



**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/6594)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Val d’Arno di Sopra / Valdarno di Sopra”

PDO-IT-A1497-AM02

Data przekazania informacji: 31 lipca 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodanie nowych rodzajów wina i usunięcie podobszarów

Dodano nowe kategorie związane z tradycją i historią obszaru objętego nazwą pochodzenia: Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiole, Foglia Tonda i Pugnitello.

Dodanie różowego gatunkowego wina musującego daje pierwszeństwo kategorii, która jest stosowana, przy jednoczesnym usunięciu kategorii białego gatunkowego wina musującego, która nie jest stosowana.

Ponadto w celu poprawy jakości produkcji w przypadku win odmianowych dodano rodzaj „Riserva” oraz różowy rodzaj odmian produkowanych z winogron Sangiovese, Cabernet Franc lub Pugnitello.

Odnowiono również tradycję produkcji win czerwonych i białych z późnego zbioru, a także tradycyjnych „Vin Santo” i „Vin Santo Occhio di Pernice”.

Poprzednie podobszary jednak usunięto, ponieważ ich istnienie utrudniało rozwój nazwy pochodzenia.

Niniejsza zmiana dotyczy wszystkich punktów specyfikacji produktu oraz następujących punktów jednolitego dokumentu: „Opis wina lub win”, „Maksymalna wydajność”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Odmiany winorośli”.

2. Zmiana dotycząca odmian winorośli

Aby zwiększyć typowość i jakość niektórych rodzajów wina, dostosowano wykaz dozwolonych odmian winorośli w oparciu o doświadczenia z pierwszych dziesięciu lat stosowania nazwy pochodzenia.

Do odmian winorośli do produkcji wina białego dodano Trebbiano ze względów historycznych, a Sauvignon ze względu na jego uzupełniające cechy.

Zmieniono wykaz odmian winorośli do produkcji wina czerwonego po usunięciu poprzednich podobszarów, w których używano dwóch różnych kombinacji odmian winorośli.

Dodano również odmiany winorośli do produkcji nieuwzględnionych wcześniej rodzajów wina.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

3. Rozszerzenie obszaru produkcji

Producenci zwrócili się o rozszerzenie obszaru produkcji, zgodnie z historią nazwy pochodzenia, o obszar wymieniony w edykcje Kosmy III Medyceusza z 1716 r., także z uwagi na to, że występują na nim takie same warunki glebowo-klimatyczne.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt „Wyznaczony obszar geograficzny” w jednolitym dokumencie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Zmiana i włączenie wydajności i naturalnej objętościowej zawartości alkoholu**

Maksymalną produkcję winogron z hektara ujednociono na poziomie 11 ton z hektara, z wyjątkiem winogron z późnego zbioru i „Vin Santo”, w przypadku których maksymalna wielkość produkcji wynosi 7,5 tony na hektar.

Ponadto ze względu na trwałą zmianę klimatu skorygowano lub podano minimalną naturalną zawartość alkoholu.

We wszystkich przypadkach celem jest poprawa jakości produkowanego wina.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji oraz pkt „Maksymalna wydajność” w jednolitym dokumencie.

5. **Przepisy dotyczące produkcji wina i wprowadzania go do obrotu**

Aby ułatwić proces kontroli i wzmocnić identyfikację z obszarem, usunięto możliwość produkcji i butelkowania gatunkowego wina musującego poza obszarem objętym nazwą pochodzenia. Ponadto, w celu zagwarantowania związku między produktem a obszarem oraz ze względu na zmianę klimatu nie będzie już dozwolone wzbogacanie moszczu i win.

W następstwie reorganizacji i dodania kolejnych rodzajów wina zaktualizowano odniesienie do win opatrzonych określeniem „Riserva”, uwzględniając terminy ich wprowadzenia do obrotu.

W przypadku gatunkowego wina musującego ustanowiono wymagane okresy przeprowadzania procesu *tirage* (wywoływania drugiej fermentacji), aby zagwarantować wysoką jakość zgodnie z wszystkimi wymogami specyfikacji.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz punktu „Dalsze warunki” w jednolitym dokumencie.

6. **Uzupełnienia i zmiany dotyczące chemicznych, fizycznych i organoleptycznych właściwości win**

Zaktualizowano i dodano właściwości różnych rodzajów wina w momencie wprowadzenia do obrotu w celu uwzględnienia dodanych nowych rodzajów wina i zapewnienia dokładniejszych opisów.

Umożliwi to również dokładniejszą ocenę win na etapie zatwierdzania.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz pkt „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie.

7. **Przepis dotyczący win różowych, win opatrzonych określeniem „Vigna” oraz podawania szerszej nazwie geograficznej na etykiecie**

Od tej pory: można używać wyrazu „różowe” w odniesieniu zarówno do gatunkowego wina musującego, jak i win różowych; wina opatrzone określeniem „Vigna” muszą mieć takie same wartości analityczne, jak wina opatrzone określeniem „Riserva”; można stosować nazwę geograficzną „Toscana” na etykietach z odpowiednimi oznaczeniami.

Wszystkie te zmiany mają na celu zapewnienie większej jasności oraz poprawę jakości i konkurencyjności win objętych chronioną nazwą pochodzenia.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

8. **Przepisy dotyczące butelkowania**

O ile pojemniki są dozwolone, ich pojemność jest kwestią swobodnego wyboru. Zabrania się stosowania kapsli.

Ma to umożliwić producentom nadążanie za postępem technologicznym i popytem ze strony konsumentów, przy jednoczesnym utrzymaniu postrzegania wysokiej jakości win objętych przedmiotową nazwą pochodzenia.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu.

9. Aktualizacja opisu związku ze środowiskiem

Dokonano częściowych dostosowań ze względu na nową definicję obszaru i włączenie lokalnych odmian winorośli, a także w celu poprawy ogólnego opisu w pkt A1 „Czynniki istotne z punktu widzenia związku” i A2 „Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku”.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt „Związek z obszarem geograficznym” w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. Kod Nomenklatury scalonej:

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. Białe i białe opatrzone określeniem „Riserva”, również z uwzględnieniem odmian winorośli Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio i Trebbiano

ZWIĘZŁY OPIS

— Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, przy czym w miarę dojrzewania złote refleksy stają się wyraźniejsze;

— Aromat: subtelny i delikatny, intensywny i kwiatowy, owocowy, w miarę dojrzewania rozwijają się nuty mineralne;

— Smak: subtelny, delikatny, wytrawny, harmonijny, w miarę dojrzewania miękniejszy;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %; lub 12,50 % w przypadku win opatrzonych określeniem „Riserva” i win opatrzonych określeniem „Vigna”;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,00 gramów na litr w przypadku Chardonnay i Sauvignon; 17 gramów na litr w przypadku Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio i Trebbiano; 19,00 gramów na litr w przypadku Chardonnay i Sauvignon, jeśli są opatrzone określeniem „Riserva” lub „Vigna”; 18 gramów na litr w przypadku Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio i Trebbiano, jeśli są opatrzone określeniem „Riserva” lub „Vigna”.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. Gatunkowe różowe wino musujące

ZWIĘZŁY OPIS

— Metoda tradycyjna, z winogron z tego samego rocznika, które muszą być wskazane na etykiecie;

— Pianka: delikatna i długotrwała;

— Barwa: od różowej do barwy łupiny cebuli, o różnej subtelnosci;

— Aromat: z delikatną nutą drożdży, niekiedy owocowy;

— Smak: żywy, harmonijny, średnio intensywny;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,00 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. Czerwone i czerwone opatrzone określeniem „Riserva”, również z uwzględnieniem odmian winorośli Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiole, Pinot Nero, Pugnitello i Foglia Tonda

ZWIĘZŁY OPIS

— Barwa: rubinowa o różnej intensywności; w miarę dojrzewania mogą pojawiać się refleksy barwy granatu;

— Aromat: delikatny, owocowy, korzenny, w miarę dojrzewania może stać się dynamiczny, intensywny, złożony w winach produkowanych z winogron Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Merlot, kwiatowy i owocowy w winach produkowanych z winogron Sangiovese, z aromatem czerwonych jagód i przypraw w winach produkowanych z winogron Syrah;

— Smak: wytrawny, pełny, harmonijny w winach produkowane z winogron Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; lub 13,00 % w przypadku win opatrzonych określeniem „Riserva” i win opatrzonych określeniem „Vigna”;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,00 w przypadku wszystkich win; 25,00 w przypadku win opatrzonych określeniem „Riserva” lub opatrzonych określeniem „Vigna”.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. Różowe z winogron Cabernet Franc, Pignitello lub Sangiovese

ZWIĘZŁY OPIS

- Barwa: od blad różowej do intensywnie różowej.
- Aromat: subtelny, delikatny, owocowy;
- Smak: wytrawny, harmonijny, delikatny;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,00 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. Późny zbiór

ZWIĘZŁY OPIS

- Barwa: od intensywnie słomkowożółtej do bursztynowożółtej i głębokiej ceglastej;
- Aromat: delikatny, intensywny, dynamiczny;
- Smak: aksamitny, słodki, harmonijny, o wyraźnej krągłości;
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,00 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. „Vin Santo”

ZWIĘZŁY OPIS

- Barwa: od intensywnej słomkowożółtej do złotej i intensywnie bursztynowej;
- Aromat: dynamiczny, intensywny;

- Smak: od wytrawnego do bardzo słodkiego.
W przypadku win niefiltrowanych dopuszcza się lekkie zmętnienie.
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 gramy na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 45
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

7. „Vin Santo Occhio di Pernice”

ZWIĘZŁY OPIS

- Barwa: od głębokiej ceglastej do intensywnej różowej i blad różowej;
- Aromat: dynamiczny, intensywny;
- Smak: słodki, aksamitny, miękki i okrągły.
W przypadku win niefiltrowanych dopuszcza się lekkie zmętnienie.
- Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 %;
- Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 45
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność:*

1. Valdarno di Sopra: wina białe, w tym wina opatrzone określeniem „Riserva”, wina różowe musujące, wina czerwone, w tym wina opatrzone określeniem „Riserva”, wina produkowane z następujących odmian winorośli, w tym wina opatrzone określeniem „Riserva”: Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon i Trebbiano

11 000 kg winogron z hektara

2. Valdarno di Sopra: wina białe, w tym wina opatrzone określeniem „Riserva”, wina różowe musujące, wina czerwone, w tym wina opatrzone określeniem „Riserva”, wina produkowane z następujących odmian winorośli, w tym wina opatrzone określeniem „Riserva”: Chardonnay, Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon i Trebbiano – opatrzone określeniem „Vigna”

9 000 kg winogron z hektara

3. **Cabernet Franc, w tym wina opatrzone określeniem „Riserva” i różowe, Cabernet Sauvignon, w tym „Riserva”, Canaiolo Nero, w tym „Riserva”, Ciliegiole, w tym „Riserva”, Foglia Tonda, w tym „Riserva” i Malvasia Nera, w tym „Riserva”**

11 000 kg winogron z hektara

4. Cabernet Franc, w tym wina opatrzone określeniem „Riserva” i różowe, Cabernet Sauvignon, w tym „Riserva”, Canaiolo Nero, w tym „Riserva”, Ciliegiole w tym „Riserva”, Foglia Tonda, w tym „Riserva”, oraz Malvasia Nera, w tym „Riserva” – opatrzone określeniem „Vigna”

9 000 kg winogron z hektara

5. Merlot, w tym wina opatrzone określeniem „Riserva”, Pinot Nero, w tym „Riserva”, Pugnitello, w tym „Riserva” i różowe, oraz Syrah, w tym „Riserva”

11 000 kg winogron z hektara

6. Merlot, w tym wina opatrzone określeniem „Riserva”, Pinot Nero, w tym „Riserva”, Pugnitello, w tym „Riserva” i różowe, oraz Syrah, w tym „Riserva” – opatrzone określeniem „Vigna”

9 000 kg winogron z hektara

7. Val d'Arno di Sopra Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice

7 500 kg winogron z hektara

8. Późne zbiory Val d'Arno di Sopra

7 500 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji znajduje się w regionie Toskanii i obejmuje w szczególności całe terytorium następujących gmin: Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno i część gminy Arezzo między granicami gmin Civitella, Laterina-Pergine Valdarno i Castiglion Fibocchi oraz lewy brzeg kanału Maestro della Chiana i rzeki Arno, do granicy gminy Capolona w prowincji Arezzo, a także całe terytorium gmin Figline e Incisa Valdarno, Reggello i Rignano sull'Arno w prowincji Florencia.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet Franc N - Cabernet

Cabernet Sauvignon N - Cabernet

Canaiolo Nero N - Canaiolo

Chardonnay B

Ciliegiole N

Foglia Tonda N

Malvasia Nera di Brindisi N - Malvasia Nera di Lecce N

Malvasia Nera di Lecce N - Malvasia Nera di Brindisi N

Malvasia Bianca Lunga B - Malvasia

Merlot N

Orpicchio B

Pinot Nero N - Pinot
Pugnitello N
Sangiovese N
Sauvignon B
Syrah N
Trebiano Toscano B - Trebbiano

8. Opis związku lub związków

„VALDARNO / VAL D'ARNO DI SOPRA”

Obszar ten charakteryzuje się specyficznym ukształtowaniem terenu i klimatem, które, w połączeniu z interwencją człowieka, umożliwiają produkcję win wysokiej jakości.

Na obrzeżach winnic zasadzonych niegdyś przez Etrusków nadal widoczne są ślady rzymskich dróg, wraz ze średniowiecznymi suchymi murkami kamiennymi tworzącymi tarasy przy szlakach pielgrzymich wiodących do Rzymu.

W edykcie Kosmy III Medyceusza z 1716 r. wspomniano o Val d'Arno jako obszarze produkcji wina gatunkowego. Po epidemii mączniaka poczyniono duże postępy, eksperymentując z innymi i nowymi odmianami winorośli. Od lat 70. XX wieku produkuje się wina cieszące się międzynarodową renomą ze względu na ich doskonałość. Takie były początki nazwy pochodzenia.

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

Wprowadzenie do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Białe i białe opatrzone określeniem „Riserva”, również z uwzględnieniem odmian winorośli Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio i Trebbiano: nie wcześniej niż w dniu 1 lutego roku następującego po roku, w którym zebrano winogrona. W przypadku win opatrzonych określeniem „Riserva” – nie wcześniej niż 12 miesięcy od okresu zbiorów winogron, z których przez co najmniej 6 miesięcy wino znajdowało się w beczkach, a przez 3 miesiące w butelkach.
- Gatunkowe różowe wino musujące: co najmniej 48 miesięcy dojrzewania od daty *tirage*.
- Czerwone i czerwone opatrzone określeniem „Riserva”, również z uwzględnieniem odmian winorośli Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello i Foglia Tonda: nie wcześniej niż w dniu 31 marca roku następującego po roku, w którym zebrano winogrona. W przypadku win opatrzonych określeniem „Riserva” – nie wcześniej niż 24 miesiące od okresu zbiorów winogron, z których przez 12 miesięcy wino znajdowało się w beczkach, a przez 3 miesiące w butelkach.
- Różowe z winogron Cabernet Franc, Pugnitello lub Sangiovese: nie wcześniej niż w dniu 1 lutego roku następującego po roku, w którym zebrano winogrona.
- Późny zbiór: nie wcześniej niż w dniu 1 listopada roku następującego po roku, w którym zebrano winogrona.
- „Vin Santo”: wyłącznie po okresie dojrzewania w drewnianych beczkach znanych jako *caratelli*, o pojemności nieprzekraczającej 225 litrów. Dojrzewanie uznaje się za zakończone w dniu 1 listopada czwartego roku następującego po zbiorach.

- „Vin Santo Occhio di Pernice”: wyłącznie po okresie dojrzewania w drewnianych beczkach znanych jako *caratelli*, o pojemności nieprzekraczającej 225 litrów. Dojrzewanie uznaje się za zakończone w dniu 1 listopada czwartego roku następującego po zbiorach.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21633>
