C/2025/5380

3.10.2025

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/2025/5380)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Verdicchio di Matelica»

PDO-IT-A0481-AM04 — 14.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Verdicchio di Matelica»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

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**

Istituto Marchigiano di Tutela Vini

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 modification répond à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, étant donné qu'elle ne relève pas des définitions figurant à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

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

1. *Extension de l'échelle de sucrosité du type «Spumante»*

L'échelle de sucrosité du type «Verdicchio di Matelica» Spumante a été élargie de brut nature à sec.

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

[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).

2. *Étiquetage et présentation*

Introduction de la possibilité d'insérer sur l'étiquette le nom géographique plus large «Marche», qui couvre l'aire de production d'un vin AOP particulier.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

3. *Suppression des indications géographiques et toponymiques supplémentaires*

Suppression des indications géographiques et toponymiques supplémentaires.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la suppression de l'annexe 1.

4. *Exclusion de l'utilisation de certains systèmes de fermeture*

Exclusion de l'utilisation comme systèmes de fermeture des bouchons couronnes ou déchirables qui, d'un point de vue commercial, sont désavantageux.

5. *Mise à jour des indications relatives à l'organisme de contrôle*

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 ces informations 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 et ne concerne pas le document unique.

6. *Corrections formelles*

Des modifications formelles et rédactionnelles ont été apportées à tous les articles du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Verdicchio di Matelica

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

Verdicchio di Matelica DOC

— Robe: jaune paille pâle.

— Nez: délicat, caractéristique.

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

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

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

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

Acidité totale minimale: 4,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

Verdicchio di Matelica DOC passito

— Robe: de jaune paille à ambré.

— Nez: caractéristique, éthéré, intense.

— Bouche: de moyennement sucrée à douce; harmonieuse, veloutée avec un arrière-goût amer caractéristique.

— Titre alcoométrique volumique total minimal: 15,00 % vol., dont au moins 12 % vol. acquis.

— Extrait non réducteur minimal: 19,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

Acidité totale minimale: 4,00 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): —

Verdicchio di Matelica DOC spumante

— Mousse: fine et persistante.

— Robe: jaune paille plus ou moins intense avec des reflets verdâtres.

— Nez: caractéristique, délicat, finale large et composite.

— Bouche: de brut nature à sec; sapide, fraîche, fine et harmonieuse.

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

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

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

Acidité totale minimale: 4,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux:*

1. Verdicchio di Matelica

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Verdicchio di Matelica passito

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Verdicchio di Matelica spumante

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins destinés à la production des vins bénéficiant de l'AOP doivent être produits dans la zone qui comprend une partie du territoire des communes de Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino et Pioraco, dans la province de Macerata, et une partie du territoire des communes de Cerreto D'Esi et Fabriano, dans la province d'Ancône.

7. **Cépages principaux**

Verdicchio bianco B. - Verdicchio

8. **Description du ou des liens**

Verdicchio di Matelica

Les facteurs humains ont joué un rôle fondamental dans l'évolution des techniques de culture et dans la vinification des vins bénéficiant de l'AOP Verdichio di Matelica. La production et la consommation des vins des types mousseux et Passito sont une tradition séculaire dans la région et sont largement documentées. L'interaction des facteurs humains et des facteurs naturels uniques de la zone de production que sont le climat et la nature des sols confère aux vins de l'AOP Verdicchio di Matelica des caractéristiques analytiques, aromatiques et organoleptiques, particulières et inégalables, qui sont étroitement liées à la variété autochtone utilisée comme cépage principal.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Indication de l'année de production des raisins

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Sur l'étiquette des vins AOP Verdicchio di Matelica, à l'exclusion des vins mousseux sur l'étiquette desquels aucune mention de millésime ne figure, il est obligatoire d'indiquer l'année de production des raisins.

Référence au nom géographique plus large

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Introduction de la possibilité d'insérer sur l'étiquette la mention «vigna» et le nom géographique plus large «Marche», qui couvre l'aire de production d'un vin AOP particulier.

Conditionnement et contenants

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins de l'AOP «Verdicchio di Matelica», à l'exception du type «Passito», peuvent être conditionnés dans des récipients d'une capacité conforme à la législation en vigueur.

Pour le vin «Verdicchio di Matelica» sans mention supplémentaire, il est en outre permis 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 sur-emballage en carton ou autre matériau rigide, conforme à la législation en vigueur.

Le vin de type «Passito» bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée visée à l'article 1er ne peut être commercialisé que dans des bouteilles en verre d'une capacité maximale de 1,50 litre.

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

Lien vers le cahier des charges

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