

LAVORI PREPARATORI

Senato della Repubblica (atto n. 1262):

Presentato dal Ministro degli Affari esteri e della cooperazione internazionale Antonio Tajani e dal Ministro dell'Interno Matteo Piantedosi (Governo MELONI-I), il 9 ottobre 2024.

Assegnato alla Commissione 3^a (Affari esteri e difesa), in sede referente, il 16 ottobre 2024, con i pareri delle Commissioni 1^a (Affari costituzionali, affari della Presidenza del Consiglio e dell'Interno, ordinamento generale dello Stato e della Pubblica Amministrazione, editoria, digitalizzazione), 2^a (Giustizia), 4^a (Politiche dell'Unione europea), 5^a (Programmazione economica, bilancio), 6^a (Finanze e tesoro), 7^a (Cultura e patrimonio culturale, istruzione pubblica, ricerca scientifica, spettacolo e sport), 8^a (Ambiente, transizione ecologica, energia, lavori pubblici, comunicazioni, innovazione tecnologica), 9^a Commissione (Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare), 10^a (Affari sociali, sanità, lavoro pubblico e privato, previdenza sociale).

Esaminato dalla Commissione 1^a (Affari costituzionali, affari della Presidenza del Consiglio e dell'Interno, ordinamento generale dello Stato e della Pubblica Amministrazione, editoria, digitalizzazione), in sede referente, il 23 ottobre 2024, il 5 e il 12 novembre 2024.

Esaminato in Aula e approvato l'8 gennaio 2025.

Camera dei deputati (atto n. 2188):

Assegnato alla Commissione III (Affari esteri e comunitari), in sede referente, il 14 gennaio 2025, con i pareri delle Commissioni I (Affari Costituzionali, della Presidenza del Consiglio e interni), II (Giustizia), V (Bilancio, tesoro e programmazione) e XIV (Politiche dell'unione europea).

Esaminato dalla Commissione III (Affari esteri e comunitari), in sede referente, il 22 gennaio e il 5 marzo 2025.

Esaminato in Aula il 9 settembre 2025 e approvato, definitivamente, il 10 settembre 2025.

25G00147

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 23 settembre 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

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

Visto il 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 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. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

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, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

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, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il ti-



tolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto 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 del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la 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 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;



Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024 reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

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 Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, 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 dell'11 agosto 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 245 del 26 settembre 1968, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto dell'8 aprile 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 91 del 19 aprile 2022, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine protetta dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

Vista la pubblicazione della comunicazione C/2022/288 di approvazione della modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Verdicchio dei Castelli di Jesi», pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea serie C del 29 luglio 2022;

Esaminata la documentata domanda presentata dall'Istituto marchigiano di tutela vini, acquisita al prot. ingresso n. 0125294 del 27 febbraio 2023, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che l'Istituto marchigiano di tutela vini è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Marche;

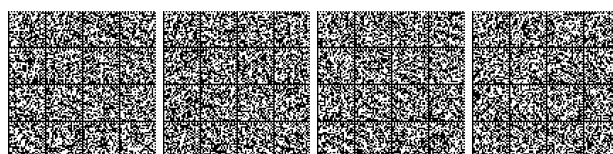
è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 15 luglio 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 184 del 9 agosto 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni.

Vista la nota del 17 settembre 2025 dell'Istituto marchigiano di tutela vini, acquisita al prot. n. 460187 del 17 settembre 2025, concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare di produzione pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 184 del 9 agosto 2025, dalla campagna vitivinicola 2025/2026;

Vista la nota del 18 settembre 2025 della Regione Marche, acquisita al prot. n. 466942 del 18 settembre 2025, in merito all'applicabilità delle disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione D.O.C. dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi» dalla campagna vitivinicola 2025/2026;



Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Suvereto» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 184 del 9 agosto 2025, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla campagna vitivinicola 2025/2026.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.politicheagricole.it>).



Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 23 settembre 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:

- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» (categoria Vino);
- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante (categoria Vino spumante di qualità);
- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante Riserva (categoria Vino spumante di qualità);
- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito (categoria Vino);
- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore (categoria Vino);
- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico (categoria Vino);
- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore (categoria Vino).

Art. 2.

Base ampelografica dei vigneti

I vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Verdicchio, presente in ambito aziendale, per un minimo dell'85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, del presente disciplinare, congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 ricade nelle province di Ancona e Macerata.

Tale zona è così delimitata:

parte dal punto di incontro dei confini comunali di Filottrano - Jesi - Cingoli e segue, all'immissione del Fosso Umbricara sul Fiume Musone, il fiume stesso sino ad incontrare la località di Castreccioni.

Di qui prende la direttrice Castreccioni - Palazzo per poi percorrere la strada provinciale, che passa per Palazzo, sino alla località Annunziata, percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada di Apiro - Poggio San Vicino in prossimità di Case Tosti a quota 280.

Segue poi questa sino a dove si interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino - Apiro.

Segue quindi il confine comunale tra Apiro e Poggio San Vicino sino al confine comunale di Serra San Quirico (anche confine provinciale) e Poggio San Vicino, sino al confine comunale di Fabriano, poi il confine comunale tra Fabriano e Serra San Quirico sino al cimitero di Sant'Elia (nei pressi dell'imbocco della strada per la frazione Grotte) e da questo punto si inserisce sulla strada Domo - Serra San Quirico che percorre sino all'incrocio con la strada statale n. 76. Segue tale strada statale sino a Borgo Stazione di Serra San Quirico, passa poi attraverso le località Trivio, Vado, Colle di Corte, Montefortino, Palazzo e Montefiore, seguendo la strada che porta prima ad Arcevia ed indi a Castelleone di Suasa e poi in prossimità della fattoria Ruspoli, incontra il confine provinciale Ancona - Pesaro. Percorre tale confine sino al confine comunale tra Corinaldo e Monterado.

Segue il confine comunale di Corinaldo con i comuni di Monterado, Castelcolonna, Ripe ed Ostra per poi immettersi al suo incontro, sulla strada che passa San Gregorio, Pianello e Santa Maria Apparve e raggiunge Ostra.

Percorre la strada da Ostra per Massa sino al Torrente Tripozio, che segue sino al confine comunale tra Senigallia e Morro d'Alba.

Prosegue quindi lungo i confini comunali tra Senigallia e Morro d'Alba e quindi Morro d'Alba e Monte San Vito, Monte San Vito - San Marcello, San Marcello - Monsano e San Marcello e Jesi.

Prosegue ancora lungo il confine comunale tra Jesi ed i comuni di Maiolati Spontini, Castelbellino, Monteroberto, San Paolo di Jesi, Staffolo e Cingoli sino a ricongiungersi al fiume Musone.

L'uso della menzione «Classico» è riservato al vino ottenuto dalle uve raccolte nella zona originaria più antica.

Tale zona è costituita da quella delimitata dal presente articolo con l'esclusione dei territori posti alla sinistra del Fiume Misa e dei territori appartenenti ai comuni di Ostra e di Senigallia in Provincia di Ancona.

Art. 4.

Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata la forma di allevamento a pergola detta tendone. È consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare (nuovi e reimpianti), dovranno avere una densità di almeno 2.700 ceppi per ettaro.

Le rese uva per ettaro dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, sono quelle di seguito specificate:

| Vino | Resa uva/ha |
|--|-------------|
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» | t. 14 |
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico | t. 14 |
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore | t. 11 |
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore | t. 11 |

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:



| | |
|--|------------------------------------|
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» | 10,50 % vol. |
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico | 10,50 % vol. |
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore | 11,50 % vol. |
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore | 11,50 % vol. |
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante | 9,00 % vol. |
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante Riserva | 9,00 % vol. |
| «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito | 15,00 % vol. (dopo l'appassimento) |

Art. 5.

Norme per la vinificazione e invecchiamento

Le operazioni di vinificazione, appassimento e invecchiamento devono essere effettuate all'interno dei comuni il cui territorio rientra, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Sono fatte salve le autorizzazioni ad effettuare in deroga le operazioni di vinificazione e invecchiamento, concesse dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 5 del disciplinare di produzione allegato al decreto 18 febbraio 2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Le operazioni di elaborazione dei mosti o vini per la produzione della tipologia spumante, anche Riserva, possono essere effettuate in tutto il territorio della Regione Marche.

Per i vini di cui all'art. 1, ad esclusione della tipologia Passito, la resa massima dell'uva in vino, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non 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.

La tipologia Spumante può essere elaborata sia con il metodo Charmat che con il metodo Classico.

Per la tipologia Spumante, la menzione Riserva è riservata ai vini elaborati esclusivamente con il metodo classico e attribuita ai vini che sono stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai trentasei mesi ai sensi della normativa vigente.

Per i vini della tipologia Passito, la resa massima di uva fresca in vino non deve essere superiore al 45%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, entro il 50%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 50% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

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.

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

Per tutte le tipologie dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia Passito, è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.

Per i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia Passito, è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

L'immissione al consumo della tipologia Passito non può avvenire prima del 1° dicembre dell'anno successivo a quello di vendemmia.

Art. 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

colore: giallo paglierino tenue;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

colore: giallo paglierino tenue;

odore: delicato caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore:

colore: giallo paglierino; odore: delicato caratteristico;

sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;

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

acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore:

colore: giallo paglierino; odore: delicato caratteristico;

sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;

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

acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito:

colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato; odore: caratteristico, intenso;

sapore: da amabile a dolce, armonico, vellutato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo almeno 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

acidità totale minima: 4,0 g/l; acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante, anche Riserva spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini;

odore: proprio, delicato, fine ampio e composito;

sapore: da extrabrut a dry, sapido, fresco, fine e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.



Art. 7.

Designazione e presentazione

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1, deve figurare l'annata di produzione delle uve, ad esclusione dei vini Spumanti non qualificati con la menzione Riserva.

I vini spumanti qualificati con le menzioni Riserva ed il termine millesimato debbono riportare obbligatoriamente in etichetta l'annata di produzione delle uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati che non abbiano significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

È consentito altresì l'uso di unità geografiche e toponomastiche aggiuntive, riferite a frazioni, aree definite amministrativamente e toponimi compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto (Allegato 1).

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione «vigna» ai sensi della normativa vigente.

È facoltà del singolo produttore riportare in etichetta l'unità geografica più ampia «Marche».

In tali casi nell'etichettatura della denominazione «Verdicchio dei Castelli di Jesi» deve essere scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la sequenza di seguito indicata:

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Denominazione di Origine Controllata (o l'acronimo D.O.C. o Denominazione di Origine Protetta) Tipologia / menzione (Spumante, Passito, Classico, Riserva, Superiore)

Marche

Il termine geografico «Marche» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Inoltre, il termine «Marche», deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché con caratteri di altezza non superiore rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Art. 8.

Confezionamento e presentazione

Al vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluriestrato 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 il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Classico, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri.

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Passito, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 1,5 litri.

Per l'immissione al consumo del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore e Classico Superiore, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3.

Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1, l'uso di formati speciali da litri 6, 9 e 12 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.

Per il confezionamento dei vini di cui all'art. 1, i sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e a strappo.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata per la produzione del Verdicchio DOC è individuata in parte del bacino geografico del fiume Esino, nei territori di 22 Comuni della Provincia di Ancona e 2 di Macerata storicamente Castelli perché gravitanti nella politica e nell'economia di Jesi che nel 1194 ha dato i natali a Federico II di Svevia.

L'area dista circa Km 20 dal mare e si sviluppa nelle colline poste attorno alla valle Esina che ha in Jesi una quota di mt 96 s.l.m. fino ai 630 mt di Cingoli.

Le caratteristiche pedoclimatiche di tale territorio sono il prodotto dell'influenza del mare, del sole, delle brezze, della piovosità e del riparo offerto dalle montagne che superano anche i 2000 mt di quota.

Ciò produce un clima temperato adatto alla coltivazione della vite e delle altre colture mediterranee. Partendo dalle rocce sedimentarie orograficamente le Marche sono distinte in tre fasce longitudinali: fascia pre-appenninica, fascia appenninica, fascia collinare sub-appenninica che dalla prima arriva al mare.

L'insieme del mesoclima della fascia collinare marchigiana e la pedogenesi hanno creato nella regione una differenziazione dei suoli nello spazio con predominanza di dorsali calcaree.

Le aree collinari, ove si sviluppa la denominazione, confluenti nel bacino del fiume Esino presentano un alto contenuto in argille, alta percentuale di carbonato di calcio, scarsa permeabilità, erodibilità, diversa frazione pelitica e calcarenitica.

Il clima, in sintesi, appartiene all'ambiente fitoclimatico «Alto collinare» caratterizzato da piovosità medie superiori a 700/800 mm annui e temperature medie inferiori ai 14 °C.

I suoli originati nell'area sono alquanto vari e profondi e sottolineano la diversa dinamica dei versanti e l'uso del suolo, agricolo o naturale.

In detti suoli aumenta l'incidenza di una evidente redistribuzione del calcare nel profilo.

La parte pianeggiante, di origine alluvionale, presenta suoli con materiali quasi sempre calcarei e pietrosi. Il profilo manifesta un arricchimento di sostanza organica.

L'altitudine media dei vigneti che si riscontra nell'area delimitata del Verdicchio dei Castelli di Jesi è per il 70% compresa tra mt 80 e 280 s.l.m.. Il più alto vigneto è a quota 750 mt. s.l.m..

La pendenza dei terreni nella stessa area varia da 0 al 70% con una % di presenza dell'85% dei vigneti compresi tra le classi di pendenza 2 - 35%.

L'esposizione dei vigneti nell'area delimitata raccoglie tutti i quattro punti cardinali comprese le posizioni intermedie. Tuttavia le esposizioni est-ovest superano in percentuale le esposizioni nord-sud.

Le precipitazioni medie annue sono di 800 mm.

Nel territorio sono frequenti le gelate invernali e primaverili ma non intaccano l'attività vegetativa in quanto non ancora iniziata.

La temperatura media massima nella valle, raggiunge nei mesi di luglio-agosto i 30°C che consente il miglior andamento vegetativo della vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

Il legame storico tra la vite e l'ambiente geografico nel territorio della Marca Anconetana inizia con l'arrivo dei monaci benedettini ed a seguire con quelli camaldolesi che reintroducono e diffondono la vite ormai da secoli tradizionale. Ne è testimone, tra l'altro, la centenaria sagra dell'uva di Cupramontana.

Ai monaci, quindi, nelle Marche si devono il tramandarsi delle tecniche viticolo-enologiche, il miglioramento del prodotto e, soprattutto, la conservabilità.



Con il diffondersi del contratto di mezzadria che crea l'appoderamento diffuso e la disponibilità di forza lavoro, il vino cessa di essere bevanda dei soli ceti agiati e diviene alimento delle classi rurali.

Già ai primi del 1500 lo spagnolo Herrera, professore a Salamanca, descrive le più comuni varietà di viti e la tecnica di vinificazione in bianco.

Fra i nomi dei vitigni descritti figura il Verdicchio così spiegato «uva bianca che ha il granello picciolo e traluce più che niuna altra. Queste viti sono migliori in luoghi alti e non umidi, che piani e in luoghi grassi, e riposati, perciocché ha la scorsa molto sottile e tenera, di che avviene che si marcisce molto presto, et ha il sarmento così tenero che da per sé per la maggior parte cade tutto e bisogna che al tempo della vendemmia si raccoglie tutta per terra, e per questa cagione ricerca luogo asciutto e non ventoso, molto alto nei colli. Il vino di questo vitame è migliore di niuno altro bianco.

Si conserva per lungo tempo, è molto chiaro, odorifero e soave. Ma l'uva di esso per mangiare non vale molto».

E ancora, un significativo legame storico conseguente all'Unità d'Italia del 1861, è l'iniziativa relativa alla istituzione della Commissione Ampelografica Provinciale, promossa dal Prefetto e presieduta dall'enologo De Blasis, che nel 1871 pubblica i «Primi studi sulle viti della Provincia di Ancona».

Sono passate in rassegna le diverse realtà climatiche, geomorfologiche dei territori e si descrivono i vitigni coltivati elencandone caratteri e sinonimie.

Per l'area mandamentale di Jesi viene descritto il Verdicchio (o Verdecchio)

Questo è anche il periodo dei parassiti: oidio(1851), peronospora (1879), fillossera (1890). Il tempo trascorso per trovare le soluzioni spinse i viticoltori ad eliminare molte varietà clonali presenti nel territorio, privilegiando vitigni sconosciuti nella storia enologica regionale meno il Verdicchio che risultava il vino più commercializzato.

Ne è conferma storica ulteriore quanto scrive nel 1905-6 lo studioso Arzelio Felini in Studi Marchigiani «è oltre un ventennio che i nostri viticoltori, nel tentare di risolvere il problema enologico marchigiano, hanno abbandonato la moltiplicazione delle caratteristiche varietà dei vitigni nostrani per introdurre del nord e del sud»

È negli anni '60 che l'aiuto CEE permette di rinnovare tutta la viticoltura regionale passando dalla coltura promiscua (filari) alla coltura specializzata (vigneto) con impianti a contropalliera per meglio svolgere le cure culturali e produrre uve di qualità.

Nella classifica effettuata dal Di Rovasenda (1881) il Verdicchio è dichiarato il vitigno italico più pregiato tra i vitigni a bacca bianca delle Marche.

Il vino Verdicchio acquisisce notorietà commerciale all'inizio degli anni '50 quando due produttori investirono nella costruzione in uno dei «castelli» di una cantina di trasformazione per lavorare le proprie uve e caratterizzarono il prodotto con una bottiglia tipica: l'anfora greca in riferimento alla civiltà dorica che fondò la città di Ancona.

Allo sviluppo commerciale ha provveduto un altro industriale farmaceutico che ha acquisito la cantina cui ha fatto seguito la valorizzazione con la denominazione d'origine che ha consentito l'attuale sviluppo della DOC.

Il periodo mezzadrile prevedeva la ripartizione delle uve tra proprietario e mezzadro e, di conseguenza, la vinificazione separata nelle rispettive abitazioni. Tecniche diverse e capacità differenti non permettevano di ottenere un prodotto di qualità. Questo arriva con il sostegno comunitario agli investimenti sui vigneti, sugli impianti di vinificazione e sulle strutture commerciali le quali, forti della denominazione, riescono a raggiungere un notevole sviluppo sul mercato interno e su quello internazionale.

Un cenno va fatto anche all'attività vivaistica.

Nel territorio operavano molti piccoli vivaisti con propri allevamenti di piante madri che hanno consentito di soddisfare la domanda in barbatelle innestate così che il rinnovo della viticoltura degli anni '60 non subisse scompensi ed inquinamenti varietali.

Poi il vivaismo ha assunto forme e valori di dimensione nazionale per cui la domanda è stata soddisfatta in disponibilità e sicurezza varietale.

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

Il Verdicchio è un vino dai grandi profumi e sensazioni. Strutturato, corposo, elegante si presenta di un giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini - da qui il nome Verdicchio - che ne evidenziano fragranza, vivacità ed una notevole freschezza. Inizia con decisi profumi di fiori di biancospino e fiori di campo per passare poi ad un fruttato fresco di pesca, mela e lievi ricordi di agrumi. Inconfondibile finale caratterizzato dal retrogusto di mandorla amara. Interessante notare come nella zona classica nella vallata sinistra del fiume Esino si percepiscono notevoli sensazioni minerali per passare ad una maggiore sapidità dei vini prodotti nella vallata opposta.

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

La formazione della valle del fiume Esino alquanto larga, pianeggiante fino alla zona pedemontana, l'orografia collinare, le dolci pendenze ove sono posizionati i vigneti, l'ampia apertura verso il mare, l'attenuata ventilazione, la pedologia che presenta una tessitura del terreno agrario alquanto ghiaiosa ed il terreno fino determinano una struttura chimico-fisica dei terreni coltivati particolarmente adatti alla coltura della vite.

Le migliori uve che riescono a sfruttare la mineralità del terreno agrario risentono dell'altitudine. Difatti, il vitigno posto tra i 300/500 mt s.l.m. presenta il miglior sviluppo e le migliori performance qualitative segno che l'esposizione e la ventilazione influiscono sul prodotto uve alquanto significativamente.

Sicuramente l'uomo-viticoltore ha saputo effettuare queste osservazioni traendone le informazioni nell'effettuare gli investimenti e nel determinarne la zona di produzione nei Colli Jesini.

Altrettanto specifica osservazione dell'uomo riguarda la potatura che deve essere lunga per contenere un alto numero di gemme sui tralci in quanto spesso le gemme prossimali ai tralci non germogliano.

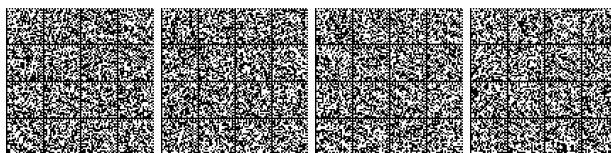
Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.

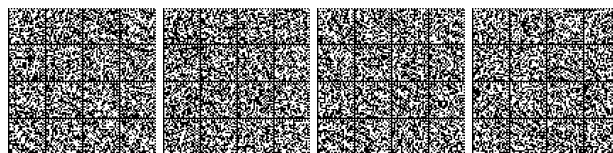
ALLEGATO I

| Menzione geografica | Comune |
|---------------------|---------------------|
| Acquarelle | Apiro |
| Acqualta | Staffolo |
| Ammorto | Serra San Quirico |
| Bachero | Staffolo |
| Bacucco | Montecarotto |
| Badia Colli | Cupramontana |
| Balciana | Poggio San Marcello |



| | |
|---|--------------------------------|
| Brecciole | Cupramontana |
| Busche | Montecarotto |
| Cardinali | Apiro |
| Carpaneto | Cupramontana |
| Carrozze | Castelplanio |
| Casa Bucci | Barbara |
| Casalini | Apiro |
| Castellaretta | Staffolo |
| Castellaro | Serra San Quirico |
| Cavalline | Staffolo |
| Cerrete | San Paolo di Jesi |
| Cerretine | Apiro |
| Certine | Serra San Quirico |
| Cese | Cupramontana |
| Cesolano | Staffolo |
| Chiesa del Puzzo | Maiolati Spontini |
| Colle | Apiro |
| Colle Leva | Serra dè Conti |
| Colmubino | Cupramontana-Maiolati Spontini |
| Cognola | Cingoli |
| Corinaldese | Corinaldo |
| Coroncino | Staffolo |
| Coste del Molino | Poggio San Marcello |
| Eremiti | Cupramontana |
| Farneto | Serra dè Conti |
| Favete | Apiro |
| Fondiglie | Rosora |
| Fonte Cisterna | Montecarotto |
| Fonte della Carta | Cupramontana |
| Fontegeloni | Serra San Quirico |
| Fornace | Apiro |
| Fosso del Lupo | Maiolati Spontini |
| Frati Bianchi / Eremo dei Frati Bianchi | Cupramontana |
| Le Moie | Maiolati Spontini |
| Loretello | Arcevia |
| Madonna della Neve | Monteroberto |
| Maestro di Staffolo | Staffolo |
| Magnadorsa | Arcevia |
| Manciano | Cupramontana |
| Massaccio | Maiolati Spontini |
| Montalvello | Apiro |
| Monte Fiore | Serra dè Conti |
| Monte Follonica | Cupramontana |
| Monte Schiavo | Maiolati Spontini |
| Moricozzi | Apiro |
| Novali | Castelplanio |

| | |
|--------------------|-------------------|
| Paganello Malcupa | Cupramontana |
| Palazzi | Cupramontana |
| Palombare | Serra San Quirico |
| Piagge | Castelplanio |
| Pian del Colle | Cupramontana |
| Piana | Cupramontana |
| Piandole | Montecarotto |
| Pietrone | Cupramontana |
| Piticchio | Arcevia |
| Poggio - Cupro | Cupramontana |
| Posserra | Cupramontana |
| Pratelli di Rosora | Rosora |
| Ravalle | Mergo |
| Ripa | Cupramontana |
| Romita | Cupramontana |
| S. Caterina | Staffolo |
| S. Fortunato | Serra dè Conti |
| S. Francesco | Staffolo |
| S. Lorenzo | Montecarotto |
| S. Maria d'Arco | San Paolo di Jesi |
| S. Paterniano | Serra dè Conti |
| Salerna | Cupramontana |
| Salmagina | Staffolo |
| San Bartolomeo | Cupramontana |
| San Francesco | Apiro |
| San Giovanni | Cupramontana |
| San Marco di sopra | Cupramontana |
| San Marco di sotto | Cupramontana |
| San Michele | Cupramontana |
| San Nicolò | San Paolo di Jesi |
| San Sebastiano | Serra dè Conti |
| San Sisto | Maiolati Spontini |
| Sasso Serra | San Quirico |
| Scappia | San Paolo di Jesi |
| Scisciano | Maiolati Spontini |
| Spescia | Cupramontana |
| Stacciano | Castelplanio |
| Taiano | Maiolati Spontini |
| Torre | Monte Roberto |
| Torre | San Paolo di Jesi |
| Torrente Cesola | San Paolo di Jesi |
| Torrente Esinante | Serra San Quirico |
| Tralivio Poggio | San Marcello |
| Valcinage | Corinaldo |
| Vigna Vescovi | Staffolo |
| Villa Bucci | Montecarotto |



DOCUMENTO UNICO**Denominazione/denominazioni**

‘Verdicchio dei Castelli di Jesi’

Tipo di indicazione geografica

☒ DOP

☐ IGP

☐ IG

Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

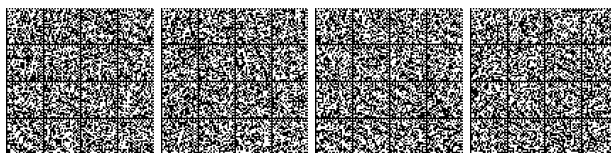
Colore: giallo paglierino tenue.

Aroma

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | - |
| Acidità totale minima: | 4,50 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino tenue.

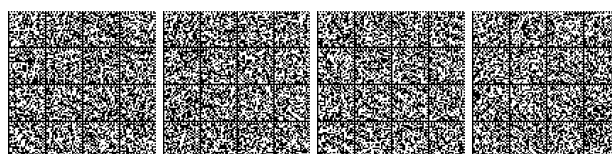
Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | - |
| Acidità totale minima: | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | - |
| Acidità totale minima: | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

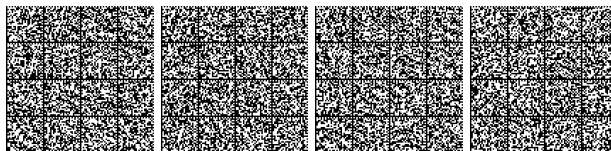
Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | - |
| Acidità totale minima: | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato.

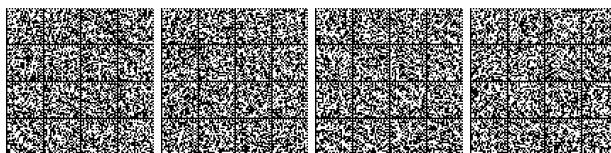
Aroma

Odore: caratteristico, intenso.

Sapore

Sapore: da amabile a dolce, armonico, vellutato, caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | 12 |
| Acidità totale minima: | 4 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante, anche Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini.

Aroma

Odore: proprio, delicato, fine ampio e composito.

Sapore

Sapore: da extrabrut a dry, sapido, fresco, fine e armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

| | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): | - |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): | - |
| Acidità totale minima: | 4,5 |
| Unità di acidità totale minima: | 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): | - |

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

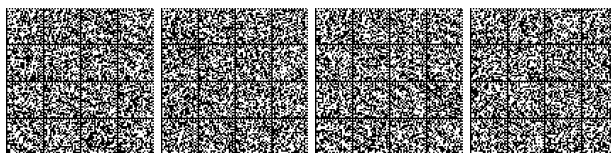
Non applicabile

Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Resa massima:

| | |
|----------------------|--------|
| Resa massima: | 14,000 |
|----------------------|--------|



| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Unità di resa massima: | chilogrammi di uve per ettaro |
|-------------------------------|-------------------------------|

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

Resa massima:

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Resa massima: | 14,000 |
| Unità di resa massima: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore

Resa massima:

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Resa massima: | 11,000 |
| Unità di resa massima: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito

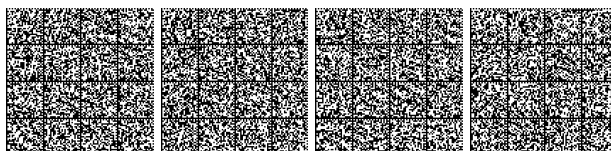
Resa massima:

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Resa massima: | 14,000 |
| Unità di resa massima: | chilogrammi di uve per ettaro |

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore

Resa massima:

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Resa massima: | 11,000 |
| Unità di resa massima: | chilogrammi di uve per ettaro |



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante e Spumante Riserva

Resa massima:

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Resa massima: | 14,000 |
| Unità di resa massima: | chilogrammi di uve per ettaro |

Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Verdicchio bianco B. - Verdicchio

Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione del vino a denominazione di origine protetta «Verdicchio dei Castelli di Jesi» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

In provincia di 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, Staffolo.

In provincia di Macerata:

Apiro e Cingoli.

Legame con la zona geografica**Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

Sintesi del legame

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono presenti sin dai secoli antichi nel territorio del vino DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi, come la produzione dello spumante che ha radici antiche e documentate e il passito che ha una tradizione secolare. L'influenza dei fattori umani nel corso dei secoli ha caratterizzato la scelta di coltivare il vitigno Verdicchio nella zona, l'evoluzione delle forme di allevamento e le pratiche enologiche. L'interazione dei fattori naturali, (orografia, clima e pedologia), con i fattori umani conferiscono ai vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi caratteristiche qualitative ed organolettiche peculiari uniche e non riproducibili altrove.



Categoria di prodotto vitivinicolo**5. Vino spumante di qualità****Sintesi del legame**

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono presenti sin dai secoli antichi nel territorio del vino DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi, come la produzione dello spumante che ha radici antiche e documentate e il passito che ha una tradizione secolare. L'influenza dei fattori umani nel corso dei secoli ha caratterizzato la scelta di coltivare il vitigno Verdicchio nella zona, l'evoluzione delle forme di allevamento e le pratiche enologiche. L'interazione dei fattori naturali, (orografia, clima e pedologia), con i fattori umani conferiscono ai vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi caratteristiche qualitative ed organolettiche peculiari uniche e non riproducibili altrove.

Ulteriori requisiti applicabili**Titolo del requisito / della deroga**

Indicazione anno di produzione delle uve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nella etichettatura dei vini DOP «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, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Titolo del requisito / della deroga

Confezionamento, contenitori e divieto di alcuni sistemi di chiusura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Classico, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri.

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Passito, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 1,5 litri.

Per l'immissione al consumo del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore e Classico Superiore, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3.

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 il confezionamento dei vini di cui all'articolo 1, i sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e a strappo.

Titolo del requisito / della deroga

Previsione in etichetta del riferimento all'unità geografica più ampia

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

È facoltà del singolo produttore riportare in etichetta l'unità geografica più ampia «Marche» in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Inoltre, il termine «Marche», deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché con caratteri di altezza non superiore rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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

