OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una notificación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 304/07)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL DEL DOCUMENTO ÚNICO

«Verdicchio di Matelica»

PDO-IT-A0481-AM03

Fecha de la comunicación: 27.5.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Envasado: recipientes y capacidad**

   Descripción: en el caso del vino «Verdicchio di Matelica» sin ninguna especificación adicional, se pueden utilizar también envases alternativos a los de vidrio, en forma de odres de plástico de varias capas de polietileno y poliéster dentro de un envoltorio de cartón u otro material rígido, no inferiores a la capacidad mínima establecida por la legislación nacional y de la UE. Además, el tipo pasificado solo debe comercializarse en botellas de vidrio de capacidad no superior a 1,50 litros.

   Motivos: queda reflejada la posibilidad adicional de envasar el vino Verdicchio di Matelica en recipientes alternativos al vidrio, deseada por los productores tras minuciosas evaluaciones técnicas y comerciales, así como una indicación de la capacidad mínima de las botellas para el tipo de vino pasificado.

   Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección 9 del documento único.

2. **Añada de producción de la uva**

   Descripción: en el caso de los vinos Verdicchio di Matelica, a excepción de los vinos espumosos no etiquetados como de añada, debe indicarse el año de producción de las uvas.

   Motivos: se trata de una mejora de la información del etiquetado de los productos amparados por la denominación.

   Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección 9 del documento único.

3. **Referencias al organismo de control: cambio de dirección**

   Descripción: la dirección de la empresa Valoritalia S.r.l. para la certificación de la calidad y la producción de vino en Italia ha sido modificada de Via Piave n.º 24 a Via Venti Settembre n.º 98/G — 00187 Roma, Italia.

   Motivos: se trata del traslado del domicilio social del organismo de control de la denominación Verdicchio di Matelica.

   La modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

   Verdicchio di Matelica

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vinos

5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción de los vinos**

1. *Verdicchio di Matelica*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP Verdicchio di Matelica tienen un color amarillo pajizo pálido, un aroma característico y delicado y un sabor armonioso y seco, con un retrogusto amargo.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Verdicchio di Matelica pasificado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP Verdicchio di Matelica pasificado se caracterizan por un color que va del amarillo al ámbar, un aroma característico, intenso y etéreo, y un sabor de fino a dulce, aterciopelado y con un retrogusto amargo característico.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,00 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Verdicchio di Matelica espumoso*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP Verdicchio di Matelica espumoso tienen un color amarillo pajizo con matices verdosos, un delicado aroma característico, fino, amplio y compuesto, una espuma fina y persistente y un sabor de extrabrut a seco, fresco, fino y armonioso.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos:*

1. Verdicchio di Matelica

13 000 kg de uvas por hectárea

2. Verdicchio di Matelica pasificado

13 000 kg de uvas por hectárea

3. Verdicchio di Matelica espumoso

13 000 kg de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas aptas para la producción de vinos con la DOP Verdicchio di Matelica abarca parte del territorio de los municipios de Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino y Pioraco, en la provincia de Macerata, y parte del territorio de los municipios de Cerreto D'Esi y Fabriano en la provincia de Ancona.

7. **Variedad de uva**

Verdicchio bianco B. — Trebbiano di Soave B.

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Verdicchio di Matelica

Los factores humanos en la producción de los vinos de la DOP Verdicchio di Matelica han desempeñado un papel clave en el desarrollo de las técnicas de cultivo y de vinificación del Verdicchio. La producción y el consumo de vinos espumosos y vinos de uvas pasificadas a lo largo de los siglos forman parte de la tradición y están ampliamente documentados. La interacción de los factores humanos con los factores naturales únicos de la zona de producción, como el clima y la naturaleza de los suelos, confiere a los vinos de la DOP Verdicchio di Matelica características analíticas, aromáticas y organolépticas únicas e incomparables, atribuibles específicamente a la variedad autóctona utilizada predominantemente en la combinación de variedades de uva.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Indicación del año de producción de la uva

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos de la DOP «Verdicchio di Matelica», a excepción de los vinos espumosos no etiquetados como de añada, debe indicarse el año de cosecha de la uva.

Envasado y recipientes

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el caso de los vinos «Verdicchio di Matelica» sin ninguna especificación adicional, se pueden utilizar también envases alternativos a los de vidrio, en forma de odres de plástico de varias capas de polietileno y poliéster dentro de un envoltorio de cartón u otro material rígido, no inferiores a la capacidad mínima establecida por la legislación nacional y de la UE.

El tipo «Verdicchio di Matelica» pasificado solo debe despacharse al consumo en botellas de vidrio con una capacidad no superior a 1,50 litros.

Enlace al pliego de condiciones

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