C/2026/1160

25.2.2026

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/2026/1160)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Verdicchio dei Castelli di Jesi”

EU:s referensnummer: PDO-IT-A0482-AM05 – 1.12.2025

1. **Produktens namn**

”Verdicchio dei Castelli di Jesi”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

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

Italien

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

Namn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Vi bekräftar 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.

Denna ändring omfattas av definitionen av standardändring i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den

— inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

— inte riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet,

— inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[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).

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

Rubrik

Införande av vintypen ”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Spumante Riserva (mousserande årgångsvin) (kategori 5)

Beskrivning

Genom denna ändring har typen Spumante Riserva lagts till. Produktspecifikationen för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Verdicchio dei Castelli di Jesi” från Jesi godkändes för första gången för mer än 50 år sedan. Den måste nu ändras för att kunna introduceras på nya marknader.

Denna ändring rör artiklarna 1, 4, 5, 6, 7 och 8 i produktspecifikationen.

Den avser även avsnittet ”Beskrivning av vinerna” och ”Högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Införande av vintypen ”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Superiore (kategori 1)

Beskrivning

Genom ändringen har typen Superiore lagts till i kategorin Vin. Typen Superiore ingick redan i produktspecifikationen för det produktionsområde där det traditionella uttrycket ”Classico” kunde användas. Genom denna ändring har produktionsområdet för typen Superiore utvidgats till att även omfatta det område där det traditionella uttrycket ”Classico” tidigare inte kunde användas, i syfte att öka kvalitetsutbudet för konsumenterna.

Denna ändring rör artiklarna 1, 4, 5, 6, 7 och 8 i produktspecifikationen.

Den avser även avsnittet ”Beskrivning av vinerna” och ”Högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ökning av antalet vinstockar per hektar

Beskrivning

Genom ändringen har det minsta antalet vinstockar per hektar ökats från 2 200 till 2 700.

Ändringen rör artikel 4 i produktspecifikationen.

Den påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av avkastning per hektar för typen Superiore och tillägg av lägsta naturliga alkoholhalt uttryckt i volymprocent för typen Superiore och typen Spumante Riserva

Beskrivning

Avkastningen per hektar har fastställts till 11 ton för typen Superiore.

Den lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent har fastställts till 11,50 volymprocent för typen Superiore och 9,00 volymprocent för typen Spumante Riserva.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen.

Den rör också avsnittet ”Högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Omformulering av stycket om tillstånd som beviljats genom undantag

Beskrivning

Stycket om tillstånd för vinframställning, torkning och lagring utanför produktionsområdet har omformulerats på ett sådant sätt att de tillstånd som redan beviljats skyddas.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Fastställande av överskott av druv-/vinavkastning och datum för frisläppande för konsumtion för typen Passito (lätt torkade druvor)

Beskrivning

Ett överskott av druv-/vinavkastning på 5 % har fastställts för typen Passito.

Passito-viner får inte släppas för konsumtion före den 1 december året efter skördeåret.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Angivande av kemiska, fysiska och organoleptiska egenskaper för de nya typerna Superiore och Spumante Riserva

Beskrivning

De kemiska, fysiska och organoleptiska egenskaperna har beskrivits för de nya typerna Superiore och Spumante Riserva.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen.

Den avser även avsnittet ”Beskrivning av vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Införande av ett bredare geografiskt namn

Beskrivning

Ändringen innebär att namnet ”MARCHE” läggs till på etiketten som ett bredare geografiskt område, i syfte att ange beteckningens geografiska läge och tydliggöra detta för konsumenterna.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen.

Den avser även avsnittet ”Ytterligare tillämpliga krav” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av möjligheten att använda uttrycket ”Vigna” följt av ett ort- eller vingårdsnamn på etiketten.

Beskrivning

Uttrycket ”Vigna” (vingård) följt av ett ort- eller vingårdsnamn får användas i märkningen och presentationen av de viner som avses i artikel 1, i enlighet med gällande lagstiftning.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringar av förpackningstyper och angivelse av förslutningssystem

Beskrivning

Endast glasbehållare med en volym på högst 3 liter, och högst 1,5 liter för typen ”Passito”, får användas för förpackning av typerna Classico och Superiore av ”Verdicchio dei Castelli di Jesi”.

Användningen av specialformat på 6, 9 och 12 liter är begränsad till marknadsföringsändamål och icke-kommersiella ändamål.

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

Denna ändring rör artikel 8 i produktspecifikationen.

Den avser även avsnittet ”Ytterligare tillämpliga krav” i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av kontrollorganets kontaktuppgifter

Beskrivning

Efter ändringarna av förordning (EU) nr 1308/2013 i samband med ikraftträdandet av förordning (EU) 2024/1143 omfattar de obligatoriska uppgifter som ska ingå i produktspecifikationen inte längre namn på och adresser till de myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av bestämmelserna i produktspecifikationen eller deras särskilda arbetsuppgifter.

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

Artikeln med 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.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionella ändringar av produktspecifikationen som inte påverkar textens innehåll

Beskrivning

Redaktionella ändringar som inte påverkar textens innehåll har gjorts i flera artiklar i produktspecifikationen. Det rör sig om uppdateringar av rättsliga hänvisningar, ändringar av artiklarnas rubriker, rättelser av stavfel och omskrivning av punkter för att göra texten lättare att läsa.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Verdicchio dei Castelli di Jesi”

EU:s referensnummer: PDO-IT-A0482-AM05 – 1.12.2025

1. **Namn**

Verdicchio dei Castelli di Jesi

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

”Verdicchio dei Castelli di Jesi”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: blekt halmgul.

Arom

Doft: utsökt och karakteristisk.

Smak

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

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,50
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Classico

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: blekt halmgul.

Arom

Doft: utsökt och karakteristisk.

Smak

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

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 volymprocent.

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

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Superiore (förstklassigt)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul.

Arom

Doft: utsökt och karakteristisk.

Smak

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

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 volymprocent.

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

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Classico Superiore

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: halmgul.

Arom

Doft: utsökt och karakteristisk.

Smak

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

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 volymprocent.

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

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Passito (lätt torkade druvor)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Färg: från mörkt halmgul till bärnstensgul.

Arom

Doft: särpräglad, intensiv.

Smak

Smak: från medelsöt till söt, harmonisk och distinkt och känns sammetslena i munnen.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4
Enhet för lägsta totala syrahalt:	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):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Spumante [mousserande], inklusive Riserva (årgångsvin)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul med varierande intensitet, eventuellt med blekgröna toner.

Arom

Doft: distinkt, delikat, fin, bred och komplex.

Smak

Smak: från extra brut till torr, smakrik, frisk, fin och harmonisk.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 volymprocent.

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

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Oenologiska metoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta begränsningarna för denna framställning*

Ej tillämpligt

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Verdicchio dei Castelli di Jesi”

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	14 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Classico

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	14 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Classico Superiore

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	11 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Passito

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	14 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Superiore

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	11 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Spumante och Spumante Riserva

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	14 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Verdicchio bianco B. – verdicchio

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Produktionsområdet för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Verdicchio dei Castelli di Jesi” omfattar hela det administrativa territoriet i följande kommuner:

I provinsen 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 och Staffolo.

I provinsen Macerata:

Apiro och Cingoli.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Produktionsområdet för SUB-vinerna Verdicchio dei Castelli di Jesi har en flera hundra år gammal tradition av vinodling och vinproduktion. Det finns också en mycket gammal tradition av att producera mousserande viner, som är mycket väldokumenterad, och Passito-viner (från lätt torkade druvor). Under århundradenas lopp har mänskliga faktorer lett till att verdicchio-vinstockar har valts ut för odling i området. Dessa faktorer har också påverkat de beskärnings- och uppbindningsmetoder och oenologiska metoder som används. Samverkan mellan naturliga faktorer (terräng, klimat och jordmån) och mänskliga faktorer ger SUB-vinerna Verdicchio dei Castelli di Jesi unikt distinkta och kvalitativa organoleptiska egenskaper som inte kan uppnås någon annanstans.

Kategori av vinprodukt

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

Produktionsområdet för SUB-vinerna Verdicchio dei Castelli di Jesi har en flera hundra år gammal tradition av vinodling och vinproduktion. Det finns också en mycket gammal tradition av att producera mousserande viner, som är mycket väldokumenterad, och Passito-viner (från lätt torkade druvor). Under århundradenas lopp har mänskliga faktorer lett till att verdicchio-vinstockar har valts ut för odling i området. Dessa faktorer har också påverkat de beskärnings- och uppbindningsmetoder och oenologiska metoder som används. Samverkan mellan naturliga faktorer (terräng, klimat och jordmån) och mänskliga faktorer ger SUB-vinerna Verdicchio dei Castelli di Jesi unikt distinkta och kvalitativa organoleptiska egenskaper som inte kan uppnås någon annanstans.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Information om årgång

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Årgången måste anges i märkningen av SUB-vinerna ”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 och ”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Spumante.

Rubrik för kravet/undantaget

Förpackning, tappning och förbud mot vissa förslutningar

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Endast glasbehållare med en volym på högst 3 liter får användas för förpackning av ”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Classico.

Endast glasbehållare med en volym på högst 1,5 liter får användas för förpackning av ”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Passito.

Endast glasbehållare med en volym på högst 3 liter får användas för att släppa ut ”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Superiore och ”Verdicchio dei Castelli di Jesi” Classico Superiore för konsumtion.

Behållare av andra material än glas får användas. Dessa ska bestå av en plastpåse i flerskiktad polyeten eller polyester inuti en box av kartong eller annat styvt material, som ska rymma minst den volym som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Användningen av specialformat på 6, 9 och 12 liter är begränsad till marknadsföringsändamål och icke-kommersiella ändamål.

De typer av förslutning som är tillåtna för att förpacka de viner som avses i artikel 1 enligt gällande lagstiftning får användas, med undantag för kronkorkar och dragkapsyler.

Rubrik för kravet/undantaget

Tillägg av en hänvisning till den större geografiska enheten på etiketten

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Enskilda producenter får ange den större geografiska enheten ”Marche” på etiketten med bokstäver av samma typ och i samma stil, nyans, färgintensitet och med samma teckenavstånd som de som används för ”Verdicchio dei Castelli di Jesi”.

Dessutom måste ”Marche” anges med samma enhetliga versaler och/eller gemener som dem som används för ”Verdicchio dei Castelli di Jesi” och hela den sekvens av uppgifter som anges i föregående punkt måste ha en enhetlig bakgrund. Bokstäverna får inte vara större än dem som används för ”Verdicchio dei Castelli di Jesi”.

Rubrik för kravet/undantaget

Tillägg av uttrycket ”Vigna” på etiketten.

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Uttrycket ”Vigna” (vingård) följt av ett ort- eller vingårdsnamn får användas i märkningen och presentationen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Verdicchio dei Castelli di Jesi”, i enlighet med gällande nationell lagstiftning.

Länk till den offentliggjorda produktspecifikationen

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