Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/1160)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Verdicchio dei Castelli di Jesi"

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0482-AM05 – 1.12.2025

1. **Nazwa produktu**

„Verdicchio dei Castelli di Jesi"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdzamy, że zatwierdzenie zmiany standardowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany standardowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej", jak określono w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 ponieważ:

— nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

— nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie pociąga za sobą żadnych dalszych ograniczeń w obrocie produktem.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Wprowadzenie rodzaju wina „Verdicchio dei Castelli di Jesi" Spumante Riserva [wino musujące opatrzone określeniem „Riserva"] (kategoria 5)

Opis

Zmiana ta polega na dodaniu rodzaju wina określanego „Spumante Riserva". Specyfikację wina objętego ChNP „Verdicchio dei Castelli di Jesi" z Jesi po raz pierwszy zatwierdzono ponad 50 lat temu. Obecnie potrzeba ją zmienić, aby umożliwić wejście na nowe rynki.

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 4, 5, 6, 7 i 8 specyfikacji produktu.

Dotyczy ona również punktów „Opis win" i „Maksymalna wydajność" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wprowadzenie rodzaju wina „Verdicchio dei Castelli di Jesi" Superiore [wino opatrzone określeniem „Superiore"] (kategoria 1)

Opis

Zmiana ta polega na dodaniu do kategorii „Wina" rodzaju wina określanego „Superiore". Rodzaj „Superiore" był już uwzględniony w specyfikacji produktu dla obszaru produkcji, na którym można było stosować tradycyjne określenie „Classico". W ramach obecnej zmian obszar produkcji rodzaju „Superiore" rozszerzono o obszar, na którym tradycyjne określenie „Classico" nie mogło być wcześniej stosowane, aby poszerzyć gamę jakości oferowanej konsumentom.

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 4, 5, 6, 7 i 8 specyfikacji produktu.

Dotyczy ona również punktów „Opis win" i „Maksymalna wydajność" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zwiększenie liczby roślin winorośli na hektar

Opis

Zmiana polega na zwiększeniu minimalnej liczby roślin winorośli na hektar z 2 200 do 2 700.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie wydajności z hektara dla rodzaju „Superiore" i dodanie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu dla rodzajów „Superiore" i „Spumante Riserva"

Opis

Wydajność z hektara dla rodzaju „Superiore" ustalono na 11 ton.

Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu ustalono na 11,50 % obj. dla rodzaju „Superiore", a dla rodzaju „Spumante Riserva" na 9,0 % obj.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy punktu „Maksymalna wydajność" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Przeredagowanie akapitu dotyczącego zezwoleń udzielanych w ramach odstępstw

Opis

Akapit dotyczący zezwoleń na produkcję, suszenie i dojrzewanie wina poza obszarem produkcji przeredagowano w taki sposób, aby zabezpieczyć już udzielone zezwolenia.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Ustalenie nadwyżki zbiorów winogron/wina i daty dopuszczenia do konsumpcji w odniesieniu do rodzaju „Passito" [podsuszane]

Opis

Dla rodzaju „Passito" nadwyżkę wydajności ustalono na 5 %.

Wina „Passito" nie można dopuścić do obrotu przed dniem 1 grudnia roku następującego po roku zbiorów.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Opisano właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne nowych rodzajów „Superiore" i „Spumante Riserva".

Opis

Opisano właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne nowych rodzajów „Superiore" i „Spumante Riserva".

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu.

Dotyczy to również sekcji „Opis win" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wprowadzenie szerszej nazwy geograficznej

Opis

Zmiana polega na dodaniu do etykiety nazwy „MARCHE", jako szerszego obszaru geograficznego, służąca wskazaniu położenia geograficznego nazwy w sposób jasny dla konsumentów.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

Dotyczy ona również punktu „Dalsze obowiązujące wymogi" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie możliwości stosowania oznaczenia „Vigna", po którym następuje miejsce lub nazwa winnicy na etykiecie

Opis

Na etykietach i w prezentacji win, o których mowa w art. 1, można używać określenia „Vigna" [winnica], po którym następuje nazwa miejsca lub winnicy, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiany dotyczą rodzajów opakowań i określenia rodzajów zamknięć

Opis

Do pakowania rodzajów „Classico" i „Superiore" wina „Verdicchio dei Castelli di Jesi" można używać wyłącznie szklanych pojemników o pojemności do 3 litrów, a w przypadku rodzaju „Passito" do 1,5 litra.

Stosowanie specjalnych formatów 6, 9 i 12 litrów jest ograniczone do celów promocyjnych i niekomercyjnych.

Dozwolone zamknięcia butelek to zamknięcia przewidziane w obowiązujących przepisach, z wyjątkiem zrywanych kapsli koronowych i pierścieniowych.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu.

Dotyczy ona również punktu „Dalsze obowiązujące wymogi" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja informacji dotyczących organu kontrolnego

Opis

W związku ze zmianami wprowadzonymi w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 wraz z wejściem w życie rozporządzenia (UE) 2024/1143 w specyfikacji produktu nie trzeba już podawać nazwy i adresu organów lub jednostek weryfikujących zgodność z przepisami specyfikacji produktu i ich szczególnych zadań.

Ponadto art. 40 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143 nakłada obecnie na państwa członkowskie obowiązek podania do wiadomości publicznej nazwy i adresy właściwych organów, jednostek upoważnionych i osób fizycznych, o których mowa w art. 39 ust. 3 tego rozporządzenia, w odniesieniu do każdego produktu objętego oznaczeniem geograficznym, i aktualizowania na bieżąco tych informacji.

W związku z tym zmieniono punkt zawierający odniesienia do organu kontrolnego, a zawarte w nim informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiany redakcyjne w specyfikacji produktu, które nie mają wpływu na treść tekstu

Opis

Wprowadzono zmiany redakcyjne w specyfikacji produktu, które nie mają wpływu na treść tekstu. Są to aktualizacje odniesień prawnych, zmiany tytułów artykułów, korekty błędów ortograficznych i przeredagowanie ustępów dla ułatwienia lektury tekstu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Verdicchio dei Castelli di Jesi”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A0482-AM05 – 1.12.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Verdicchio dei Castelli di Jesi”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

„Verdicchio dei Castelli di Jesi”

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: jasna, słomkowożółta.

Aromat

Zapach: delikatny, charakterystyczny.

Smak

Smak: wytrawny, harmonijny, z przyjemnym gorzkim posmakiem.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,50
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Verdicchio dei Castelli di Jesi" z określeniem „Classico"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: jasna, słomkowożółta.

Aromat

Zapach: delikatny, charakterystyczny.

Smak

Smak: wytrawny, harmonijny, z przyjemnym gorzkim posmakiem.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

„Verdicchio dei Castelli di Jesi" z określeniem „Superiore"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta.

Aromat

Zapach: delikatny, charakterystyczny.

Smak

Smak: wytrawny, harmonijny, z przyjemnym gorzkim posmakiem.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

„Verdicchio dei Castelli di Jesi" z określeniem „Classico Superiore"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta.

Aromat

Zapach: delikatny, charakterystyczny.

Smak

Smak: wytrawny, harmonijny, z przyjemnym gorzkim posmakiem.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

„Verdicchio dei Castelli di Jesi" z określeniem „Passito"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: od intensywnie słomkowożółtej do bursztynowej.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, intensywny.

Smak

Smak: od półsłodkiego po słodki, harmonijny, aksamitny i wyrazisty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

„Verdicchio dei Castelli di Jesi" z określeniem „Spumante", w tym „Riserva"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni.

Aromat

Zapach: charakterystyczny, delikatny, finezyjny, szczodry i złożony.

Smak

Smak: od bardzo wytrawnego do wytrawnego, bogaty, świeży, delikatny i harmonijny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win oraz stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Nie dotyczy

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

„Verdicchio dei Castelli di Jesi"

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	14 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

„Verdicchio dei Castelli di Jesi" z określeniem „Classico"

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	14 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

„Verdicchio dei Castelli di Jesi" z określeniem „Classico Superiore"

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	11 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

„Verdicchio dei Castelli di Jesi" z określeniem „Passito"

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	14 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

„Verdicchio dei Castelli di Jesi" z określeniem „Superiore"

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	11 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

„Verdicchio dei Castelli di Jesi" z określeniami „Spumante" i „Spumante Riserva"

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	14 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Verdicchio Bianco B. — Verdicchio

9. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar produkcji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Verdicchio dei Castelli di Jesi" obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin:

w prowincji 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 i Staffolo.

w prowincji Macerata:

Apiro i Cingoli.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Na obszarze produkcji win objętych ChNP „Verdicchio dei Castelli di Jesi" istnieje wielowiekowa tradycja uprawy winorośli i produkcji wina. Istnieje również długa i dobrze udokumentowana tradycja produkcji win musujących oraz produkcji win „Passito" [z podsuszanych winogron]. Wpływ czynników ludzkich od wieków decydował o wyborze odmiany Verdicchio na tym obszarze, o rozwoju form uprawy i praktyk enologicznych. Miały one również wpływ na stosowane metody uprawy winorośli i praktyki enologiczne. Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych, (ukształtowanie terenu, klimat i gleba) oraz czynników ludzkich nadaje winu ChNP „Verdicchio dei Castelli di Jesi" unikalne cechy jakościowe i organoleptyczne, których nie można odtworzyć gdzie indziej.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Na obszarze produkcji win objętych ChNP „Verdicchio dei Castelli di Jesi" istnieje wielowiekowa tradycja uprawy winorośli i produkcji wina. Istnieje również długa i dobrze udokumentowana tradycja produkcji win musujących oraz produkcji win „Passito" [z podsuszanych winogron]. Wpływ czynników ludzkich od wieków decydował o wyborze odmiany Verdicchio na tym obszarze, o rozwoju form uprawy i praktyk enologicznych. Miały one również wpływ na stosowane metody uprawy winorośli i praktyki enologiczne. Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych, (ukształtowanie terenu, klimat i gleba) oraz czynników ludzkich nadaje winu ChNP „Verdicchio dei Castelli di Jesi" unikalne cechy jakościowe i organoleptyczne, których nie można odtworzyć gdzie indziej.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Wskazanie roku produkcji winogron

Ramy prawne

Przepisy UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykietach win objętych ChNP „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 należy wskazać rok produkcji winogron.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Opakowanie, pojemniki i zakaz stosowania niektórych rodzajów zamknięć

Ramy prawne

Przepisy UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Do pakowania rodzaju „Classico" wina „Verdicchio dei Castelli di Jesi" można używać wyłącznie szklanych pojemników o pojemności do 3 litrów.

Do pakowania rodzaju „Passito" wina „Verdicchio dei Castelli di Jesi" można używać wyłącznie szklanych pojemników o pojemności do 1,5 litrów.

Do pakowania rodzajów „Superiore" i „Classico Superiore" wina „Verdicchio dei Castelli di Jesi" dopuszczanych do konsumpcji można używać wyłącznie szklanych pojemników o pojemności do 3 litrów.

Można również stosować pojemniki wykonane z materiału innego niż szkło, będące rodzajem bukłaka z tworzywa sztucznego, wykonanego z polietylenu i poliestru, umieszczone w obudowie z tektury (lub z innego sztywnego materiału), o pojemności nie mniejszej niż minimalna pojemność określona w przepisach krajowych i unijnych.

Stosowanie specjalnych formatów 6, 9 i 12 litrów jest ograniczone do celów promocyjnych i niekomercyjnych.

Zamknięcia butelek stosowane do pakowania win, o których mowa w art. 1, to zamknięcia dozwolone na mocy obowiązujących przepisów, z wyjątkiem kapsli koronowych i pierścieniowych.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Dodanie na etykiecie odniesienia do nazwy większej jednostki geograficznej

Ramy prawne

Przepisy UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Indywidualni producenci mogą wskazać na etykiecie szerszą jednostkę geograficzną „Marche" czcionką tego samego rodzaju, stylu, odstępów, odcieni i intensywności kolorymetrycznej co czcionka użyta do nazwy „Verdicchio dei Castelli di Jesi".

Ponadto określenie „Marche" musi być zapisane jednolicie wielkimi lub małymi literami odpowiednio do liter użytych do nazwy „Verdicchio dei Castelli di Jesi" i na jednolitym tle dla całej sekwencji oznaczeń wymienionych w pierwszym podpunkcie, a rozmiar tych liter nie może przekraczać rozmiaru użytego do nazwy „Verdicchio dei Castelli di Jesi".

Tytuł wymogu/odstępstwa

Dodanie na etykiecie terminu „Vigna".

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykietach i w prezentacji win ChNP „Verdicchio dei Castelli di Jesi" można używać określenia „Vigna" [winnica], po którym następuje nazwa miejsca lub winnicy, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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