C/2026/1160

25.2.2026

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

(C/2026/1160)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0482-AM05 — 1.12.2025

1. **Nome del prodotto**

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

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

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

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 che la presente modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[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).

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

Titolo

Introduzione della tipologia di vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante Riserva (Cat. 5)

Descrizione

Con la modifica si inserisce la tipologia Spumante Riserva; il disciplinare del vino DOP «Verdicchio dei Castelli di Jesi» di Jesi è stato approvato oltre 50 anni fa ed oggi necessita di introdurre modifiche necessarie per conquistare nuovi mercati.

La presente modifica riguarda gli articoli 1, 4, 5, 6, 7 e 8 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la sezione «Descrizione dei vini» e «Rese massime» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Introduzione della tipologia di vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore (Cat. 1)

Descrizione

Con la modifica si inserisce la tipologia Superiore per la categoria Vino; la tipologia Superiore è già presente nel disciplinare di produzione per la zona di produzione con menzione tradizionale «Classico»; con la presente modifica si è ampliata l'area di produzione per la tipologia Superiore anche nella zona che non ha la menzione tradizionale «Classico», in modo di aumentare la fascia qualitativa da proporre al consumatore.

La presente modifica riguarda gli articoli 1, 4, 5, 6, 7 e 8 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la sezione «Descrizione dei vini» e «Rese massime» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aumento ceppi per ettaro

Descrizione

La modifica riguarda l'aumento di ceppi minimi per ettaro da 2 200 a 2 700.

La presente modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento resa/ettaro per tipologia Superiore e inserimento titoli alcolometrici volumici naturali minimi per la tipologia Superiore e per la tipologia Spumante Riserva

Descrizione

Prevista la resa/ettaro per la tipologia Superiore a 11 tonnellate.

Previsti il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la tipologia Superiore a 11,50 % vol e per la tipologia Spumante Riserva a 9,00 % vol.

La presente modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la Sezione «Rese massime» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riformulato il comma sulle autorizzazioni in deroga

Descrizione

Viene riformulato il comma inerente le autorizzazioni alla vinificazione, appassimento e invecchiamento fuori dalla zona di produzione in modo tale da salvaguardare quelle attualmente concesse.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Previsto il supero uva/vino e l'immissione al consumo per la tipologia Passito

Descrizione

Viene previsto un supero del 5 % di uva/vino per la tipologia Passito.

L'immissione al consumo per la tipologia Passito non può avvenire prima del 1° dicembre dell'anno successivo a quello di vendemmia.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Previste caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche per le nuove tipologie Superiore e Spumante Riserva

Descrizione

Vengono descritte le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche per le nuove tipologie Superiore e Spumante Riserva.

La presente modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la Sezione «Descrizione dei vini» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento nome geografico più ampio

Descrizione

La modifica riguarda l'inserimento del nome «MARCHE» in etichetta quale areale più ampio, con il fine di indicare e chiarire al consumatore la collocazione territoriale della denominazione.

La presente modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la Sezione «Ulteriori requisiti applicabili» del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Possibilità dell'indicazione «Vigna» in etichetta

Descrizione

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» ai sensi della normativa vigente.

La presente modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modificati i tipi di confezionamento e previsti i sistemi di chiusura

Descrizione

Per il confezionamento del vino «Verdicchio di Castelli di Jesi» nella tipologia Classico e Superiore sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri e fino a 1,5 litri per la tipologia Passito.

L'uso di formati speciali da litri 6, 9 e 12 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.

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

La presente modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la Sezione «Ulteriori requisiti applicabili».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento indicazioni Organismo di controllo

Descrizione

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 di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifiche formali al disciplinare di produzione che non incidono nel contenuto del testo

Descrizione

Sono state apportate modifiche formali agli articoli del disciplinare di produzione che non incidono nel contenuto del testo. Si tratta di aggiornamenti ai riferimenti normativi, modifica dei titoli degli articoli, correzioni di errori ortografici e riscrittura di commi per rendere più comprensibile il testo.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0482-AM05 — 1.12.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino tenue.

Aroma

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,50
Unità di acidità totale minima:	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):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino tenue.

Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato.

Aroma

Odore: caratteristico, intenso.

Sapore

Sapore: da amabile a dolce, armonico, vellutato, caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	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):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante, anche Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini.

Aroma

Odore: proprio, delicato, fine ampio e composito.

Sapore

Sapore: da extrabrut a dry, sapido, fresco, fine e armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	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):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Non applicabile

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Resa massima

Resa massima:	14 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

Resa massima

Resa massima:	14 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore

Resa massima

Resa massima:	11 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito

Resa massima

Resa massima:	14 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore

Resa massima

Resa massima:	11 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante e Spumante Riserva

Resa massima

Resa massima:	14 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Verdicchio bianco B. — Verdicchio

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona di produzione del vino a denominazione di origine protetta «Verdicchio dei Castelli di Jesi» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

In provincia di Ancona:

Arcevia, Barbara, Belvedere Ostrense, Castelbellino, Castelplanio, Castelleone di Suasa, Corinaldo, Cupramontana, Maiolati Spontini, Mergo, Monte Roberto, Montecarotto, Morro d'Alba, Ostra, Ostra Vetere, Poggio San Marcello, Rosora, San Marcello, San Paolo di Jesi, Senigallia, Serra de' Conti, Serra San Quirico, Staffolo.

In provincia di Macerata:

Apiro e Cingoli.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono presenti sin dai secoli antichi nel territorio del vino DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi, come la produzione dello spumante che ha radici antiche e documentate e il passito che ha una tradizione secolare. L'influenza dei fattori umani nel corso dei secoli ha caratterizzato la scelta di coltivare il vitigno Verdicchio nella zona, l'evoluzione delle forme di allevamento e le pratiche enologiche. L'interazione dei fattori naturali,(orografia, clima e pedologia), con i fattori umani conferiscono ai vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi caratteristiche qualitative ed organolettiche peculiari uniche e non riproducibili altrove.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono presenti sin dai secoli antichi nel territorio del vino DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi, come la produzione dello spumante che ha radici antiche e documentate e il passito che ha una tradizione secolare. L'influenza dei fattori umani nel corso dei secoli ha caratterizzato la scelta di coltivare il vitigno Verdicchio nella zona, l'evoluzione delle forme di allevamento e le pratiche enologiche. L'interazione dei fattori naturali,(orografia, clima e pedologia), con i fattori umani conferiscono ai vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi caratteristiche qualitative ed organolettiche peculiari uniche e non riproducibili altrove.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione anno di produzione delle uve

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nella etichettatura dei vini DOP «Verdicchio dei Castelli di Jesi», «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante Riserva, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Titolo del requisito / della deroga

Confezionamento, contenitori e divieto di alcuni sistemi di chiusura

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Classico, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri.

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Passito, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 1,5 litri.

Per l'immissione al consumo del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore e Classico Superiore, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3.

È consentito l'uso dei 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, non inferiore alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell'Unione Europea.

L'uso di formati speciali da litri 6, 9 e 12 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.

Per il confezionamento dei vini di cui all'articolo 1, i sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e a strappo.

Titolo del requisito / della deroga

Previsione in etichetta del riferimento all'unità geografica più ampia

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

È facoltà del singolo produttore riportare in etichetta l'unità geografica più ampia «Marche» in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Inoltre, il termine «Marche», deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché con caratteri di altezza non superiore rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Titolo del requisito / della deroga

Previsione in etichetta del riferimento all'indicazione «Vigna».

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell'etichettatura e presentazione dei vini a DOP «Verdicchio dei Castelli di Jesi», può essere utilizzata la menzione «vigna» ai sensi della normativa nazionale vigente.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23529