C/2026/3909

20.7.2026

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill**

(C/2026/3909)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

**Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli**

**"Cicoria puntarelle molfettese"**

**Nru tal-UE: PGI-IT-03443 — 22.7.2025**

1. **Isem/Ismijiet**

"Cicoria puntarelle molfettese"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP ☒

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0705 21 — Ċikwejra (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

L-indikazzjoni ġeografika protetta "Cicoria puntarelle molfettese" tirreferi għall-irjus u r-rimjiet ("puntarelle") taċ-ċikwejra *Cichorium intybus* L, tal-varjetajiet "Molfetta", "Catalogna pugliese" u "Catalogna puntarelle a foglia stretta" prodotti fiż-żona definita. Irid ikollhom il-karatteristiċi li ġejjin:

(a) dehra:

ras: piż ta' bejn 500 g u 1 500 g;

struttura tar-ras: bażi kompatta u tonda bil-parti ta' fuq ippuntata;

struttura tar-rimjiet ("puntarelle"): xi ftit tawwalija, tonqos gradwalment lejn il-ponta, abbundanti fir-ras;

abbundanza ta' frondi fost ir-rimjiet;

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

(b) kulur: ir-rimjiet huma ta' kulur bajdani b'biċċiet żgħar ħodor ta' intensità differenti;

(c) togħma: ħaxixa karatteristikament tqarmeċ, ir-rimjiet għandhom togħma ħelwa b'togħma li tibqa' fil-ħalq daqsxejn morra, li tiżdied gradwalment hekk kif ir-rimjiet jikbru;

(d) it-tul tar-rimjiet: ("puntarelle") bejn 7 cm u 15 cm.

Il-prodott jiġi introdott fis-suq frisk jew lest għall-konsum (IV gamma) wara li jgħaddi minn proċessar teknoloġiku minimu li jikkonsisti f'għażla, issortjar, qtugħ, ħasil, tnixxif u imballaġġ.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

—

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni taċ-"Cicoria puntarelle molfettese" sal-ħsad isiru fiż-żona ġeografika definita.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-prodott jista' jiġi imballat mirqum bħala prodott frisk, jew f'format IV-gamma:

(a) fl-ewwel każ, l-irjus jitnaddfu u jitneħħewlhom il-weraq nixfin. Jistgħu jiġu introdotti fis-suq fi flow packs, jew fuq tilari tal-plastik jew tal-kartun, jew f'tipi oħra ta' imballaġġ permessi fil-leġiżlazzjoni rilevanti, bejn 500 g u 1 500 g f'piż;

(b) fit-tieni każ, ir-rimjiet jistgħu sempliċement jiġu imballati fuq tilari tal-plastik jew tal-kartun, jew f'tipi oħra ta' imballaġġ permessi fil-leġiżlazzjoni rilevanti, bejn 250 g u 1 000 g f'piż. L-imballaġġ irid jkun ħieles mill-korpi barranin kollha. Il-proċess tal-imballaġġ irid jsir b'mod li jiżgura li l-prodott ikun protett kif suppost u jkollu biżżejjed umdità.

Ma hemm l-ebda restrizzjoni ġeografika relatata mal-kundizzjonijiet tat-tindif, tat-tqaxxir, tat-tirqim u tal-imballaġġ.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Is-simbolu Ewropew tal-IĠP u l-logo tad-denominazzjoni jidhru fuq l-imballaġġ.

L-indikazzjoni ġeografika protetta "Cicoria puntarelle molfettese" ma tridx tkun akkumpanjata minn xi deskrizzjoni oħra li mhix prevista espressament f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Huwa permess li jintużaw ismijiet ġenwini, ismijiet tan-negozju u trademarks privati u/jew pubbliċi, sakemm ma jkollhom l-ebda skop ta' tifħir.

Trid titwaħħal tikketta mal-imballaġġ bl-informazzjoni meħtieġa mil-liġi b'karattri li jinqraw, li ma jitħassrux, u li jidhru minn barra.

Kwalunkwe informazzjoni addizzjonali ma tridx tqarraq bil-konsumatur dwar in-natura u l-karatteristiċi tal-prodott.

Id-disinn tal-logo fih ċirku aħdar skur (Pantone 2424 C), bil-kliem "CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE" li jidhru bl-abjad fil-parti ta' fuq u "IGP", bl-abjad ukoll, fin-naħa ta' isfel. Fiċ-ċentru taċ-ċirku hemm disinn li jirrappreżenta pjanta stilizzata taċ-ċikwejra bi tliet partijiet ta' fuq u forma ta' żewġ torrijiet fil-bażi. Dawk iż-żewġ torrijiet jiffurmaw l-ittra "M" għal Molfetta. Il-logo jinkludi żewġ sfumaturi ta' aħdar: Pantone 2424C u Panton 2286C.

Tista' tintuża wkoll verżjoni tal-logo bl-iswed u l-abjad, b'qafas skur u d-disinn intern fuq sfond abjad.





5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-IĠP "Cicoria puntarelle molfettese" tikkonsisti mit-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet ta' Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi u Ruvo di Puglia.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

*Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq*

☐ reputazzjoni

☐ kwalità nominali

☒ karatteristiċi oħra

*Sommarju tar-rabta*

L-applikazzjoni għar-rikonoxximent taċ-"Cicoria puntarelle molfettese" hija bbażata kemm fuq ir-reputazzjoni kif ukoll il-karatteristiċi distintivi.

Tabilħaqq, iċ-"Cicoria puntarelle molfettese" tingħaraf mid-dehra tagħha (ara l-punt 4.2 tad-dokument uniku), bl-aħdar fl-abjad tar-ras, il-konsistenza u t-tqarmiċ naturali tagħha, il-ħlewwa tar-rimjiet bit-togħma li tibqa' fil-ħalq kemxejn morra, u x-xebh tar-rimjiet ma' lanzi żgħar, u għalhekk il-laqam "ċikwejra bix-xewk", li tirreferi għall-partijiet ta' fuq li jixbħu l-lanzi: "le puntarelle". (G. de Marco, Molfetta tra passato e presente, [Molfetta passat u preżent] Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12).

Dawn il-karatteristiċi taw lok għar-reputazzjoni tal-prodott u l-ispeċifiċità li tiddistingwih minn tipi oħra ta' ċikwejra tal-varjetà Catalogna tal-ispeċi Cycorium.

Dan il-karattru distintiv ġie ppruvat xjentifikament fl-2012 permezz ta' analiżi tal-komponenti prinċipali (PCA) bl-użu ta' riżonanza manjetika nukleari, fi proġett imsejjaħ "Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)""[Bijodiversità ta' speċi veġetali ta' Puglia] (2013-2018).

F'dan il-każ, il-PCA wriet li l-ambjent huwa l-kawża ewlenija ta' varjazzjoni bejn iċ-"Cicoria puntarelle molfettese" u popolazzjonijiet lokali oħra taċ-ċikwejra, bħall-Galatina. Il-klassifikazzjoni taċ-"Cicoria puntarelle molfettese" b'referenza għall-oriġini ġeografika tagħha kienet għalhekk issostanzjata. Ġie kkonfermat li dan il-prodott kien żviluppa l-ispeċifiċità tiegħu stess permezz tal-adattament karatteristiku għall-kundizzjonijiet ambjentali taż-żona tal-kultivazzjoni, bil-ħamrija, il-klima u l-fatturi agrikoli tagħha.

Din hija deskrizzjoni tal-karatteristiċi tal-ħamrija u tal-klima taż-żona.

— Ħamrija: iż-żona tal-produzzjoni hija ddominata minn sottostrati tal-ġebla tal-ġir, ħamrija ġeblija rqiqa u skulata sew b'karatteristiċi karstiċi (xquq), li jippermettu li x-xita tgħaddi malajr. Id-disponibbiltà tal-ilmijiet tal-wiċċ hija limitata iżda hemm akwiferi fil-fond.

— Klima u mikroklima: iż-żona tal-produzzjoni, speċjalment l-istrixxi kostali, hija soġġetta għaż-żiffa tal-baħar u għal varjazzjonijiet akbar fit-temperatura billejl. Dawn il-fatturi jinfluwenzaw il-fiżjoloġija tal-pjanta fl-akkumulazzjoni taz-zokkor, l-attività tal-enzimi u l-metaboliti sekondarji.

— Disponibbiltà tal-ilma: fiż-żona tal-produzzjoni, l-ilma disponibbli għall-ħamrija huwa rregolat mill-interazzjoni bejn il-preċipitazzjoni, is-sawra tal-ħamrija u l-preżenza ta' akwiferi karstiċi fil-fond. Dan il-kombinament jillimita l-ilma staġnat u jiżgura provvisti ta' ilma kostanti iżda mhux eċċessivi. Dawn il-kundizzjonijiet jinkoraġġixxu l-formazzjoni ta' rimjiet iqarmċu u jipprevjenu n-nitrati żejda.

— Firxa tat-temperatura u sigħat tad-dawl tal-ġurnata: il-varjazzjoni akbar fit-temperatura bejn il-lejl u l-jum, u l-perjodi ta' dawl tal-ġurnata tipiċi fil-latitudnijiet taż-żona tal-produzzjoni, jinfluwenzaw il-metaboliżmu tat-tessuti. Din il-forma ta' tkabbir twassal għal zkuk sodi u l-akkumulazzjoni tal-komposti fenoliċi u t-terpeni li jikkaratterizzaw it-togħma ħafifa morra tar-rimjiet.

Effett fuq il-karatteristiċi taċ-"Cicoria puntarelle molfettese":

— Reżistenza għall-kesħa: storikament, iċ-"Cicoria puntarelle molfettese" intgħażlet għat-tolleranza tagħha għall-ġlata okkażjonali tax-xitwa tipika tal-istrixxa kostali tal-Murge. Din ir-reżistenza hija riflessa fi prodott li jżomm il-konsistenza u t-tqarmiċ tiegħu anke wara tnaqqis qasir fit-temperatura.

— Struttura u daqs tar-ras: il-ħamrija tal-ġebla tal-ġir u l-provvista limitata tal-ilma huma li jwasslu għal irjus kompatti f'forma ta' piramida, b'għadd kbir ta' rimjiet interni ċilindriċi twal.

— Kulur u kontenut ta' klorofilla: it-tkabbir parzjali tar-rimjiet meta protetti mill-weraq, flimkien mas-sawra tal-ħamrija, jirriżultaw f'rimjiet ta' kulur abjad fl-aħdar.

— Togħma u komposti morri: il-varjazzjonijiet fit-temperatura u l-ġestjoni tal-għelejjel jimmodulaw il-bijosinteżi tal-komposti morri (lattoni sesquiterpene) u l-fenoliċi, u jipproduċu bilanċ bejn il-ħlewwa tal-qalba u t-togħma li tibqa' fil-ħalq kemxejn morra.

Rwol tal-prattiki tat-tkabbir u l-kalendarju tal-biedja:

— Id-densità tat-tħawwil u l-ġestjoni tal-faxxina: id-distanzi bejn ir-ringieli u l-pjanti stabbiliti fil-prattika lokali jinkoraġġixxu t-tkabbir vertikali u jillimitaw il-wisa' tal-parti wiesgħa tal-werqa, u jżidu l-proporzjon ta' rimjiet interni fir-ras.

— Ħin taż-żrigħ u tal-ħsad: id-daqs, it-tqarmiċ u l-profil aromatiku huma influwenzati direttament miż-żmien taż-żrigħ u tal-ħsad f'kull stadju fenoloġiku.

— Ġestjoni tal-ilma u użu ta' fertilizzanti: irrigazzjoni kkontrollata u użu limitat ta' fertilizzanti jikkontribwixxu għal profili ta' nitrat u polifenoli li huma differenti minn żoni oħra ta' kultivazzjoni.

Referenzi xjentifiċi ta' appoġġ:

Hemm evidenza sperimentali ta' rabta kawżali bejn l-ambjent, il-prattiki tat-tkabbir u l-profil kimiku u sensorju taċ-"Cicoria puntarelle molfettese", kif stabbilit fi studji xjentifiċi internazzjonali. L-aktar studji rilevanti jinkludu:

— D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G.,... & Ursini, O. (2017). "Influence of cultivation sites on sterol, nitrate, total phenolic contents and antioxidant activity in endive and stem chicory edible products." International Journal of Food Sciences and Nutrition, 68(1), 52–64.

— Testone, G., Mele, G., Di Giacomo, E., Gonnella, M., Renna, M., Tenore, G. C.,... & Giannino, D. (2016). "Insights into the sesquiterpenoid pathway by metabolic profiling and de novo transcriptome assembly of stem-chicory (*Cichorium intybus* cultigroup 'Catalogna')." Frontiers in Plant Science, 7, 1676.

L-istorja tal-produzzjoni taċ-"Cicoria puntarelle molfettese" ħolqot rabtiet b'saħħithom mal-konsumaturi, li għadhom sal-lum japprezzaw il-kwalità speċjali u distintiva tagħha.

Iċ-"Cicoria puntarelle molfettese" għandha storja twila. Is-sorsi miktuba jmorru lura għall-bidu tas-seklu 20. Il-letteratura agrikola u kulinari kollha tal-muniċipalitajiet fiż-żona tal-produzzjoni, li tkopri aktar minn 100 sena, kif ukoll ix-xhieda diretti ta' bdiewa anzjani, jixhdu l-uniċità storika ta' dan il-prodott. Din il-ħaxixa umli bil-weraq kisbet identità speċifika msejsa f'sett ta' frażijiet u kliem popolari: "spigata" [bix-xewk], "a punte" [bil-ponta], "puntarelle" [partijiet ta' fuq], "campestri" [rustika], minn "Molfetta" u "molfettese" [Molfettan]. Dawn kollha jindikaw b'mod ċar "ċikwejra" tipika ta' dik iż-żona definita u li tista' tiġi definita: "Cicoria puntarelle molfettese".

It-testimonjanzi jirreġistraw u jittraskrivu l-"għajjat tal-bejjiegħa, tal-bejjiegħa fit-toroq u tal-bejjiegħa minn bieb għal bieb", xena tipika f'partijiet rurali, wieqfa fil-pjazez ewlenin ta' Molfetta, li tagħti ħajja lill-eki ta' kif il-prodott kien imsejjaħ [fid-djalett lokali]: "uè la cimececorei'à specate" ("ejjew ixtru ċ-ċikwejra bix-xewk"), G. De Marco, Molfetta tra passato e presente [Molfetta passat u preżent], Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12.

Fis-snin 80, permezz ta' proċess ta' unifikazzjoni u l-organizzazzjonijiet tal-produtturi, dan l-għarfien tal-valur distintiv tal-prodott sar fattur fundamentali fl-iżvilupp ta' ġestjoni sħiħa tal-produzzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni.

Tabilħaqq, fit-territorju ta' Molfetta, korp uniku unifikanti kien ta' importanza fundamentali: il-Kooperattiva Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. [koperattiva inkorporata tal-frott u l-ħaxix ta' San Giacomo]. Imwaqqfa fit-2 ta' Diċembru 1981, bdiet topera fil-5 ta' Mejju 1982 u baqgħet attiva sal-aħħar tas-snin 90.

Ir-rabta bejn dan il-prodott ortikulturali u l-użi kulinari tiegħu fit-tradizzjoni ta' Molfetta tidher ċara wkoll f'testimonjanzi miġbura minn arkivji u minn ċittadini privati, dwar avveniment li fih kien protagonista: Sagra della "Cicoria puntarelle molfettese" [Solennità taċ-Cicoria puntarelle molfettese]. Dan l-avveniment, promoss mill-koperattiva tal-frott u l-ħaxix ta' San GIacomo, seħħ kull sena bejn l-1985 u l-aħħar tas-snin 90.

Hemm ukoll ħafna testimonjanzi dwar il-kummerċjalizzazzjoni taċ-"Cicoria puntarelle molfettese", kif jidher fid-dokumentazzjoni relatata mat-taxxa li tmur lura għas-snin 90.

Iċ-ċertifikazzjonijiet u r-rikonoxximenti taċ-"Cicorie puntarelle molfettese" fiż-żona wkoll iġġeneraw interess fid-dinja xjentifika.

Dan l-interess minn ċentri ta' riċerka wassal għal serje ta' aktar studji u esplorazzjonijiet tat-tema:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012) żviluppaw proċedura għall-identifikazzjoni ta' popolazzjonijiet lokali tal-varjetà Catalogna (*Cichorium intybus* L.) u metodu ta' pproċessar biex il-prodott ikun lest għall-konsum. Proċedimenti tad-IX Konferenza Nazzjonali dwar il-Bijodiversità, Valanzano (Bari), 5-7 ta' Settembru 2012. Volum 2: "Biodiversity, food and health", 186-192;

— M. Renna, M. Gonnella, D. Giannino, P. Santamaria (2014). "Quality evaluation of cook-chilled chicory stems (*Cichorium intybus* L., Catalogna group) by conventional and sous vide cooking methods." Journal of the Science of Food Agriculture, 94, 656–665;

— Il-proġett "Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)" [Bijodiversità ta' speċi veġetali ta' Puglia] (2013-2018), iffinanzjat mir-reġjun ta' Puglia, taħt ir-Regolament (KE) Nru 1698/2005, Programm ta' Żvilupp Rurali għall-Puglia 2007-2013, il-Miżura 214, l-Azzjoni 4, is-Subazzjoni a) "Integrated biodiversity projects", perjodu ta' tnedija 2014-2015. Il-proġett identifika l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott imsejjaħ "Cicoria puntarelle molfettese".

Fl-istudji kollha msemmija hawn fuq, iċ-"Cicoria puntarelle molfettese" hija ċċitata u identifikata.

Illum, iċ-"Cicoria puntarelle molfettese" mhux biss prodott ortikulturali. Saret simbolu kulturali u gastronomiku veru ta' Puglia. Mill-imwejjed tal-irziezet sal-menus tar-ristoranti kontemporanji, minn festivals lokali sa attivitajiet promozzjonali għas-settur agroalimentari u tat-turiżmu, din iċ-ċikwejra għandha rwol ewlieni f'rinaxximent rurali li jgħaqqad flimkien l-ikel, l-istorja, l-ekonomija u l-komunità. Fil-passat riċenti, u fl-aħħar inizjattivi, it-turiżmu rurali ngħata spinta. Aktar u aktar turisti qed jagħżlu esperjenza awtentika, li jżuru l-għelieqi imbiegħda taċ-"Cicoria puntarelle molfettese" fil-qalbiet agrikoli ta' Molfetta, pereżempju bl-inizjattiva "Orti Aperti" [għelieqi miftuħa] organizzata mill-grupp ta' azzjoni lokali Ponte Lama. Flimkien mal-assoċjazzjoni AUSER, il-muniċipalità ta' Molfetta aġixxiet bħala promotur tal-proġett "Colto e mangiato" [imkabbar u mittiekel], li kien jinkludi fokus fuq iċ-"Cicoria puntarelle molfettese". Bħala riżultat, saret konferenza fit-18 ta' April 2024. Din rċiviet attenzjoni pubblika konsiderevoli u kienet ta' suċċess.

L-assoċjazzjonijiet Cuochi Baresi, APCI (Assoċjazzjoni Professjonali tal-Koki Taljani), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie u ħafna organizzazzjonijiet żgħar oħra ppromwovew avvenimenti gastronomiċi ddedikati kompletament għaċ-"Cicoria puntarelle molfettese". Dawn jinkludu "Dalla terra alla tavola": din l-inizjattiva "mill-art għall-mejda" ffukat fuq iċ-"Cicoria puntarelle molfettese" bil-għan li tippromwovi l-karatteristiċi uniċi u l-istorja. L-attivitajiet promozzjonali tal-assoċjazzjonijiet ħolqu sinerġiji bejn l-akkademja, l-assoċjazzjonijiet, il-produtturi u l-operaturi tar-ristoranti, bil-għan bażiku li jikkonsolidaw il-valur gastronomiku taċ-"Cicoria puntarelle molfettese", u l-promozzjoni mifruxa tagħha. Eżempju huwa l-inizjattiva tal-Istituto Professionale Alberghiero [istitut tal-

professjoni tal-lukandi] li jorganizza gruppi ta' ħidma annwali dwar suġġetti speċifiċi li jikkonċernaw l-għarfien u l-użu taċ-"Cicoria puntarelle molfettese" fit-tħejjija ta' riċetti tradizzjonali u kreattivi. L-assoċjazzjonijiet u l-istituzzjonijiet lokali kollha involuti għalhekk saru xprunaturi edukattivi u kulturali fi proċess biex jiġu protetti l-produzzjoni agrikola u l-kultivazzjoni agroalimentari, u li dawn jingħataw spinta, fejn iċ-"Cicoria puntarelle molfettese" hija simbolu inkontestabbli ta' għarfien prattiku li jinstilet mill-art u jasal fuq il-mejda.

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika**

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335