C/2025/5380

3.10.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5380)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Verdicchio di Matelica»

PDO-IT-A0481-AM04 — 14.7.2025

1. **Nome do produto**

«Verdicchio di Matelica»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Istituto Marchigiano di Tutela Vini [Instituto de Proteção do Vinho da Região de Marcas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Está confirmado que a aprovação e a comunicação da alteração normalizada cumprem as condições de aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo. Além disso, a presente alteração vai ao encontro da definição de alteração normalizada constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado não constituir um dos casos previstos no n.º 3 do mesmo artigo.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Alargamento da gama de teores de açúcares dos vinhos espumantes*

A gama de teores de açúcares para o «Verdicchio di Matelica» espumante foi alargada de modo a abranger do bruto natural ao seco.

Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à rubrica «Descrição do vinho ou dos vinhos» do documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Rotulagem e apresentação*

Introdução da possibilidade de incluir no rótulo a denominação geográfica mais alargada «Marche», na qual se situa a área de produção de um determinado vinho com DOP.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e à rubrica «Outras condições» do documento único.

3. *Supressão das indicações geográficas e topográficas adicionais*

Supressão das indicações geográficas e topográficas adicionais.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e à supressão do anexo 1.

4. *Proibição de utilização de determinados sistemas de fecho*

É proibida a utilização de cápsulas de coroa e de cápsulas de abertura fácil, desvantajosa do ponto de vista comercial.

5. *Atualização dos dados relativos ao organismo de controlo*

Na sequência das alterações introduzidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 com a entrada em vigor do Regulamento (UE) 2024/1143, as informações obrigatórias que devem constar do caderno de especificações deixaram de incluir o nome e o endereço das autoridades ou organismos que verificam o cumprimento das disposições do caderno de especificações e as suas atribuições específicas.

Além disso, nos termos do artigo 40.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143, os Estados-Membros devem tornar públicos os nomes e os endereços das autoridades competentes, dos organismos delegados e das pessoas singulares a que se refere o artigo 39.º, n.º 3, do mesmo regulamento para cada produto designado por uma indicação geográfica e manter essa informação atualizada.

Por conseguinte, o artigo com referências ao organismo de controlo foi alterado e as informações nele contidas substituídas por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

6. *Correções redacionais*

Introduzem-se alterações formais e redacionais de todos os artigos do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Verdicchio di Matelica

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

DOP Verdicchio di Matelica

— Aspeto visual: amarelo-palha claro;

— Nariz: delicado, característico;

— Boca: seco, harmonioso, com um sabor residual agradavelmente amargo;

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

— Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais:

Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

DOP Verdicchio di Matelica passito (vinho proveniente de uvas passas)

— Aspeto visual: do amarelo-palha ao amarelo-dourado;

— Nariz: característico, complexo, intenso;

— Boca: do meio-doce ao doce; harmonioso e aveludado, com um característico amargor residual;

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 15,00 %, com um título alcoométrico adquirido de, pelo menos, 12,00 %;

— Extrato não redutor mínimo: 19,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais:

Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

Acidez total mínima: 4,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 25

Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

DOP Verdicchio di Matelica espumante

— Bolha: fina e persistente;

— Aspeto visual: amarelo-palha de intensidade variável, com reflexos esverdeados;

— Nariz: característico, delicado, fino, amplo e complexo;

— Boca: do bruto natural ao doce; sápido, fresco, fino e harmonioso.

— Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %

— Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais:

Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Verdicchio di Matelica

13 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Verdicchio di Matelica *passito*

13 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Verdicchio di Matelica espumante

13 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas aptas à produção de vinhos com esta DOP abrange uma parte do território dos municípios de Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco, na província de Macerata, e parte do território dos municípios de Cerreto D'Esi e Fabriano, na província de Ancona.

7. **Castas de uva de vinho**

Verdicchio-bianco B. — *verdicchio*

8. **Relação com a área geográfica:**

Verdicchio di Matelica

Os fatores humanos desempenharam um papel fundamental no desenvolvimento das técnicas de cultivo e vinificação dos vinhos DOP «Verdichio di Matelica». A produção e o consumo de vinhos espumantes e de vinhos provenientes de uvas passas têm uma tradição secular na região, amplamente documentada. A interação dos fatores humanos com os fatores naturais únicos da área de produção — como o clima e a natureza dos solos — confere aos vinhos DOP «Verdicchio di Matelica» características analíticas, aromáticas e organoléticas únicas e incomparáveis, estreitamente ligadas à casta local utilizada como variedade principal.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Indicação do ano de colheita

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Nos vinhos «Verdicchio di Matelica» é obrigatória a indicação do ano de colheita, excetuando-se os vinhos espumantes em cujo rótulo essa indicação não figura.

Referência à denominação geográfica mais alargada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Introdução da possibilidade de incluir no rótulo a menção «Vigna» [vinha] e a denominação geográfica mais alargada «Marche», na qual se situa a área de produção de um determinado vinho com DOP.

Acondicionamento e recipientes

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Com exceção dos vinhos provenientes de uvas passas, os vinhos DOP «Verdicchio di Matelica» podem ser acondicionados em recipientes com as capacidades previstas na legislação em vigor.

Para o acondicionamento do vinho «Verdicchio di Matelica» sem qualquer especificação complementar, podem também ser utilizados recipientes de materiais alternativos ao vidro, feitos de polietileno ou poliéster com várias camadas de plástico contidos em caixa de cartão ou de qualquer outro material rígido, como previsto na legislação em vigor.

O vinho proveniente de uvas passas com a denominação de origem protegida referida no artigo 1.º só deve ser colocado no mercado em garrafas de vidro de capacidade não superior a 1,50 litros.

Os tipos de vedantes são os permitidos pela legislação em vigor, com exceção das cápsulas de coroa e das cápsulas de abertura fácil.

Hiperligação para o caderno de especificações

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