

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 101/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„QUESO CAMERANO”****NR WE: ES-PDO-0005-0767-19.03.2009****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Queso Camerano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3: Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Ser „Queso Camerano” ma zwartą oraz jędrną konsystencję i nie zawiera prawie żadnych szczelin ani oczek. Mięsz po przecięciu jest albo biały, albo charakteryzujący się nieznaczną marmurkowatością; powierzchnia sera jest gładka, z niewielką ilością rozwarstwień, plastyczna i twarda. Ser o wadze od 200 do 1 200 gramów produkowany jest z mleka koziego z zastosowaniem enzymatycznej koagulacji naturalnej podpuszczki koziej. Jest on stosunkowo małej wielkości i zawiera 35 % tłuszczu w suchej masie. Ser ukształtowany jest w formie ciasta, z gładką powierzchnią, spodem i wypukłymi bokami. Na jego najbardziej zewnętrznej części znajdują się bruzdy pozostawione przez „cilla” czyli pojemnik z wyplatanej trzciny. Ser ten charakteryzuje się świeżym i delikatnym smakiem będąc wytworem raczej biednej i peryferyjnej gospodarki. W smaku wyczuć można aromat dzikich roślin i kwiatów oraz świeżego powietrza.

Ser „Queso Camerano” należy do serów miękkich, odsączanych naturalnie za pomocą grawitacji oraz czasami poddawanych procesowi dojrzewania. Zanim rozpocznie się proces dojrzewania, ser można podzielić na następujące kategorie:

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- świeży twaróg „Queso Camerano”: nadaje się do spożycia tuż po zakończeniu produkcji,
- miękki ser „Queso Camerano”: po zakończeniu etapu produkcji proces dojrzewania trwa przynajmniej 15 dni,
- dojrzewający ser „Queso Camerano”: po zakończeniu produkcji proces dojrzewania trwa przynajmniej 30 dni,
- dojrzały ser „Queso Camerano”: po zakończeniu produkcji proces dojrzewania trwa przynajmniej 75 dni.

W zależności od długości okresu dojrzewania, konsystencja sera waha się od miękkiej do półtwardej; w przypadku serów świeżych (twarogów) i miękkich na serze nie ma skórki. W przypadku serów dojrzewających oraz dojrzałych konsystencja waha się od półtwardej do twardej, na powierzchni występuje wyraźna skórka oraz pewna ilość pleśni.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Mleko używane do produkcji sera „Queso Camerano” pochodzi z określonego obszaru geograficznego i jest produktem udoju zdrowych kóz z ras alpejskich, serrano, Murciano-Granadino, Malagueño jak również z krzyżówek tych ras. Mleko spełnia wszystkie stosowne normy higieniczno-sanitarne, jak również:

- jest czyste i pozbawione wszelkich zanieczyszczeń, oraz
- nie zawiera siary, konserwantów ani substancji pochodzących z pasz o zawartości substancji leczniczych.

Mleko produkowane w gospodarstwach posiada następujący skład:

- białko: przynajmniej 3,3 procent,
- tłuszcz: przynajmniej 4 procent,
- całkowita masa sucha: przynajmniej 13 procent,
- maksymalna kwasowość (w momencie przyjęcia w fabryce sera): 15° w skali Dornic,
- pH: przynajmniej 6,5.

Podpuszczka wykorzystywana w procesie enzymatycznej koagulacji to naturalna podpuszczka pochodzenia koziego.

Świeży, miękki i dojrzewający ser „Queso Camerano” produkowany jest z mleka pasteryzowanego; dojrzały ser „Camerano” może być produkowany z mleka pasteryzowanego lub surowego.

3.4. Pasma (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Kozy żywią się występującymi lokalnie roślinami, przede wszystkim krzewami; skutkuje to szczególnymi właściwościami smakowymi sera. Kozę wychodzą na pastwisko każdego dnia w ciągu roku i korzystają z rozległych pastwisk, jeżeli warunki pogodowe na to zezwalają; jednakże w okresie karmienia samice pozostają przy młodych.

W ciągu całego roku do karmienia kóz wykorzystuje się również pewną liczbę ubocznych produktów rolnych, przede wszystkim słomę zbożową, winogrona, gałęzie drzew oliwkowych, łupiny migdałowe, odpady z sadów, wysłodki buraczane, odpady przemysłu przetwórstwa żywności z określonego obszaru geograficznego, fasolę i groch, jak również suplement o wysokiej wartości odżywczej, który składa się głównie ze słomy zmieszanej z grochem, jęczmieniem, kukurydzą, fasolą wielokwiatową, suszoną lucerną oraz wyką. W miarę możliwości zboża te uprawiane są przez samych rolników, a suplement żywieniowy pochodzi z określonego obszaru geograficznego. W przypadku normalnych warunków klimatycznych, rośliny spożywane przez kozy na rozległych pastwiskach oraz karma z ubocznych produktów rolnych składają się na 80 % pokarmu spożywanego dziennie przez te zwierzęta.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Udój mleka, jego schładzanie, przechowywanie, gromadzenie i transport oraz produkcja, proces dojrzewania oraz przechowywanie sera przeprowadzane są w ściśle kontrolowany sposób w zarejestrowanych przedsiębiorstwach mających siedzibę w określonym obszarze geograficznym.

Szczególna, istniejąca od dawna metoda wytwarzania sera „Queso Camerano” polega zasadniczo na produkcji świeżego sera koziego, który następnie może zostać poddany procesowi dojrzewania.

Kozie mleko jest głównym surowcem wykorzystywanym w produkcji sera „Queso Camerano”, jako że pierwotnie, ze względu na konieczność produkcji żywności na własne potrzeby, rodziny mieszkające w górach hodowały jedną lub dwie kozy, które dostarczały im mleka. Z nadwyżki mleka wytwarzano ser.

Produkcja sera „Queso Camerano” nie zmieniła się w istotny sposób od tego czasu. Wprowadzono jedynie takie systemowe innowacje technologiczne, które miały na celu podniesienie wydajności produkcji sera wysokiej jakości przy zapewnieniu optymalnych gwarancji bezpieczeństwa.

Ser „Queso Camerano” należy do serów miękkich; jego masa serowa jest wielokrotnie rozdrabniana, jednak utrzymuje wysoki poziom wilgotności. Masa serowa otrzymywana jest za pomocą enzymatycznej koagulacji naturalnej podpuszczki zwierzęcej, w tym przypadku koziej.

Podczas procesu odsączania sera nie wykorzystuje się metod mechanicznych, jak ma to miejsce w przypadku produkcji większości serów, ponieważ po rozdrobnieniu ser wkładany jest do formy zwanej „cilla”, która nadaje mu jego ostateczny kształt i rozmiar, pozostawiając charakterystyczny znak siatki na jego powierzchni i zapobiegając potrzebie stosowania jakiegokolwiek zewnętrznego nacisku.

Wspomniana „cilla” powoduje, że sam ciężar sera w formie działa jak prasa, gwarantując długotrwałą i powolny proces naturalnego odsączania za pomocą siły grawitacji; skutkuje to stopniowym przyjmowaniem coraz bardziej zwartej formy przez początkowo miękki ser.

Ser „Queso Camerano” jada się zazwyczaj jako twaróg, jednak proces dojrzewania zaleca się w celu wydłużenia cyklu życia produktu. Proces dojrzewania sera „Queso Camerano” rozpoczyna się, gdy poziom jego wilgotności jest nadal wysoki. Ma to bezpośredni wpływ na polepszenie właściwości mlecznych sera, oraz pomaga w procesie rozbicia białek, co odróżnia omawiany ser od innych serów produkowanych w Hiszpanii i Portugalii.

Jeżeli ser „Queso Camerano” poddaje się procesowi dojrzewania, minimalny okres jego dojrzewania trwa 15 dni w przypadku sera miękkiego, 30 dni w przypadku sera dojrzewającego oraz 75 dni w przypadku sera dojrzalego. W trakcie procesu dojrzewania na powierzchni sera tworzy się skórka.

Podczas procesu dojrzewania ser zostaje przewrócony i oczyszczony. Jeżeli proces dojrzewania trwa ponad 30 dni, powierzchnia sera może być przecierana oliwą z oliwek. Oliwa z oliwek nie wchodzi w skład sera, jednak pozwala na ograniczenie wzrostu pleśni na skórce.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Miękki, dojrzewający oraz dojrzwały ser z naturalną skórką może być pakowany w folię termokurczliwą, próżniowo lub w papier albo torebkę celofanową. Świeży ser pakowany jest w tubki lub termicznie ukształtowane pojemniki; można również pakować w ten sposób sery miękkie.

Ser ten zawsze sprzedawany jest w pojedynczym, kompletnym kawałku.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Ser „Queso Camerano” nosi etykietę zatwierdzoną przez Radę Regulacyjną dla chronionej nazwy pochodzenia „Queso Camerano”, która jest etykietą używaną wyłącznie przez producentów wprowadzających do obrotu sery w ramach ChNP. Brzmienie tekstu opisanego dużą czcionką stanowi znak towarowy produktu. Następnie występuje adnotacja czcionką o 20 % mniejszą: „D.O.P. QUESO CAMERANO” (ChNP SER CAMERANO). Wielkość czcionki wykorzystywanej do wskazania wioski, adresu producenta, gminy oraz prowincji, z której pochodzi ser nie przekracza 2 mm.

Wszyscy przedsiębiorcy, którzy spełniają wymogi opisane w specyfikacji produktu, mogą korzystać z etykiety zatwierdzonej przez Radę Regulacyjną.



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar, na którym produkowane jest mleko nadające się do produkcji sera objętego oznaczeniem ChNP jest tożsamy z obszarem, na którym ma miejsce produkcja i dojrzewanie sera. Na obszar ten składają się gminy zlokalizowane w okręgach: Rioja Alta, Sierra Rioja Alta, Sierra Rioja Media oraz Sierra de Rioja Baja oraz następujących gminach okręgu Rioja Media: Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia i Villamediana de Iregua; a z okręgu Rioja Baja: Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla oraz Villarroya.

Obszar ten obejmuje powierzchnię 407 149 ha z 503 388 ha wspólnoty autonomicznej La Rioja.

Granice chronionego obszaru geograficznego wytyczają: umiejscowienie stad kóz; pochodzenie metody produkcji sera „Queso Camerano”; różnorodność i bogactwo zalesionego obszaru pastwiskowego, ubocznych produktów rolnych oraz ściernisk.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Chociaż La Rioja znajduje się w północnej Hiszpanii, jej klimat jest wyraźnie śródziemnomorski. Znajduje się ona pomiędzy Górami Kantabryjskimi, które chronią ją przed wilgotnymi wiatrami wiejącymi z północy oraz Górami Iberyjskimi.

Góry Sierra de Cameros znajdują się na południu La Rioja. Właśnie tam powstała metoda produkcji sera „Queso Camerano”; jest to jeden z najbardziej niebezpiecznych obszarów wiejskich należących do La Rioja. Klimat gór Sierra de Cameros charakteryzuje się rzadkimi i nieregularnymi opadami deszczu; niskimi temperaturami w zimie oraz wysokimi w lecie; krótkimi wiosnami i latami oraz częstymi późnymi przymrozkami.

Był to wcześniej obszar, na którym występowały ogromne stada kóz pasących się w dolinach oraz na wzgórzach, co dokładnie opisał Enric Canut w swoim dziele „Manual de Quesos, Queseros y Quesomanos” (1988) („Przewodnik po serach i producentach serów dla miłośników sera”) Według osiemnastowiecznej ewidencji gruntów – *Catastro de Ensenada*, stada kóz znajdowały się w dolinie Ebro, w Logroño oraz w Haro.

Właściwości glebowe określonego obszaru geograficznego umożliwiają również rozwój ogromnego bogactwa roślin oraz naturalnych pastwisk; w większości występują tu czarnoziemy porośnięte lasami lub orne czarnoziemy, spoczywające na łupkach paleozoicznych w górach Demanda lub piaskowcu triasowym. Większość tych gleb nadaje się doskonale do sadzenia drzew lub gęstego buszu ze względu na różnorodność materii organicznej w warstwie uprawnej, natomiast inne są bardziej przystosowane do wymogów roślin z gatunków *Calluna vulgaris* oraz *Erica*.

Dzika roślinność składa się z zagonów zwyczajnego i górskiego kolcolistu, tymianku, rozmarynu, tekszli, rokitnika, żarnowca, wrzosu, dzikiej róży, jałowca oraz wielu innych roślin, razem z pozostałościami po zbiorach oraz ubocznymi produktami rolnymi wytworzonymi na określonym obszarze geograficznym, które stanowią naturalny dodatek do karmy kóz. Wszystkie wymienione czynniki sprawiają, że ser ten posiada bogaty smak.

Warunki klimatyczne i glebowe powodują, że omawiany obszar obfituje w naturalne pastwiska porośnięte lasami i ziołami posiadającymi ogromną wartość odżywczą. Skutkiem tej obfitości pokarmu roślinnego jest szczególnie zawartość tłuszczu, białka, cukru oraz soli mineralnych w mleku kóz, co ma z kolei bezpośredni wpływ na jego smak, który – dzięki wiedzy dotyczącej wytwarzania sera, doskonałej od pokoleń – jest tak charakterystyczny dla tego sera.

Pierwszymi producentami sera „Queso Camerano” byli rolnicy i inni mieszkańcy omawianego obszaru, którzy musieli przystosować się do ograniczeń spowodowanych przez warunki środowiskowe oraz utrudnioną komunikację. Stworzyli oni system produkcji sera, którego celem było wykorzystanie nadwyżki mleka koziego stanowiącego ważną część tradycyjnego życia, zwyczajów oraz festiwali w górach, poprzez wydłużenie cyklu życia tego produktu.

Pod koniec lat 60. oraz na początku lat 70. XX wieku zmniejszyła się liczba kóz oraz ilość wytwarzanego sera. Powodem była migracja ludności z gór w doliny oraz polityka leśna, która spowodowała zwiększenie ilości sadzonych drzew, ale miała również inny skutek – utrudnienie dostępu stad kóz do terenów zalesionych. Niemniej jednak ze względu na lokalną konsumpcję oraz sprzedaż sera na zamówienie, zwyczaj domowej produkcji „Queso Camerano” z mleka koziego pochodzącego od kóz z własnego stada zachował się w rodzinach rolników aż do dnia dzisiejszego.

Czynnik ludzki jest zatem decydujący dla wiedzy na temat sposobu wytwarzania sera „Queso Camerano”, która została przekazana jego obecnym producentom. Dzisiejsi producenci potrafią doskonale połączyć dawne metody produkcji z dzisiejszymi osiągnięciami technicznymi, co oznacza, że ser „Queso Camerano” spełnia wszystkie wymogi higieniczno-sanitarne.

5.2. Specyfika produktu:

Ser „Queso Camerano” jest produktem wytwarzanym wyłącznie z mleka koziego, który powstał na południowych wyżynach La Rioja, znanych jako Sierra de Cameros, od których pochodzi nazwa tego sera.

Renoma sera „Queso Camerano” sięga kilkaset lat wstecz. W wierszu z XI w. „Diva de San Milan” napisanym przez Gonzago de Bereo, autor zwraca uwagę na znaczenie sera:

Unas tierras dan vino, en otras dan dineros,

En aguna Çevera, en alquantas carneros,

Fierro traen en Alava e cunnos de azeros,

Quesos dan en ofrendas por todos los camberos.

W ramach projektu Euroterroirs, finansowanego przez Unię Europejską, który zmierza do zwiększenia dziedzictwa gastronomicznego Europy, Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności (MAPA) opublikowało „Inventario Español de Productos Tradicionales de la Tierra” („Hiszpański spis tradycyjnych produktów rolnych”) w którym ser „Queso Camerano” umieszczono na stronie 203.

O serze „Queso Camerano” wspomniano również w „Katalogach serów hiszpańskich” opublikowanych przez przedmiotowe ministerstwo w latach 1973 i 1990; wielokrotne odniesienia do sera znalazły się również w piśmiennictwie dotyczącym etnografii regionu.

Ser „Queso Camerano” figuruje również w publikacji pod tytułem „Mapa 100 najlepszych serów hiszpańskich”.

Ser „Queso Camerano” można rozpoznać między innymi po jego zwartej strukturze oraz okrągłym kształcie w formie ciasta, gładkiej powierzchni i wypukłych brzegach jak również po jego małym rozmiarze. Skórka sera wygląda jak gdyby była otoczona siatką; jest to wynikiem przebywania w „cilla” – rodzaju pojemnika z plecionej trzciny używanego dawniej podczas produkcji tego sera; ze względów higienicznych oraz sanitarnych pojemniki typu „cilla” produkowane są z plastiku, chociaż zachowały ten sam kształt.

Im dłużej trwa proces dojrzewania, tym mocniejszy aromat oraz smak sera. Smak sera waha się od słodkiego i lekko kwaśnego w przypadku twarogu; lekko słonego i kwaśnego w przypadku serów poddanych krótkiemu okresowi dojrzewania; do raczej kwaśnego, raczej słonego oraz delikatnie gorzkiego w przypadku serów, które dojrzewały przez długi czas.

Podczas smakowania sera wyczuwalne są następujące aromaty i smaki:

- zwierzęcy, podrodzina: kozi,
- roślinny, podrodzina: dzikie trawy z obszaru, gdzie wypasane są kozy oraz produkty uboczne z obszaru, wykorzystywane jako karma, oraz
- inne, obejmujące delikatny posmak serwatki oraz aromat naturalnych miejsc przechowywania w przypadku świeżych serów; aromat stęchlizny w przypadku serów dojrzewających oraz dojrziałych.

Podczas wążania sera wyczuwalne są aromaty należące do następujących rodzin:

- mleczny, podrodzina: intensywnie kwaśno-mleczny,
- roślinny, podrodzina: skoszone trawy z mieszanką traw dzikich z obszaru, na którym wypasane są kozy,
- zwierzęcy, podrodzina: kozi, oraz
- zwierzęcy, podrodzina: podpuszczka,
- inne zapachy i smaki obejmują delikatny aromat serwatki oraz naturalnych miejsc przechowywania w przypadku serów świeżych i miękkich; aromat stęchlizny w przypadku serów dojrzewających oraz dojrziałych.

W zależności od dojrzałości sera, skórka zawiera pleśń charakterystyczną dla obszaru geograficznego. Pleśń ta jest już widoczna na serach miękkich; na serach dojrzewających i dojrziałych ma ona brązową lub zielono-brązową barwę. Ma ona również wpływ na organoleptyczne właściwości produktu ze względu na zastąpienie delikatnego aromatu serwatki przez równie delikatny zapach przechowalni lub innego naturalnego miejsca przechowywania.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Pasterze kóz w górach Cameros doili swoje kozy, kiedy była po temu okazja i wykorzystywali kozie mleko do produkcji sera w pojemnikach zwanych „cilla”. Z upływem czasu, ser „Queso Camerano” zaczął być również produkowany w innych częściach La Rioja. Było to wynikiem przepędzania stad kóz z gór w doliny i z powrotem w poszukiwaniu nowych pastwisk.

Kozy, których mleko wykorzystywane jest do produkcji sera „Queso Camerano” są wypasane w chronionym obszarze geograficznym; jest to ten sam obszar, na którym serowarzy produkują swój ser z wykorzystaniem metod swoich przodków.

Aromat sera „Queso Camerano”, opisany w ust. 5.2 „Specyfika produktu” jako „roślinny, podrodzina: dzikie trawy z obszaru, gdzie wypasane są kozy oraz zwierzęcy, podrodzina: kozi” oraz jego właściwości roślinne i zwierzęce są skutkiem wyłącznego korzystania w trakcie jego produkcji z mleka kóz, żyjących się roślinami występującymi na omawianym obszarze i karmionych szczególnymi ubocznymi produktami rolnymi, pochodzącymi z określonego obszaru geograficznego. W związku z powyższym występuje ścisły związek między florą i fauną charakterystyczną dla obszaru geograficznego a smakiem i aromatem sera „Queso Camerano”.

Dzieje się tak, ponieważ tłuszcz zawarty w mleku zostaje nasycony aromatem roślin, które kozy zjadają jako część swojego pożywienia. Zapach mleka znajduje potem bezpośrednie odzwierciedlenie w aromacie sera, który staje się intensywniejszy w miarę procesu dojrzewania.

Tradycyjna metoda wytwarzania sera „Queso Camerano” nie uległa istotnym zmianom, co oznacza, że czynnik ludzki odgrywa kluczową rolę we właściwościach produktu końcowego. Ser „Queso Camerano” produkowany jest jako ser miękki o wysokim poziomie wilgotności; zostaje on czasem poddany procesowi dojrzewania w mniejszym lub większym stopniu. Skutkuje to aromatem i delikatnym smakiem serwatki w przypadku serów świeżych i miękkich, które wraz z procesem dojrzewania nabierają aromatu przechowalni; w przypadku serów dojrzewających i dojrziałych jest to aromat stęchlizny ze względu na kontrolowaną obecność pleśni na skórce sera.

Metoda enzymatycznej koagulacji za pomocą naturalnej podpuszczki pochodzenia koziego jest również istotna: ma ona bowiem bezpośredni wpływ nie tylko na konsystencję i teksturę masy serowej, ale również na występowanie aromatu zwierzęcego z podrodziny podpuszczka.

Pojemnik typu „cilla” stanowi kluczowy czynnik w procesie produkcji, jako że nadaje on serowi jego wygląd oraz ostateczny kształt i właściwości, jak również uniemożliwia mechaniczne odsączenie, gwarantując, że ten istotny etap produkcji sera następuje w sposób naturalny, powolny i długotrwały. Ma to bardzo ścisły związek z konsystencją produktu końcowego, który jest bardzo elastyczny i twardy w dotyku.

Jako że ser odsączany jest w naturalny sposób za pomocą siły grawitacji, nie jest zbyt lepki. Z tego powodu nie jest możliwa produkcja dużych serów „Queso Camerano”, co stanowi kolejną szczególną cechę tego produktu.

Jakość i szczególne cechy sera „Queso Camerano” są konsekwencją zarówno jego pochodzenia geograficznego, klimatu i gleb omawianego obszaru, które określają umiejscowienie, różnorodność i zróżnicowanie pastwisk, na których wypasane są stada kóz, jak i ludzkich umiejętności związanych z tradycyjną metodą produkcji tego sera, przekazywaną przez pokolenia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.larioja.org/upload/documents/695777_PLIEGO_DE_CONDICIONES_MODIFICADO_QUESO_CAMERANO.pdf?idtab=438497
