Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5380)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Verdicchio di Matelica»

PDO-IT-A0481-AM04 — 14.7.2025

1. **Nome del prodotto**

«Verdicchio di Matelica»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italy

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Istituto Marchigiano di Tutela Vini

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso. Si dichiara, inoltre, che la presente modifica rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 poiché non rientra tra i casi previsti dall'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Ampliamento range zuccherino tipologia spumante*

Il range zuccherino della tipologia «Verdicchio di Matelica» Spumante è ampliato da brut nature a dry.

La presente modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la Sezione «Descrizione di vini» del documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Etichettatura e presentazione*

Introduzione della possibilità di inserire in etichetta il nome geografico più ampio «Marche» in cui ricade la zona di produzione di un particolare vino DOP.

La presente modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione e la Sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.

3. *Eliminazione delle indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive*

Eliminazione delle indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive.

La presente modifica riguarda l'articolo 7 e l'eliminazione dell'allegato 1 del disciplinare di produzione.

4. *Esclusione dell'utilizzo di alcuni sistemi di chiusura*

Esclusione dell'utilizzo di sistemi di chiusura del tappo a corona e a strappo che, dal punto di vista commerciale, sono dequalificanti.

5. *Aggiornamento indicazioni Organismo di controllo*

A seguito delle modifiche apportate al regolamento (UE) n. 1308/2013, con l'entrata in vigore del regolamento (UE) 2024/1143, non vengono più previsti, tra i contenuti obbligatori del disciplinare, il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché le relative attribuzioni.

Inoltre, ai sensi dell'articolo 40, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, gli Stati membri pubblicano i nomi e gli indirizzi delle autorità competenti, degli organismi delegati e delle persone fisiche di cui all'articolo 39, paragrafo 3, di tale regolamento per ciascun prodotto designato da un'indicazione geografica e aggiornano tali informazioni.

Pertanto, l'articolo con i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La presente modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare e non interessa il documento unico.

6. *Correzioni di carattere formale*

Sono state apportate modifiche di carattere formale e redazionale in tutti gli articoli del disciplinare…

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Verdicchio di Matelica

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini:**

Verdicchio di Matelica DOC

— colore: giallo paglierino tenue;

— odore: delicato, caratteristico;

— sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

— titolo alcolometrico volumico totale minimo11,50 %vol;

— estratto non riduttore minimo: 16,0 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: 4,50 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): —

Verdicchio di Matelica DOC passito

— colore: dal giallo paglierino all'ambrato;

— odore: caratteristico, etereo, intenso;

— sapore: da amabile a dolce; armonico, vellutato con retrogusto amarognolo caratteristico;

— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 %vol di cui effettivo almeno 12,00 %vol;

— estratto non riduttore minimo: 19,0 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: 4,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 25

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

Verdicchio di Matelica DOC spumante

— spuma: fine e persistente;

— colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini;

— odore: caratteristico, delicato, fine ampio e composito;

— sapore: da brut nature a dry; sapido, fresco, fine e armonico;

— titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol;

— estratto non riduttore minimo: 15,0 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: 4,50 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*

—

5.2. *Rese massime:*

1. Verdicchio di Matelica

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Verdicchio di Matelica passito

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Verdicchio di Matelica spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini di questa DOP, comprende parte del territorio dei comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata e parte del territorio dei comuni di Cerreto D'Esi e Fabriano, in provincia di Ancona.

7. **Varietà di uve da vino**

Verdicchio bianco B. - Verdicchio

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

Verdicchio di Matelica

I fattori umani nella produzione dei Vini DOP Verdichio di Matelica, hanno avuto un ruolo fondamentale nell'evoluzione delle tecniche di coltivazione e, di vinificazione del Verdicchio. Tradizionali ed ampiamente documentati nella zona sono la produzione ed il consumo di vini spumanti e passiti nel corso dei secoli. L'interazione dei fattori umani con i fattori naturali unici dell'area di produzione, quali il clima e la natura dei terreni conferiscono ai vini DOP Verdicchio di Matelica caratteristiche analitiche, aromatiche ed organolettiche, peculiari ed ineguagliabili, prettamente riconducibili alla varietà autoctona utilizzata come base ampelografica prevalente.

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

Indicazione anno di produzione delle uve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella etichettatura dei vini DOP «Verdicchio di Matelica» ad esclusione dei vini spumanti non etichettati come millesimati, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Riferimento al nome geografico più ampio

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Introduzione della possibilità di inserire in etichetta la menzione vigna e il nome geografico più ampio «Marche» in cui ricade la zona di produzione di un particolare vino DOP.

Confezionamento e contenitori

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini DOP «Verdicchio di Matelica», ad esclusione della tipologia Passito, possono essere confezionati in recipienti delle capacità previste dalla vigente normativa.

Per il confezionamento del vino «Verdicchio di Matelica» senza alcuna specificazione aggiuntiva, è inoltre consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, come previsto dalla normativa vigente.

La tipologia Passito del vino a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 deve essere commercializzata esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,50.

I sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e strappo.

Link al disciplinare del prodotto

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