

## DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 14 marzo 2018

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[Ambt Delden (DOP)]

(2018/C 100/10)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3.

considerando quanto segue:

- (1) I Paesi Bassi hanno presentato una domanda di protezione della denominazione «Ambt Delden» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Ambt Delden» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

*Articolo unico*

Il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione per la denominazione «Ambt Delden» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 14 marzo 2018

*Per la Commissione*

Phil HOGAN

*Membro della Commissione*

---

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## ALLEGATO

«AMBT DELDEN»

PDO-NL-02169

Data della domanda: 12.2.2016

DOCUMENTO UNICO

## 1. Nome (nomi) da registrare

Ambt Delden (NL)

## 2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione d'origine protetta

## 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino ottenuto da uve stramature

## 4. Descrizione del vino/dei vini

*Categoria di vini 1. Vino: rosso, fruttato, corposo*

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Regent o Pinotin o un miscuglio di Regent o Pinotin (la proporzione varia in base all'annata)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso

Aroma: frutti rossi e neri, leggermente speziato

Gusto: fruttato e corposo. Leggeri tannini

CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Caratteristiche analitiche generali**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	63,84 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Il tenore di zucchero è compreso tra 0,5 e 6 g/l.

Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione da parte del ministero competente (Agricoltura, natura e qualità degli alimenti) nei Paesi Bassi, acidificazione massimi.

Le altre proprietà analitiche sono in linea con le definizioni applicabili dei regolamenti dell'UE e delle regolamentazioni ministeriali dei Paesi Bassi.

*Categoria di vini 1. Vino: bianco, secco, fruttato*

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Johanniter o Sauvignier Gris

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: bianco

Aroma: frutti maturi, mele, agrumi

Gusto: intensamente fruttato, di struttura fresca e completa

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Caratteristiche analitiche generali**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	77,14 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Il tenore di zucchero è compreso tra 1 e 8 g/l.

Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione da parte del ministero competente (Agricoltura, natura e qualità degli alimenti) nei Paesi Bassi, acidificazione massimi.

Le altre proprietà analitiche sono in linea con le definizioni applicabili dei regolamenti dell'UE e delle regolamentazioni ministeriali dei Paesi Bassi.

*Categoria di vini 1. Vino: bianco, secco, corposo*

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Solaris

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: bianco

Aroma: frutti maturi, floreale con leggere sfumature legnose

Gusto: sapore pieno di frutti, di struttura piena e burrosa, in seguito all'invecchiamento in botti; retrogusto pieno

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Caratteristiche analitiche generali**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	77,14 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Il tenore di zucchero è compreso tra 1 e 8 g/l.

Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione da parte del ministero competente (Agricoltura, natura e qualità degli alimenti) nei Paesi Bassi, acidificazione massimi.

Le altre proprietà analitiche sono in linea con le definizioni applicabili dei regolamenti dell'UE e delle regolamentazioni ministeriali dei Paesi Bassi.

*Categoria di vini 1. Vino: rosato, pieno, fruttato;*

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Regent o Pinotin o un miscuglio di Regent o Pinotin (la proporzione varia in base all'annata)

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosa salmone

Aroma: leggermente speziato, frutti rossi

Gusto: carattere fruttato, benché con sapore corposo e leggeri tannini

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Caratteristiche analitiche generali**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	63,84 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Il tenore di zucchero è compreso tra 1 e 8 g/l.

Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione da parte del ministero competente (Agricoltura, natura e qualità degli alimenti) nei Paesi Bassi, acidificazione massimi.

Le altre proprietà analitiche sono in linea con le definizioni applicabili dei regolamenti dell'UE e delle regolamentazioni ministeriali dei Paesi Bassi.

*Categoria di vini 3. Vino liquoroso: rosso*

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Regent

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso

Aroma: dolce, frutti rossi e neri, leggermente speziato

Gusto: speziato

CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Caratteristiche analitiche generali**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	18
Acidità totale minima	63,84 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Il tenore di zucchero è compreso tra 50 e 100 g/l.

Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione da parte del ministero competente (Agricoltura, natura e qualità degli alimenti) nei Paesi Bassi, acidificazione massimi.

Le altre proprietà analitiche sono in linea con le definizioni applicabili dei regolamenti dell'UE e delle regolamentazioni ministeriali dei Paesi Bassi.

*Categoria di vini 5. Vino spumante di qualità: bianco, pieno, fruttato*

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Johanniter o Sauvignier Gris

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: bianco

Aroma: mele, agrumi

Gusto: fruttato, fresco con piccole bollicine, di struttura più corposa

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Caratteristiche analitiche generali**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	79,8 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Il tenore di zucchero è compreso tra 2 e 12 g/l.

Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione da parte del ministero competente (Agricoltura, natura e qualità degli alimenti) nei Paesi Bassi, acidificazione massimi.

Le altre proprietà analitiche sono in linea con le definizioni applicabili dei regolamenti dell'UE e delle regolamentazioni ministeriali dei Paesi Bassi.

*Categoria di vini 15. Vino ottenuto da uve appassite: bianco*

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Johanniter o Sauvignier Gris o Solaris

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: bianco

Aroma: frutti maturi, agrumi

Gusto: struttura corposa, untuoso, dolce con sfumature fresche e corpose

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Caratteristiche analitiche generali**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,4
Acidità totale minima	79,8 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Il tenore di zucchero è compreso tra 100 e 220 g/l.

Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione da parte del ministero competente (Agricoltura, natura e qualità degli alimenti) nei Paesi Bassi, acidificazione massimi.

Le altre proprietà analitiche sono in linea con le definizioni applicabili dei regolamenti dell'UE e delle regolamentazioni ministeriali dei Paesi Bassi.

*Categoria di vini 16. Vino ottenuto da uve stramature: bianco*

VARIETÀ DI UVE DA VINO: Johanniter o Sauvignier Gris o Solaris

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: bianco

Aroma: frutti, agrumi

Gusto: struttura corposa, untuoso, dolce con sfumature fresche e corpose

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Caratteristiche analitiche generali**

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	73,15 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Il tenore di zucchero è compreso tra 20 e 80 g/l.

Arricchimento, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione da parte del ministero competente (Agricoltura, natura e qualità degli alimenti) nei Paesi Bassi, acidificazione massimi.

Le altre proprietà analitiche sono in linea con le definizioni applicabili dei regolamenti dell'UE e delle regolamentazioni ministeriali dei Paesi Bassi.

5. **Pratiche di vinificazione**a. **Pratiche enologiche essenziali**

*Categoria di vini 1. Vino: rosso, fruttato, corposo*

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni

Invecchiamento in fusti di legno per un periodo compreso tra 8 e 24 mesi

*Categoria di vini 1. Vino: bianco, secco, fruttato*

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

*Categoria di vini 1. Vino: bianco, secco, corposo*

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

Almeno il 50 % del volume invecchiato in botti per un minimo di tre mesi

*Categoria di vini 1. Vino: rosato, pieno, fruttato;*

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

*Categoria di vini 3. Vino liquoroso: rosso*

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni

Invecchiamento in fusti di legno per almeno due anni

Aggiunta di alcole di vino

*Categoria di vini 5. Vino spumante di qualità: bianco, pieno, fruttato*

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

Seconda fermentazione in bottiglia con metodo tradizionale

*Categoria di vini 15. Vino ottenuto da uve appassite: bianco*

Pratica enologica specifica

Vendemmia tardiva, raccolta a mano

Essiccazione naturale per almeno due settimane

Vinificazione mediante fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

*Categoria di vini 16. Vino ottenuto da uve stramature: bianco*

Pratica enologica specifica

Vendemmia tardiva con almeno 110 °Oechsle

Vinificazione mediante fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezioni per l'aumento della temperatura all'inizio della fermentazione e per i vini che non fermentano facilmente)

**b. *Rese massime***

Rosso, Regent

65 ettolitri per ettaro

Rosso, Pinotin

65 ettolitri per ettaro

Bianco, Sauvignier Gris

65 ettolitri per ettaro

Bianco, Sauvignier Gris, vino ottenuto da uve appassite

20 ettolitri per ettaro

Bianco, Sauvignier Gris, vino ottenuto da uve stramature

40 ettolitri per ettaro

Bianco, Johanniter

65 ettolitri per ettaro

Bianco, Johanniter, vino ottenuto da uve appassite

20 ettolitri per ettaro

Bianco, Johanniter, vino ottenuto da uve stramature

40 ettolitri per ettaro

Bianco, Solaris

55 ettolitri per ettaro

Bianco, Solaris, vino ottenuto da uve appassite

20 ettolitri per ettaro

Bianco, Solaris, vino ottenuto da uve stramature

40 ettolitri per ettaro

## 6. Zona delimitata

La zona di origine della DOP Ambt Delden è Ambt Delden, che fa parte del comune di Hof van Twente (provincia di Overijssel).

Ambt Delden comprende i paesi di Bentelo e Hengevelde e le località di Azelo, Deldenerbroek, Deldeneresch, Wiene e Zeldam.

Nel territorio di Ambt Delden vengono prese in considerazione solo le zone con suolo a gley con sabbia franco fine. La superficie della zona delimitata è di circa 8 000 ha.

## 7. Uve da vino principali

Souvignier Gris B

Pinotin N

Solaris Regent N

Johanniter B

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### **Suolo**

La tessitura del terreno di Ambt Delden è piuttosto complessa, con vari tipi di suolo che si alternano e si mescolano.

Questa DOP si applica solo alle zone con suolo a gley di Ambt Delden con sabbia franco fine.

*Descrizione del gleysol umico:*

Si tratta di un suolo sabbioso con un orizzonte minerale, nella maggior parte dei casi di colore nero, ma occasionalmente bruno. Nella zona questi elementi si sono combinati, formando una sabbia franco fine.

*Profili del gleysol umico*

L'orizzonte superiore, di spessore compreso tra 15 e 25 cm e ricco di humus, è prevalentemente di colore da grigio scuro a nero, con un contenuto di materia organica compreso tra il 5 e il 10 %. In linea generale, il contenuto in sabbia franco fine oscilla tra il 15 e il 25 % e il contenuto in argilla è compreso tra il 6 e il 10 %.

Al di sotto degli strati superficiali contenenti sabbia franco fine e argilla si trova uno strato notevolmente più pesante (argilla a gley). Si tratta di un gleysol umico con superficie franca o argillosa.

Lo strato più pesante, che ha uno spessore compreso tra 5 e 20 cm, ha un tenore di sabbia franco fine che oscilla tra il 30 e il 60 % e un tenore di limo compreso tra il 15 e il 30 % (se la frazione di limo è superiore al 25 %, si tratta di terreno a tessitura argillosa, mentre se è compresa tra il 25 e il 35 % si tratta di terreno a tessitura franco-argillosa).

La sabbia contenuta nello strato superiore ricco di humus è prevalentemente molto fine e moderatamente fine. Al di sotto degli 80 cm di profondità, questo substrato di sabbia è molto spesso calcareo.

### **Clima e ambiente**

Ambt Delden si trova nella zona di Twente, dove il clima medio (1971-2000) per la viticoltura da maggio a settembre è il seguente (tra parentesi sono riportati i corrispondenti dati per Maastricht e la media nazionale).

— Temperatura media: 15 °Celsius (15,6; 15,2)

— Temperatura minima media: 9,7 °Celsius (11,0; 10,5)

— Temperatura massima media: 19,9 °Celsius (20,4; 19,7)

— Umidità relativa media: 78,8 %, (76,8 %; 78,8 %)

— Precipitazione media: 64,9 mm, (64,7 mm; 64,9 mm) al mese; MEDIA delle ore di luce solare: 174,2 ore, (176,1 ore; 185,1 ore) al mese. Le temperature notturne leggermente inferiori contribuiscono a produrre vini freschi e fruttati.

### ***Intervento dell'uomo (coltivazione e vinificazione)***

In questa regione la viticoltura è caratterizzata da varie misure volte a migliorare la qualità: innanzitutto, la selezione di varietà che, in questo ambiente, portano alla maturazione di uve aromatiche, agevolata da una raccolta tardiva (fino alla fine di ottobre) che si basa sulla misurazione del grado di maturazione dell'uva. Le varietà selezionate sono state scelte per conseguire un più elevato livello di sostenibilità in termini di coltivazione (resistenza).

Altre caratteristiche della coltivazione comprendono il sistema a Guyot, che consente al fogliame di crescere in verticale e lascia libera la zona attorno ai grappoli per ottimizzare l'esposizione al sole e quindi la maturazione dei grappoli, che crescono meglio data l'assenza di foglie (sole, essiccazione rapida). Inoltre, le vigne sono piantate in filari separati da una distanza compresa tra 2 e 2,2 metri per garantire un'esposizione al sole sufficiente per ciascun filare. La distanza fra le piante è compresa tra 1 e 1,2 metri, anche per garantire che ogni pianta possa trarre nutrienti sufficienti dal terreno (circa 2,2 metri quadrati per pianta). I grappoli sono diradati per consentire una maturazione migliore ai grappoli restanti (zucchero, aromi). Una delle decisioni più importanti nel processo di vinificazione riguarda il momento della raccolta dell'uva. Esso si stabilisce in base a un monitoraggio molto preciso del livello di maturazione, del livello degli zuccheri, degli acidi (pH) e degli aromi dell'uva, al fine di garantire un vino di qualità.

La vinificazione dei vini bianchi e rosati avviene mediante fermentazione a freddo per ottenere i caratteristici vini freschi e fruttati. I vini rossi sono invecchiati in botti per svilupparne pienamente il sapore. I vini bianchi possono essere parzialmente invecchiati in botti per produrre vini più decisi.

### ***Legame causale***

La qualità del vino deriva dalla combinazione di clima, suolo, viticoltura e vinificazione.

Il suolo contribuisce alla qualità in virtù dei gleysol umici utilizzati per l'impianto delle viti, che hanno un tenore di argilla compreso tra il 30 e il 60 %, una percentuale consistente di materia organica, compresa tra il 5 e il 10 %, e spesso sabbia calcarea negli strati più profondi.

Un terreno franco argilloso è ideale per la viticoltura, poiché mantiene bene l'umidità e gli elementi nutritivi, consentendo agli aromi dell'uva di svilupparsi pienamente e garantire quindi un vino corposo.

Il clima (piuttosto continentale) contribuisce a ottenere la maturazione richiesta, pur mantenendo il sapore fresco e fruttato del vino (per via delle temperature notturne leggermente inferiori).

Vi sono anche gli interventi dell'uomo: le varietà selezionate, il metodo di coltivazione utilizzato (esposizione massima alla luce solare, diradamento dei grappoli), la gestione della raccolta (monitoraggio di zuccheri, acidi e aromi) e la vinificazione (fermentazione a freddo, invecchiamento in fusti di legno) sono fattori che, combinati al terreno e al clima, consentono la produzione di vini di qualità.

Le caratteristiche organolettiche e analitiche dei vini prodotti, quali il caratteristico sapore fresco e fruttato dei vini bianchi e rosati e i tannini leggeri dei vini rossi, sono il risultato di questo rapporto tra il suolo, il clima e l'intervento dell'uomo.

Ai vini si aggiungono altre categorie di prodotti vitivinicoli: vino liquoroso, vino spumante di qualità, vino ottenuto da uve appassite e vino ottenuto da uve stramature.

Il vino liquoroso è prodotto a partire dal vino di base, con le stesse caratteristiche organolettiche dell'«Ambt Delden» della categoria Vino (prodotto che deriva dalla combinazione di suolo, clima e intervento dell'uomo), ma con la quantità di zuccheri residui necessaria per i vini liquorosi. Inoltre, è invecchiato in fusti di legno per almeno due anni (procedura che consente al vino di evolvere sviluppando tannini più dolci e toni legnosi) e l'alcool è trasformato in liquore con l'aggiunta di alcole di vino.

Il vino spumante è prodotto a partire dal vino di base, con le stesse caratteristiche organolettiche dell'«Ambt Delden» della categoria Vino (ha lo stesso gusto fresco e fruttato che deriva dalla combinazione di suolo, clima e intervento dell'uomo). Le sue proprietà si sviluppano dalla trasformazione del vino di base in vino spumante, la quale comporta la fermentazione in bottiglia (metodo tradizionale), che dona eleganza alle bollicine.

Il vino ottenuto da uve appassite sviluppa una concentrazione di zuccheri e aromi grazie alla fase essenziale che consiste nell'allungare la durata della maturazione dell'uva lasciandola seccare per almeno due settimane. La fermentazione a freddo dà origine a un vino con un tenore alcolico effettivo di almeno il 9,4 %.

La concentrazione degli aromi in questo vino fruttato è il risultato della combinazione di suolo, clima e intervento dell'uomo.

I vini ottenuti da uve stramature sviluppano un tenore di zucchero di almeno 110 °Oechsle, grazie alla fase essenziale che consiste nell'allungare la durata della maturazione dell'uva. Questo elemento, combinato al suolo, al clima e all'intervento dell'uomo, nonché alla fermentazione a freddo e senza arricchimento, dà origine a un vino fruttato con un tenore alcolico effettivo di almeno il 12 %.

Questa tecnica ci ha permesso ogni anno di essere insigniti di medaglie in diversi concorsi, sia nei Paesi Bassi che all'estero (ad esempio, Vienna e Berlino).

**9. Ulteriori condizioni essenziali**

Non applicabile

**Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2016/08/Productdossier-Ambt-Delden.pdf>

---