C/2026/1160

25.2.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1160)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0482-AM05 — 1.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique et

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Introduction du type de vin «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante Riserva (catégorie 5)

Description

La modification ajoute le type «Spumante Riserva»; le cahier des charges du vin AOP «Verdicchio dei Castelli di Jesi» a été approuvé il y a plus de 50 ans et doit à présent être modifié pour conquérir de nouveaux marchés.

La présente modification concerne les articles 1er, 4, 5, 6, 7 et 8 du cahier des charges.

La modification concerne les rubriques «Description des vins» et «Rendements maximaux» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Introduction du type de vin «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore (catégorie 1)

Description

La modification ajoute le type «Superiore» pour la catégorie Vin; le type Superiore figure déjà dans le cahier des charges de la zone de production avec la mention traditionnelle «Classico». Grâce à la présente modification, la zone de production du type «Superiore» a été étendue pour inclure également la zone qui ne bénéficie pas de la mention traditionnelle «Classico», afin d'élargir la gamme qualitative proposée au consommateur.

La présente modification concerne les articles 1er, 4, 5, 6, 7 et 8 du cahier des charges.

La modification concerne les rubriques «Description des vins» et «Rendements maximaux» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Augmentation du nombre de ceps par hectare

Description

La modification concerne l'augmentation du nombre minimal de ceps par hectare de 2 200 à 2 700.

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Ajout du rendement à l'hectare pour le type «Superiore» et ajout du titre alcoométrique volumique naturel minimal pour le type «Superiore» et le type «Spumante Riserva»

Description

Le rendement à l'hectare pour le type «Superiore est fixé à 11 tonnes.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal est fixé à 11,50 % vol. pour le type «Superiore» et à 9,00 % vol. pour le type «Spumante Riserva».

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

La présente modification concerne la rubrique «Rendements maximaux» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Reformulation du paragraphe relatif aux autorisations accordées par dérogation

Description

Le paragraphe relatif aux autorisations de vinification, de passerillage et de vieillissement en dehors de la zone de production a été reformulé de manière à préserver celles qui sont actuellement accordées.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Fixation du surplus raisin/vin et des conditions de mise à la consommation pour le type «Passito»

Description

Un surplus raisin/vin de 5 % est fixé pour le type «Passito».

La mise à la consommation du type «Passito» ne peut avoir lieu avant le 1er décembre de l'année suivant celle de la récolte.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Définition des caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques pour les nouveaux types «Superiore» et «Spumante Riserva»

Description

Les caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques sont définies pour les nouveaux types «Superiore» et «Spumante Riserva».

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

La modification concerne la rubrique «Description des vins» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Ajout d'un nom géographique plus large

Description

La modification concerne l'ajout du nom «MARCHE» sur l'étiquette en tant que zone géographique plus large, dans le but d'indiquer et de préciser au consommateur la situation géographique de l'appellation.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

La modification concerne la rubrique «Exigences applicables supplémentaires» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Possibilité d'apposition de la mention «Vigna» sur l'étiquette

Description

La mention «vigna» peut être utilisée sur l'étiquetage et la présentation des vins visés à l'article 1er, conformément à la réglementation en vigueur.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification des types de conditionnement et définition des systèmes de fermeture

Description

Seuls les récipients en verre d'une capacité maximale de 3 litres et de 1,5 litre pour le type «Passito» peuvent être utilisés pour le conditionnement du vin «Verdicchio di Castelli di Jesi» des types «Classico» et «Superiore».

L'utilisation de formats spéciaux de 6, 9 et 12 litres est limitée à des fins promotionnelles et non commerciales.

Les systèmes de fermeture des bouteilles sont ceux autorisés par la législation en vigueur, à l'exception des bouchons couronnes et déchirables.

La présente modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

La modification concerne la rubrique «Exigences applicables supplémentaires» du document unique.

☑ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Mise à jour des coordonnées de l'organisme de contrôle

Description

À la suite des modifications apportées au règlement (UE) nº 1308/2013 avec l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143, le contenu obligatoire du cahier des charges ne comprend plus le nom et l'adresse des autorités ou organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges, ni leurs compétences.

En outre, conformément à l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143, les États membres doivent publier les noms et adresses des autorités compétentes, des organismes délégataires et des personnes physiques visés à l'article 39, paragraphe 3, dudit règlement pour chaque produit désigné par une indication géographique et mettre à jour ces informations.

Par conséquent, l'article faisant référence à l'organisme de contrôle a été modifié pour remplacer cette information par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La présente modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

Intitulé

Modifications formelles du cahier des charges n'ayant pas d'incidence sur le contenu du texte

Description

Des modifications formelles sans incidence sur le contenu du texte ont été apportées aux articles du cahier des charges. Il s'agit de mises à jour des références juridiques, de modifications des titres des articles, de corrections des fautes d'orthographe et de la réécriture de paragraphes pour rendre le texte plus compréhensible.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0482-AM05 — 1.12.2025

1. **Dénomination(s)**

Verdicchio dei Castelli di Jesi

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille pâle.

Nez

Arôme: délicat, caractéristique.

Bouche

Bouche: sèche, harmonieuse avec un arrière-goût agréablement amer.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,50
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille pâle.

Nez

Arôme: délicat, caractéristique.

Bouche

Bouche: sèche, harmonieuse avec un arrière—goût agréablement amer.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille.

Nez

Arôme: délicat, caractéristique.

Bouche

Bouche: sèche, harmonieuse avec un arrière-goût agréablement amer.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille.

Nez

Arôme: délicat, caractéristique.

Bouche

Bouche: sèche, harmonieuse avec un arrière-goût agréablement amer.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: du jaune paille intense à l'ambre.

Nez

Arôme: caractéristique, intense.

Bouche

Bouche: de moelleuse à douce, harmonieuse, veloutée, caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	25
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 15,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante et Spumante Riserva

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Mousse: fine et persistante.

Couleur: jaune paille d'intensité variable, pouvant présenter des reflets verts.

Nez

Arôme: distinctif, délicat, fin, large et complexe.

Bouche

Bouche: d'extrabrute à sèche, sapide, fraîche, fine et harmonieuse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En cas de conservation dans des récipients en bois, la bouche des vins peut révéler de légères notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Rendement maximal

Rendement maximal:	14 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

Rendement maximal

Rendement maximal:	14 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore

Rendement maximal

Rendement maximal:	11 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito

Rendement maximal

Rendement maximal:	14 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore

Rendement maximal

Rendement maximal:	11 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante et Spumante Riserva

Rendement maximal

Rendement maximal:	14 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Verdicchio bianco B. — Verdicchio

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La zone de production du vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Verdicchio dei Castelli di Jesi» comprend l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes:

Dans la province d'Ancône:

Arcevia, Barbara, Belvedere Ostrense, Castelbellino, Castelplanio, Castelleone di Suasa, Corinaldo, Cupramontana, Maiolati Spontini, Mergo, Monte Roberto, Montecarotto, Morro d'Alba, Ostra, Ostra Vetere, Poggio San Marcello, Rosora, San Marcello, San Paolo di Jesi, Senigallia, Serra de' Conti, Serra San Quirico et Staffolo.

Dans la province de Macerata:

Apiro et Cingoli.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La culture de la vigne et la production de vin sont présentes depuis l'Antiquité sur le territoire du vin AOP Verdicchio dei Castelli di Jesi, comme la production du vin spumante (mousseux) dont les racines sont anciennes ainsi que l'attestent certains documents et le vin passito (passerillé) qui possède une tradition séculaire. Les facteurs humains au fil des siècles ont influencé de façon caractéristique le choix de cultiver le cépage Verdicchio dans la zone, l'évolution des formes d'élevage et les pratiques œnologiques. L'interaction des facteurs naturels (orographie, climat et pédologie) avec les facteurs humains confère aux vins AOP Verdicchio dei Castelli di Jesi des caractéristiques qualitatives et organoleptiques particulières et uniques qui ne peuvent être reproduites ailleurs.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

La culture de la vigne et la production de vin sont présentes depuis l'Antiquité sur le territoire du vin AOP Verdicchio dei Castelli di Jesi, comme la production du vin spumante (mousseux) dont les racines sont anciennes ainsi que l'attestent certains documents et le vin passito (passerillé) qui possède une tradition séculaire. Les facteurs humains au fil des siècles ont influencé de façon caractéristique le choix de cultiver le cépage Verdicchio dans la zone, l'évolution des formes d'élevage et les pratiques œnologiques. L'interaction des facteurs naturels (orographie, climat et pédologie) avec les facteurs humains confère aux vins AOP Verdicchio dei Castelli di Jesi des caractéristiques qualitatives et organoleptiques particulières et uniques qui ne peuvent être reproduites ailleurs.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication de l'année de production des raisins

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'année de production du raisin est obligatoirement indiquée sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'AOP «Verdicchio dei Castelli di Jesi», «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante Riserva et «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Conditionnement, contenants et interdiction de certains systèmes de fermeture

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Seuls les récipients en verre d'une capacité maximale de 3 litres peuvent être utilisés pour le conditionnement du «Verdicchio dei Castelli di Jesi» de type Classico.

Seuls les récipients en verre d'une capacité maximale de 1,5 litre peuvent être utilisés pour le conditionnement du «Verdicchio dei Castelli di Jesi» de type Passito.

Seuls les récipients en verre d'une capacité maximale de 3 litres sont autorisés pour la mise à la consommation des vins «Verdicchio dei Castelli di Jesi» de type Superiore et Classico Superiore.

Il est possible d'utiliser des contenants constitués d'un matériau autre que le verre, à savoir une poche en plastique composée de plusieurs couches de polyéthylène et de polyester, placée dans un carton ou dans un autre matériau rigide d'une capacité au moins égale à la capacité minimale prévue par la réglementation nationale et celle de l'Union européenne.

L'utilisation de formats spéciaux de 6, 9 et 12 litres est limitée à des fins promotionnelles et non commerciales.

Pour le conditionnement des vins visés à l'article 1er, les systèmes de fermeture des bouteilles sont ceux autorisés par la réglementation en vigueur, à l'exception des bouchons couronnes et déchirables.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication sur l'étiquette de la référence à l'unité géographique plus grande

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les producteurs individuels peuvent indiquer sur l'étiquette l'unité géographique plus grande «Marche» en caractères de même type, style, espacement, nuance et intensité colorimétrique que ceux utilisés pour la mention «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

En outre, le terme «Marche» doit figurer en caractères majuscules et/ou minuscules identiques à ceux utilisés pour la mention «Verdicchio dei Castelli di Jesi» et sur un fond homogène pour l'ensemble des indications énumérées au premier paragraphe. La taille des caractères ne doit pas excéder celle utilisée pour la mention «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication sur l'étiquette d'une référence à la mention «Vigna».

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Dans l'étiquetage et la présentation des vins bénéficiant de l'AOP «Verdicchio dei Castelli di Jesi», la mention «vigna» peut être utilisée conformément à la législation nationale en vigueur.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23529