

DECRETO 22 luglio 2024.

Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli Maccarenesi».

IL DIRIGENTE DELLA PQA 1
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/1972, (CEE) n. 234/1979, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Vista la circolare del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali n. 6694 del 30 gennaio 2019 avente ad oggetto reg. delegato UE n. 33/2019 e reg. di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione del 17 ottobre 2018, che integrano e recano modalità di applicazione del reg. UE n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di DOP, IGP, menzioni tradizionali ed etichettatura e presentazione dei prodotti vitivinicoli. Legge 12 dicembre 2016, n. 238, articoli 32 e 36, in materia di procedura nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DO e IG dei vini e per la modifica dei disciplinari di produzione. Disposizioni transitorie per la procedura nazionale delle domande in questione;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

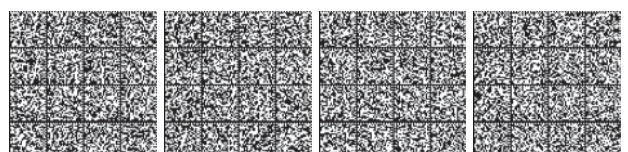
Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 aprile 2023, n. 72, recante: «Modifica del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2019, n. 179, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste», a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello



dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024 n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacononi, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1975, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 177 del 5 luglio 1975 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli Maceratesi» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Qualità - vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Colli Maceratesi» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Qualità - vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli Maceratesi»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Marche, su istanza dell'Istituto marchigiano di tutela vini, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Colli Maceratesi» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta modifiche al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, come modificato dal reg. delegato UE n. 2023/1606, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Marche;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 23 febbraio 2024, nell'ambito della quale il citato comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Colli Maceratesi»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 70 del 23 marzo 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

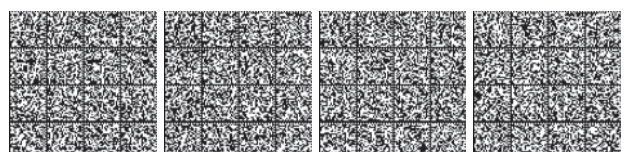
Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare, con il presente decreto, le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Colli Maceratesi» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del reg. UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (menzione tradizionale specifica: denominazione di origine controllata) dei vini «Colli Maceratesi», così come da ultimo modificato con decreto



ministeriale 7 marzo 2014 richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 70 del 23 marzo 2024.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Colli Maceratesi», così come consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a*) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della dei vini «Colli Maceratesi» di cui all'art. 1, saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - sezione Qualità - vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 luglio 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «COLLI MACERATESI»

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Colli Maceratesi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Colli Maceratesi» bianco, anche nelle tipologie Passito (categoria vino) e spumante (categoria VSQ);

«Colli Maceratesi» Ribona (anche nelle tipologie Passito (categoria vino) e spumante (categoria VSQ);

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva (categoria vino);

«Colli Maceratesi» Ribona Spumante Riserva (categoria VSQ);

«Colli Maceratesi» rosso (anche nella tipologia Riserva) (categoria vino);

«Colli Maceratesi» Sangiovese (categoria vino).

Articolo 2

Base ampelografica dei vigneti

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Colli Maceratesi» bianco (anche nella tipologia spumante e Passito):

Maceratino (Ribona) minimo 70%; incrocio Bruni 54, Pecorino, Trebbiano toscano, Verdicchio, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Grechetto per la sola Provincia di Macerata, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Marche per un massimo del 15%;

«Colli Maceratesi» Ribona (anche nelle tipologie spumante e Passito):

Maceratino (Ribona) minimo 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%;

«Colli Maceratesi» Sangiovese:

Sangiovese minimo 85%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 15%;

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva (anche nella tipologia spumante):

Maceratino (Ribona) 100%;

«Colli Maceratesi» Rosso, (anche nella tipologia Riserva):

Sangiovese minimo 50%; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Lacrima, Merlot, Montepulciano, Vernaccia nera, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 50%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche per un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, ricade nell'intero territorio della Provincia di Macerata e quello del Comune di Loreto, in Provincia di Ancona.

Articolo 4

Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

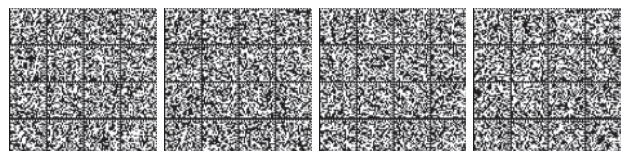
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione dei vini di cui all'art. 1.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2200.



La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico naturale minimo per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (%vol)
«Colli Maceratesi» bianco	13	10,50
«Colli Maceratesi» bianco Passito	13	10,50
«Colli Maceratesi» bianco Spumante	13	9,50
«Colli Maceratesi» Ribona	13	10,50
«Colli Maceratesi» Ribona Passito	13	10,50
«Colli Maceratesi» Ribona Spumante	13	9,50
Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante	12	10,50
Colli Maceratesi Ribona Riserva	10	11,50
«Colli Maceratesi» rosso	13	11,00
«Colli Maceratesi» rosso riserva	10	12,00
«Colli Maceratesi» Sangiovese	13	11,00

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti medesimi.

Qualora tale limite venga superato tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata.

La Regione Marche, su proposta del consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente e sentite, le organizzazioni professionali di categoria e le organizzazioni professionali della regione, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione e invecchiamento

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, la spumantizzazione, l'appassimento delle uve, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le uve idonee destinate alla produzione delle tipologie «Passito» devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento al termine del quale devono assicurare un titolo alcolometrico volumico potenziale non inferiore a 15,5% vol.

È consentito effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione destinati alla produzione della tipologia Passito, anche al di fuori del termine del 31 dicembre del relativo anno di vendemmia prescritto dalla vigente normativa e non oltre il 30 giugno dell'anno successivo all'anno di vendemmia. È altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione della tipologia Passito al di fuori del citato termine del 31 dicembre.

Le tipologie Colli Maceratesi Bianco Spumante e Ribona Spumante devono essere ottenute esclusivamente per rifermentazione naturale con permanenza sui lieviti per almeno tre mesi, e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a sei mesi.

La tipologia Ribona Spumante Riserva deve essere ottenuta esclusivamente con rifermentazione in bottiglia; la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a trentasei mesi.

La resa dell'uva in vino, compresa l'eventuale arricchimento e presa di spuma, ove previsto, è la seguente:

	Resa uva/vino(%)	Produzione massima di vino (hl/ha)
Colli Maceratesi Bianco	70%	91
Colli Maceratesi Bianco Passito	40%	52
Colli Maceratesi Bianco Spumante	70%	91
Colli Maceratesi Ribona	70%	91
Colli Maceratesi Ribona Passito	40%	52
Colli Maceratesi Ribona Spumante	70%	91
Colli Maceratesi Ribona Riserva	70%	91
Colli Maceratesi Ribona Riserva spumante	70%	91
Colli Maceratesi Rosso	70%	91
Colli Maceratesi Rosso Riserva	70%	91
«Colli Maceratesi» Sangiovese	70%	91

Per la tipologia Passito, qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, entro il 43% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 43% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Per tutte le altre tipologie, qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, entro il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto dopo un periodo d'invecchiamento che parte dal 1° dicembre successivo alla vendemmia:

	Durata mesi	di cui in legno
Rosso Riserva	24	3
Passito	24	3
Ribona Riserva	12	

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Colli Maceratesi» bianco:

colore: giallo paglierino tenue;

odore: delicato, gradevole sapore armonico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

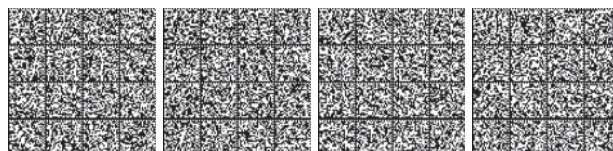
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

«Colli Maceratesi» bianco Passito:

colore: paglierino-ambrato più o meno carico;

odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;



sapore: dolce, armonico, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol;
 acidità totale minima: 4,0 g/l;
 acidità volatile massima: 25 meq/l;
 estratto non riduttore minimo: 24 g/l;

«Colli Maceratesi» bianco spumante:
 spuma: fine e persistente;
 colore: giallo paglierino tenue;
 odore: gradevole, lievemente fruttato;
 sapore: asciutto, gradevolmente acidulo;
 titolo alcolometrico volumico totale min: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

«Colli Maceratesi» Ribona:
 colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
 odore: caratteristico, gradevole;
 sapore: secco, sapido, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

«Colli Maceratesi» Ribona Passito:
 colore: paglierino-ambrato più o meno carico;
 odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;
 sapore: dolce, armonico, vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol;
 acidità totale minima: 4,0 g/l;
 acidità volatile massima: 25 meq/l;
 estratto non riduttore minimo: 26g/l;

«Colli Maceratesi» Ribona spumante:
 spuma: fine e persistente;
 colore: giallo paglierino tenue;
 odore: gradevole, lievemente fruttato;
 sapore: da dosaggio zero a brut, gradevolmente acidulo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva:
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 odore: fine, delicato;
 sapore: asciutto, fresco, con fondo leggermente amarognolo,
 sapido, di medio corpo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
 acidità totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante:
 spuma: fine e persistente;
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 odore: fine, delicato;
 sapore: da dosaggio zero a brut, fresco, con fondo leggermen-
 te amarognolo, sapido, di medio corpo;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21 g/l;

«Colli Maceratesi» rosso:
 colore: rosso rubino;
 odore: caratteristico, intenso;
 sapore: secco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

«Colli Maceratesi» rosso riserva:
 colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con
 l'invecchiamento;
 odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;
 sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 21 g/l;

«Colli Maceratesi» Sangiovese:
 colore: rosso rubino;
 odore: caratteristico, intenso;
 sapore: secco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale min: 11,50% vol;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o
 al sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e che figurino nell'apposito elenco regionale istituito ai sensi della normativa vigente.

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 deve figurare l'annata di produzione delle uve ad eccezione dei vini spumanti non qualificati con la menzione riserva.

È facoltà del singolo produttore riportare nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1, ai sensi della normativa vigente, il nome geografico più ampio «Marche» a condizione che detto nome sia separato dal nome geografico della denominazione e della menzione «DOC».

Inoltre il termine «Marche» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Colli Maceratesi», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al primo paragrafo, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta «Colli Maceratesi».

Articolo 8

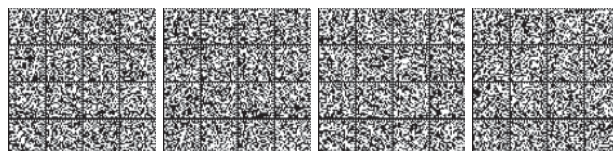
Confezionamento e presentazione

Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Maceratesi» Ribona, Ribona Riserva, Ribona Spumante Riserva, Bianco Spumante, Bianco Passito, Rosso Riserva, sono ammessi esclusivamente recipienti di vetro di capacità da fino a 3 litri.

Per il confezionamento dei vini «Colli Maceratesi» Bianco, Rosso e Sangiovese, possono essere usati anche 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 come previsto dalla normativa vigente.

Per tutte le tipologie l'uso di formati speciali da litri 6, 9 e 12 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.

I sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e a strappo.



Articolo 9

*Legame con l'ambiente geografico***A) Informazioni sulla zona geografica.**

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Maceratesi», nelle 10 tipologie descritte all'art. 6 del presente disciplinare, comprende l'intero territorio della Provincia di Macerata e del Comune di Loreto in Provincia di Ancona. Si tratta di un ampio territorio posto al centro della Regione Marche tra il mare Adriatico e la catena dei monti Sibillini, solcato lungo tutto il percorso dai fiumi Chienti e Potenza e in parte dal fiume Musone, che segna il confine con la Provincia di Ancona.

Il territorio compreso tra il Musone a nord e il Chienti a sud presenta basse colline originate da rocce sedimentarie nella zona pre-appenninica e rilievi più importanti spostandosi verso l'area appenninica interna, situata a maggiore distanza dal mare. Nella fascia collinare, mesoclima e pedogenesi hanno creato una differenziazione dei suoli con una significativa presenza dei calcisuoli ove è evidente la dinamica di soluzione e riprecipitazione del calcare in orizzonti preferenziali per le variazioni climatiche ed escursioni termiche. Sono da segnalare anche suoli formati da trasporto torrentizio e da apporti colluviali nelle valli minori. Nell'area sono frequenti i substrati geologici calcarenitico-pelitici, ma sono presenti anche terreni argillosi.

L'utilizzazione agricola dei suoli prevale alle quote al di sotto degli 800 m s.l.m. Il 75% della superficie provinciale presenta pendenze comprese tra il 2% ed il 50%. Le esposizioni sono equamente distribuite, con leggera prevalenza dell'esposizione verso est.

Il clima è temperato-caldo: le temperature minime del mese di gennaio sono mediamente superiori allo zero, mentre quelle medie del mese di luglio superano i 20°C. Le precipitazioni, pur concentrate nel periodo autunno-invernale, si verificano anche durante la primavera e l'estate, che è la stagione più asciutta. Si è in presenza del Piano fitoclimatico mesomediterraneo lungo la costa e di una certa xericità nell'area interna. La temperatura media annua risulta superiore ai 14-15°C.

L'area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Maceratesi» si presenta abbastanza omogenea sotto il profilo del paesaggio agrario, contrassegnato dalla presenza di boschi, colture erbacee e vite, elementi tipici dell'agricoltura collinare delle Marche.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza dei Piceni, antico popolo italico che «fu assorbito» dai romani, diede all'intero territorio di produzione dei vini a DOC «Colli Maceratesi» un'unità culturale che persiste tuttora. Dopo la caduta dell'impero romano, che aveva visto l'espandersi della coltivazione della vite, si assistette ad una fase di declino dell'intera attività agricola che ricevette nuovo impulso grazie all'opera degli ordini monastici che si diffusero in modo capillare nell'intero territorio delle Marche.

Di particolare rilievo per il territorio della DOC «Colli Maceratesi» fu l'influsso dei monaci cistercensi che fondarono nel XII secolo l'Abbazia di Chiaravalle di Fiastra, che all'apice del suo successo giunse a controllare con chiese e monasteri gran parte del territorio maceratese, spingendosi anche nell'area dell'attuale Comune di Loreto. I cistercensi di Fiastra avviarono un'attività agricola ben organizzata, finalizzata alla produzione di beni da commercializzare, che li portò a primeggiare sui mercati locali.

Nonostante la successiva decadenza dell'Abbazia, tuttora presente ed operante dopo un lungo periodo di abbandono, la rinascita dell'attività agricola basata non più sulla sussistenza, ma sulla conduzione economica della terra, compresa la gestione delle vigne e la trasformazione vinicola, era oramai iniziata.

Nel periodo rinascimentale la coltivazione della vite e la produzione del vino avevano ripreso un ruolo centrale nell'economia rurale e nella società.

Il rapporto mezzadrile si era intanto diffuso nell'area maceratese unendo capitale terra e forza lavoro e favorendo lo sviluppo rurale del territorio. I mezzadri, ma anche i piccoli proprietari diretti coltivatori, impiantarono vigneti in tutte le zone della provincia per produrre vino destinato al consumo familiare (vino di casa) e diedero luogo a una viticoltura promiscua costituita in massima parte da

alberate non molto diverse da quelle dell'epoca romana. Lo sviluppo della viticoltura in modo intenso e razionale avvenne soprattutto nelle zone meno elevate in quanto sollecitato dagli investimenti di proprietari terrieri cittadini.

Ne è testimonianza il medico, enologo, archiatra Andrea Bacci di Porto S. Elpidio nel suo «*De naturali vinorum historia*» (1596 – Roma).

Citazione parziale: «.....colline dai pendii assai dolci.....che sono fertili e coltivate in grandi vigneti. Vi crescono uve per vini per lo più bianchi ed anche per i soavi Tribolani che riescono più vigorosi se le uve si raccolgono da località battute dal sole.....».

Altre testimonianze dirette e d'archivio riportano «che il Trebbiano di Camerino era ben noto a Venezia».

Sebbene Bacci nel «*De naturali vinorum historia*» avesse già descritto vigneti specializzati in cui la vite era sostenuta da pali o canne, le alberate o folignate dominarono il territorio maceratese nel corso dei secoli successivi.

Nella seconda metà del XIX secolo i metodi di coltivazione della vite erano ancora molto simili a quelli impiegati in epoca romana, ma, dopo l'unità d'Italia e in seguito all'epoca fillosserica, iniziò la sperimentazione di nuovi metodi di gestione della vite e tutto il territorio fu interessato da un'intensa attività volta a valutare le migliori varietà di viti da impiegare nei nuovi impianti. Nell'ampelografia del circondario di Macerata (1875) il Santini descrive i vitigni che vi erano prevalentemente coltivati rilevando una netta prevalenza di quelli a frutto bianco o giallognolo».

Tra questi ultimi viene riconosciuta particolare importanza a Montecchiese (ovvero la Ribona di Loro, San Ginesio e Tolentino; il Greco maceratese di Recanati; il «greco maceratese delle Provincie di Ancona e Fermo»), Verdicchio, Trebbiano, Malvasia e Pecorino.

Il Santini descrive anche le principali varietà a bacca nera del circondario di Macerata inserendo Vernaccia e Lacrima. Nello stesso periodo si stava valutando l'adattamento del Sangiovese e dei vitigni di importazione in diversi territori del Maceratese.

All'inizio del XX secolo ebbe inizio una fase intensa di ricostituzione viticola nelle Marche, che interessò la zona di produzione della DOC «Colli Maceratesi» e che vide il diffondersi di Sangiovese e di altre varietà di pregio a bacca bianca e nera. Occorre tuttavia attendere la scomparsa della mezzadria e l'intervento pubblico degli anni 60 e 70 affinché giunga a compimento il processo di rinnovamento della viticoltura della zona attraverso la ristrutturazione degli impianti e l'impiego delle migliori varietà, quali Maceratino (localmente detto Ribona), Verdicchio, Trebbiano toscano, Sangiovese, Vernaccia nera.

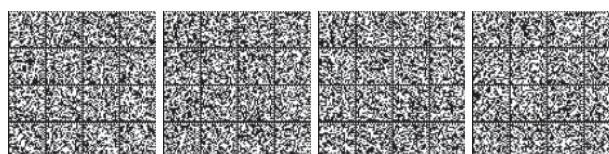
In questo nuovo contesto i produttori sono stati stimolati a produrre non solo vini ottenuti da uvaggi di varietà ben adattate al territorio, ma anche prodotti monovarietali ottenuti soprattutto a partire da Maceratino e Sangiovese. La richiesta della denominazione e il successivo riconoscimento nel 1975 hanno stimolato lo sviluppo e la specializzazione delle strutture di trasformazione enologica presenti nel territorio orientandole al mercato nazionale e internazionale.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini della denominazione di origine «Colli Maceratesi» dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del presente disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'interazione esistente tra i fattori ambientali (naturali ed umani) e le peculiari caratteristiche qualitative dei vini DOC «Colli Maceratesi» è attestata dai documenti (richiamati alla lettera A) riferiti alla storia millenaria del relativo territorio, che presentava omogeneità culturale già all'epoca picena. In tali documenti è testimoniato come i saperi delle persone operanti in questo particolare territorio vitivinicolo, nel corso dei secoli, siano stati tramandati alle generazioni successive che li hanno elaborati e affinati: le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve sono state oggetto di continuo miglioramento, attingendo anche alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOC «Colli Maceratesi», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del presente disciplinare.



Alla luce di tali testimonianze è possibile osservare come gli effetti dei fattori naturali della zona geografica della DOC «Colli Maceratesi», unita all'azione dell'uomo, abbiano consentito di ottimizzare l'interazione delle tecniche colturali, volte a sfruttare al meglio le disponibilità dell'ambiente naturale, con la gamma di vitigni tradizionalmente presenti. Da secoli le colline maceratesi sono state oggetto dell'appoderamento diffuso ove la vite ha avuto notevole importanza e sviluppo, rappresentando una componente basilare dell'economia rurale.

Il vitigno Maceratino, noto anche come Ribona, ha permesso di caratterizzare i vini bianchi della DOC «Colli Maceratesi» dove rappresenta l'elemento varietale preponderante anche nella tipologia base (70% *min*). La presenza di diversi vitigni bianchi coltivati da tempo nel territorio consente di arricchire di profumi il vino, che presenta un odore delicato e gradevole.

La produzione di spumanti nelle Marche è nota da lungo tempo, come si rileva nel «*De salubri potu dissertatio*» pubblicato nel 1622 ad opera di Francesco Scacchi, medico di Fabriano. Vengono infatti descritti il vino frizzante e le tecniche di fermentazione ancor prima della messa a punto in Francia della tecnica di spumantizzazione da parte del monaco Don Perignon. La produzione di spumante nella Regione Marche e nella zona di produzione del vino DOC «Colli Maceratesi» ha dunque radici antiche e documentate e la vocazione in alcune aree viticole è confermata dal fatto che i vini base spumante sono preparati prevalentemente da vitigni autoctoni, come il Maceratino per il presente disciplinare. Il processo di spumantizzazione effettuato anticamente *in loco* prevedeva l'aggiunta di un chicco d'orzo in ciascuna bottiglia, forse per fornire un ulteriore arricchimento della flora microbica.

La produzione del passito poggia le sue basi sulla tecnologia di vinificazione nota come governo alla toscana, che consisteva nell'impiegare per la rifermentazione uve con maggiore concentrazione in zuccheri ottenute lasciando ad appassire per alcuni mesi in locali asciutti grappoli uniti a coppie ed appesi. Ciò consentiva un incremento della serbevolezza del vino rendendolo più stabile e più adatto a superare il riscaldamento del periodo primaverile-estivo. Le coppie di grappoli in esubero, se vinificate da sole, permettevano di ottenere un vino passito utile sia come medicamento, sia nelle situazioni derivanti dalla vita di relazione delle famiglie contadine e offerto come segno di benevola accoglienza. È infatti ancor oggi consuetudine delle famiglie contadine produrre in casa vino passito per le proprie esigenze al di fuori delle forme di commercializzazione.

La spiccata connotazione varietale del vino DOC «Colli Maceratesi» è ancor più marcata nel vino Ribona, anche nelle tipologie riserva, spumante e passito, dove l'elevata percentuale di Maceratino (85% *min*) permette di esaltare colore, odore e sapori espressi dal vitigno selezionatosi nel territorio delimitato. In questo caso, inoltre, l'utilizzo del nome più antico del vitigno «Ribona», ha consentito di meglio comunicare la tradizione del vino e la personalità del vitigno autoctono.

Già dalla seconda metà dell'800, quando nel territorio della DOC «Colli Maceratesi» prevalevano le varietà a bacca bianca, erano coltivati numerosi vitigni a bacca nera quali Vernaccia nera e Lacrima, mentre iniziava la diffusione di Sangiovese e di altri vitigni, in particolare quelli di origine francese. L'azienda Duhet-Casalis di Potenza Picena, come riportato dal Mondini, ospitò con successo importanti prove di confronto di vitigni stranieri da introdurre in Italia dopo l'invasione fillosserica.

Al momento del riconoscimento della denominazione di origine erano pertanto presenti molti vigneti di varietà a bacca nera da tempo adattate all'ambiente e capaci di fornire vini tradizionali dotati di caratteristiche peculiari.

Il vino «Colli Maceratesi» rosso, grazie al mantenimento della produzione di uva per ettaro al di sotto di 13 t, presenta una caratteristica ed intensa emanazione di profumi e una buona struttura.

La tipologia «Colli Maceratesi» rosso riserva, che si caratterizza per l'ottima struttura e il grado alcolico elevato, coglie la tradizione dell'invecchiamento dei vini rossi in botti collocate in piccoli ambienti interrati di cantina o in anfratti naturali (grotte) o, ancora, in appositi locali in muratura destinati alla conservazione dei vini che i mezzadri dovevano alla parte padronale. Il miglioramento qualitativo riscontrato dopo una permanenza in «grotta» ha diffuso la consuetudine di invecchiare i vini rossi nell'intero territorio della DOC «Colli Maceratesi» rosso riserva.

Il vino «Colli Maceratesi» Sangiovese, con i suoi odori intensi e il sapore armonico, è espressione dell'elevata capacità di adattamento di questo vitigno agli ambienti pedoclimatici e alle tecniche colturali dell'area. L'ottima interazione del Sangiovese con l'ambiente naturale e con i fattori umani del territorio delimitato dalla DOC «Colli Maceratesi» ha contribuito ad accrescerne l'importanza negli ultimi due secoli.

Le complesse interazioni tra le caratteristiche del terreno, gli elementi del clima, le scelte di tecnica colturale e dei vitigni, uniti ai metodi di vinificazione messi a punto in un lungo periodo evolutivo e comprendenti tecniche quali appassimento, spumantizzazione e macerazione carbonica, hanno portato all'ottenimento dei vini con caratteristiche chimico-fisiche rispondenti alle differenti tipologie di vini di cui all'art. 6 del presente disciplinare.

Il riconoscimento della DOC «Colli Maceratesi» avvenuto nel 1975, attesta la qualità dei vini bianchi e rossi e spumanti prodotti nell'area, dove terreno, clima ed organizzazione aziendale hanno da lungo tempo favorito la coltivazione della vite, e la professionalità degli operatori che hanno saputo trarre vantaggio dalla vocazione dell'ambiente, dalle tradizioni e dalle peculiarità dei vitigni impiegati.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. - via XX Settembre 98G - 00185 Roma info@valoritalia.it

La società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018, modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 62 del 15 marzo 2022.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni

Colli Maceratesi

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

Vino

Vino spumante di qualità

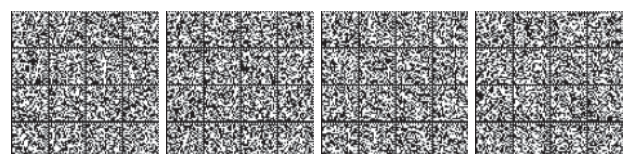
Descrizione dei vini:

Colli Maceratesi bianco

Breve descrizione testuale

I vini Colli Maceratesi bianco DOP presentano colore giallo paglierino tenue, odore delicato, gradevole, sapore secco e armonico.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.



Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Colli Maceratesi bianco passito

Breve descrizione testuale

I vini Colli Maceratesi bianco passito, presentano colore paglierino – ambrato più o meno carico, odore caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso, sapore dolce, armonico, vellutato.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Colli Maceratesi bianco spumante

Breve descrizione testuale

I vini DOP Colli Maceratesi bianco spumante presentano colore giallo paglierino tenue, odore gradevole, lievemente fruttato, sapore asciutto, gradevolmente acidulo, spuma fine e persistente.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Colli Maceratesi Ribona

Breve descrizione testuale

I vini DOP Colli Maceratesi Ribona presentano colore giallo paglierino con riflessi dorati, odore caratteristico, gradevole, sapore secco, sapido e armonico.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Colli Maceratesi Ribona passito

Breve descrizione testuale

I vini DOP Colli Maceratesi Ribona passito, presentano colore paglierino ambrato più o meno carico, odore caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso, sapore dolce, armonico, vellutato.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Colli Maceratesi Ribona spumante

Breve descrizione testuale

I vini DOP Colli Maceratesi Ribona spumante presentano colore giallo paglierino tenue, odore gradevole, lievemente fruttato, sapore da dosaggio zero a brut, gradevolmente acidulo, spuma fine e persistente.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Colli Maceratesi Rosso

Breve descrizione testuale

I vini DOP Colli Maceratesi Rosso presentano colore rosso rubino, odore caratteristico, intenso, sapore secco, armonico.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Colli Maceratesi Rosso riserva

Breve descrizione testuale

I vini DOP Colli Maceratesi Rosso riserva presentano colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, odore gradevole, complesso, leggermente etereo, sapore sapido, armonico, gradevolmente asciutto.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Colli Maceratesi Sangiovese

Breve descrizione testuale

I vini DOP Colli Maceratesi Sangiovese presentano colore rosso rubino, odore caratteristico, intenso, sapore secco, armonico.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva

Breve descrizione testuale

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, delicato;

sapore: asciutto, fresco, con fondo leggermente amarognolo, sapido, di medio corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante:

Breve descrizione testuale

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, delicato;

sapore: da dosaggio zero a brut, fresco, con fondo leggermente amarognolo, sapido, di medio corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

-

Rese massime:

Colli Maceratesi bianco

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi bianco passito

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi bianco spumante

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Ribona

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Ribona passito

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

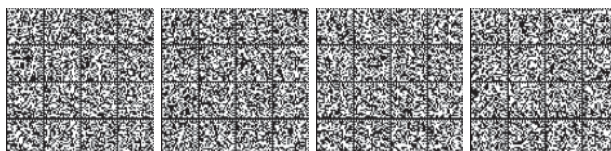
Colli Maceratesi Ribona spumante

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Rosso

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Colli Maceratesi Rosso riserva



10,000 chilogrammi di uve per ettaro
 Colli Maceratesi Sangiovese
 13,000 chilogrammi di uve per ettaro
 Colli Maceratesi Ribona Riserva
 10,000 chilogrammi di uve per ettaro
 Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante
 12,000 chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Colli Maceratesi ricade nell'intero territorio della Provincia di Macerata e quello del Comune di Loreto, in Provincia di Ancona.

Varietà di uve da vino

Cabernet franc N. - Cabernet
 Cabernet sauvignon N. - Cabernet
 Chardonnay B.
 Cilieggiolo N. - Morettone
 Grechetto B.
 Incrocio Bruni 54 B.
 Lacrima N.
 Maceratino B. - Ribona
 Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisier
 Merlot N.
 Montepulciano N.
 Pecorino B. - Vissanello
 Sangiovese N. - Sangioveseto
 Sauvignon B. - Sauvignon blanc
 Trebbiano toscano B. - Procanico
 Verdicchio bianco B. - Trebbiano di Soave B.
 Vernaccia nera N. - Vernaccia

Descrizione del legame/dei legami

Colli Maceratesi

Nella zona di produzione dei vini DOP Colli Maceratesi sia la coltivazione della vite sia la produzione dei vini sono presenti da diversi secoli.

I fattori umani hanno influenzato la scelta dei vitigni, l'evoluzione delle tecniche di coltivazione e di vinificazione, oggetto di continuo miglioramento. La produzione di spumanti nell'area dei vini Colli Maceratesi è nota da lungo tempo, come si rileva in diversi scritti antichi. La produzione del passito ha radici antiche, ben documentate. Il clima, la natura dei suoli in interazione con l'attività umana fanno sì che i vini Colli Maceratesi abbiano caratteristiche peculiari uniche.

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

24A03915

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 15 luglio 2024.

Contingente e modalità di cessione della moneta d'oro da 20 euro dedicata a «La riedizione della Lira - 10 Lire», in versione *reverse proof*, millesimo 2024.

IL DIRETTORE GENERALE DELL'ECONOMIA

Vista la legge 13 luglio 1966, n. 559, recante: «Nuovo ordinamento dell'Istituto Poligrafico dello Stato»;

Visto l'art. 1 della legge 18 marzo 1968, n. 309, che prevede la cessione di monete di speciale fabbricazione o scelta ad enti, associazioni e privati italiani o stranieri;

Vista la legge 20 aprile 1978, n. 154, concernente la costituzione della sezione Zecca nell'ambito dell'Istituto Poligrafico dello Stato;

Visto il decreto legislativo 21 aprile 1999, n. 116, recante: «Riordino dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato ai fini della sua trasformazione in società per azioni, a norma degli articoli 11 e 14 della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

Vista la deliberazione del C.I.P.E. del 2 agosto 2002, n. 59, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 244 del 17 ottobre 2002, con la quale l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, a decorrere dalla predetta data del 17 ottobre 2002, è stato trasformato in società per azioni;

Visto l'art. 87, comma 5, della legge 27 dicembre 2002, n. 289, concernente la coniazione e l'emissione di monete per collezionisti in euro;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 giugno 2019, n. 103, recante «Regolamento di organizzazione del Ministero dell'economia e delle finanze» e successive modificazioni;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 luglio 2023, n. 125 «Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 giugno 2019, n. 103, concernente l'organizzazione del Ministero dell'economia e delle finanze»;

Visto, in particolare, l'art. 1, comma 1, del suddetto decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 luglio 2023, n. 125, il quale ha istituito nel Ministero dell'economia e delle finanze il Dipartimento dell'economia, le cui competenze sono stabilite dall'art. 6-bis («Competenze del Dipartimento dell'economia»), introdotto nel citato decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 giugno 2019, n. 103;

Considerato che il suddetto art. 6-bis, comma 1, del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 giugno 2019, n. 103, attribuisce al Dipartimento dell'economia la competenza in materia di interventi finanziari in economia, partecipazioni societarie dello Stato e valorizzazione del patrimonio pubblico e, a tal fine, provvede, tra l'altro, nell'area tematica della monetazione;

Visto il decreto del direttore generale dell'economia del 14 novembre 2023, prot. n. 98468/2023, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 289 del 12 dicembre 2023, che ha autorizzato l'emissione e il corso legale della moneta d'oro da 20 euro dedicata a «La riedizione della Lira - 10 Lire», in versione *reverse proof*, millesimo 2024;

Visti, in particolare, gli articoli 2 e 3 del citato decreto del 14 novembre 2023, concernenti, rispettivamente, le caratteristiche tecniche ed artistiche della suddetta moneta d'oro;

Visto, in particolare, l'art. 4 del suddetto decreto del 14 novembre 2023, che ha stabilito il corso legale della citata moneta a decorrere dal 1° gennaio 2024;

Vista la nota del 23 gennaio 2024, prot. n. 6242, con cui l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.a. ha comunicato che il suo consiglio di amministrazione nella seduta del 15 gennaio 2024, su proposta della Commissione dei prezzi, di cui all'art. 8 della suddetta legge n. 154/1978, ha approvato i compensi da riconoscere all'Istituto medesimo per la produzione e la vendita della monetazione per numismatici in euro, millesimo 2024;

