AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2022/C 304/07)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Verdicchio di Matelica»

PDO-IT-A0481-AM03

Date de la communication: 27.5.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Conditionnement - contenants et capacité**

Description: pour le vin «Verdicchio di Matelica» sans autre mention, il est permis d'utiliser des contenants constitués d'un matériau autre que le verre, à savoir une poche en plastique composée de plusieurs couches de polyéthylène et de polyester, placée dans un sur-emballage en carton ou autre matériau rigide, d'une contenance minimale conforme à la législation nationale et de l'Union européenne. Il est indiqué, par ailleurs, que le type Passito doit être commercialisé exclusivement dans des bouteilles en verre d'une contenance maximale de 1,50 litres.

Motifs: il s'agit d'offrir la possibilité de conditionner le vin Verdicchio di Matelica dans des récipients autres que le verre. Cela répond à une demande formulée par les producteurs, après des études techniques et commerciales poussées; il en va de même pour l'indication de la capacité minimale des bouteilles de vins de type Passito.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique 9 du document unique.

2. **Année de production des raisins**

Description: pour les vins Verdicchio di Matelica, à l'exclusion des vins mousseux sur l'étiquette desquels aucune mention de millésime ne figure, il est obligatoire d'indiquer l'année de production des raisins.

Motifs: l'objectif est de préciser les modalités d'étiquetage des produits bénéficiant de l'appellation.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et le point 9 du document unique.

3. **Références à la structure de contrôle — changement d'adresse**

Description: L'adresse de la société de certification de la qualité et des productions vitivinicole italiennes, Valoritalia S.r.l, à savoir «Via Piave n° 24», est remplacée par «Via Venti Settembre n° 98/G - 00187 Rome, Italia».

Motifs: Le siège social de la structure de contrôle de la dénomination Verdicchio di Matelica a été transféré.

Cette modification concerne l'article 10 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Verdicchio di Matelica

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

1. *Verdicchio di Matelica*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins AOP Verdicchio di Matelica se distinguent par leur robe d'un jaune paille clair et leur nez caractéristique et délicat; en bouche, ils sont secs et harmonieux, avec une arrière-bouche légèrement amère.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *Verdicchio di Matelica passito*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins AOP Verdicchio di Matelica passito se distinguent par leur robe, qui varie du jaune à l'ambre et par un nez caractéristique aux arômes éthérés intenses. En bouche, ils sont moelleux à doux, veloutés, avec une arrière-bouche typique, légèrement amère.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,00 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. *Verdicchio di Matelica spumante*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins mousseux Verdicchio di Matelica spumante AOP se distinguent par leur robe jaune paille aux reflets vert pâle, leur nez délicat, fin, ample et composite et leur mousse fine et persistante. De type extra-brut à sec, ces vins sont savoureux, frais, fins et harmonieux en bouche.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux:*

1. Verdicchio di Matelica

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Verdicchio di Matelica passito

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Verdicchio di Matelica spumante

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins destinés à la production des vins bénéficiant de l'AOP Verdicchio di Matelica doivent être produits dans la zone qui comprend une partie du territoire des communes de Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino et Pioraco, dans la province de Macerata, et une partie du territoire des communes de Cerreto D'Esi et Fabriano, dans la province d'Ancône.

7. **Cépages principaux**

Verdicchio bianco B. - Trebbiano di Soave B.

8. **Description du ou des liens**

Verdicchio di Matelica

Les facteurs humains ont joué un rôle fondamental dans l'évolution des techniques de culture et dans la vinification des vins bénéficiant de l'AOP Verdichio di Matelica. La production et la consommation des vins des types mousseux et Passito sont une tradition séculaire dans la région et sont largement documentées. L'interaction des facteurs humains et des facteurs naturels uniques de la zone de production que sont le climat et la nature des sols confère aux vins de l'AOP Verdicchio di Matelica des caractéristiques analytiques, aromatiques et organoleptiques, particulières et inégalables, qui sont étroitement liées à la variété autochtone utilisée comme cépage principal.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Indication de l'année de production des raisins

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Sur l'étiquette des vins AOP Verdicchio di Matelica, à l'exclusion des vins mousseux sur l'étiquette desquels aucune mention de millésime ne figure, il est obligatoire d'indiquer l'année de production des raisins.

Conditionnement et contenants

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

pour les vins Verdicchio di Matelica sans autre mention, il est permis d'utiliser des contenants constitués d'un matériau autre que le verre, à savoir une poche en plastique composée de plusieurs couches de polyéthylène et de polyester, placée dans un sur-emballage en carton ou autre matériau rigide, d'une contenance minimale conforme à la législation nationale et de l'Union européenne.

Le vin Verdicchio di Matelica de type Passito ne peut être mis à la consommation que dans des bouteilles en verre d'une contenance maximale de 1,50 litres.

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18198