C/2024/5690

24.9.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/5690)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΚΡΙΣΗ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Franciacorta»

PDO-IT-A1034-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 26.6.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Κανόνες αμπελοκαλλιέργειας — Φυσικές περιβαλλοντικές συνθήκες**

Καθίσταται σαφέστερο ότι ο περιορισμός σχετικά με την απόσταση μεταξύ αμπελώνων και υγροτόπων ισχύει για τους νέους αμπελώνες που φυτεύτηκαν μετά το 2010 (όταν θεσπίστηκε ο εν λόγω περιορισμός) και ότι η εν λόγω απόσταση είναι η απόσταση μεταξύ του ορίου της αμπελουργικής περιοχής και του ορίου των υγροτόπων, όπως αναφέρεται στο πληροφοριακό σύστημα της περιφέρειας της Λομβαρδίας.

Ο περιορισμός όσον αφορά το υψόμετρο των αμπελώνων καταργήθηκε. Η δυνατότητα καλλιέργειας αμπέλων σε ψυχρότερες περιοχές αποτελεί μέρος της συνολικής στρατηγικής για την αντιμετώπιση της γενικευμένης αύξησης της θερμοκρασίας.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 4.1 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. **Πυκνότητα φύτευσης και συστήματα μόρφωσης των πρέμνων**

Εκτός από το κλάδεμα σε σπαλιέρα με μονό κορδόνι με κατακόρυφη υποστύλωση, επιτρέπονται και άλλα συστήματα μόρφωσης καθώς και μεγαλύτερες αποστάσεις φύτευσης για την ποικιλία Erbamat, με αποτέλεσμα τη βελτίωση της απόστασης των τσαμπιών, την αύξηση του αερισμού και την αυξημένη έκθεση στον ήλιο για τα τσαμπιά. Αυτό αντισταθμίζει επίσης τη χαμηλή βασική γονιμότητα των οφθαλμών που είναι χαρακτηριστική της εν λόγω ποικιλίας.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 4.2 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. **Απόδοση ανά εκτάριο, συγκομιδή των σταφυλιών και ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος**

Η μέγιστη δυνατή παραγωγή μειώνεται σε 10 τόνους/εκτάριο με πλεόνασμα σταφυλιών 20 %, το οποίο κατά τα καλά έτη μπορεί να ταξινομηθεί ως «riserva vendemmiale» (απόθεμα συγκομιδής). Ως εκ τούτου, τροποποιείται η διαχείριση του αποθέματος συγκομιδής. Σε έτη με ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες, το πλεόνασμα μπορεί να χαρακτηριστεί ως Franciacorta (σταφύλια κατάλληλα για μεταποίηση σε απόθεμα συγκομιδής Franciacorta). Η τροποποίηση αποσκοπεί στην απλούστευση των διεργασιών που αφορούν τη διαχείριση του αποθέματος συγκομιδής, την ιχνηλασιμότητα και τον έλεγχο των προϊόντων.

Η απόδοση της εφεδρικής ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης Curtefranca DOC μεταβάλλεται επίσης σε 10 τόνους/εκτάριο, οπότε η πλεονάζουσα παραγωγή του Franciacorta μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για την τυπική γεωγραφική ένδειξη Sebino IGT.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4.5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5Β του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Κανόνες για την οινοποίηση, τη μεταποίηση και την εμφιάλωση — απόδοση σταφυλιών-οίνου ανά εκτάριο**

Επανέρχεται το σταθερό όριο έκθλιψης του 65 %, χωρίς πλεόνασμα. Εάν η απόδοση της έκθλιψης υπερβαίνει το ανώτατο όριο, το σύνολο του παραγόμενου οίνου χάνει το δικαίωμα στην ονομασία και ο παραγόμενος οίνος αναταξινομείται με τις εφεδρικές ονομασίες (έως 68 hl συνολικά ως Curtefranca, με εξαίρεση την ποικιλία Erbamat, και για μεγαλύτερες ποσότητες ως Sebino). Επανέρχεται η έννοια του αποθέματος συγκομιδής, που αφορά τα σταφύλια και όχι τον οίνο.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 5.3 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. **Κανόνες για την οινοποίηση, τη μεταποίηση και την εμφιάλωση — οίνος αποθέματος συγκομιδής και διαχείριση εφοδιασμού**

Προστίθενται περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη διαχείριση του αποθέματος συγκομιδής ως εξής: χωριστή διαχείριση στα μητρώα των οινοποιείων και στη σήμανση, χωρίς όμως να απαιτείται φυσικός διαχωρισμός από τον υπόλοιπο οίνο που είναι κατάλληλος για μεταποίηση σε Franciacorta μέχρι την ανάμειξη που προηγείται της εμφιάλωσης. Η υποχρέωση αναφοράς των αποθεμάτων στον οργανισμό ελέγχου καταργείται, καθώς έχει αντικατασταθεί από την έκδοση ηλεκτρονικών μητρώων.

Διευκρινίζεται επίσης ότι ο οίνος του αποθέματος συγκομιδής διατηρείται χύδην και δεν μπορεί να μεταποιηθεί για τουλάχιστον δώδεκα μήνες μετά την καταχώρισή του στα μητρώα των οινοποιείων. Η απόφαση της περιοχής για την απαλλαγή του οίνου από την υποχρέωση να διατηρείται χύδην είναι επίσης υποχρεωτική για την εμπορία οίνων κατάλληλων για μεταποίηση σε απόθεμα συγκομιδής ΠΟΠ Franciacorta. Όλες οι αναφορές στην εμπορία μεταφέρονται στην παράγραφο 5.4.3.

Ο οίνος του αποθέματος συγκομιδής μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο πριν από την απαλλαγή από την απαίτηση διατήρησης μέσω της αναταξινόμησης σε «Sebino» IGT, που μπορεί να διατεθεί προς κατανάλωση το ίδιο έτος. Ως εκ τούτου, η αναταξινόμηση ως Curtefranca DOC δεν είναι πλέον δυνατή μετά την τροποποίηση της μέγιστης απόδοσης των σταφυλιών του τύπου Curtefranca bianco, η οποία επί του παρόντος ανέρχεται επίσης σε 10 τόνους/εκτάριο.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 5.4 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. **Παραγωγή των διαφόρων τύπων οίνου**

Η ένδειξη «cuvée» αντικαθίσταται από την ένδειξη «assemblaggio» [«μείγμα»].

Εισάγεται η δυνατότητα διατήρησης στο οινοποιείο, με σκοπό την παράταση των περιόδων ωρίμασης, οίνου κατάλληλου για μεταποίηση σε Franciacorta, που περιέχεται σε φιάλες μέγιστου ονομαστικού όγκου 9,0 λίτρων και προορίζεται, μετά την απομάκρυνση από τις φιάλες αυτές, για ανάμειξη και στη συνέχεια για δημιουργία αφρισμού. Η διατήρηση των οίνων στην οινολάσπη στην περίπτωση ενός οίνου που έχει υποστεί δεύτερη ζύμωση μπορεί ασφαλώς να ενθαρρύνει τις μεγαλύτερες δυνατότητες παλαίωσης, αφενός, και τη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών όσον αφορά την αύξηση της απαλότητας στη δομή, του σώματος και της λεπτότητας, αφετέρου.

Για το Franciacorta Satèn, διευκρινίζεται ότι ο υπολογισμός του ορίου των 20 g/l σακχάρων κατά την εμφιάλωση πρέπει να αποκλείει τα σάκχαρα που χρησιμοποιούνται για την ενεργοποίηση της ζύμης.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 5.5 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. **Ελάχιστος χρόνος παλαίωσης — προδιαγραφές**

Η ένδειξη «tiraggio» («tirage») ακολουθείται από την ένδειξη «Imbottigliamento» [«εμφιάλωση»] εντός παρενθέσεων

Η τροποποίηση αυτή αφορά τα άρθρα 5.6 και 5.7 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. **Φιάλες που υποβάλλονται σε επεξεργασία**

Θεσπίζεται απαγόρευση της αναταξινόμησης του Franciacorta Satèn ως Franciacorta και αντιστρόφως, μετά την εμφιάλωση και την καταχώριση, προκειμένου να προσδίδεται στον οίνο Satèn ιδιαίτερος χαρακτήρας όσον αφορά την επιλογή και τη διαχείριση των σταφυλιών που προορίζονται για τον εν λόγω τύπο.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 5.7 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. **Εκπωμάτιση**

Διευκρινίζεται ότι για το γευστικό διάλυμα (liqueur de dosage) μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί οίνος που έχει ήδη ταξινομηθεί ως ΠΟΠ Franciacorta και ΠΟΠ Curtefranca bianco και όχι μόνο οίνος κατάλληλος για μεταποίηση σε ΠΟΠ Franciacorta και ΠΟΠ Curtefranca bianco.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 5.8 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. **Χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση**

Εισάγεται αναλυτική απαίτηση για τον τύπο Franciacorta Rosé όσον αφορά την αξιολόγηση των χρωμάτων σύμφωνα με τη μέθοδο 1-2006 του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV) (MA-AS2-11 R 2006), γνωστή και ως «CIELab». Οι τιμές H* δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 80. Η οπτική αξιολόγηση του χρώματος από τα μέλη των επιτροπών γευσιγνωσίας είναι υποκειμενική· επομένως, σκοπός της παρούσας τροποποίησης ήταν η εισαγωγή μιας αντικειμενικής αναλυτικής απαίτησης που δεν μπορεί να αμφισβητηθεί.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 (Περιγραφή των οίνων) του ενιαίου εγγράφου.

11. **Επισήμανση, ονομασία και παρουσίαση**

Οι υποχρεωτικές περιγραφές των τύπων και της γεύσης πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες των οποίων το ύψος και το μέγεθος δεν υπερβαίνουν εκείνους που χρησιμοποιούνται για την ονομασία Franciacorta. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η εν λόγω απαίτηση ισχύει αποκλειστικά για την ετικέτα που περιέχει όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις. Σε περίπτωση άλλης ετικέτας που περιέχει προαιρετικές ενδείξεις («ετικέτα εικόνας»), η ονομασία Franciacorta πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα αυτή με χαρακτήρες ύψους τουλάχιστον 2 χιλιοστών, ωστόσο στην ίδια ετικέτα μπορούν να εμφανίζονται οποιεσδήποτε άλλες λέξεις, χωρίς περιορισμούς μεγέθους όσον αφορά την ονομασία Franciacorta.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7.1 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 (Περαιτέρω προϋποθέσεις) του ενιαίου εγγράφου.

12. **Ενδείξεις**

Εισάγεται προδιαγραφή σύμφωνα με την οποία, μόνο για περιγραφικούς σκοπούς, και εφόσον είναι αληθής και επαληθεύσιμη, επιτρέπεται να αναφέρεται η περίοδος παλαίωσης σε οινολάσπη, η οποία θεωρείται από πολλές εκμεταλλεύσεις σημαντικό στοιχείο στην επικοινωνία, όταν αυτή είναι μεγαλύτερη από τις ελάχιστες υποχρεωτικές περιόδους που προβλέπονται στο άρθρο 5.6.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 7.4 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Franciacorta

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ2204

— Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων:**

1. Franciacorta

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, έντονος· χρώμα: από αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης έως χρυσοκίτρινο· άρωμα: εκλεπτυσμένο, λεπτό, ευρύ, σύνθετο, με νότες που οφείλονται στη δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης· γεύση: γεμάτη, δροσερή, εκλεπτυσμένη και αρμονική· τύποι γεύσης: «dosaggio zero» [μηδενική δόση], extra brut, brut, extra dry, sec και demi-sec· Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 14,00.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. Franciacorta Millesimato

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, έντονος· χρώμα: από αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης έως χρυσοκίτρινο· άρωμα: εκλεπτυσμένο, λεπτό, ευρύ, σύνθετο, με νότες που οφείλονται στη δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης· γεύση: δροσερή, ευωδιαστή, εκλεπτυσμένη και αρμονική· τύποι γεύσης: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry· Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 15,00.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. Franciacorta Riserva

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, έντονος· χρώμα: από αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης έως χρυσοκίτρινο, ενδεχομένως ενίοτε με χάλκινες αποχρώσεις· άρωμα: σύνθετο, εξελιγμένες νότες, χαρακτηριστικές της μακράς περιόδου παλαίωσης στη φιάλη· γεύση: δροσερή, ευωδιαστή, εκλεπτυσμένη και αρμονική· τύποι γεύσης: dosaggio zero, extra brut, brut· Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 15,00.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. Franciacorta Satèn

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: επίμονος, κρεμώδης· χρώμα: έντονο αχυροκίτρινο· άρωμα: εκλεπτυσμένο, λεπτό, με νότες που οφείλονται στη δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης· γεύση: γεμάτη, κρεμώδης, εκλεπτυσμένη και αρμονική· μέγιστη πίεση: 5 atm.· τύπου brut· Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 14,50.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. Franciacorta Satèn Millesimato

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: επίμονος, κρεμώδης· χρώμα: από αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης έως χρυσοκίτρινο· άρωμα: λεπτό, σύνθετο, με νότες που οφείλονται στη δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης· γεύση: γεμάτη, κρεμώδης, εκλεπτυσμένη και αρμονική· μέγιστη πίεση: 5 atm.· τύπος: brut· Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 14,50.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. Franciacorta Satèn Riserva

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: επίμονος, κρεμώδης· χρώμα: χρυσοκίτρινο ποικίλης έντασης· άρωμα: σύνθετο, εξελιγμένες νότες, χαρακτηριστικές της μακράς περιόδου παλαίωσης στη φιάλη· γεύση: δροσερή, ευωδιαστή, εκλεπτυσμένη και αρμονική· μέγιστη πίεση: 5 atm· τύπου brut· Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 15,00.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

7. Franciacorta Rosé

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, έντονος· χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης· άρωμα: εκλεπτυσμένο, λεπτό, ευρύ, σύνθετο, με μύτη χαρακτηριστική του pinot noir και νότες που οφείλονται στη δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης· γεύση: γεμάτη, δροσερή, εκλεπτυσμένη και αρμονική· τύποι γεύσης: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry· sec και demi-sec· Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 15,00.

Προσδιορισμός χρωματικών χαρακτηριστικών με τη χρήση της μεθόδου 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006) του OIV, γνωστή και ως «CIELab»: οι τιμές H* δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 80.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

8. Franciacorta Rosé Millesimato

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, έντονος· χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης, ενδεχομένως με χάλκινες αποχρώσεις· άρωμα: ευρύ, σύνθετο, με μύτη χαρακτηριστική του pinot noir και νότες που οφείλονται στη δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης· γεύση: γεμάτη, δροσερή, εκλεπτυσμένη και αρμονική· τύποι γεύσης: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry· Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 15,00.

Προσδιορισμός χρωματικών χαρακτηριστικών με τη χρήση της μεθόδου 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006) του OIV, γνωστή και ως «CIELab»: οι τιμές H* δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 80.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

9. Franciacorta Rosé Riserva

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, έντονος· χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης, ενδεχομένως με χάλκινες ανταύγειες· άρωμα: σύνθετο, με μύτη χαρακτηριστική του pinot noir και μπουκέτο που οφείλεται στη μακρά περίοδο παλαίωσης εντός της φιάλης· γεύση: γεμάτη, δροσερή, εκλεπτυσμένη και αρμονική· τύποι γεύσης: dosaggio zero, extra brut, brut· Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 15,00.

Προσδιορισμός χρωματικών χαρακτηριστικών με τη χρήση της μεθόδου 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006) του OIV, γνωστή και ως «CIELab»: οι τιμές H* δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 80.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *α. Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Υποχρεωτική άμεση έκθλιψη των σταφυλιών

Ειδική οινολογική πρακτική

Η μετάβαση από σταφύλια σε γλεύκος πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά μέσω άμεσης έκθλιψης, χωρίς αποβοστρύχωση των ακέραιων σταφυλιών. Η εν λόγω απαίτηση δεν ισχύει για τα σταφύλια pinot noir που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ερυθρωπού ή ερυθρού οίνου για την παραγωγή της ελεγχόμενης και εγγυημένης ονομασίας προέλευσης «Franciacorta» (DOCG).

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

2. Franciacorta — όλοι οι τύποι

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Franciacorta — όλοι οι τύποι

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο.

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή καλλιέργειας σταφυλιών για την παραγωγή του «Franciacorta» DOCG βρίσκεται στην επαρχία Brescia και καταλαμβάνει αμπελουργικές εκτάσεις υψηλής ποιότητας που βρίσκονται σε ολόκληρη την επικράτεια των δήμων Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica και Gussago και το τμήμα του εδάφους των δήμων Cologne, Coccaglio, Rovato και Cazzago S. Martino που βρίσκεται βορείως των πρώην κρατικών αυτοκινητοδρόμων αριθ. 573 και 11 και τμήμα του εδάφους του δήμου Brescia. Το όριο της περιοχής αυτής καθορίζεται ως εξής: από τις ακτές της λίμνης Iseo, ακολουθεί το όριο του δήμου Paratico έως ότου συναντήσει το όριο του δήμου Capriolo, το οποίο ακολουθεί μέχρι το όριο με τον δήμο Adro. Ακολουθεί το όριο με τον δήμο Adro νότια έως ότου συναντήσει το όριο του δήμου Erbusco, το οποίο ακολουθεί, εξακολουθώντας να κατευθύνεται νότια, διασχίζοντας τη διασταύρωση με τον δήμο Cologne και συνεχίζοντας, πάντα προς τα νότια, έως τον κρατικό αυτοκινητόδρομο που ενώνει το Bergamo με την Brescia, τον οποίο ακολουθεί έως τη διασταύρωση με τον δήμο Ospitaletto. Ακολουθεί το όριο αυτού του δήμου προς Βορρά έως ότου συναντήσει το όριο του δήμου Castegnato. Συνεχίζει κατά μήκος του ορίου του δήμου Castegnato βόρεια έως ότου συναντήσει τον πρώην κρατικό αυτοκινητόδρομο αριθ. 11, τον οποίο ακολουθεί ανατολικά, περνώντας από τον οικισμό Mandolossa και συνεχίζοντας κατά μήκος της ίδιας οδού μέχρι τον οικισμό Scuole. Από εκεί ακολουθεί την οδό βόρεια της Badia σε υψόμετρο 133 m. Κατόπιν ακολουθεί την οδό ανατολικά προς τον λόφο S. Anna με βορειοανατολική κατεύθυνση και διασχίζει τα υψομετρικά σημεία 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m και 157,9 m προτού εισέλθει στον αυτοκινητόδρομο Brescia Cellatica, τον οποίον ακολουθεί με κατεύθυνση προς Cellatica. Από το υψομετρικό σημείο 139,9 m, το όριο συμπίπτει πρώτα με το όριο του δήμου Cellatica και στη συνέχεια με το όριο του Gussago, περικλείοντας το σύνολο του εδάφους των δύο αυτών δήμων, στη συνέχεια ακολουθεί πρώτα το όριο του δήμου Brione και κατόπιν του Polaveno μέχρι τη λίμνη Iseo. Ακολουθεί την όχθη της λίμνης Iseo μέχρι το Paratico. Οι ακόλουθες εκτάσεις δεν περιλαμβάνονται στην περιοχή παραγωγής που ορίζεται ανωτέρω: από το όριο της επαρχίας Brescia, δυτικά, κατά μήκος του αυτοκινητόδρομου A4 και του ποταμού Oglio, μεταξύ των δημοτικών ορίων του Palazzolo sull'Oglie και του Capriolo, το όριο των εξαιρούμενων εκτάσεων ακολουθεί το όριο του δήμου Capriolo έως τη διασταύρωσή του με τη σιδηροδρομική γραμμή, την οποία στη συνέχεια ακολουθεί βόρεια έως τον σταθμό του Paratico, πριν να ακολουθήσει τον πρώην κρατικό αυτοκινητόδρομο αριθ. 469 και τον επαρχιακό αυτοκινητόδρομο αριθ. 12 έως το χωριό Clusane σε υψόμετρο 193,8 m.

Αποφεύγοντας το σύνολο της επικράτειας της Villa Barcella, φτάνει σε υψόμετρο 205 m πριν να διασχίσει ξανά τον επαρχιακό αυτοκινητόδρομο αριθ. 12 σε υψόμετρο 197 m· ακολουθεί τον επαρχιακό αυτοκινητόδρομο αριθ. 12 σε υψόμετρο 191 m, αποφεύγοντας τον λόφο Cascina Beloardo και διασχίζει τα υψομετρικά σημεία 189,9 m, 188 m και 195,2 m πριν διασταυρωθεί με τον επαρχιακό αυτοκινητόδρομο αριθ. 11 και κατευθυνθεί νότια προς την εκκλησία του S. Pietro in Lamosa, όπου βγαίνει στον χωματόδρομο που οδηγεί στο Segaboli, στη συνέχεια διέρχεται από τα υψομετρικά σημεία 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m και 198 m και συνεχίζει προς το Il Mulino, τον σιδηροδρομικό σταθμό του Provalio, ακολουθώντας τη σιδηροδρομική γραμμή προς τα βόρεια έως ότου συναντήσει, ακριβώς πριν από τον οικισμό Iseo, τον πρώην κρατικό αυτοκινητόδρομο αριθ. 510, τον οποίον ακολουθεί έως ότου συναντήσει τα δημοτικά όρια του Sulzano. Τα ακολουθεί προς Βορρά, μέχρι τη λίμνη, κατόπιν ακολουθεί την όχθη της λίμνης Iseo μέχρι το Paratico, όπου συναντά, κοντά στο Sarnico, το όριο της επαρχίας Brescia, το οποίο ακολουθεί έως ότου συναντήσει το όριο του δήμου Capriola, που ήταν το σημείο αφετηρίας.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Chardonnay B

Erbamat B.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Franciacorta — όλοι οι τύποι

Η αμπελουργική ζώνη Franciacorta περιλαμβάνει ένα μεγάλο μοραινικό αμφιθέατρο, το οποίο σχηματίστηκε κατά τη διάρκεια των παγετώνων της Δευτερογενούς και Τριτογενούς γεωλογικής περιόδου ως αποτέλεσμα της επανειλημμένης επέκτασης και υποχώρησης του μεγάλου παγετώνα της Valcamonica και χαρακτηρίζεται από ακραία μορφολογική και γεωλογική πολυπλοκότητα. Το κοινό χαρακτηριστικό των περισσότερων εδαφών της Franciacorta είναι, ως εκ τούτου, η μοραινική προέλευσή τους, η οποία καθορίζει τα βασικά χαρακτηριστικά τους: μη αυτόχθονη γένεση, επαρκές βάθος, καλή αποστράγγιση και καλή έως υψηλή παροχή ύδατος. Ως εκ τούτου, τα εδάφη της Franciacorta είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για την αμπελοκαλλιέργεια. Εκτός από τα γενικά χαρακτηριστικά της περιοχής, η μεγάλη ποικιλία εδαφών και τοπίων καθιστά δυνατή τη διαφοροποίηση της φυτικής-παραγωγικής συμπεριφοράς, της δυναμικής ωρίμασης των σταφυλιών και, τέλος, των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων βάσης.

Σε μελέτη για τον καθορισμό ζωνών προσδιορίστηκαν έξι διακριτές κλιματικές περιοχές. Η Franciacorta εμπίπτει στο μεσοκλίμα της ιστορικής περιοχής Insubria και ευνοείται από ορισμένα χαρακτηριστικά μεσογειακού τύπου, τα οποία είναι οι σχετικά ήπιοι χειμώνες και τα όχι υπερβολικά θερμά καλοκαίρια, με μέτριο ημερήσιο και ετήσιο εύρος θερμοκρασίας. Η έντονη ποικιλομορφία της περιοχής όσον αφορά τα εδαφικά πετρώματα και το μικροκλίμα αντικατοπτρίζεται στη διαφορετική δυναμική ωρίμασης των σταφυλιών και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων βάσης, τα οποία είναι ιδιαίτερα ποικιλόμορφα και καθιστούν δυνατή την παραγωγή ενός προϊόντος βάσης που χαρακτηρίζεται από εξαιρετική πολυπλοκότητα.

Το γεγονός ότι στην εν λόγω περιοχή φυτρώνουν αυτοφυή αμπέλια από την προϊστορική εποχή καταδεικνύει ότι η περιοχή αυτή είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την αμπελοκαλλιέργεια. Αυτό αποδεικνύεται από ανακαλύψεις προϊστορικών γιγάρτων σταφυλιών και από τα αρχαιολογικά ευρήματα που εντοπίζονται σε ολόκληρη την περιοχή, καθώς και από τις διάφορες μαρτυρίες κλασικών συγγραφέων, από τον Πλίνιο και τον Κολουμέλλα έως τον Βιργίλιο. Γνωρίζουμε επίσης μέσω ιστορικών μαρτυριών για τους λαούς που εγκαταστάθηκαν στη Franciacorta και συγκεκριμένα τους Γαλάτες εντεύθεν των Άλπεων, τους Ρωμαίους και τους Λομβαρδούς. Έγγραφα του 9ου, του 10ου και του 11ου αιώνα, τα οποία προέρχονται από μεγάλα αστικά μοναστικά ιδρύματα, μαρτυρούν την εκτεταμένη αμπελοκαλλιέργεια και αποδεικνύουν τη συνέχεια, όπως επιβεβαιώνεται από σημαντικά αρχαιολογικά ευρήματα στην περιοχή, της αμπελοκαλλιέργειας από την ύστερη αρχαιότητα έως τον μέσο Μεσαίωνα στη Franciacorta. Το τοπωνύμιο «Franzacurta» εμφανίστηκε για πρώτη φορά σε διάταγμα του όγδοου καταστατικού της Brescia το 1277 και αφορά εντολή που εκδόθηκε προς τους δήμους Gussago και Rodengo για την επισκευή της γέφυρας πάνω από τον ποταμό Mella στην περιοχή Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta» [για ιδία χρήση και για χρήση από όλους τους φίλους της Franzacurta]. Ως εκ

τούτου, οι αποδέκτες της εντολής θα είχαν άριστη γνώση των εδαφών της Franciacorta τα οποία θα επωφελούνταν από το έργο τους, στοιχείο που υποδηλώνει την αρχαιότερη χρήση του ονόματος, η οποία πιθανώς συνδεόταν με την εξουσία των μοναστηριακών αυλών του Rodengo, του Provaglio και του Rovato, οι οποίες ιδρύθηκαν από τους Κλουνιακούς και απαλλάσσονταν από την καταβολή του φόρου της δεκάτης στον επίσκοπο της Brescia, επομένως επρόκειτο για αυλές απαλλαγμένες από φόρους ή, στα λατινικά της εποχής, francae curtae. Πρόσφατες μελέτες δείχνουν ότι η εν λόγω απαλλαγή αφορούσε τα εμπορεύματα που μεταφέρονταν από τη Franciacorta στον ελεύθερο δήμο της Brescia, τα οποία απαλλάσσονταν από τους δασμούς με αντάλλαγμα τη συντήρηση της οδού από την Brescia στο Iseo και, κατά μήκος της λίμνης, προς την πηγή εφοδιασμού σιδήρου στην κοιλάδα Camonica. Ανεξάρτητα από την προέλευση της εν λόγω «απαλλαγής», η προέλευση του τοπωνυμίου έγκειται σίγουρα στο λατινικό «francae» και στον ρόλο των μοναστηριών «curtae».

Οι αλληλένδετες πτυχές της ιστορίας, του οίνου και του πολιτισμού της Franciacorta παρουσιάζονται επίσης σε μία από τις πρώτες δημοσιεύσεις παγκοσμίως σχετικά με την τεχνική της παρασκευής οίνων που έχουν υποστεί φυσική ζύμωση σε φιάλες και την επίδρασή τους στο ανθρώπινο σώμα. Τυπώθηκε στην Ιταλία το 1570, συντάχθηκε από τον Gerolamo Conforti της Brescia και είχε τον τίτλο «Libellus de vino mordaci» [Βιβλιαράκι για τον αφρώδη οίνο]. Ο εν λόγω γιατρός, του οποίου οι μελέτες προηγήθηκαν των μελετών του επιφανούς αββά Dom Perignon, ανέδειξε τη σημαντική εξάπλωση και την ευρεία κατανάλωση λαμπερών, αφρωδών οίνων, στοιχείο που αποτελεί αναμφισβήτητη απόδειξη του βαθύ, αρχαίου δεσμού μεταξύ της εν λόγω αμπελουργικής ζώνης και του οίνου Franciacorta.

Μεταξύ των πιο πρόσφατων μαρτυριών συγκαταλέγεται και η μαρτυρία του Gabriele Rosa, ο οποίος το 1852 στην πραγματεία του για τους οίνους, ενθυμούμενος τους λευκούς οίνους της Franciacorta αναφέρει ότι είναι «εξαιρετικοί, αφρώδεις και ευχάριστοι στη γεύση» («eccellentissimi, racenti e garbi»).

Το 1967 δημιουργήθηκε η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Franciacorta DOC ως μία από τις πρώτες καταχωρισμένες ονομασίες στην Ιταλία, η οποία περιλάμβανε επίσης αφρώδη οίνο. Το 1995 στην εν λόγω ονομασία προστέθηκε η απόλυτη διάκριση όσον αφορά τους ιταλικούς οίνους ποιότητας, η εγγυημένη και ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης (DOCG), μια καταχωρισμένη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης, η οποία αποτέλεσε σημείο καμπής στην πορεία προς την ολοένα και μεγαλύτερη αναγνώριση του άρρηκτου δεσμού μεταξύ του εν λόγω οίνου και της αμπελουργικής του ζώνης, δεδομένου ότι η ένδειξη «Franciacorta» επιλέχθηκε ως η μόνη ένδειξη για τον προσδιορισμό του οίνου και της μεθόδου παραγωγής του.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Άρθρο 7 παράγραφος 2 — Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Καθίσταται υποχρεωτική η αναγραφή στην ετικέτα του φορέα που πραγματοποιεί την εκπωμάτιση, η οποία αποτελεί το τελευταίο βασικό στάδιο της παραγωγής ενός οίνου Franciacorta, σε περίπτωση που ο παραγωγός αναθέτει σε τρίτους την εκτέλεση της εν λόγω εργασίας για λογαριασμό του. Η διάταξη αυτή αποσκοπεί στην εξασφάλιση μεγαλύτερης διαφάνειας για τον τελικό καταναλωτή, δεδομένου ότι η ισχύουσα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία που ορίζει τον παραγωγό ως «το φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή η ομάδα φυσικών ή νομικών προσώπων που προβαίνει το ίδιο ή που αναθέτει για λογαριασμό του/της τη μεταποίηση σταφυλιών ή του γλεύκους σταφυλιών σε οίνο ή τη μεταποίηση του γλεύκους σταφυλιών ή οίνου σε αφρώδεις οίνους, αεριούχους αφρώδεις οίνους, αφρώδεις οίνους ποιότητας ή αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου» (άρθρο 46 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού 2019/33 της Επιτροπής), στην πράξη εξομοιώνει, για τους σκοπούς της επισήμανσης του αφρώδους οίνου, το πρόσωπο που όντως μεταποιεί τον αφρώδη οίνο με την κλασική μέθοδο με το πρόσωπο που αναθέτει τη μεταποίηση για λογαριασμό του σε τρίτο.

Άρθρο 7 παράγραφος 1 — Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία.

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Εντός του οπτικού πεδίου στο οποίο εμφανίζονται όλες οι υποχρεωτικές ενδείξεις, οι υποχρεωτικές περιγραφές των τύπων και της γεύσης πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες των οποίων το ύψος και το μέγεθος δεν υπερβαίνουν εκείνους που χρησιμοποιούνται για την ονομασία Franciacorta.

Σε περίπτωση άλλης ετικέτας που περιέχει προαιρετικές ενδείξεις («ετικέτα εικόνας»), η ονομασία Franciacorta πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα αυτή με χαρακτήρες ύψους τουλάχιστον 2 χιλιοστών, ωστόσο στην εν λόγω ετικέτα μπορούν να εμφανίζονται οποιεσδήποτε πρόσθετες διατυπώσεις, χωρίς περιορισμούς μεγέθους όσον αφορά την ονομασία Franciacorta.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21678