

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2019/C 374/02)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»CONEGLIANO VALDOBBIADENE — PROSECCO/VALDOBBIADENE — PROSECCO/CONEGLIANO — PROSECCO«

Referencenummer: PDO-IT-A0515-AM03

Meddelelsesdato: 2. august 2019

BESKRIVELSE OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Medtagelse af typen »på bærmén«

Beskrivelse og begrundelse

»Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« er en mousserende kvalitetsvin »på bærmén«, der opnås ved eftergæring på flasken uden fjernelse af sediment fra gæringen. Den er fremstillet med vine fra en enkelt høst ved brug af flaskegæring i perioden fra den 1. marts til den 30. juni efter druehøsten. Når flaskegæringsprocessen indledes, må partiet ikke udsættes for et tryk, der overstiger 0,5 bar. Produktet må først markedsføres, når hele partiet har gæret og været i kontakt med sedimentet i mindst 90 dage.

De analytiske og organoleptiske egenskaber er medtaget for denne vintype.

Denne type er resultatet af kravet om at medtage en type mousserende vin, der traditionelt er fremstillet i produktionsområdet og anerkendes som et kvalitetsprodukt.

Denne ændring vedrører artikel 1, 4, 5, 6 og 7 i produktspecifikationen og afsnit 1.4 af »Beskrivelse af vinene« i enhedsdokumentet.

2. Udvidelse af angivelsen af sukkerindhold til at omfatte typen »Spumante«

Beskrivelse og begrundelse

Udtrykket »Extra Brut« er medtaget for typen »Spumante«.

Denne medtagelse af sukkerindholdet gør det muligt at angive mængden af restsukker i de mousserende vine og give detaljerede oplysninger til forbrugeren.

Denne ændring vedrører artikel 5 og 9 i produktspecifikationen, men påvirker ikke enhedsdokumentet.

3. Markedsføring af typen »Spumante« ledsaget af supplerende geografiske angivelser

Beskrivelse og begrundelse

Kvalitetstypen »Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« med ordet »Rive« i de supplerende geografiske angivelser skal markedsføres fra begyndelsen af marts i året efter høståret.

Datoen for markedsføring er blevet udsat, så produktet kan udvikle optimale organoleptiske egenskaber.

Denne ændring vedrører artikel 7 i produktspecifikationen, men påvirker ikke enhedsdokumentet.

4. Forbud mod materialer/produkter til dekoration af glasflasker

Beskrivelse og begrundelse

Det er ikke tilladt at anvende materialer/produkter, der klæber sig til glas, med det formål at dekorere flaskerne (f.eks. krympefolie).

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Formålet med denne ændring er at forbyde, at glasflasker dekorerer med enhver type produkt, således at de tilladte farver ikke ændres.

Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen, men påvirker ikke enhedsdokumentet.

5. Vækstformer og metoder

Beskrivelse og begrundelse

Fri cordon- og curtain-beskæring af vinstokkene er forbudt.

Dette forbud mod beskæringssystemer gælder kun for nye beplantninger for at tilskynde til andre beskæringssystemer, som er mere traditionelle i området.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen, men påvirker ikke enhedsdokumentet.

6. Analytiske og organoleptiske egenskaber ved forbrug af vinen »Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« af typen »Spumante Superiore« med »Rive« i de supplerende geografiske angivelser.

Beskrivelse og begrundelse

De kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber er anført for vinen »Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« af typen »Spumante Superiore« med »Rive« i de supplerende geografiske angivelser.

For denne type er de kemiske og fysiske egenskaber anført særskilt fra de organoleptiske egenskaber, som tidligere var medtaget under vinen »Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« af typen »Spumante Superiore«.

Denne ændring vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnit 1.4 af »Beskrivelse af vinene« i enhedsdokumentet.

7. Forbedringer af de organoleptiske egenskaber

Beskrivelse og begrundelse

For »Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« er følgende udtryk anført i smagsbeskrivelsen: »tør til halvtør«.

For vinen af »Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« af typen »Spumante« er følgende beskrivelse af skummet blevet tilføjet: »fint og flygtigt«.

For vinen »Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« og »Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze« eller »Valdobbiadene Superiore di Cartizze« af typen »Spumante Superiore« er følgende beskrivelse af skummet blevet tilføjet: »fint og langvarigt«.

Disse ændringer vedrører forbedringer af produkternes organoleptiske egenskaber.

Denne ændring vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnit 1.4 af »Beskrivelse af vinene« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco

Valdobbiadene — Prosecco

Conegliano — Prosecco

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco

farve: strågul af større eller mindre intensitet, frisk

aroma: vinøs, frisk, harmonisk og behageligt frugtagtig

smag: tør til halvtør, behageligt bitter og aromatisk

Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,5 % vol.

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14 g/l

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter/l)	
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	

»Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« Frizzante

skum: fint og flygtigt.

farve: strågul af større eller mindre intensitet, frisk

aroma: behagelig og karakteristisk frugtagtig

smag: frisk, harmonisk og frugtagtig

Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,5 %

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter/l)	
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	

»Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« Frizzante gæret på flasken

kan være uklar

aroma: behagelig og karakteristisk frugtagtig, eventuelt med noter af sprødt brød og gær

smag: frisk, harmonisk, behageligt mousserende og frugtagtig, eventuelt med noter af sprødt brød og gær.

Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,5 %

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	4 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter/l)	
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	

»Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« Spumante Superiore

skum: fint og langvarigt.

farve: strågul af større eller mindre intensitet, frisk

aroma: behagelig og karakteristisk frugtagtig

smag: frisk, harmonisk, behageligt frugtagtig og karakteristisk

Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.) 11 %

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter/l)	
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	

»Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« Spumante Superiore på bærmen

skum: fint og langvarigt.

farve: strågul af større eller mindre intensitet, eventuelt uklar

aroma: behagelig og karakteristisk frugtagtig, eventuelt med noter af sprødt brød og gær

smag: frisk, harmonisk og frugtagtig, eventuelt med noter af sprødt brød og gær.

Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 11 %

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter/l)	
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	

»Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« Spumante Superiore Rive

skum: fint og langvarigt.

farve: strågul af større eller mindre intensitet, frisk

aroma: behagelig og karakteristisk frugtagtig

smag: frisk, harmonisk, behageligt frugtagtig og karakteristisk

Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 11,5 %

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter/l)	
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	

»Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze« eller »Valdobbiadene Superiore di Cartizze«

skum: fint og langvarigt.

farve: strågul af større eller mindre intensitet, frisk

aroma: behagelig og karakteristisk frugtagtig

smag: frisk, harmonisk, behageligt frugtagtig og karakteristisk

Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 11,5 %

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (i % vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (i % vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter/l)	
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	

5. Vinframstillingsmetoder

a) Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Klargøring af partiet til fremstilling af mousserende vin

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Til at klarlægge de komponenter, der skal anvendes til fremstillingen af den mousserende vin, findes der en tilladt traditionel praksis, hvor vin fremstillet af sorterne Pinot og/eller Chardonnay anvendes. Mængderne må ikke overstige 15 % af den samlede volumen.

b) *Maksimumudbytter*

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco

13 500 kg druer pr. hektar

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco »Rive«

13 000 kg druer pr. hektar

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco »Superiore di Cartizze«

12 000 kg druer pr. hektar

6. Afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for druerne til fremstilling af vine med DOCG »Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« er beliggende inden for produktionsområdet for DOC »Prosecco«. Det er afgrænset som følger:

- A) Produktionsområdet for druerne til fremstilling af vinene »Conegliano Valdobbiadene — Prosecco«, som er omhandlet i artikel 1, stk. 1, dækker det bakkede område i følgende kommuner: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Fioletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor og Valdobbiadene.

Området er specifikt afgrænset som følger: Udgangspunktet for afgrænsningen er Fornace (175 meters højde), omkring tre km vest for Valdobbiadene, hvor den administrative grænse mellem kommunerne Valdobbiadene og Segusino møder vejen mellem Valdobbiadene og Segusino.

Afgrænsningen følger derefter den administrative grænse mellem disse kommuner indtil Col Antich, hvor den svinger i en højde på 500 m, som fortsætter til Ca'Pardolin i nærheden af Combai, hvorfra den forlader højen på 500 m og følger vejen til byens torv, først på Cimavilla-vejen og derefter på Trieste-vejen. Derfra når den ad den vej, der fører til kirken, Duel-mejeriet, hvorefter den løber langs bakkekammen og krydser Miane-Campea-vejen, løber op ad Tenade-bakkerne og når fra kammen Tre Ponti på Follina-Pieve-vejen i Soligo.

Efter krydsning af vejen går grænsen op ad Croda di Zuel-bakken og fortsætter langs kammen og passerer over Santa Lucia-kapellet i en højde på 356 m over landsbyen Zuel di Là og over Resera. Grænsen følger derefter Resera-Tarzo-vejen, indtil den støder ind i Revine Tarzo-vejen. Fra ovennævnte kryds når grænsen ad den samme vej Tarzo og derefter Corbanese indtil krydset med Refrontolo-Cozzuolo-vejen i Ponte Maset. Derefter fortsætter den gennem kommunerne Tarzo og Vittorio Veneto, indtil den når den lokale vej »dei Pai« og »delle Perdonanze«. Den følger ovennævnte vej indtil det punkt, hvor den møder Cervada-floden, hvorefter den følger floden, indtil den møder Cozzuolo-Vittorio Veneto-vejen, fortsætter i retning af Vittorio Veneto, indtil den krydser vejen fra Conegliano i Vittorio Venetos centrum. Derefter stiger den op mod Conegliano indtil San Giacomo di Veglia, hvorfra den løber tilbage mod San Martino di Colle Umberto. Efter landsbyen Campion drejer den mod højre langs lokalvejen San Martino og når til Colle Umberto, hvor den stiger mod hovedvej 51 (også kaldet Alemagna) indtil afkørsel 5, hvorfra den fortsætter mod Conegliano.

Grænsen passerer Gai-krydset med Pontebbana eller hovedvej 13 og følger den nye ringvej omkring byen Conegliano og støder sammen med hovedvej 13 ved Ferrera.

Ad hovedvejen når grænsen Susegana og drejer umiddelbart efter byen mod vest langs vejen til Colfosco, også kaldet »strada della Barca«.

Fra Colfosco fortsætter grænsen ad »Mercatelli«-vejen til afkørslen til Falze, hvor den drejer mod Pieve di Soligo langs den gamle vej (Ponte Priula — Pieve di Soligo, som fører til Chisini-vejen).

Grænsen går henover byens centrum og fortsætter ad Schiratti-vejen til Soligo, hvor den drejer til venstre og fortsætter ad hovedvejen mellem Soligo og Ponte di Vidor, krydser Farra di Soligo, Col San Martino, Colbertaldo og Vidor to Ponte di Vidor, som den passerer til venstre for at nå til Bigolino. Efter Bigolino forlader grænsen den vej, der fører til Valdobbiadene, drejer til venstre og følger hovedvejen fra ENEL-kraftværket til landsbyen Villanova efter at have krydset La Roggia-vandløbet. Derefter følger den vandløbet indtil flodterrassen over floden Piave. Den følger terrassen (se det vedhæftede regionale kort »Definizione limite terrazza alluvionale«) og stiger mod Valdobbiadene-Segusino-vejen til kapellet i San Giovanni efter San Vito. Derfra følger den hovedvejen Valdobbiadene-Segusino og går tilbage til Fornace, hvor den lukker det afgrænsede områdes perimeter.

- B) Den mousserende vin, der fremstilles af druer, der er høstet i landsbyen San Pietro di Barbozza i området Cartizze, har ret til den yderligere betegnelse »Superiore di Cartizze«.

Dette delområde er afgrænset som følger: Udgangspunktet er broen over floden Teva vest for Soprapiana på hovedvejen mellem Piovine og Soprapiana mellem Casa Boret (184 meters højde) og Soprapiana (197 meters højde). Fra dette punkt løber grænsen mod nord fra floden Teva, indtil den løber sammen med kanalen Zente, som den følger indtil sammenløbet med kanalen Piagar. Derefter følger den kanalen Piagar til det punkt, hvor kort 63 og 71 støder sammen: (landsbyen San Pietro di Barbozza, sektion B, s. VII).

Fra ovennævnte korts samlingspunkt løber grænsen på tværs af kort 540 og 543, hvor den fortsætter i samme retning i den sidste sektion af opdelingen mellem kort 547 og 735, indtil den når den nordlige kant af kort 542, hvor den krydser hovedvejen i Vettorazzi.

Grænsen løber mod nord langs denne vej. Efter det første vejkryds (Fontana del Bicio) følger den lokalvejen til Menegazzi indtil det punkt, hvor den møder kammen af Vettoraz-bakken. Den løber langs bakkekammen, passerer over Casa Miotto og støder på lokalvejen til Tresiese (Tre Siepi).

Grænsen fortsætter langs denne vej, indtil den møder lokalvejen til Mont, som den følger til det første sving (kort III, som dækker San Pietro di Barbozza, sektion B, s. X). Derefter forlader den vejen og fortsætter op langs kanten af området, der er tilplantet med vin, inden den igen falder til Mont-vejen tæt på Capitello.

Grænsen følger derefter vejen indtil det sted, hvor den krydser hovedvejen Piander. Derefter følger den lokalvejen Strett og fortsætter i samme retning, indtil den støder sammen med Soccol-Follo-vejen øst for Casa Agostinetto Sergio. Derefter stiger den ad Cal de Sciap-vejen indtil vandløbet Valle della Rivetta (floden Borgo). Grænsen følger floden indtil opdelingen mellem kort 149 og 151 ved kommunen Valdobbiadene, del B, s. XI, og fortsætter mod nord over kort 149-151 og kort 148-151. Den krydser hovedvejen til Campion, dækker kort 178-184, kort 179-167, kort 179-182 og kort 181-185 og når til kanalen Tevicella i området Col Zancher og Pra Ospitale. Derefter løber den over kort 21 til 65 i sektionen San Pietro di Barbozza, del B, s. XIII, derefter kort 22-67 og kort 66-67, hvor den krydser vejen Bisoi [sic] (Fodera) og støder sammen med Cavalier-vejen, hvor den dækker kort 24-28 og fortsætter langs vejen for at vende tilbage til udgangspunktet (broen over floden Teva).

- C) For druesorterne Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio og Chardonnay, der anvendes i den traditionelle praksis, der er omhandlet i artikel 5, stk. 3, dækker produktionsområdet det område, der administrativt hører under følgende kommuner i provinsen Treviso: Cappella Maggiore, Cison di Valmarino, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Farra di Soligo, Follina, Fregona, Miane, Pieve di Soligo, Refrontolo, Revine Lago, San Fior, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, Sarmede, Segusino, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor, Vittorio Veneto, Asolo, Caerano S. Marco, Castelcucco, Cavaso del Tomba, Cornuda, Crocetta del Montello, Fonte, Gavera del Montello, Maser, Monfumo, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, S. Zenone degli Ezzelini, Volpago del Montello, Borso del Grappa og Crespano del Grappa.

7. Primære vindruesorter

Glera W. — Serprino

8. Tilknytning til det geografiske område

Conegliano Valdobbiadene — Prosecco (it)/Valdobbiadene — Prosecco (it)/Conegliano — Prosecco (it)

De langstrakte bakker fra øst mod vest er dannet af sandsten og mergel på karbonat, som giver druerne deres meget intense og fine aromatiske noter med en stærk mineralsk aroma. Det tempererede klima og temperatursvingningerne giver en aromatisk og syrlig karakter, som giver vinen dens vinøse og blomsteragtige noter. De stejle bakker er blevet bearbejdet af mennesker gennem århundreder. Den første skrevne beretning om dyrkningen af Prosecco på disse bakker findes i det syvende bind af Giornale d'Italia i 1772, skrevet af Francesco Maria Malvolti, en adelsmand fra Conegliano.

Navnet har været en registreret oprindelsesbetegnelse (DOC) siden 1969 og en registreret og garanteret oprindelsesbetegnelse (DOCG) siden 2009.

9. Vigtige yderligere betingelser (emballage, mærkning, andre krav)

Anvendelse af referencer til udtrykket »Rive«

Retlig ramme:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Ved betegnelse og præsentation af den mousserende vin kan der henvises til kommunerne eller landsbyerne på liste A i produktspecifikationen, såfremt navnet på den kommune eller landsby, hvor druerne er høstet, er ledsaget af udtrykket »Rive«, og såfremt disse referencer er medtaget i fortegnelsen over vindyrkningsarealer.

De yderligere geografiske enheder er følgende:

1) San Vito, 2) Bigolino, 3) San Giovanni, 4) San Pietro di Barbozza, 5) Santo Stefano, 6) Guia, 7) Vidor, 8) Colbertaldo, 9) Miane, 10) Combai, 11) Campea, 12) Premaor, 13) Farra di Soligo, 14) Col San Martino, 15) Soligo, 16) Follina, 17) Farrò, 18) Cison di Valmarino, 19) Rolle, 20) Pieve di Soligo, 21) Solighetto, 22) Refrontolo, 23) San Pietro di Feletto, 24) Rua di Feletto, 25) Santa Maria di Feletto, 26) San Michele di Feletto, 27) Bagnolo, 28) Tarzo, 29) Resera, 30) Arfanta, 31) Corbanese, 32) Susegana, 33) Colfosco, 34) Collalto, 35) Formeniga, 36) Cozzuolo, 37) Carpesica, 38) Manzana, 39) Scomigo, 40) Collalbrigo-Costa, 41) Ogliano, 42) San Vendemiano og 43) Colle Umberto.

Link til produktspecifikationen

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14207>
