Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2022/C 40/04)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

"Almansa"

PDO-ES-A0044-AM04

Paziņojuma datums: 2021. gada 26. oktobrī.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Analītiskās īpašības "atlikumcukuri" aprakstā izmantotās terminoloģijas saskaņošana ar spēkā esošajiem tiesību aktiem**

Apraksts

Analītiskā īpašība "atlikumcukuri" ir pārdēvēta par "kopējo cukuru daudzumu, ko izsaka kā fruktozi un glikozi" saskaņā ar 20. pantu Komisijas 2018. gada 17. oktobra Īstenošanas regulā (ES) 2019/34, un ar to norāda kopējo cukuru daudzumu, ko izsaka kā fruktozi un glikozi.

Grozīts produkta specifikācijas 2.1. punkts, bet vienoto dokumentu tas neietekmē.

Šis ir standarta grozījums, jo ar to tiek pielāgota terminoloģija, kas izmantota fizikālo un ķīmisko īpašību aprakstā, taču tas neietver izmaiņas attiecībā uz galaproduktu. Produkts saglabā saiknes aprakstā norādītās īpašības un profilu, kas veidojies dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultātā. Tādējādi šis grozījums neietilpst nevienā no kategorijām, kas minētas Regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

Pamatojums

Bija nepieciešams precizēt veidu, kā tiek izteikts vīna cukuru saturs.

2. **Izmaiņas analītisko īpašību aprakstā**

Apraksts

Ir veiktas šādas izmaiņas: skābuma līmeņa un sarkanvīna krāsu robežas samazināšana.

Ir veiktas arī šādas izmaiņas attiecībā uz vīnu veidiem: sausais baltvīns un sausais sārtvīns, sausais sarkanvīns, pussausais, pussaldais un saldais vīns, kā arī kvalitatīvs dzirkstošais vīns.

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Šis ir standarta grozījums, jo tas neietver izmaiņas attiecībā uz galaproduktu. Produkts saglabā saiknes aprakstā norādītās īpašības un profilu, kas veidojies dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultātā. Tādējādi šis grozījums neietilpst nevienā no kategorijām, kas minētas Regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

Pamatojums

Kopējais skābums ir samazināts par 0,5 g/l: pēdējos gados ir paaugstinājusies vidējā gaisa temperatūra, kuras rezultātā ir kopumā samazinājies visu šķirņu vīnogu skābums. Tādējādi vīnam ir zemāks kopējais skābuma līmenis, kas vēl vairāk samazinās, ilgāku laiku izturot to mucā, jo notiek vīnskābes sāļu nogulsnēšanās. Tāpēc ir nepieciešams pielāgot fizikālās un ķīmiskās īpašības.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Zemāka sarkanvīna minimālās krāsu intensitātes robeža: cilmes vietas nosaukuma "Almansa" ražošanas apgabalā līdzās tiek audzētas dažādu šķirņu vīnogas. Šķirne "Garnacha Tintorera" dabiski nodrošina vīnu ar ļoti augstu krāsas potenciālu, savukārt no šķirnēm "Monastrell" un "Garnacha Tinta" tiek ražoti maigāki vīni ar vidēju krāsas intensitāti. Kopumā pēdējās desmitgades laikā tirgū ir pieprasījums pēc augļainākiem vienas šķirnes vīniem, kas patīk jaunajām patērētāju paaudzēm, kuras ienāk vīna kultūras pasaulē. Enologiem katrā vīna darītavā ir jābūt nepieciešamajiem instrumentiem tāda vīna ražošanai, kas ir pieprasīts iekšējā un starptautiskajā tirgū, bet vienlaikus saglabā šā ražošanas apgabala un šķirņu raksturīgās īpašības.

Sarkanvīna minimālās krāsu intensitātes robežas samazināšana nepasliktina kvalitāti; tieši pretēji, tiek paplašināts iespēju klāsts, ko piedāvā dažādas apgabalā audzētās vīnogu šķirnes, tādējādi tiek ražoti izsmalcinātāki, daudzveidīgāki un pieprasītāki vīni.

3. **Izmaiņas organoleptisko īpašību aprakstā**

Apraksts

Dažādu vīna veidu organoleptiskais apraksts ir izteikts jaunā redakcijā.

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 2,2. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts.

Šis ir standarta grozījums, jo ar to tiek pielāgotas organoleptiskās īpašības, lai tās varētu labāk izvērtēt sensoriskajā analīzē, un tas neietver izmaiņas attiecībā uz produktu. Produkts saglabā saiknes aprakstā norādītās īpašības un profilu, kas veidojies dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultātā. Tādējādi šis grozījums neietilpst nevienā no kategorijām, kas minētas Regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

Pamatojums

Standarta UNE-EN-ISO 17065 ieviešana specifikācijas pārbaudes procesā nosaka, ka ir nepieciešams veikt grozījumus attiecīgo vīnu organoleptiskajā aprakstā, lai to īpašības varētu sasaistīt ar raksturlielumiem, kurus degustētāju žūrija var izvērtēt atbilstoši standartā UNE-EN-ISO 17025 noteiktajiem kritērijiem.

4. **Īpašo vīndarības metožu pielāgošana**

Apraksts

— Ir svītrotas noteiktas vīndarības prasības, un ir palielināts rādītājs attiecībā uz sarkanogu šķirņu pārstrādi vīnā, t. i., ražas iznākums nepārsniedz 74 l vīna uz 100 kg vīnogu; attiecībā uz baltogu šķirnēm ražas iznākums saglabājas nemainīgs — 70 l vīna uz 100 kg vīnogu.

— Ir aizliegta baltogu un sarkanogu šķirņu kupāža.

— Ir noteiktas robežvērtības attiecībā uz vīnogu potenciālo spirta saturu.

— Ir aizliegti karsēšanas paņēmieni, kas pastiprina krāsu ekstrakciju.

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 3. un 5 punkts un vienotā dokumenta 5. punkts.

Šis ir standarta grozījums, jo tas neietver izmaiņas attiecībā uz produktu. Produkts saglabā saiknes aprakstā norādītās īpašības un profilu, kas veidojies dabas faktoru un cilvēku faktoru mijiedarbības rezultātā. Tādējādi šis grozījums neietilpst nevienā no kategorijām, kas minētas Regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

Pamatojums

Kā jau visas lauksaimniecības pārtikas nozares, arī vīna nozare pēdējo gadu laikā ir piedzīvojusi tehnoloģiju attīstību. Šī attīstība nodrošina enologiem jaunus instrumentus, kā padarīt vīnu pieprasītāku, ilgtspējīgāku un nekaitīgāku videi. Specifikācijā noteiktās vīndarības metodes ir daudzējādā ziņā novecojušas, un tajās nav ņemtas vērā jaunās vīndarības tehnoloģijas, jaunie ražošanas veidi un jaunie vīna veidi, kuri šobrīd ir pieprasīti tirgū. Jaunās vīndarības metodes ietver cukuru pilnīgu fermentāciju, minimālā macerācijas ilguma un fermentācijas temperatūras robežu

noteikšanu, kā arī vīna ekstrakcijas ierobežošanu līdz 70 %, kas ne tikai palīdz uzlabot vīna kvalitāti, bet daudzējādā ziņā arī nosaka, ka tehniskie speciālisti katrā ražošanas partijā iegūst tikai labāko no vīnogām. Ņemot vērā iepriekš minēto, vīndarības metodēm ir jābūt orientētām uz kvalitatīva vīna ražošanu, lai ar katras tehnisko speciālistu komandas zināšanām, pieredzi un spējām tiktu sekmēta tādu labāko paņēmienu izmantošana, kas atbilst ar cilmes vietas nosaukumu "Almansa" apzīmētā vīna specifikācijā noteiktajām īpašībām.

Ražas iznākuma palielināšana sarkanogu šķirnēm no 70 l līdz 74 l uz 100 kg ir balstīta uz faktu, ka, izmantojot presēs nedaudz lielāku spiedienu, no dažu šā ražošanas apgabala šķirņu vīnogām, piemēram, "Monastrell", "Cabernet", "Garnacha" un "Merlot", tiek iegūta misa, kurā koncentrēti ļoti augstas kvalitātes polifenoli, kas saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem ir jāatdala, lai tie nepārsniegtu noteikto robežvērtību.

Šis palielinājums par 4 % uzlabotu to ACVN "Almansa" vīnu kvalitāti, kas ražoti no atsevišķām šķirnēm, kuras nav tik bagātas ar antocianīniem un polifenoliem, tādējādi iegūstot vīnus ar augstāku šo savienojumu koncentrāciju.

Attiecībā uz aizliegumu kupažēt sarkanogu šķirnes ar baltogu šķirnēm — mērķis ir saglabāt šajā apgabalā ražoto sarkanvīnu izteiksmīgumu un raksturu, jo augstā krāsas, tanīnu un aromātu koncentrācija, ko nodrošina apgabalā audzētās sarkanās vīnogas, ir šā cilmes vietas nosaukuma galvenā raksturīgā īpašība. Tāpēc tiek uzskatīts, ka šāda veida kupāža pavājina minētās vīna īpašības un, atņemot vienu no tā būtiskākajām iezīmēm, attālina vīnu no tā galvenā atšķirīgā faktora, kas ir šā cilmes vietas nosaukuma pamatelements.

Attiecībā uz vīnogu potenciālo spirta saturu — vīndarībā ir pierādīts, ka galvenais faktors kvalitatīvu vīnu ražošanai ir vīnogu gatavības pakāpe. No vīnogām, kuru potenciālais spirta saturs nesasniedz noteikto robežvērtību, tiks iegūts vīns, kura īpašības neatspoguļo šā cilmes vietas nosaukuma patieso raksturu, tādējādi kaitējot šā vīnkopības apgabala tēlam un prestižam.

Tāpat viens no šā cilmes vietas nosaukuma mērķiem ir atšķirt šā apgabala vīnus no citos apgabalos ražotajiem vīniem. Tas nebūtu iespējams, ja netiktu pielikti pūliņi izgūt no apgabala vīnogām visu potenciālu, ko tās var sniegt.

Attiecībā uz karsēšanas paņēmieniem — posms, kad misa tiek macerēta kopā ar miziņām, ir būtisks, lai iegūtu katras vīnogu šķirnes raksturīgās īpašības. Izmantojot paņēmienus, kas paredz karsēšanu krāsas ekstrakcijas nolūkos, miziņas netiek saglabātas pietiekami ilgi, lai piešķirtu vīnam tādus aromātus un garšas, ko nodrošina tradicionālā macerācija. Šādā veidā tiek iegūts labas kvalitātes vīns, taču tam nepiemīt ACVN "Almansa" atšķirīgais raksturs. Tāpēc šādi paņēmieni ir aizliegti.

5. **Jaunu vīna vīnogu šķirņu pievienošana**

Apraksts

Pievienotas divas jaunas šķirnes: "Macabeo" attiecībā uz baltogu šķirnēm un "Cabernet Franc" — sarkanogu šķirnēm.

Grozīts produkta specifikācijas 6. punkts. Vienoto dokumentu tas neietekmē, jo minētās šķirnes ir pievienotas kā sekundāras šķirnes.

Šis ir standarta grozījums, kas paredz tādu pašu vīna veidu ražošanu ar tādām pašām saiknes aprakstā norādītajām īpašībām un profilu, kas veidojies dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultātā. Tādējādi šis grozījums neietilpst nevienā no kategorijām, kas minētas Regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

Pamatojums

Šīs šķirnes jau tiek audzētas ACVN "Almansa" ražošanas apgabalā un tiek izmantotas tādu vīnu ražošanā, kuri saglabā šā cilmes vietas nosaukuma vīnu specifikācijā noteiktās īpašības, un to iekļaušana ir pamatojama ar pašreizējo tirgus pieprasījumu.

6. **Papildu nosacījumu (marķējums) teksta redakcija**

Apraksts

Ir mainīts šķirnes procentuālais sastāvs, kas nepieciešams, lai marķējumā norādītu tikai šo vienu šķirni. Ir svītroti arī divi tradicionālie apzīmējumi (“Superior” un “Rancio”).

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 8. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts.

Šis ir standarta grozījums, jo tas ietver tiesību aktu informācijas atjaunināšanu un pielāgošanu piemērojamajām prasībām. Ar šo grozījumu tiek atļauts ražot tādus pašus vīna veidus ar tādām pašām īpašībām kā aizsargātajam produktam. Tādējādi šis grozījums neietilpst nevienā no kategorijām, kas minētas Regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

Pamatojums

Pirmajā punktā ir izmanīts konkrētas vīnogu šķirnes procentuālais sastāvs, kas nepieciešams, lai marķējumā norādītu tikai šo vienu šķirni, t. i., 85 %. Tādēļ tas ir saskaņots ar piemērojamajiem tiesību aktiem (Deleģētās regulas (EU) 2019/33 50. panta 1. punkta a) apakšpunkta i) punktu). Trešajā punktā ir svītroti divi tradicionālie apzīmējumi, jo tie netiek izmantoti.

7. **Atjaunināta informācija par sertifikācijas struktūrām un spēkā esošajiem tiesību aktiem**

Apraksts

Ir atjaunināts apstiprināto kontroles struktūru saraksts un atsauce uz ES spēkā esošajiem noteikumiem.

Attiecīgi grozīts produkta specifikācijas 8. un 9. punkts, bet vienoto dokumentu tas neietekmē.

Šis ir standarta grozījums, jo tas ietver informācijas atjaunināšanu attiecībā uz sertifikācijas struktūru sarakstu un spēkā esošajiem tiesību aktiem. Tādējādi šis grozījums neietilpst nevienā no kategorijām, kas minētas Regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā.

Pamatojums

Šī informācija bija jāatjaunina.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Almansa

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Sausais baltvīns un sausais sārtvīns*

ĪSS APRAKSTS

Šie baltvīni ir viegli, ar vidēji augstu spirta saturu, bāli dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā. Pārsvarā sajūtams augļu aromāts, taču to var papildināt koksnes un grauzdējuma nianses. Vīnam piemīt patīkams skābums, svaiga un augļaina garša. Var būt sajūtamas vieglas koksnes vai grauzdējuma nianses.

Sārtvīni pēc krāsas ir dažādi — no zemeņu sārta toņa līdz aveņsārtam vai laškrāsas tonim. Tie ir svaigi, viegli un ar vidēji izteiktu skābumu. Baudot tie ir dzīvīgi un augļaini.

* Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

11,5

Minimālais kopējais skābums

Izteikts vīnskābē — 4 grami uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

10

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

180

2. *Pussausais, pussaldais un saldais baltvīns, sārtvīns un sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Pēc izskata un smaržas tie atgādina citus šīs pašas šķirnes sausos vīnus.

Pēc garšas tie ir līdzsvaroti spirta satura, skābuma un atlikumcukuru ziņā.

* Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

* Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs: 180 mg/l, ja kopējais cukuru daudzums, ko izsaka kā fruktozi un glikozi, pārsniedz 5 g/l, un tiesību aktos noteiktā robežvērtība, ja kopējais cukuru daudzums, ko izsaka kā fruktozi un glikozi, ir mazāks par 5 g/l.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

Izteikts vīnskābē — 3 grami uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

16,7

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

3. *Sausais sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīni var būt vidēji līdz izteikti intensīvā krāsā, sarkanos līdz violetos, purpura, granātsarkanos, ķiršu vai rubīnsarkanos toņos, var būt redzama arī sarkanbrūna nokrāsa.

Tiem piemīt vidēji līdz izteikti intensīva smarža ar tīriem aromātiem, taču vienlaikus sajūtamām koksnes un grauzdējuma niansēm.

Šajos vīnos, kas ir vidēji līdz izteikti intensīvi, līdzsvaroti un ar labu struktūru, var būt sajūtama tiem raksturīgā koksnes piegarša ar grauzdējuma niansēm.

* Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

12

Minimālais kopējais skābums

Izteikts vīnskābē — 4 grami uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

11,7

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

150

4. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

ĪSS APRAKSTS

Bālu līdz zeltainu toņu baltvīniem — sīki un paliekoši burbulīši, bet sārtu līdz dakstiņkrāsas toņu sārtvīniem — spīdīgi burbulīši. Tīras un augļainas aromāta nianses. *Reserva* vīniem — intensīvas aromāta nianses. Baudot tie ir līdzsvaroti, ar patīkamu struktūru.

* Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

—

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

10

Minimālais kopējais skābums

Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

13,3

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

185

5. **Vīndarības metodes**

5.1. ***Īpašās vīndarības metodes***

Īpašā vīndarības metode

Izspiežot misu vai vīnu un atdalot to no izspaidām, ir jāizmanto atbilstošs spiediens, lai nodrošinātu, ka iznākums nepārsniedz 74 l vīna uz 100 kg sarkanogu šķirņu vīnogu un 70 l vīna uz 100 kg baltogu šķirņu vīnogu.

Sarkanvīnu ražošanā minimālais macerācijas ilgums ir 48 stundas.

Baltvīna un sarkanvīna vīnogu šķirņu kupāža nav atļauta.

Izturēšanas procesā izmantotajām koka tvertnēm ir jābūt gatavotām no ozolkoka un ar ietilpību, kas atbilst tilpuma ierobežojumiem, kuri noteikti spēkā esošajos tiesību aktos attiecībā uz tradicionālo apzīmējumu izmantošanu.

Vīni tiek izturēti mucās.

5.2. ***Maksimālais ražas iznākums***

Baltogu šķirņu vīnogulāji ar kausveidā apgrieztu vainagu

7 860 kg vīnogu no hektāra

55 hl no hektāra

Sarkanogu šķirņu vīnogulāji ar kausveidā apgrieztu vainagu

6 430 kg vīnogu no hektāra

47,58 hl no hektāra

Baltogu šķirņu vīnogulāji, kas audzēti uz špalerām

11 430 kg vīnogu no hektāra

80 hl no hektāra

Sarkanogu šķirņu vīnogulāji, kas audzēti uz špalerām

10 000 kg vīnogu no hektāra

74 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabalā ietilpst zemesgabali un apakšgabali, kas atrodas šādu pašvaldību teritorijā:

— *Almansa,*

— *Alpera,*

— *Bonete,*

— *Corral Rubio,*

— *Higueruela,*

— *Hoya Gonzalo,*

— *Pétrola,*

— *Chinchilla*: teritorija, ko norobežo dienesta ceļš AB-402 (kurš iet no *Horna* līdz *Venta de Alhama*) un kas vienā pusē robežojas ar *Pétrola* un *Corral Rubio* pašvaldību teritoriju, bet otrā pusē — ar *Bonete, Higueruela* un *Hoya Gonzalo* pašvaldību teritoriju.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

"GARNACHA TINTORERA"

"MONASTRELL"

"VERDEJO"

8. **Saiknes apraksts**

8.1. ***Vīns***

Ar cilmes vietas nosaukumu "Almansa" apzīmētā produkta ražošanas apgabals atrodas klimata pārejas zonā. Vīnogulāji sastādīti līdzenās zemes platībās, kurām raksturīgas ūdenscaurlaidīgas augsnes, kas bagātas ar kaļķakmeni, bet nabadzīgas ar augu barības vielām. Vidējais nokrišņu daudzums ir neliels — 250 mm/gadā. Niecīgais nokrišņu daudzums, augšņu caurlaidība un zemās ražas ļauj iegūt vīnus ar ļoti stipru aromātu un spilgtu krāsu.

8.2. ***Kvalitatīvs dzirkstošais vīns***

Ekstrēmās temperatūras un kaļķakmens bagātīgums augsnēs ļauj audzēt atļauto šķirņu vīnogas, no kurām iegūst pilnmiesīgus un līdzsvarotus vīnus. Tāpat nokrišņu trūkums un lielais saulesgaismas stundu skaits nodrošina dabiskā spirta veidošanos, ļaujot iegūt vīnus ar noteiktu spirta satura līmeni. Attiecībā uz dzirkstošo vīnu ražošanu — tos iegūst no iepriekšējā punktā minētā vīna, tāpēc tā saiknes apraksts attiecināms arī uz dzirkstošo vīnu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Lai izmantotu norādi par vienu konkrētu vīnogulāju šķirni, vajadzīgs, lai vismaz 85 % vīnogu būtu iegūtas no minētās šķirnes vīnogulājiem, kā arī tas, lai šāds fakts būtu ierakstīts vīna reģistros.

Saite uz produkta specifikāciju

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf