

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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**

(2022/C 388/10)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Huși”

PDO-RO-A1583-AM03

Data przekazania informacji: 12 lipca 2022 r.

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**Dodanie szczególnych warunków etykietowania**

Specyfikację produktu uzupełnia się o dodatkowe przepisy dotyczące nieobowiązkowych informacji na etykietach win, które to informacje odnoszą się do niektórych metod produkcji (stosowanie określeń wskazujących na praktyki produkcji wina stosowane na całym świecie, które nadają winom ich wyjątkowe właściwości sensoryczne, mające znaczenie dla konsumenta, dotyczące jakości, dojrzałości i leżakowania).

Wprowadzono zmiany w rozdziale XII specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Huși

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

1. *Właściwości organoleptyczne*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

1. Muscat Ottonel: barwa słomkowożółta/intensywnie żółta, typowy, harmonijny, okrągły aromat.

2. Sauvignon: barwa żółtawozielona, intensywny aromat kwiatów winorośli, czarnego bzu, zielonych cytrusów, owocowe, w miarę dojrzewania pojawiają się nuty melona.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Pinot Gris: barwa cytrynowożółta, zielonkawa, zapach letnich jabłek lub świeżo skoszonej trawy, lekko gorzkie.
4. Fetească Regală: barwa cytrynowożółta, złota, zapach polnych kwiatów, po okresie dojrzewania zapach świeżo skoszonej trawy, miodu, owocowe.
5. Fetească Albă: barwa słomkowożółta/zielonkawa, typowy aromat kwitnącej winorośli, z typową naturalną subtelnością.
6. Riesling Italian: barwa słomkowożółta, delikatny aromat dojrzewających winogron, lekko kwaśny smak, wyrazisty, owocowy, okrągły, przyjemny posmak.
7. Zgihară de Huși: barwa żółtawozielona, owocowe, aromat zielonego jabłka, owoców cytrusowych, kwaśny smak.
8. Chardonnay: barwa złotożółta, aromat kwiatów akacji, nuta świeżego masła, kwiatowe, zrównoważona kwasowość.
9. Tămâioasă Românească: barwa żółtawozielona/słomkowa, wyraźny aromat kadzidła i bazylii.
10. Aligoté: barwa słomkowożółta, lekko gorzki posmak.
11. Pinot Noir: barwa rubinowoczerwona, aromat czereśni, truskawek, wiśni, aksamitne.
12. Fetească Neagră: barwa czerwona przypominająca barwę owocu granatu, aromat z nutami śliwek, pełne.
13. Cabernet Sauvignon: barwa czewonofioletowa, aromat czerwonych porzeczek, żurawiny, jeżyn, mocno ziołowe.
14. Merlot: barwa jasnoczerwona/ciemnoczerwona, aromat dojrzałych owoców leśnych, aksamitne.
15. Băbească Neagră: barwa jasnoczerwona, kwiatowy bukiet, taninowe.
16. Busuioacă de Bohotin: barwa łupinki cebuli, zapach płatków róży i bazylii, długo utrzymujący się smak.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

## 2. Właściwości organoleptyczne

### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Ogólne właściwości organoleptyczne win otrzymywanych z białych odmian Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon, Riesling de Rhin:

odmiany aromatyczne i półaromatyczne charakteryzują się ponadprzeciętnymi nutami zapachowymi, które mogą powodować gromadzenie się aromatów lub cukrów, co prowadzi do wyraźnego zróżnicowania produktów oferowanych konsumentom.

Ogólne właściwości organoleptyczne win otrzymywanych z czerwonych odmian Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera:

wina charakteryzują się większym gromadzeniem się barwnych tanin i równym stężeniem ich aromatycznego charakteru. Istnieje bardzo duże prawdopodobieństwo, że wynika to ze zmiany klimatu, która w ostatnich latach nastąpiła na tym obszarze.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Praktyki uprawy

##### Praktyka uprawy

- minimum 3 000 roślin/ha lub minimum 75 % roślin w stosunku do planowanej winnicy;
- nawadnianie: jest dozwolone jedynie w latach suszy i pod warunkiem zgłoszenia tej praktyki do ONVPV (Krajowego Urzędu ds. Winorośli i Wina), gdy zawartość wody w glebie na głębokości 100 cm spada do 50 % AHI (ang. *active humidity interval*); wymaga się również przestrzegania rozsądnych norm nawadniania (400–600 m<sup>3</sup>/ha);
- zielone zbiory – zmniejszanie liczby gron w fazie *véraison*, gdy potencjalna produkcja przekracza maksymalne limity dozwolone w ramach specyfikacji.

#### 2. Produkcja win

##### Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji win

W pewnych warunkach klimatycznych, które w połączeniu z potencjałem niektórych odmian mają pozytywny wpływ na plony na plantacjach na wyznaczonym obszarze, możliwe byłoby przetwarzanie win objętych ChNP Huși również poza wyznaczonym obszarem, na obszarze sąsiednim, gdzie ośrodki uprawy winorośli oferują najlepszą zdolność produkcyjną.

Sąsiadujący obszar przeznaczony do tego celu (szybki proces produkcji wina, fermentacja w kontrolowanej temperaturze, zachowanie potencjału aromatycznego niektórych odmian, w tym Fetească Regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă Românească, Busuioacă de Bohotin) obejmuje następujące miasta i wsie w okręgu Vrancea:

- Panciu, Movilița;
- Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;
- Obrejița, Tămboiești, Popești, Budești, Cărligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

#### 3. Produkcja wina białego lub różowego

##### Szczególna praktyka enologiczna

Z odmian Pinot Gris i Traminer roz można otrzymywać wina białe i różowe, w zależności od wyboru producenta, stosując technologie, które zachowują jakość winogron objętych ChNP i win produkowanych z tych odmian.

### 5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crămposie Seleccionată, Francușă, Plăvaie, Donaris i Grasă de Cotnari

16 000 kg winogron z hektara

2. Odmiany Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană i Portugais Bleu

16 000 kg winogron z hektara

3. Odmiany Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo i Barbera

15 000 kg winogron z hektara

4. Odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot i Zweigelt

13 500 kg winogron z hektara

5. Odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat i Băbească Neagră

12 600 kg winogron z hektara

6. Wina białe i różowe, odmiany Aligoté, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă i Plăvaie

123 hektolitry z hektara

7. Wina białe i różowe, odmiany Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană i Portugais Bleu

123 hektolitry z hektara

8. Wina czerwone, odmiany Codană i Portugais Bleu

119 hektolitrow z hektara

9. Wina białe i różowe, odmiany Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay i Aromat de Iași

115 hektolitrow z hektara

10. Wina czerwone, odmiany Syrah, Sangiovese, Nebbiolo i Barbera

111 hektolitrow z hektara

11. Wina białe i różowe, odmiany Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba i Traminer roz

104 hektolitry z hektara

12. Wina czerwone, odmiany Busuioacă de Bohotin, Merlot i Zweigelt

100 hektolitrow z hektara

13. Odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat i Băbească Neagră

97 hektolitrow z hektara

14. Wina czerwone, odmiany Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat i Băbească Neagră

93 hektolitry z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar wyznaczony na potrzeby produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „HUȘI” znajduje się na następujących obszarach okręgu Vaslui:

1.1. Nazwa „HUȘI”:

— miasto Huși;

— gmina Duda-Epureni, wieś Epureni, Duda;

- gmina Pădureni, wsie Pădureni, Văleni, Leoști, Ivănești, Rusca;
- gmina Tătărăni, wsie Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați, Manțu;
- gmina Stăniilești, wsie Stăniilești, Pogănești;
- gmina Bunești-Averești, wsie Bunești, Averești, Armășeni, Tăbălăești, Plopi;
- gmina Arsura, wsie Arsura, Fundătura, Pâhnești;
- gmina Drânceni, wsie Drânceni, Ghermănești, Râșești;
- gmina Boțești, wsie Boțești, Gugești;
- gmina Banca, wsie Banca, Stoișești, Sârbi, Țifu;
- gmina Fălciu, wsie Fălciu, Bozia, Copăceana, Rânzești;
- gmina Blăgești, wsie Blăgești, Igești.

1.2. Podnazwa „VUTCANI”:

- gmina Vutcani, wsie Vutcani, Mălăiești;
- gmina Roșiești, wsie Roșiești, Gara Roșiești, Valea lui Darie;
- gmina Șuletea, wsie Șuletea, Râșcani, Fedești;
- gmina Epureni, wieś Horga;
- gmina Berezeni, wsie Berezeni, Rânceni, Mușata.

7. **Odmiany winorośli**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovăi, Muscat violet cyperus, Tămăioasă violetă

Băbească gri G

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoșie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Kiralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Frâncușă B – Vinosă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă Creață

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Merlot N – Bigney rouge

Muscadelle B – Moscatello bianco, Mouscadet doux

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir  
Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero  
Plăvaie B – Bălană, Plăvană, Poamă bălaie  
Portugais Bleu N – Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser  
Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling  
Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling  
Sangiovese N – Brunello di Montalcino, Morellino  
Sauvignon B – Sauvignon verde  
Syrah N – Shiraz, Petit Syrah  
Sémillon B – Semillon blanc  
Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer  
Tămăioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat Blanc à petit grains  
Tămăioasă românească B – Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka  
Zghihară de Huși B – Zghihară, Zghihară galbenă, Zghihară verde bătută  
Zweigelt N – Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau  
Șarba B

## 8. Opis związku lub związków

### *Związek z wyznaczonym obszarem*

Podłoże skalne tworzy typologicznie zróżnicowaną pokrywę. Występują w nim naprzemiennie stepowe i leśno-stepowe gleby zaliczane do kategorii Mollisol w gliniasto-mulistej glebie piętra lasu. Wyługowane czarnoziemy i szaroziemie będące najbardziej rozpowszechnionymi glebami w depresji Huși są również najbardziej wartościowe dla winnic, ponieważ ich piaszczysta/glinopodobna struktura poprawia właściwości fizyczne wraz z ich podstawowymi właściwościami biochemicznymi: intensywną aktywnością biologiczną, znaczną zawartością próchnicy, wysoką pojemnością wymiany kationów, odczynem obojętnym do lekko kwaśnego, wysokim nasyceniem zasadami i składnikami odżywczymi.

Rzeźbę terenu tworzy szereg rozległych, łagodnych wzgórz wzdłuż osi NW–SE. Wzgórza mają różne ekspozycje, cechy morfologiczne i nachylenie. Ten obszar uprawy winorośli łączy w sobie różne podjednostki: pagórkowaty obszar na wysokości około 300 m, a niżej pogórze położone na średniej wysokości 150 m. Wzgórza mają różne ekspozycje, cechy morfologiczne i nachylenia, które stanowią tło dla niektórych winnic na tym obszarze.

Na terenie depresji Huși, którą wyznaczają wysokie wzgórza na południu, zachodzie i północy oraz dolina Prutu na wschodzie, znajduje się ponad 70 % winnic na tym obszarze. Doliny rozdzielające wzgórza regionu, o lekko asymetrycznych zboczach, zaczynają się na przybrzeżnej równinie o pagórkowatym pokryciu, tworząc łańcuch depresji (Voloseni, Huși, Epurenii, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești), które wraz z wyższymi wzgórzami depresji obejmują najcenniejsze obszary uprawy winorośli.

Panuje tu klimat umiarkowany kontynentalny, na wzgórzach mający charakter umiarkowany kontynentalny, a w depresji Huși hemiborealny.

Całkowite natężenie promieniowania słonecznego wynosi około 120 kcal/CMP/rok, średni czas nasłonecznienia w ciągu roku wynosi 2 000 godzin na wysokich wzgórzach i ponad 2 100 godzin w depresji Huși i dolinie Prutu. Biorąc pod uwagę średnie roczne wartości promieniowania i ciepła słonecznego, można zauważyć, że pozostają one wysokie przez cały sezon wegetacyjny, co jest korzystne dla rozwoju i dojrzewania winogron.

Przeważają wiatry z zachodu, północnego-zachodu i północy, które łącznie stanowią ponad 60 % rocznych wiatrów i mają cechy fenu, gdy wieją w dół zboczy wzgórz w kierunku depresji. Wiatr północnowschodni, zwłaszcza Crivăț, wzmacnia mrozy, natomiast latem wiatry ze wschodu i południowego-wschodu są gorące i suche, zwiększając suszę, które są intensywnie odczuwane zarówno w depresji Huși, jak i na równinach zalewowych Prutu.

Sieć hydrograficzna, która odwadnia terytorium miasta, składa się z dwóch głównych arterii: Drâslăvăț na południu, a na północy Răiești, którą tworzą Turbata i Șara. Zbiegają się one na wschód od miasta, tworząc rzekę Huși. Potoki Drâslăvăț i Răiești pod względem hydrograficznym mają charakter wezbraniowy. Wiosną, gdy śnieg szybko topnieje na skutek wzrostu temperatury, lub latem po ulewnych deszczach strumienie niosą duże ilości wody, niekiedy zrywając brzegi.

Na tym obszarze produkuje się białe, różowe lub czerwone wina od win wytrawnych do słodkich lub win likierowych. Są to na ogół wina lekkie, niezbyt ekstraktywne, o umiarkowanej zawartości alkoholu, lekko kwaskowate na północy obszaru, przy czym „szczyt” kwasowości występuje na obszarze Averești, gdzie naturalna kwasowość może w niektórych latach osiągnąć 11–12 gramów kwasu winowego na litr, co sprawia, że obszar ten nadaje się doskonale do produkcji win musujących.

Wina czerwone z północy regionu są jasno zabarwione, natomiast na południu mają intensywną barwę.

Pierwsze pisemne dokumenty dotyczące istnienia winnic na terenach, na których znajdują się dzisiejsze winnice, pojawiły się zanim po raz pierwszy umieszczono w dokumentach nazwę miasta Huși. Granice starej winnicy wyznaczono w 1415 r. aktem Aleksandra Dobrego. Z innego dokumentu z sierpnia 1436 r. wynika, że na obszarach uprawy winorośli Epureni – Pâhnești – Huși istniały plantacje winorośli. Współczesne dokumenty podają, że winorośl była intensywnie sadzona w winnicach Saca i Ochi w latach 1600–1662, a winorośle w Huși należały do lokalnego władcy.

O doskonałej jakości win z Huși wspominali w starych zapiskach zagraniczni podróżnicy, którzy przybywali do średniowiecznej Mołdawii, w szczególności Marco Bandinus w 1646 r.: „Huși, stara osada mołdawskich winnic, produkuje pyszne i aromatyczne wino, które cieszy się dużym zainteresowaniem”. Urodzony w położonej niedaleko Huși wsi Silișteni wielki kartograf Dimitrie Cantemir (na którego cześć zmieniono nazwę wsi) pisze w „Descriptio Moldaviae”, że „najlepsze wino produkuje się w Cotnari, a drugie miejsce zajmuje wino z Huși”.

## 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Informacje na etykietach

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W zależności od interesów producentów chronioną nazwę pochodzenia HUȘI można uzupełnić jedną z następujących nazw pojedynczych winnic (wina produkowane wyłącznie w tych gospodarstwach): DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ȘARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂȘTIRII, AVEREȘTI, PÎHNEȘTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROȘIORI, PODINA, ARMĂȘENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEȘTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂȘTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC.

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina można etykietować w dowolny sposób, pod warunkiem że obowiązkowe informacje zostaną podane w tym samym polu widzenia. Etykieta i tylna etykieta nie są obowiązkowe, etykieta może składać się z jednego lub kilku elementów, mieć dowolny kształt i być wykonana z dowolnego materiału i przy użyciu dowolnej techniki.

Na etykiecie można również umieścić określenie tradycyjne przewidziane w obowiązujących przepisach dotyczących win, które wskazuje na jakość zbiorów wynikającą z zawartości cukru podczas zbiorów (gdy winogrona pokrywa szlachetna pleśń).

Oznaczenia wykorzystane w prezentacji/na etykietach

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Niektóre oznaczenia odnoszące się do niektórych metod produkcji mogą być również stosowane na zasadzie dobrowoli, jak np.:

- oznaczenia „fermentat in barrique” [poddane fermentacji w beczkach], „maturat in barrique” [dojrzewające w beczkach], „fermentat în prezența așchiilor de stejar” [fermentowane w obecności kawałków drewna dębowego] oraz „maturat în prezența așchiilor de stejar” [dojrzewające w obecności kawałków drewna dębowego] mogą być umieszczone na etykiecie w języku rumuńskim lub w celu poinformowania konsumenta o zastosowaniu odpowiedniego procesu można użyć określeń w językach używanych na całym świecie, takich jak którekolwiek z poniższych oznaczeń:
- „fumé” lub „smoked” lub „toasted” w języku angielskim, którym może, ale nie musi towarzyszyć zwrot określający intensywność obróbki cieplnej zastosowanej do użytego drewna dębowego, tj. „light”, „medium” lub „heavy”;
- „fumé” lub „fumée” w języku francuskim, którym może, ale nie musi towarzyszyć zwrot określający intensywność obróbki cieplnej zastosowanej do użytego drewna dębowego, tj. „légère”, „moyenne”, „forte” lub „petite fumé”, „demi fumé”, „intense fumé”.

Oznaczenia te mogą być przedstawione w jakimkolwiek innym języku używanym na świecie lub w języku kraju, w którym produkt sektora wina ma być sprzedawany, jeżeli producent wina tak zdecyduje, w celu poinformowania konsumenta o stosowaniu praktyk wykorzystywanych na całym świecie, które nadają winom ich wyjątkowe właściwości sensoryczne.

W przypadku win, które przechodzą okres dojrzewania lub dojrzewania na osadzie, etykieta może zawierać określenia takie jak „sur lie”, „bâtonnage” lub „aged on the lees” [dojrzewające na osadzie].

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_de\\_sarcini\\_doc\\_husi\\_modif\\_cf\\_cererii\\_1422\\_14.06.2019\\_si\\_486\\_02.03.2022\\_no\\_track\\_changes\\_0.pdf](https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_husi_modif_cf_cererii_1422_14.06.2019_si_486_02.03.2022_no_track_changes_0.pdf)

---