C/2025/5380

3.10.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5380)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Verdicchio di Matelica”

PDO-IT-A0481-AM04 – 14.7.2025

1. **Produktens namn**

”Verdicchio di Matelica”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Istituto Marchigiano di Tutela Vini (Regionen Marches vinskyddsinstitut)

6. **Klassificering som standardändring**

Det bekräftas att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen. Vidare uppfyller ändringen definitionen av standardändring i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte rör något av de fall som anges i artikel 24.3 i samma förordning.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Utökning av intervallet för sockerhalten i mousserande vin*

Intervallet för sockerhalten i mousserande vin med beteckningen ”Verdicchio di Matelica” har utökats och går nu från brut nature till brut.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Märkning och presentation*

En möjlighet har införts att i märkningen inkludera den större geografiska enheten ”Marche”, inom vilken produktionsområdet för ett visst vin med skyddad ursprungsbeteckning är beläget.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen och avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

3. *Strykning av kompletterande geografiska och topografiska beteckningar*

Kompletterande geografiska och topografiska beteckningar har strukits.

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen. Dessutom utgår bilaga 1.

4. *Förbud mot användning av vissa förslutningssystem*

Användningen av kronkorkar och patentlock har förbjudits eftersom dessa förslutningstyper är kommersiellt ofördelaktiga.

5. *Uppdatering av kontrollorganets kontaktuppgifter*

Efter de ändringar av förordning (EU) nr 1308/2013 som gjordes i och med ikraftträdandet av förordning (EU) 2024/1143 omfattar de obligatoriska uppgifter som ska ingå i produktspecifikationen inte längre namn på och kontaktuppgifter för de myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av bestämmelserna i produktspecifikationen samt deras särskilda uppgifter.

Dessutom ska medlemsstaterna, i enlighet med artikel 40.1 i förordning (EU) 2024/1143, offentliggöra namn på och adresser till de behöriga myndigheter, organ med delegerade uppgifter och fysiska personer som avses i artikel 39.3 för varje produkt med en geografisk beteckning och ska hålla de uppgifterna uppdaterade.

Artikeln innehållande en hänvisning till kontrollorganet har därför ändrats, och informationen i artikeln har ersatts av en hänvisning till offentliggörandet på den officiella webbplatsen för medlemsstatens behöriga myndighet.

Denna ändring rör artikel 10 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

6. *Redaktionella rättelser*

I samtliga artiklar i produktspecifikationen har vissa ändringar av redaktionell karaktär gjorts och vissa formuleringar har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Verdicchio di Matelica

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Verdicchio di Matelica SUB

— Färg: blekt halmgul.

— Doft: delikat, särpräglad.

— Smak: torr, harmonisk, med en eftersmak, behagligt bitter.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

Lägsta totala syrahalt: 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

Verdicchio di Matelica SUB passito

— Färg: från halmgul till bärnstensgul.

— Doft: karakteristisk, komplex, intensiv.

— Smak: Från medelsöt till söt. Harmonisk, sammetslen med en karakteristisk bitter eftersmak.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15,00, varav minst 12,00 är verklig alkoholhalt.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

Lägsta totala syrahalt: 4,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 25

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

Verdicchio di Matelica SUB spumante (mousserande vin)

— Bubblor: fina och kvardröjande.

— Färg: halmgul av varierande intensitet, med grönaktiga inslag.

— Doft: karakteristisk, delikat, fin, bred och flerskiktad.

— Smak: Från brut nature till brut. Smakrik, frisk, fin och harmonisk.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.50.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

Lägsta totala syrahalt: 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

—

5.2 *Högsta avkastning*

1. Verdicchio di Matelica

13 000 kilogram druvor per hektar

2. Verdicchio di Matelica passito

13 000 kilogram druvor per hektar

3. Verdicchio di Matelica spumante

13 000 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Odlingsområdet för druvor som används vid framställningen av viner med denna skyddade ursprungsbeteckning omfattar delar av kommunerna Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino och Pioraco i provinsen Macerata och delar av kommunerna Cerreto d'Esi och Fabriano i provinsen Ancona.

7. **Druvsorter**

Verdicchio bianco B. – verdicchio

8. **Beskrivning av samband**

Verdicchio di Matelica

Mänskliga faktorer har spelat en avgörande roll i utvecklingen av odlings- och vinframställningsmetoderna för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Verdicchio di Matelica. Produktion och konsumtion av mousserande viner och passitoviner är en väldokumenterad tradition i området sedan århundraden. De mänskliga faktorerna i samverkan med odlingsområdets unika naturliga faktorer, såsom klimatet och jordmånens sammansättning, har gett vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Verdicchio di Matelica deras unika och oöverträffade analytiska, aromatiska och organoleptiska egenskaper, som är oupplösligt kopplade till den lokala druvsort som används som den huvudsakliga druvan.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Uppgift om årgången

Rättslig ram:

I EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Årgången ska anges på märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Verdicchio di Matelica, med undantag för mousserande viner som inte är märkta som årgångsviner.

Hänvisning till den större geografiska enheten

Rättslig ram:

I EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

En möjlighet har införts att i märkningen inkludera uttrycket ”Vigna” (vingård) och den större geografiska enheten ”Marche”, inom vilken produktionsområdet för ett visst vin med skyddad ursprungsbeteckning är beläget.

Förpackning och behållare

Rättslig ram:

I EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Med undantag för passitotypen kan viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Verdicchio di Matelica” förpackas i behållare med de volymer som fastställs i gällande lagstiftning.

För förpackningar med vin som bär namnet ”Verdicchio di Matelica” utan någon ytterligare specifikation är det också tillåtet att använda förpackningar av annat material än glas, bestående av en plastpåse av flera skikt polyeten eller polyester som är innesluten i en låda gjord av kartong eller annat styvt material.

Passitovin med den skyddade ursprungsbeteckning som avses i artikel 1 får endast släppas ut på marknaden i glasflaskor med en volym på högst 1,50 liter.

De typer av förslutning som är tillåtna enligt gällande lagstiftning får användas, med undantag för kronkorkar och patentlock.

Länk till produktspecifikationen

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