ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 304/07)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Verdicchio di Matelica»

PDO-IT-A0481-AM03

Data della comunicazione: 27.5.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Confezionamento - contenitori e capacità**

Descrizione: per il vino «Verdicchio di Matelica» senza alcuna specificazione aggiuntiva, 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. Inoltre, la tipologia Passito, deve essere commercializzata esclusivamente confezionata in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,50.

Motivi: si tratta della opportunità ulteriore di confezionamento del vino Verdicchio di Matelica in contenitori alternativi al vetro voluta dai produttori dopo accurate valutazioni tecniche e commerciali, così come l'indicazione della capacità minima delle bottiglie per la tipologia vini passiti.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e la sezione 9 del documento unico.

2. **Annata di produzione delle uve**

Descrizione: per i vini Verdicchio di Matelica, ad esclusione dei vini spumanti non etichettati come millesimati, è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve.

Motivi: si tratta di una migliore indicazione concernente l'etichettatura dei prodotti della denominazione.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e la sezione 9 del documento unico.

3. **Riferimenti alla struttura di controllo - variazione indirizzo**

Descrizione: viene modificato l'indirizzo di Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. da Via Piave n. 24, a Via Venti Settembre n. 98/G – 00187 Roma.

Motivi: si tratta del trasferimento della sede legale della struttura di controllo della denominazione Verdicchio di Matelica.

La modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Verdicchio di Matelica

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione dei vini**

1. *Verdicchio di Matelica*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini DOP Verdicchio di Matelica, sono caratterizzati da colore giallo paglierino tenue, all'odore sono caratteristici e delicati, al sapore sono asciutti armonici con retrogusto amarognolo.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 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)	

2. *Verdicchio di Matelica passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini DOP Verdicchio di Matelica passito sono caratterizzati da colore che va dal giallo all'ambrato, all'odore sono caratteristici eterei, intensi, al sapore sono da amabili a dolci, vellutati con retrogusto amarognolo caratteristico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,00 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)	

3. *Verdicchio di Matelica spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini DOP Verdicchio di Matelica spumante sono caratterizzati da colore giallo paglierino con riflessi verdolini, hanno odore caratteristico delicato, fine ampio e composito, spuma fine e persistente, sapore da extrabrut a secco, sono sapidi freschi fini ed armonici.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 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)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime*

1. Verdicchio di Matelica

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Verdicchio di Matelica passito

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Verdicchio di Matelica spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini DOP Verdicchio di Matelica, comprende parte del territorio dei comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata e parte del territorio dei comuni di Cerreto D'Esi e Fabriano, in provincia di Ancona.

7. **Varietà di uve da vino**

Verdicchio bianco B. - Trebbiano di Soave B.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Verdicchio di Matelica

I fattori umani nella produzione dei Vini DOP Verdichio di Matelica, hanno avuto un ruolo fondamentale nell'evoluzione delle tecniche di coltivazione e, di vinificazione del Verdicchio. Tradizionali ed ampiamente documentati nella zona sono la produzione ed il consumo di vini spumanti e passiti nel corso dei secoli. L'interazione dei fattori umani con i fattori naturali unici dell'area di produzione, quali il clima e la natura dei terreni conferiscono ai vini DOP Verdicchio di Matelica caratteristiche analitiche, aromatiche ed organolettiche, peculiari ed ineguagliabili, prettamente riconducibili alla varietà autoctona utilizzata come base ampelografica prevalente.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Indicazione anno di produzione delle uve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella etichettatura dei vini DOP «Verdicchio di Matelica» ad esclusione dei vini spumanti non etichettati come millesimati, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Confezionamento e contenitori

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per i vini «Verdicchio di Matelica» senza alcuna specificazione aggiuntiva 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.

Per la tipologia di vino «Verdicchio di Matelica» passito l'immissione al consumo deve avvenire soltanto in bottiglie di vetro di capacità non superiore a 1,50 litri.

Link al disciplinare del prodotto

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