C/2025/5380

3.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5380)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Verdicchio di Matelica“

PDO-IT-A0481-AM04 — 14.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Verdicchio di Matelica“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Istituto Marchigiano di Tutela Vini

6. **Einstufung als Standardänderung**

Hiermit wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung der Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen. Ferner wird erklärt, dass diese Änderung unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt, da sie nicht unter Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Erweiterung des Restzuckergehalts beim Typ „Spumante“*

Der Restzuckergehalt des Typs „Verdicchio di Matelica“ Spumante wurde von Brut Nature auf Dry erweitert.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Kennzeichnung und Aufmachung*

Einführung der Möglichkeit, die umfassendere geografische Bezeichnung „Marche“, die das Erzeugungsgebiet eines bestimmten Weins mit g.U. umfasst, in das Etikett aufzunehmen.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

3. *Streichung zusätzlicher geografischer und Ortsangaben*

Streichung zusätzlicher geografischer und Ortsangaben.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 und die Streichung von Anhang 1 der Produktspezifikation.

4. *Ausschluss bestimmter Verschlusssysteme*

Die Verwendung von Verschlusssystemen mit Kronenkorken und abziehbaren Verschlüssen, die aus kommerzieller Sicht qualitätsmindernd sind, ist ausgeschlossen.

5. *Aktualisierung der Angaben zur Kontrollstelle*

Nach den Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zählt mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2024/1143 die Angabe der Namen und Anschriften der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation überprüfen, sowie deren Befugnisse nicht mehr zu den verbindlichen Inhalten der Produktspezifikation.

Zudem machen die Mitgliedstaaten gemäß Artikel 40 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 die Namen und die Anschriften der in Artikel 39 Absatz 3 dieser Verordnung genannten zuständigen Behörden, beauftragten Stellen und natürlichen Personen für jedes Produkt mit geografischer Angabe öffentlich zugänglich und halten diese Informationen auf dem neuesten Stand.

Daher wurde die Nummer mit den Verweisen auf die Kontrollstelle geändert und durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

6. *Formale Berichtigungen*

Unter allen Nummern der Produktspezifikation wurden formale und redaktionelle Änderungen vorgenommen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Verdicchio di Matelica

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine:**

Verdicchio di Matelica g.U.

— Farbe: blass strohgelb

— Geruch: zart, charakteristisch

— Geschmack: harmonisch und trocken mit leicht bitterem Abgang

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

Bei allen in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parametern werden die Grenzwerte, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, eingehalten.

Allgemeine Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

Verdicchio di Matelica g.U. passito

— Farbe: strohgelb bis bernsteinfarben

— Geruch: charakteristisch, ätherisch, intensiv

— Geschmack: lieblich bis süß harmonisch, samtig mit einem charakteristischen leicht bitteren Abgang

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,00 % vol, davon mindestens 12,00 % vol vorhandener Alkohol

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,0 g/l

Bei allen in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parametern werden die Grenzwerte, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, eingehalten.

Allgemeine Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

Mindestgesamtsäure: 4,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 25

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

Verdicchio di Matelica g.U. spumante

— Schaum: fein und lang anhaltend

— Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, mit grünlichen Reflexen

— Geruch: charakteristisch, zart, fein, umfassend und komplex

— Geschmack: Brut Nature bis Dry; würzig, frisch, fein und harmonisch

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

— Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Bei allen in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parametern werden die Grenzwerte, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, eingehalten.

Allgemeine Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge:*

1. Verdicchio di Matelica
13 000 kg Trauben pro Hektar

2. Verdicchio di Matelica passito
13 000 kg Trauben pro Hektar

3. Verdicchio di Matelica spumante
13 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der für die Erzeugung von Weinen mit dieser g.U. geeigneten Trauben umfasst einen Teil des Gebiets der Gemeinden Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino und Pioraco in der Provinz Macerata sowie einen Teil des Gebiets der Gemeinden Cerreto D'Esi und Fabriano in der Provinz Ancona.

7. **Rebsorten**

Verdicchio bianco B. - Verdicchio

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Verdicchio di Matelica

Die menschlichen Einflüsse bei der Erzeugung von Weinen mit der g.U. „Verdicchio di Matelica" haben eine Schlüsselrolle bei der Entwicklung der Anbau- und Weinbereitungsverfahren für Verdicchio gespielt. Die Erzeugung und der Konsum von Schaumweinen und Passito-Weinen über die Jahrhunderte hinweg sind traditionell und reich dokumentiert. Das Zusammenspiel menschlicher Einflüsse mit den einzigartigen natürlichen Faktoren des Erzeugungsgebiets, wie Klima und Art des Geländes, verleiht den Weinen mit der g.U. „Verdicchio di Matelica" besondere, unvergleichliche analytische, aromatische und organoleptische Eigenschaften, die insbesondere der autochthonen Rebsorte zuzuschreiben sind, die als Hauptrebsorte verwendet wird.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Angabe des Erzeugungsjahres der Trauben

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der g.U. „Verdicchio di Matelica", ausgenommen Schaumweine, die nicht als Jahrgangsweine gekennzeichnet sind, ist das Erzeugungsjahr der Trauben anzugeben.

Bezugnahme auf die weiter gefasste geografische Bezeichnung

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Einführung der Möglichkeit, auf dem Etikett den Begriff „Vigna“ und die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Marche“, in die das Erzeugungsgebiet eines bestimmten Weins mit g.U. fällt, aufzunehmen.

Verpackung und Behältnisse

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Weine mit der g.U. „Verdicchio di Matelica“ mit Ausnahme des Typs Passito dürfen in Behältnisse abgefüllt werden, deren Fassungsvermögen den geltenden Rechtsvorschriften entspricht.

Für die Verpackung von Wein mit der g.U. „Verdicchio di Matelica“ ohne weitere zusätzliche Angabe können außerdem anstelle von Glasbehältern auch Behältnisse verwendet werden, die aus einem mehrlagigen Kunststoffbeutel aus Polyethylen und Polyester sowie einer Umverpackung aus Pappe oder einem anderen festen Material bestehen und den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

Der Wein des Typs Passito mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung gemäß Nummer 1 darf nur in Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 1,50 Litern vermarktet werden.

Als Verschlusssysteme dürfen die nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Verschlüsse verwendet werden, mit Ausnahme von Kronenkorken und abziehbaren Verschlüssen.

Link Zur Produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23152