

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 70/03)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„CIGALES”

Numer referencyjny: PDO-ES-A0622-AM02**Data przekazania informacji: 26 listopada 2019 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Zmiana analitycznych cech charakterystycznych: zmniejszenie kwasowości miareczkowej i zwiększenie łącznej zawartości cukrów***Opis i uzasadnienie*

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) specyfikacji oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

Podstawową przyczyną jest zmiana klimatu.

W ostatnich latach niskie opady doprowadziły do ogólnego spadku kwasowości we wszystkich odmianach winorośli, co spowodowało gwałtowny wzrost zawartości cukrów resztkowych.

Aby uzyskać optymalną dojrzałość fenolową, owoce należy zbierać w warunkach uwzględniających spadek kwasowości i wzrost zawartości cukrów resztkowych.

Uznaje się to za standardową zmianę, ponieważ nie oznacza ona istotnej zmiany właściwości produktu – produkt zachowuje opisane pod linkiem właściwości i profil, które są rezultatem interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi. Uznaje się zatem, że zmiana ta nie zalicza się do żadnej z dwóch kategorii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

2. Zmiana organoleptycznych cech charakterystycznych: zmiana deskryptorów sensorycznych*Opis i uzasadnienie*

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. b) specyfikacji oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne przedmiotowych win zostały poddane przeglądowi i zmienione, aby można je było powiązać z dającymi się ocenić deskryptorami przy użyciu zespołu degustatorów spełniającego kryteria określone w normie UNE-EN-ISO 17025.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie oznacza ona istotnej zmiany właściwości produktu. Zapewnia ona raczej dokładniejszy opis zgodny z nowymi technikami analizy sensorycznej. Opisane pod linkiem właściwości i profil będące rezultatem interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi pozostają zachowane. Uznaje się zatem, że zmiana ta nie zalicza się do żadnej z dwóch kategorii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

3. **Zmiana wartości maksymalnych plonów wyrażonej w litrach wina na 100 kilogramów winogron**

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. b) ppkt 1 i pkt 5 specyfikacji oraz pkt 1.5.1 i 1.5.2 jednolitego dokumentu.

Na przestrzeni ostatnich lat nowe technologie stosowane w winnicach, chłodzenie i stosowanie filtrów próżniowych do klasyfikacji moszczu przyczyniły się do większego wykorzystania soku winogronowego bez wywierania znaczącego nacisku, który negatywnie wpływałby na jakość. Rezultatem jest wyższa wydajność przy utrzymaniu tego samego wymaganego poziomu jakości.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie oznacza ona istotnej zmiany właściwości produktu. Ma ona na celu jedynie dostosowanie się do zmian technologicznych. Uznaje się zatem, że zmiana ta nie zalicza się do żadnej z dwóch kategorii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

4. **Zmiana minimalnej gęstości sadzenia**

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. a) ppkt 1 specyfikacji oraz pkt 1.5.1 i jednolitego dokumentu.

Ze względu na wysoki średni wiek winnic na tym obszarze i dostosowanie niektórych z nich do nowej mechanizacji uznano, że wykluczenie starych działek o schemacie sadzenia 3x3 nie jest logiczne, zważywszy na ubogą glebę. Doprowadziłoby to do utraty potencjału jakościowego w produkcji wina w tych wieloletnich winnicach.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie oznacza ona istotnej zmiany właściwości produktu. Zmiana ta nie zalicza się do żadnej z dwóch kategorii wymienionych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33 w sprawie zmian.

5. **Zmiana dotycząca pojemników typu „worek w pudełku” przeznaczonych do wywozu**

Opis i uzasadnienie

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt 2 specyfikacji. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Ze względu na wymagania dotyczące wprowadzania do obrotu na wielu rynkach zagranicznych podjęto decyzję o stosowaniu tego rodzaju pojemników, z zachowaniem jakości i właściwości produktu. W ten sposób przedmiotowe wina staną się bardziej znane za granicą, a produkcja przeznaczona na te rynki wzrośnie. Powinno to przyczynić się do promocji jakości przedmiotowych win za granicą. Rada Regulacyjna skorzystała z art. 16 ust. 4 swojego rozporządzenia, który stanowi, co następuje: „Rada Regulacyjna może zatwierdzić inne specjalne pojemniki i zamknięcia do szczególnych zastosowań, jeżeli nie powodują one obniżenia jakości lub pogorszenia wizerunku win chronionych”.

Zmiana ta dotyczy wyłącznie prezentacji produktu. Nie ma ona wpływu na jego właściwości.

6. **Korekta dotycząca odmiany/winnicy i roczników/win**

Opis i uzasadnienie

Zmiana ta dotyczy terminologii stosowanej w pkt 7 specyfikacji. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Powodem zmiany jest uogólnienie języka dokumentu i uczynienie go bardziej zrozumiałym z punktu widzenia branży.

Korekta ta ma wpływ wyłącznie na formę.

7. Korekta pkt 9 lit. b) ppkt 2 w odniesieniu do metod kontroli

Opis i uzasadnienie

Korekta ta dotyczy czwartego punktora w pkt 9 lit. b) ppkt 2 dotyczącego kontroli win. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Odnotowano błąd w czwartym punktorze w pkt 9 lit. b) ppkt 2 dotyczącym kontroli win. Błąd ten został skorygowany. Zamiast:

- „Kwalifikacja win
- Proces kwalifikacyjny [...]”

powinno być:

- „Kontrola win
- Weryfikacja procesu kwalifikacyjnego [...]”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Cigales

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina

WINA – BIAŁE I RÓŻOWE

Wina białe:

- Wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe. Jego barwa może przybrać odcień żółtawozielony, słomkowożółty, bladeżółty lub złotożółty. Średnia intensywność.
- Zapach jest średnio-niskiej intensywności, z wyraźnymi (wolnymi od niedoskonałości) średnio intensywnymi aromatami rodziny drzew owocowych, aromatami owoców cytrusowych lub aromatami roślinnymi. Gdy wina przechowywane są w beczce, aromaty mogą nabrać nut korzennych lub pieczonych.
- Smak jest średnio intensywny, zrównoważony przez dobrą kwasowość i zawartość alkoholu. Nuty smakowe mieszczą się w tym samym zakresie, co aromaty (drzewa owocowe, owoce cytrusowe lub rośliny). Aromaty mogą nabrać nut korzennych lub pieczonych (w przypadku win mających kontakt z drewnem). Średnio długi finisz.

Wina różowe:

- Wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe. Przybiera ono barwę fioletowo-różową, truskawkoworóżową lub łosiosioróżową. Średnia intensywność.
- Zapach jest średnio intensywny, z wyraźnymi (wolnymi od niedoskonałości i adekwatnymi) aromatami z rodziny owoców (czerwone owoce), drzew owocowych, aromatami owoców cytrusowych lub aromatami świeżych roślin. Gdy wina przechowywane są w beczce, aromaty nabierają nut korzennych lub pieczonych.
- Smak: średnio intensywny, zrównoważony, o średniej intensywności kwasowości i alkoholu, o aromatach zbliżonych do aromatów wyczuwalnych w zapachu (czerwone owoce, drzewa owocowe, owoce cytrusowe lub świeże rośliny; aromaty nabierają nut korzennych lub pieczonych, jeżeli wina przebywały w beczce). Średnio długi finisz.

Parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji będą odpowiadać pułapom ustanowionym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

WINO – MŁODE WINA CZERWONE

- Wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi od czerwieni owocu granatu do ceglastej czerwieni. Intensywność średnia do niskiej.
- Zapach jest średniej intensywności, z wyraźnymi (wolnymi od niedoskonałości i adekwatnymi) aromatami z rodziny drzew owocowych (świeże lub przejrzyste ciemne owoce) lub aromatami roślinnymi; aromaty nabierają nut korzennych lub pieczonych, jeżeli wina miały kontakt z drewnem.
- Smak jest średnio intensywny, bardzo zrównoważony pod względem kwasowości i zawartości alkoholu, o średnim poziomie cierpkości. Lekka gorycz. Średnia długość, z owocowym posmakiem odpowiadającym aromatowi (ciemne owoce, suszone owoce, rośliny), korzenne lub pieczone.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji będą odpowiadać pułapom ustanowionym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

WINA CZERWONE Z OZNACZENIEM „ROBLE”

- Wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi od fioletu do czerwieni owocu granatu i ceglastej czerwieni.
 - Zapach wina jest wyraźny (wolny od niedoskonałości, z adekwatnymi aromatami) z owocową nutą i średnią intensywnością aromatów pieczonych bądź korzennych, charakterystycznych dla win, które miały kontakt z drewnem.
 - Średnio intensywny w smaku, wytrawny z owocową nutą. Średnia intensywność aromatów korzennych lub pieczonych, charakterystycznych dla win, które miały kontakt z drewnem. Średnio długi finisz.
- (*) W przypadku win wprowadzonych do obrotu w pierwszym roku po zbiorach; wina dojrzewające dłużej niż jeden rok nie przekraczają pułapu obliczonego w następujący sposób: 1 gram na litr do 10 % obj. i 0,06 grama na litr na każdy punkt procentowy powyżej 10 %.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji będą odpowiadać pułapom ustanowionym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

WINA CZERWONE „CRIANZA”, „RESERVA” I „GRAN RESERVA”

„CRIANZA”:

- wygląd zewnętrzny: dość przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi czerwieni owocu granatu do ceglastej czerwieni;
- zapach: wyraźny (wolny od niedoskonałości, z adekwatnymi aromatami) o średniej intensywności aromatów pieczonych bądź korzennych, charakterystycznych dla win, które miały kontakt z drewnem, oraz o niskiej intensywności aromatów owocowych;
- smak: średnio intensywny, bardzo wyrazisty, o średnio długim finiszu i utrzymującym się korzennym lub pieczonym smaku.

„RESERVA”:

- wygląd zewnętrzny: – wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi od czerwieni owocu granatu do czerwieni rubinu, ceglastej czerwieni, koloru miedzi, aż po kolor bursztynu;
- zapach: wyraźny (wolny od niedoskonałości, z adekwatnymi aromatami) o średniej intensywności aromatów korzennych lub balsamicznych;
- smak: średnio intensywny, wytrawny z wyczuwalnymi garbnikami, bardzo wyrazisty oraz o średnio długim finiszu.

„GRAN RESERVA”:

- wygląd zewnętrzny: – wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe z odcieniami sięgającymi od czerwieni rubinu do ceglastej czerwieni;
- zapach: średnio intensywny, wyraźny (wolny od niedoskonałości, z adekwatnymi aromatami) o średniej intensywności aromatów korzennych lub balsamicznych;
- smak: słabo wyczuwalne garbniki, średni stopień głębi oraz średnio długi finisz.

(*) W przypadku win wprowadzonych do obrotu w pierwszym roku po zbiorach; wina dojrzewające dłużej niż jeden rok nie przekraczają następującego pułapu: 1 gram na litr do 10 % obj. i 0,06 grama na litr na każdy punkt procentowy powyżej tej wartości.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji będą odpowiadać pułapom ustanowionym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	140

WINA – WINA SŁODKIE (BIAŁE, RÓŻOWE I CZERWONE)

Organoleptyczne cechy charakterystyczne tych win są identyczne z cechami poszczególnych rodzajów win opisanych w powyższych sekcjach. Zawarty w nich cukier resztkowy wzmacnia również ich aromat i sprawia, że są pełniejsze na podniebieniu.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji będą odpowiadać pułapom ustanowionym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	11
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE (BIAŁE/RÓŻOWE)

- Wino to jest dość przejrzyste i połyskliwe z odcieniami żółci (od słomkowożółtego po złotożółty), gdy wyprodukowane jest z białych lub czerwonych winogron. Barwa wina jest czerwona (bladoróżowa po truskawkoworóżową), jeżeli wino wyprodukowano z odmian czerwonych lub odmian czerwonych i białych. Pęcherzyki są średniej wielkości, tworzą pianę, a finisz jest krótki do średnio długiego lub średnio długi.
- Zapach wina jest średnio intensywny, wyraźny (wolny od niedoskonałości, z adekwatnymi aromatami) o średniej intensywności aromatów owocowych.
- W smaku wino charakteryzują owocowe nuty i średnio długi finisz z utrzymującym się aromatem suszonych owoców.

W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszej sekcji będą odpowiadać pułapom ustanowionym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

PRAKTYKI ENOLOGICZNE

Szczególna praktyka enologiczna

Zdrowe winogrona o minimalnej prawdopodobnej zawartości alkoholu: 10° Beaumé (odmiany białe) i 10,5° Beaumé (odmiany czerwone).

Maksymalny uzysk z ekstrakcji: 72 l na 100 kg winogron.

Wina słodkie produkuje się przez zachowanie części naturalnego cukru z winogron, przerwanie procesu fermentacji przez zatwierdzone systemy, z wyjątkiem dodawania alkoholu.

Wina musujące są produkowane metodą tradycyjną.

PRAKTYKI ENOLOGICZNE

Odpowiednie ograniczenia produkcji win

- Wina białe będą produkowane wyłącznie z głównych odmian białych (Verdejo) i odmian zatwierdzonych (Albillo Mayor, Viura i Sauvignon Blanc), przy czym zawartość głównej odmiany białej ma wynosić co najmniej 50 %.
- Wina różowe będą produkowane z głównych i zatwierdzonych odmian białych i czerwonych, przy czym zawartość głównej odmiany ma wynosić co najmniej 50 %.
- Wina czerwone będą produkowane z głównych odmian czerwonych (Tempranillo oraz Red i Grey Grenache) oraz odmian zatwierdzonych (Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah), przy czym zawartość głównej odmiany ma wynosić co najmniej 50 %.
- Wina słodkie (białe, różowe i czerwone) będą produkowane z głównych zatwierdzonych odmian białych i czerwonych, z zachowaniem części naturalnego cukru pochodzącego z winogron, przy czym zawartość głównej odmiany ma wynosić co najmniej 50 %.
- Wina musujące będą produkowane z głównych i zatwierdzonych odmian białych i czerwonych, przy czym zawartość głównej odmiany ma wynosić co najmniej 50 % w przypadku wytrawnych i półwytrawnych win „Brut” i „Brut Nature”.

PRAKTYKI ENOLOGICZNE

Praktyki związane z uprawą

Minimalna gęstość sadzenia ma wynosić 1 000 winorośli na hektar.

b) *Maksymalne zbiory*

ODMIANY CZERWONE

7 000 kg winogron z hektara

ODMIANY CZERWONE

50,40 hektolitrow z hektara

ODMIANY BIAŁE

9 000 kg winogron z hektara

ODMIANY BIAŁE

64,80 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Cigales” rozciąga się na północnym obszarze doliny rzeki Duero, po obu stronach rzeki Pisuerga. Powierzchnia tego obszaru wynosi 574 km².

Obejmuje następujące gminy:

— prowincja Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle i Valoria la Buena; a także posiadłość znana jako El Berrocal, ograniczona granicą prowincji Valladolid, główną drogą Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes oraz rzeką Pisuerga. Posiadłość jest częścią gminy Valladolid;

— prowincja Palencia:

Dueñas.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

VERDEJO

TEMPRANILLO – TINTA DEL PAIS

RED GRENACHE

RED GRENACHE – GREY GRENACHE

8. Opis związków

WINO

Obszar geograficzny objęty ChNP „Cigales” jest bardzo dobrze przystosowany do uprawy winorośli. Winnica jest podzielona na dwie części przez rzekę Pisuerga i znajduje się w pobliżu środkowego punktu rzeki, pomiędzy zimnym klimatem w górnym biegu rzeki a umiarkowanym klimatem jej ujścia. Wzajemne oddziaływanie klimatu i gleby sprzyja produkcji winogron o bardzo zrównoważonej kwasowości i zawartości cukru. Odmiany tych winorośli są bardzo dobrze dostosowane do obszaru i praktyk winiarskich, które istnieją od dziesięcioleci. Pozwala to na otrzymanie bardzo zrównoważonych win.

Kolejną cechą charakterystyczną jest fakt, że 30 % winnic istnieje od ponad 60 lat. W połączeniu z wyżej wymienionymi warunkami pozwala to na bardzo intensywne i równomierne dojrzewanie owoców odpowiednich do produkcji win „Crianza”.

GATUNKOWE WINA MUSUJĄCE

W wyniku wielu prób podejmowanych w ostatnich latach powstały wina musujące, które zachowują charakterystyczne cechy win z tego obszaru i są bardzo wysokiej jakości (małe pęcherzyki o długim finiszu, obecność dodatkowych aromatów itp.) Odmiany charakterystyczne dla tego obszaru (główne dostosowanie) umożliwiają produkcję win musujących, które są bardzo delikatne i świeże zarówno w ustach, jak i na podniebieniu.

Warunki klimatyczne panujące na tym obszarze pozwalają na uzyskanie surowca wyważonego pod względem kwasowości, otrzymywanego ekstraktu i aromatów. Nadaje to winu pełnię, która wyrównuje kwasowość.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.

Opis wymogu:

Rozlewanie win objętych ChNP „Cigales” jest jednym z kluczowych kryteriów zapewnienia właściwości uzyskanych w trakcie produkcji i, w stosownych przypadkach, procesu dojrzewania określonego w specyfikacji. W związku z tym rozlewanie musi mieć miejsce w rozlewniach winnic znajdujących się na obszarze produkcji określonym w niniejszej specyfikacji.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dotatkowe przepisy dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

Zamiast określenia „CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA” dopuszczalnie jest stosowanie określenia „NAZWA POCHODZENIA”.

Na etykiecie musi znajdować się informacja o roku zbiorów, nawet jeżeli wina nie są dojrzewające. Wyjątek stanowią wina słodkie i musujące.

Dopuszczalne jest stosowanie oznaczeń „CRIANZA”, „RESERVA”, „GRAN RESERVA” i „ROBLE”, pod warunkiem że jest to zgodne z obowiązującymi przepisami.

Link do specyfikacji produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29
