineralischen Noten

— Geschmack: fein, delikat, trocken, harmonisch, im Alter weich

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 %; 12,50 % bei Weinen mit der Angabe „Riserva“ und „Vigna“

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,00 g pro Liter bei Chardonnay und Sauvignon; 17 g pro Liter bei Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio, Trebbiano; 19,00 g pro Liter bei Chardonnay und Sauvignon mit der Angabe „Riserva“ oder „Vigna“; 18 g pro Liter bei Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio, Trebbiano mit der Angabe „Riserva“ oder „Vigna“

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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): —

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

2. Rosato Spumante di Qualità

KURZBESCHREIBUNG

— Klassische Methode mit Trauben desselben Jahrgangs, der auf dem Etikett anzugeben ist

— Schaum: fein und lang anhaltend

— Farbe: von rosé bis zwiebelhautfarben von unterschiedlicher Intensität

— Geruch: leicht hefig, hin und wieder fruchtig

— Geschmack: lebendig, harmonisch und mit mittlerem Körper

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,00 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

3. Rosso und Rosso Riserva, auch unter Einbeziehung der Rebsorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello, Foglia Tonda

KURZBESCHREIBUNG

— Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität, im Alter auch mit granatroten Reflexen

— Geruch: fein, fruchtig, würzig und im Alter mitunter ätherisch; intensiv und komplex bei Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot; blumig und fruchtig bei Sangiovese; mit Aromen von roten Beeren und Gewürzen bei Syrah

— Geschmack: trocken, vollmundig, harmonisch bei Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 %; 13,00 % für Weine mit der Angabe „Riserva“ und „Vigna“

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,00 für alle Weine; 25,00 für Weine mit der Angabe „Riserva“ und „Vigna“

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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): —

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

4. Rosato der Rebsorten Cabernet Franc, Pugnitello, Sangiovese

KURZBESCHREIBUNG

— Farbe: von hellrosa bis intensiv rosa

— Geruch: fein, delikat, fruchtig

— Geschmack: trocken, harmonisch, delikat

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,00 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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): —

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

5. Vendemmia Tardiva

KURZBESCHREIBUNG

— Farbe: von intensiv strohgelb bis bernsteinfarben und dunkelrotbraun

— Geruch: mild, intensiv, ätherisch

— Geschmack: samtig, süß, harmonisch mit ausgeprägter Rundheit

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,00 % vol

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

6. Vin Santo

KURZBESCHREIBUNG

— Farbe: von intensiv strohgelb bis goldgelb und intensiv bernsteinfarben

— Geruch: ätherisch, intensiv

— Geschmack: von trocken bis sehr süß

Für nicht gefilterte Weine ist ein leichter Schleier zulässig.

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 16,00 % vol

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

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): 45

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

7. Vin Santo Occhio di Pernice

KURZBESCHREIBUNG

— Farbe: von dunklem Ziegelrot bis intensiv rosa und hellrosa

— Geruch: ätherisch, intensiv

— Geschmack: süß, samtig, weich und rund

Für nicht gefilterte Weine ist ein leichter Schleier zulässig.

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 16,00 % vol

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 45

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

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge:*

1. Valdarno di Sopra: Bianco, auch Riserva, Rosato Spumante, Rosso, auch Riserva, Chardonnay, auch Riserva, Malvasia Bianca Lunga, auch Riserva, Orpicchio, auch Riserva, Sauvignon, auch Riserva, Trebbiano, auch Riserva

11 000 kg Trauben pro Hektar

2. Valdarno di Sopra: Bianco, auch Riserva, Rosato Spumante, Rosso, auch Riserva, Chardonnay, auch Riserva, Malvasia Bianca Lunga, auch Riserva, Orpicchio, auch Riserva, Sauvignon, auch Riserva, Trebbiano, auch Riserva – ANGABE VIGNA

   9 000 kg Trauben pro Hektar

3. Cabernet Franc, auch Riserva und Rosato, Cabernet Sauvignon, auch Riserva, Canaiolo Nero, auch Riserva, Ciliegiolo, auch Riserva, Foglia Tonda, auch Riserva, Malvasia Nera, auch Riserva

   11 000 kg Trauben pro Hektar

4. Cabernet Franc, auch Riserva und Rosato, Cabernet Sauvignon, auch Riserva, Canaiolo Nero, auch Riserva, Ciliegiolo, auch Riserva, Foglia Tonda, auch Riserva, Malvasia Nera, auch Riserva – ANGABE VIGNA

   9 000 kg Trauben pro Hektar

5. Merlot, auch Riserva, Pinot Nero, auch Riserva, Pugnitello, auch Riserva und Rosato, Sangiovese, auch Riserva und Rosato, Syrah, auch Riserva

   11 000 kg Trauben pro Hektar

6. Merlot, auch Riserva, Pinot Nero, auch Riserva, Pugnitello, auch Riserva und Rosato, Sangiovese, auch Riserva und Rosato, Syrah, auch Riserva – ANGABE VIGNA

   9 000 kg Trauben pro Hektar

7. Val d'Arno di Sopra Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice

   7 500 kg Trauben pro Hektar

8. Val d'Arno di Sopra Vendemmia Tardiva

   7 500 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet befindet sich in der Region Toskana und umfasst insbesondere das gesamte Gebiet folgender Gemeinden der Provinz Arezzo: Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno sowie den Teil der Gemeinde Arezzo zwischen der Grenze zu den Gemeinden Civitella, Laterina-Pergine Valdarno und Castiglion Fibocchi und dem linken Ufer des Kanals Maestro della Chiana und des Flusses Arno bis zur Grenze der Gemeinde Capolona. Es umfasst außerdem das gesamte Gebiet der Gemeinden Figline e Incisa Valdarno, Reggello und Rignano sull'Arno in der Provinz Florenz.

7. **Keltertraubensorten**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Canaiolo Nero N. – Canaiolo

Chardonnay B.

Ciliegiolo N.

Foglia Tonda N.

Malvasia Nera di Brindisi N. – Malvasia Nera di Lecce N.

Malvasia Nera di Lecce N. – Malvasia Nera di Brindisi N.

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia

Merlot N.

Orpicchio B.

Pinot Nero N. – Pinot

Pugnitello N.

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

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

„VALDARNO“ bzw. „VAL D'ARNO DI SOPRA“

Das Gebiet zeichnet sich durch landschaftliche und klimatische Besonderheiten aus, die im Zusammenspiel mit dem Eingriff des Menschen Weine von hoher Qualität hervorbringen.

Es finden sich noch Spuren römischer Straßen neben den Weinbergen und noch ältere etruskische Spuren sowie eine Terrassierung mit Trockenmauern aus dem Mittelalter entlang der Pilgerwege nach Rom.

In einer Bekanntmachung von Cosimo III de' Medici aus dem Jahr 1716 findet das Val d'Arno als Erzeugungsgebiet von Qualitätswein Erwähnung. Nach dem Befall mit Mehltau gab es einen großen Entwicklungsschub durch Versuche mit neuen Rebsorten. Ab den 70er-Jahren des 20. Jahrhunderts entstanden Weine von herausragendem internationalen Ruf. Dies war der Ausgangspunkt für die geschützte Ursprungsbezeichnung.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Inverkehrbringen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

— Bianco und Bianco Riserva, auch unter Einbeziehung der Rebsorten Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio, Trebbiano: frühestens ab dem 1. Februar des auf die Traubenernte folgenden Jahres. Bei Riserva-Weinen frühestens 12 Monate nach der Traubenernte, davon sechs Monate in Holzbehältnissen und drei in Flaschen.

— Rosato Spumante di Qualità: mindestens 48 Monate Reifung ab der Dosage.

— Rosso und Rosso Riserva, auch unter Einbeziehung der Rebsorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello, Foglia Tonda: frühestens ab dem 31. März des auf die Traubenernte folgenden Jahres. Für Riserva-Weine frühestens 24 Monate nach Abschluss der Traubenernte, davon 12 Monate in Holzbehältnissen und drei in Flaschen.

— Rosato der Rebsorten Cabernet Franc, Pugnitello, Sangiovese: frühestens ab dem 1. Februar des auf die Traubenernte folgenden Jahres.

— Vendemmia Tardiva: frühestens ab dem 1. November des auf die Traubenernte folgenden Jahres.

— Vin Santo: frühestens nach einer Reifung in Holzbehältnissen (Fässchen) mit einer Kapazität von maximal 225 l bis zum 1. November des vierten Jahres nach der Lese.

— Vin Santo Occhio di Pernice: frühestens nach einer Reifung in Holzbehältnissen (Fässchen) mit einer Kapazität von maximal 225 l bis zum 1. November des vierten Jahres nach der Lese.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21633