C/2023/791

10.11.2023

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2023/791)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

"Montefalco"

PDO-IT-A0845-AM04

Data della comunicazione: 23.10.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Riconoscimento di situazioni produttive tradizionali**

Il disciplinare di produzione esistente prevedeva sin dalla costituzione della DOC (30 ottobre 1979) l'autorizzazione alla vinificazione ed all'invecchiamento ad alcune situazioni produttive tradizionali del Montefalco esistenti nei comuni limitrofi di Foligno e Spoleto.

Con la presente modifica del disciplinare è stato svincolato l'areale di vinificazione ed imbottigliamento da quello previsto dalla zona di produzione delle uve, riconoscendo ad alcune realtà produttive, la possibilità di effettuare le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento, essendo in possesso di tutti gli elementi di tradizionalità ora meglio normati nell'articolato del nuovo testo del disciplinare del Montefalco DOP.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la Sezione "Ulteriori condizioni - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata" del documento unico.

2. **Utilizzo del nome dell'area geografica più ampia "Umbria"**

Descrizione: nell'etichettatura e presentazione dei vini a DOP "Montefalco", è consentito l'uso del nome geografico più ampio "Umbria". Il nome Umbria deve essere separato dal nome geografico della denominazione e dalla menzione "Denominazione di Origine Controllata". I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione "Montefalco" e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Motivi: la modifica meglio contestualizzare la zona geografica, offrendo al contempo un'informazione più efficace in grado di trasmettere efficacemente il legame con il territorio di produzione. E' una modifica in grado di dare una maggiore distintività della denominazione sullo scaffale e sui listini dei vini dei ristoranti. Si tratta di una vera e propria modulazione dell'informazione territoriale che si arricchisce di contenuti e richiami evocativi. L'introduzione del nome "Umbria" non viene resa obbligatoria, ma lasciata alla facoltà del produttore.

La presente modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione e la Sezione "Ulteriori condizioni - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura" del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Montefalco

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Descrizione dei vini**

1. *MONTEFALCO Bianco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli.

Odore: delicato, vinoso, con sentori di frutta a polpa gialla, di agrumi e di frutta tropicale più o meno intensi. Note floreali.

Sapore: fresco o leggermente acidulo, sapido e persistente. Fruttato, armonico. Finale gradevolmente amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell' UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *MONTEFALCO Grechetto*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno carico o tendente al dorato, talvolta con riflessi verdolini

Odore: delicato, fine, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi) e floreale (biancospino, talvolta ginestra o camomilla).

Sapore: armonico, fresco, piacevolmente amarognolo, di buona struttura, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi).

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell' UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *MONTEFALCO Rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino.

Odore: tipici sentori di ciliegia e frutti di bosco, lampone e mirtillo.

Sapore: secco, armonico, di giusto corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell' UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *MONTEFALCO Rosso riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche.

Sapore: secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell' UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. RISERVA

Pratica enologica specifica

La tipologie Montefalco Rosso può fregiarsi della qualifica "RISERVA", nel caso le uve siano oggetto di specifica denuncia annuale e rivendicazione da registro di vinificazione, e se sottoposta ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 30 mesi di cui 12 in botti di legno a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

5.2. *Rese massime*

1. Montefalco Bianco

   12 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Montefalco Bianco

   84 ettolitri per ettaro

3. Montefalco Grechetto

   12 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Montefalco Grechetto

   84 ettolitri per ettaro

5. Montefalco Rosso

   11 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Montefalco Rosso

   77 ettolitri per ettaro

7. Montefalco Rosso riserva

   11 000 chilogrammi di uve per ettaro

8. Montefalco Rosso riserva

   77 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione della DOP "Montefalco" ricade nei Comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, ubicati nella provincia di Perugia.

7. **Varietà di uve da vino**

Grechetto B.

Sagrantino N.

Sangiovese N.

Trebbiano spoletino B. - Trebbiano

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Montefalco DOP

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica di produzione della DOP "Montefalco" ricade in provincia di Perugia, al centro dell'Umbria. Si tratta di un areale produttivo molto raccolto, con terreni che digradano dolcemente lungo profili collinari presidiati da antichi borghi medievali. La fascia altimetrica di coltivazione oscilla tra i 220 ed i 472 metri dei rilievi collinari più elevati, mentre la pendenza degli appezzamenti vitati e l'esposizione è variabile, tanto da creare un ampio ventaglio di microclimi e condizioni di coltivazione, che consentono interessanti qualificazioni aziendali dei vini da parte delle singole cantine.

Il clima - Il clima presenta caratteri mediterranei – sub continentali, con estati calde ma non afose e inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive si aggirano tra i 18 – 23°C e quelle invernali tra i 4-6°C, con le precipitazioni annue medie che sono comprese fra 750 e 1 300 millimetri, con minimo estivo e massimo autunnale.

Natura dei suoli - Dal punto di vista pedologico, l'area di produzione è caratterizzata da 4 sottozone riconducibili a:

— conglomerati fluvio – lacustri, caratterizzati da sabbie gialle talvolta compatte che esprimono caratteri di mineralità nei vini;

— argille e sabbie lacustri che caratterizzano terreni sabbiosi e ciottolosi dotati di profondità ed ottimo drenaggio;

— alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso, prevalentemente sabbio-ciottolose (Olocene), che coincidono con le superfici più pianeggianti;

— marne, che caratterizzano vaste aree dai tipici affioramenti di rocce di età miocenica, e che presentano tipiche arenarie giallastre e marne siltose grigiastre, ma anche argille siltose grigiastre.

I terreni maggiormente coltivati a vite all'interno dell'areale sono di matrice argilloso calcarea, con una presenza di scheletro comunque contenuta, con una buona percentuale di calcare attivo, con valori che vanno dal 5,5 al 9,2 %.

A causa dell'abbondanza di carbonati finemente suddivisi la reazione si mantiene sempre nel campo di un'alcalinità, a volte pronunciata (7,8 – 8,2), con minimi sui terrazzi alluvionali e massimi sulle argille.

La Sostanza organica è presente in quantità notevoli, variabili dall'1,5 al 2,2 %, superando spesso l'1% anche a 1 m di profondità, in relazione all'omogeneizzazione subita dal suolo in seguito alle lavorazioni.

Si rilevano dotazioni di Fosforo assimilabile e Potassio scambiabile elevate, in particolare nei terreni ubicati sugli affioramenti miocenici (max: 43 e 404 ppm rispettivamente).

Lo spessore dello strato esplorato dalle radici scende progressivamente, passando dai suoli su alluvioni a quelli su argille, sabbie ed infine su turbiditi e conglomerati, da oltre 150 a meno di 70 cm, lasciando però sempre uno strato di esplorazione radicale sufficiente. Questa caratteristica unita all'eccellente capacità di campo dei terreni, alla scelta consapevole dei portainnesti da parte dei viticoltori ed alla gestione delle risorse idriche, attraverso le più opportune pratiche colturali adottate nel corso dell'anno, consente ai vigneti di resistere ad eventuali stress idrici del periodo estivo ed ottenere uve in grado di raggiungere giusti gradi di maturazione e ottimali livelli di acidità e di struttura.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

Montefalco e i comuni che compongono l'areale della denominazione rappresentano da sempre una grande "terra per il vino", come testimoniano i numerosissimi documenti storici che raccontano le sue colline vocate alla viticoltura.

Già nel 1088 si scriveva di terre piantate a vigna e risalgono al Duecento numerosi documenti che testimoniano la cura costante che i vignaioli della zona dedicavano alla viticoltura, perfino nel centro urbano e negli orti, a disegnare un assetto agrario originale, testimoniato ancora oggi da un incredibile circuito di viti storiche. Dalla prima metà del Trecento le leggi comunali iniziano a tutelare vite e vino, dedicandogli interi capitoli e rubriche di statuti comunali.

Nel 1622 il cardinale Boncompagni, legato di Perugia, inasprì severamente le sanzioni stabilite dallo statuto comunale, prevedendo persino "la pena della forca se alcuna persona tagliasse la vite d'uva".

Nel 1925, alla Mostra Enologica dell'Umbria, la cittadina veniva definita come il centro vinicolo più importante della regione ("Montefalco occupa il primo posto nella cultura del vigneto specializzato"). Dai documenti si evince anche la complessità enologica del territorio e i diversi vini che venivano prodotti all'epoca, tanto bianchi che rossi.

I fattori umani hanno influito sull'evoluzione della tecnica viticola ed enologica dei vini di Montefalco, fino alla definizione degli assetti tecnici e produttivi nell'ambito del disciplinare della denominazione.

Tali fattori in particolare hanno riguardato la scelta della base ampelografica dei vigneti e le tradizionali forme di allevamento (la palmetta prima, il cordone speronato e poi il Guyot).

Le operazioni vendemmiali, generalmente tardive, in relazione ai tempi di maturazione delle uve, in particolare del Sagrantino, del Trebbiano Spoletino, ma anche del Sangiovese e del Grechetto, sono finalizzate all'ottenimento di uve sane e con elevato grado zuccherino.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona: in particolare la vinificazione delle uve Sangiovese e Sagrantino garantiscono la massima espressione qualitativa attraverso le tecniche di elaborazione che comportano la massima estrazione delle sostanze coloranti e dei polifenoli e successivamente dei periodi di affinamento medio-lunghi, trattandosi di vini rossi strutturati, mentre le pratiche di elaborazione dei vini bianchi sono intese a conservare la naturale freschezza e carica aromatica. "Montefalco" bianco e "Montefalco" Grechetto

Il "Montefalco" bianco è un vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli, dall'odore: delicato, vinoso, con sentori di frutta a polpa gialla, di agrumi e di frutta tropicale più o meno intensi e note floreali.

Il sapore è fresco o leggermente acidulo, sapido e persistente, fruttato, caratteristico, armonico con un finale gradevolmente amarognolo.

Il "Montefalco" Grechetto è un vino di colore giallo paglierino più o meno carico o tendente al dorato, talvolta con riflessi verdolini, dall'odore delicato, fine, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi) e floreale (biancospino, talvolta ginestra o camomilla). Ha sapore amarognolo, di buona struttura, fruttato, e presenta, in particolare, sentori di mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi.

Entrambi i vini presentano un buon tenore di acidità (minimo 5 g/l espresso in acido tartarico) e di estratto non riduttore (minimo 17 g/l) che ne denotano la freschezza e la struttura. Trattasi infatti di vini che sono apprezzati in gioventù, ma che possono essere valorizzati con l'invecchiamento.

Tali caratteristiche sono dovute alle condizioni pedoclimatiche della zona geografica di produzione, dove i rilievi collinari e il clima mediterraneo – sub continentale, con estati calde ma non afose e inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi, determinano escursioni termiche che permettono alle uve una ideale maturazione, con buona concentrazione degli zuccheri, degli acidi organici e della carica polifenolica ed aromatica, che poi si esprimono nelle caratteristiche analitiche ed organolettiche dei vini, , ed ai vini derivati note di freschezza.

La buona dotazione dei suoli in Fosforo e Potassio assimilabile consente poi di esaltare la sapidità dei vini.

Inoltre, le competenze tecniche dei viticoltori, con la scelta dei sistemi tradizionali di allevamento della vite, con forme a cordone speronato e Guyot, a bassa carica di gemme ed idonee a controllarne la vigoria e la produttività, nonché le successive operazioni di vinificazione, con le moderne tecnologie di elaborazione, consentono di esaltare nei vini le predette caratteristiche analitiche e sensoriali.

"Montefalco" rosso e "Montefalco" rosso riserva

Il "Montefalco" rosso è un vino dal colore rosso rubino, con tipici sentori di ciliegia e frutti di bosco, lampone e mirtillo, fruttato, e dal sapore secco, armonico e di giusto corpo.

Il "Montefalco" rosso riserva, un vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, dall'odore: intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche e

sapore: secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Entrambi i vini presentano un buon tenore di acidità (minimo 4,5 g/l espresso in acido tartarico) e un alto tenore di estratto non riduttore (minimo 23 g/l) che ne denotano la forte struttura.

Si tratta di vini con elevata capacità di invecchiamento, che può evolvere in bottiglia, e se ben conservati, in particolare il "rosso riserva" mantiene le ottimali caratteristiche oltre 5 anni.

Tali caratteristiche sono dovute alle condizioni pedoclimatiche della zona geografica di produzione.

L'orografia collinare, l'esposizione ed il divieto di impianto nei terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati, unitamente al clima mediterraneo – sub continentale, con estati calde ma non afose e inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi, con elevate escursioni termiche, concorrono a determinare un ambiente aerato e luminoso, privo di ristagni idrici, ideale alla coltivazione della vite ed alla maturazione dell'uva.

Inoltre, la tessitura e la composizione chimico-fisica dei terreni, con la presenza di terreni calcarei e argillosi e con buona dotazione di Fosforo e Potassio, consentono alla vite di sviluppare i componenti polifenolici e coloranti della buccia dell'uva, che successivamente fornirà colore, aromi e struttura al vino.

In particolare, tali condizioni pedoclimatiche della zona di produzione influiscono favorevolmente sulle uve della varietà "Sangiovese", che è il vitigno fondamentale per vini in questione, che in questa zona assumono un'ottimale colore, struttura e pienezza, unitamente all'innata finezza, profondità e freschezza, che le uve di tale varietà possono vantare.

Inoltre, le competenze tecniche dei viticoltori, con la cura costante per il mantenimento del territorio e dei vigneti, con la scelta dei sistemi tradizionali di allevamento della vite, con forme a cordone speronato e Guyot, a bassa carica di gemme ed idonee a controllarne la vigoria e la produttività, nonché le successive operazioni di vinificazione, con le moderne tecnologie di elaborazione, consentono di ottenere i vini rossi in questione, altamente strutturati e dall'ottima dotazione sensoriale.

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico, con i fattori naturali ed umani.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Imbottigliamento in zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento in zona delimitata è motivato dalla necessità di salvaguardare la qualità dei vini della DOP "Montefalco", garantirne l'origine e assicurare l'efficacia, la tempestività ed economicità dei controlli.

Infatti, si evidenzia che il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino "Montefalco", che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Tali fenomeni in particolare possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto.

Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine "Montefalco", consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti, l'organismo di controllo, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare, nella zona di produzione, può programmare con la massima tempestività le visite ispettive presso tutte le ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino "Montefalco", in conformità al relativo piano dei controlli.

Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino "Montefalco", preventivamente certificate idonee agli esami chimico-fisici ed all'esame organolettico dallo stesso organismo di controllo, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP "Montefalco" per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.

Zona di vinificazione e invecchiamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, anche se solo parzialmente, nella zona di produzione.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che suddette le operazioni siano effettuate in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma comunque all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di Foligno e di Spoleto, a particolari condizioni previste sul disciplinare di produzione.

Disposizione di confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Conformemente alle norme nazionali in materia di confezionamento dei vini a denominazione d'origine, i vini DOP "Montefalco" per l'immissione al consumo devono essere confezionati soltanto in bottiglie di vetro, aventi un volume non superiore a 18 litri, chiuse con tappo raso bocca, oppure con tappo a vite con capsula a vestizione lunga.

Per la sola tipologia "Montefalco" rosso riserva è obbligatorio l'impiego del tappo di sughero raso bocca.

Utilizzo del nome dell'area geografica più ampia "Umbria"

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella etichettatura e presentazione dei vini a DOP "Montefalco" è consentito l'uso del nome geografico più ampio "Umbria". Il nome Umbria deve essere separato dal nome geografico della denominazione e dalla menzione "Denominazione di Origine Controllata". I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione "Montefalco" e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19834