

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. DOC Vin Santo del Chianti Classico anche per la specificazione Occhio di Pernice

Pratica enologica specifica

Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere prima dell'ammostatura un significativo contenuto zuccherino; non è ammessa alcuna pratica di arricchimento. La vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del Vin Santo del Chianti Classico deve avvenire in recipienti di legno (caratelli).

5.2. Rese massime:

1. DOC Vin Santo del Chianti Classico anche con Occhio di Pernice

8,000 chilogrammi di uve per ettaro

2. DOC Vin Santo del Chianti Classico anche con Occhio di Pernice

28 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione della DOP «Vinsanto Chianti Classico» si estende per 71.800 ettari, è situata al centro della Regione Toscana e comprende parte del territorio delle province di Firenze (30.400 ettari) e Siena (41.400). In particolare fanno interamente parte della zona i Comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti. Vi rientrano invece parzialmente i Comuni di San Casciano Val di Pesa, Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Sangiovese N. - Sangiovese

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

8. Descrizione del legame/dei legami

DOC Chianti Classico anche Occhio di Pernice

Nel territorio del Chianti Classico il vinsanto ha avuto un posto importante fin dal Medioevo. Le sue origini risalgono al 1400. La sua produzione è una vera arte che richiede esperienza. Inizia con la raccolta delle uve più adatte come Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia, Sangiovese, il Canaiolo sia bianco che nero, allevate con forme tradizionali del territorio (archetto toscano). Il metodo di appassimento è naturale grazie all'escursione termica presente nella zona. I tempi di fermentazione, i travasi e le modalità di invecchiamento sono legati all'esperienza dei viticoltori locali. Durante la vinificazione è utilizzata la tecnica tipicamente locale della «madre», inseminazione con lieviti selezionati nel tempo dalle singole aziende.

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

Vin Santo del Chianti Classico - imbottigliamento

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale;

Tipo di condizione supplementare: imbottigliamento nella zona geografica delimitata;

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio del Vin Santo del Chianti Classico di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione.

Conformemente alla vigente normativa nazionale e dell'Unione, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino Vin Santo del Chianti Classico garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.

Vin Santo del Chianti Classico - vinificazione.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare: deroga alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione: le operazioni di vinificazione, di conservazione, di invecchiamento e di imbottigliamento sono consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della regione Toscana, in cantine situate

al di fuori della zona geografica delimitata, ma non oltre 10 km in linea d'area dal confine, sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione allegato al decreto ministeriale 24 ottobre 1995, ed al successivo avviso di rettifica pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 287 del 9 dicembre 1995, e siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di «Vin Santo del Chianti Classico» ottenute da vigneti propri o in conduzione.

22A02901

DECRETO 8 aprile 2022.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio di Matelica».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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;

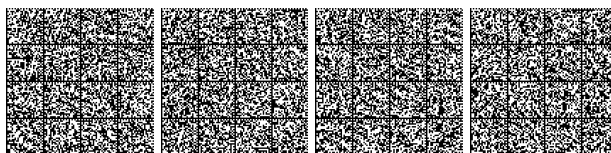
Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

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 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;

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;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1967 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 211 del 23 agosto 1967 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio di Matelica» 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 e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP «Verdicchio di Matelica»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito *internet* del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Verdicchio di Matelica»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Marche, su istanza dell'Istituto marchigiano di tutela vini con sede in Jesi (AN), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Verdicchio di Matelica» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, 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 12 maggio 2021, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Verdicchio di Matelica»;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'8 febbraio 2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata

pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 139 del 12 giugno 2021, 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;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, paragrafo 2, del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, 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 «Verdicchio di Matelica» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

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);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, 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;

Decreta:

Art. 1.

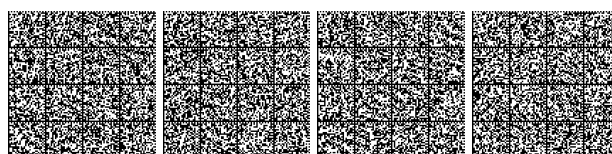
1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Verdicchio di Matelica», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 139 del 12 giugno 2021.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Verdicchio di Matelica», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli 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 in-



formativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 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. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Verdicchio di Matelica» 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, 8 aprile 2022

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

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

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata Verdicchio di Matelica è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:

- «Verdicchio di Matelica»;
- «Verdicchio di Matelica» spumante;
- «Verdicchio di Matelica» passito.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» 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, 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 «Verdicchio di Matelica», comprende parte del territorio dei Comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in Provincia di Macerata e parte del territorio dei Comuni di Cerreto D'Esì e Fabriano, in Provincia di Ancona.

La zona di produzione è così delimitata:

partendo dal centro abitato di Esanatoglia percorre la provinciale Esanatoglia - Fabriano, che segue sino al bivio con la carreggiabile per Case Avenale e prosegue per detta carreggiabile sino a ricongiungersi con la provinciale Esanatoglia - Fabriano, che poi segue sino alla località Case Tribbio.

Di qui prende la carrareccia per la frazione Paterno, poi la strada per la frazione Castiglione indi la strada per la chiesa parrocchiale di Attiggio per poi immettersi sulla provinciale Esanatoglia - Fabriano, che segue sino al bivio per la frazione Bassano.

Da tale bivio si immette sulla strada che conduce alla frazione Bassano e passando davanti alla chiesa parrocchiale della frazione di Argignano prosegue sino ad inserirsi sulla strada statale n. 76, che percorre sino al bivio con la strada delle Serre.

Prende per questa strada sino al confine tra i comuni di Fabriano e Cerreto d'Esì, che segue sino ad incontrare la carrareccia delle Volgore che passa per Case San Martino e poi si immette sulla strada che unisce le frazioni di Cerquete e Fontanelle.

Da Fontanelle segue la strada per Macere, Poggetto, Colletenuto, Colferraio, indi percorre la carreggiabile che da Colferraio porta a Bastia ed a Casa Rossa (quota 460) per raggiungere, lungo un sentiero, quota 554.

Da questa quota segue il sentiero per Case Croce di Vinano, poi la strada per Vinano e Sant'Anna, poi la direttrice per quota 474 e da questa quota la direttrice per Case Valle Piana.

Da Case Valle Piana segue la carrareccia per Case Laga Alta, di qui la carreggiabile per Casa Laga Bassa e la carrareccia per Casa Frana.

Da Casa Frana percorre la carrareccia per Colle Marte San Giovanni, Villa Baldoni sino ad incontrarsi con la provinciale che dalla frazione Acquosi di Gagliole porta a Matelica.

Dall'incrocio predetto percorre tale strada passando per Gagliole e Collaiello, giunge alla frazione Salvatagli.

Da questa frazione si immette sulla strada statale Castelraimondo - San Severino Marche e che percorre sino al bivio con la carrareccia per la frazione Crispiero, segue la carrareccia passando attraverso Case Piermarchi, sino all'incrocio con la strada Castelraimondo - Crispiero, immettendosi poi sulla strada per Camerino, sino al bivio per la frazione Sabbietta.

Da qui percorre poi la strada che passa per Sabbietta, per Tuseggia, per il bivio della strada per Lancianello e per le Case Gorgiano, sino al ponte sul Fosso di Sperimento, per congiungersi poi lungo detto fosso alla strada statale Camerino - Castelraimondo.

Da qui prosegue lungo il Fosso di Palente, sino al ponte della Cesara.

Segue poi la strada per Pianpalente, tocca il bivio parrocchia di Palente, passa per Mistriano, per Canepuccio, per Valle San Martino, per Sellano, per Perito sino a raggiungere la frazione Seppio.

Dalla frazione Seppio si immette sulla nuova strada che sbocca al km. 2,000 sulla strada statale Prioraco - Castelraimondo.

Da qui segue poi il confine comunale Prioraco - Castelraimondo sino alla confluenza con la carrareccia per Sant'Angelo, che percorre sino alla frazione Sant'Angelo.

Raggiunge poi le propaggini di Monte Castel Santa Maria secondo la direttrice che da Sant'Angelo (quota 549) va a Case il Poggio (quota 507), attraverso le quote 684, 592, 529.

Da Case il Poggio segue la carrareccia per Casa Foscoli.

Da Casa Foscoli sino alle propaggini del Monte Gemmo, secondo la direttrice che da Casa Foscoli (quota 488) va al confine comunale Matelica - Esanatoglia in prossimità di Casa Cantalupo, attraverso le quote 539, 469, 622 e 583.

Da Casa Cantalupo percorre il confine comunale Matelica - Esanatoglia sino alla provinciale Esanatoglia - Matelica e da qui si ricongiunge al centro abitato di Esanatoglia.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Il sistema di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

È vietata la forma di allevamento a tendone.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione (nuovi e rimpianti) dovranno avere almeno 2200 ceppi per ettaro.



La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare, per tutte le tipologie di cui all'art. 1, le tonnellate 13 ed a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite massimo.

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

La Regione Marche, su proposta del consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente e sentite le organizzazioni di categoria, 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.

Fermo restando il limite sopra indicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata rapportandola all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve devono assicurare ai vini i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

Verdicchio di Matelica 11,00% vol.;

Verdicchio di Matelica Spumante 9,00% vol.

Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» possono essere destinate alla produzione della tipologia «Passito» dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.

Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23%.

L'appassimento delle uve destinate alla vinificazione deve essere protratto sino a raggiungere un contenuto zuccherino atto ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nei comuni il cui territorio entra in tutto o in parte nella zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.

Le operazioni di elaborazione dei mosti o dei vini per la produzione della tipologia spumante debbono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito del territorio delle Province di Ancona e Macerata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, anche per la tipologia spumante, 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 tutto il prodotto.

La tipologia spumante può essere commercializzata nei tipi: da *extra brut* a secco.

Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» possono essere destinate alla produzione della tipologia «Passito» seguendo il tradizionale metodo di vinificazione che prevede in particolare quanto segue:

la resa massima in vino finito calcolata sull'uva fresca non deve essere superiore al 45%;

l'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» passito non può avvenire prima del primo dicembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», 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.

È consentita per i vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», con l'esclusione della tipologia passito, la dolcificazione secondo le normative comunitarie e nazionali.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Verdicchio di Matelica:

colore: giallo paglierino tenue;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

Verdicchio di Matelica Passito:

colore: dal giallo paglierino all'ambrato;

odore: caratteristico, etereo, intenso;

sapore: da amabile a dolce; armonico, vellutato con retrogusto amarognolo caratteristico;

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

acidità volatile massima: 25 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Verdicchio di Matelica Spumante:

spuma: fine e persistente;

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

odore: caratteristico, delicato, fine ampio e composito;

sapore: da *extra brut* a secco; sapido, fresco, fine e armonico;

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

acidità totale minima: 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, presentazione

Al vino «Verdicchio di Matelica» senza alcuna specificazione aggiuntiva, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e polistirene racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, non inferiore alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

La tipologia Passito del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» deve essere commercializzata esclusivamente confezionata in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,50 e su ogni recipiente deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.

Per i vini di cui all'art. 1, ad esclusione dei vini spumanti non etichettati come millesimati, è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve.

Alla denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi *extra*, superiore, fine, scelto, selezionato e simili.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive, riportate nell'elenco allegato, 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).

È altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare il suddetto allegato 1, su richiesta della regione, sentito il consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente.



Art. 8.

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata per la DOC Verdicchio di Matelica interessa il territorio di otto comuni di cui sei compresi nella Provincia di Macerata e due in quella di Ancona.

È decisamente interna e lontana dall'ambiente e dall'influenza marina.

Difatti, è una pianura alluvionale interna che include tutti i tratti di fondovalle fluviale e torrentizio, di dimensioni riconosciute cartografabili, all'interno della Regione Marche.

La quota media è attorno ai 350 mt s.l.m.

La zona è attraversata dal fiume Esino nella fase iniziale del suo percorso che scorre parallelo verso nord alla zona montuosa appenninica ed alla costa adriatica. La vallata, ove si sviluppa la zona delimitata, è il prodotto dell'effetto erosivo dei molti corsi d'acqua sulla dorsale pedemontana e montana caratterizzata da rocce calcaree.

L'assenza sul clima di qualsiasi influenza marina per la sua posizione fa registrare periodi invernali con freddi intensi e mesi estivi con temperature elevate che, però, non pregiudicano la coltivazione della vite.

L'area delimitata e pianeggiante è altimetricamente compresa tra 250 mt s.l.m. fino a 700 mt s.l.m. con una percentuale di presenza dell'80% tra mt 280 e mt 480 s.l.m.

Un vigneto è stato rilevato anche a 720 mt s.l.m.

La classe di pendenza media è racchiusa per l'80% entro il 2-35%. Dette classi di pendenza identificano bene questa area di collina a discreta energia del rilievo.

Il clima appartiene al piano fitoclimatico «alto collinare» ed è caratterizzato da piovosità medie superiori a 7/800 mm annui e temperature medie inferiori a 14°C.

Geologicamente nella parte collinare prevalgono rocce calcarenitico-pelitiche (32%) e quelle marnose e calcaree (26%); sono tuttavia presenti substrati conglomeratici e arenitici ed anche depositi appartenenti ai terrazzi pleistocenici. Sempre in geologia la valle appartiene alla Sinclinale Camerte che inizia a Fabriano e termina a Camerino quale vallata preappenninica.

La parte valliva è occupata da depositi alluvionali con prevalenza di terrazzi di granulometria variabile, ghiaiosa e spesso interessata da coperture fini ed alluvionali.

Il 12% di aree occupate da abitati, il 7% di fasce arborate lungo i corsi d'acqua ed il 22% di boschi termofili (roverella) completano il paesaggio dell'area destinata ad uso agricolo (59%) ripartito tra colture intensive, erbacee ed arboree (vigneti).

La classe di esposizione si divide equamente a metà tra est ed ovest per il 75% delle aree.

Fattori umani rilevanti per il legame

La valle ha al centro l'abitato di Matelica, centro industriale e vinicolo. Di origine umbra divenne colonia romana.

Popolata dai Piceni è provato che questi già conoscessero l'uva ed il vino per il ritrovamento nel centro abitato di Matelica di una tomba di un giovane «principe» dove, fra splendide armi e scettri ed altri oggetti, è stato rinvenuto un bacile emisferico al cui interno stavano 200 vinaccioli di *vitis vinifera*, più di un grappolo. Fra i vasi ceramici alcuni erano legati alla mensa ed al vino.

Il periodo romano ha permesso a Plinio, Varrone, Catone ed altri di dissertare sull'uva e sul vino piceno. Da ciò si può affermare che in queste terre, giudicate fertili, non mancavano le vigne.

La caduta dell'Impero Romano, le invasioni medievali, il disfacimento dell'Impero d'Oriente, che aveva avuto potere ed influenza lungo la costa adriatica, riducono l'attività agricola al solo sostentamento e le vigne, abbandonate le antiche alberate dell'epoca romana quando le viti venivano «maritate» agli aceri e ad altre piante, ora occupano piccoli appezzamenti a se stanti, protetti. Nasce il vigneto dell'azienda agricola. Alta densità d'impianto per non «sprecare terreno», applicazione del contratto mezzadrale con la ripartizione del prodotto, due vinificazioni separate destinate all'autoconsumo.

Nel periodo medioevale la valle è feudo della signoria dei «Da Varano» di Camerino, potenti ed illuminati protagonisti della storia dell'area di dominio.

Il passaggio dall'Impero allo Stato della Chiesa nel 1578 creò un risveglio dell'attività agricola dovuto ai monaci ed agli insediamenti monastici nel territorio che influirono sulle attività temporali che le popolazioni accettarono.

Proprio in questo periodo (12 gennaio 1579) un contratto notarile, in quel di Matelica, cita la parola «Verdicchio».

Da qui la vite riprende un suo ruolo nell'economia aziendale e rurale cessando di essere esclusivo uso del clero e dei nobili ed entra nelle abitudini della comunità di persone.

È nella seconda metà dell'800, con l'arrivo dell'oidio, della peronospora e della fillossera, che la viticoltura subisce la sua fine per riprendere il suo nuovo sviluppo ai primi del '900 ove la divulgazione tecnica e l'insegnamento permettono di ricreare la viticoltura moderna con nuove varietà e, purtroppo, con l'abbandono di varietà e cloni del territorio.

Con gli anni '50 si avvia il passaggio da coltura promiscua a specializzata, ha termine la figura del mezzadro (*ope legis*), i proprietari divengono imprenditori i quali, accorpendo più poderi, investendo con il sostegno dei fondi comunitari, sfruttando le agevolazioni concesse alle forme cooperative ed allo sviluppo del sistema agroalimentare danno vita alla vitivinicoltura marchigiana di oggi nel matelicese e nella regione.

La denominazione «Verdicchio di Matelica» è conseguente al decreto del Presidente della Repubblica n. 930/1963 che norma le DOC e le DCG.

Il decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1967 riconosce la DOC al Verdicchio di Matelica. È il primo vino della regione ad aprire questa nuova pagina della vitivinicoltura regionale.

La scelta della base ampelografica è tutta riposta nella varietà autoctona Verdicchio dalla quale deriva per almeno l'85% il prodotto vino.

È un vitigno molto versatile e la tecnologia di lavorazione nel rispetto della tradizione locale consentono di ottenere prodotti anche con la tipologia spumante e passito.

Per lo spumante occorre fare riferimento alla importante prova documentale fornita dal Trattato «*De salubri potu dissertatio*» di Francesco Scacchi, fabrianese, scritto nel 1622. Nel volume «del bere sano» si parla del vino frizzante e dei processi di fermentazione come di già noto anche durante l'epoca romana.

La produzione di spumante nelle Marche ha tradizione antica e la vocazione di questi territori è confermata dal fatto che i vini base spumante sono preparati in prevalenza con vitigni autoctoni quali il Verdicchio, Vernaccia nera, Maceratine ed altri.

Appare utile riprendere quanto la tradizione antica operava aggiungendo un chicco di orzo e dello zucchero o mosto ad ogni bottiglia di vino fermo ed attendere la fermentazione prima di aprire la bottiglia di «spumante fatto in casa» nelle occasioni della vita familiare.

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

Vino con molta struttura, sapido e caratterizzato da buoni profumi dovuti al microclima di tipo continentale. I vigneti del verdicchio di Matelica sono coltivati su terreni calcarei che conferiscono al vino maggior finezza e qualità gusto-olfattiva. Di colore giallo paglierino con inconfondibili riflessi verdolini, in bocca si presenta secco, persistente e caldo con sentori che ricordano la frutta matura. Un'avvolgente morbidezza regala al palato sensazioni di rotondità che non stancano, grazie anche al retrogusto di mandorla tipico del Verdicchio.

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

È proprio l'interazione causale tra quanto descritto che il vitigno, geneticamente a maturazione tardiva, sembra riuscire ad esaltare al meglio le proprie caratteristiche qualitative. Difatti concorrono a ciò la particolare situazione climatica, combinata con una componente pedologica, caratterizzata da terreni formati su matrice argillosa e, in particolari situazioni, calcarea.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo:

Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. - via Venti Settembre n. 98/G - 00185 Roma.



La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 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, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica e a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, paragrafo 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* della Repubblica italiana n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO I

Menzione geografica	Comune
Cambrugiano	Matelica
Colferraio	Matelica
Collamato	Fabriano
La Valle	Matelica
La Monacesca	Matelica
Del Cerro	Cerreto D'Esi
Fogliano	Cerreto d'Esi
Mistriano	Matelica
Sainale	Matelica
San Leopardo	Cerreto D'Esi
Santa Teresola	Matelica
Valbona	Matelica
Vinano	Matelica

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Verdicchio di Matelica.

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta.

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino.

5. Vino spumante di qualità.

4. Descrizione dei vini

1. Verdicchio di Matelica

Breve descrizione testuale

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

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

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

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): -

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): -

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

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

2. Verdicchio di Matelica Passito

Breve descrizione testuale

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui effettivo almeno 12,00% vol.

Acidità totale minima: 4,0 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): -

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): -

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

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 25.

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

3. Verdicchio di Matelica spumante

Breve descrizione testuale

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

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

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

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

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

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): -

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): -

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

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

4. Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche: -

Rese massime:

a. Verdicchio di Matelica:

13,000 chilogrammi di uve per ettaro;

b. Verdicchio di Matelica passito:

13,000 chilogrammi di uve per ettaro;

c. Verdicchio di Matelica spumante:

13,000 chilogrammi di uve per ettaro.

5. Zona geografica delimitata

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



6. *Varietà principale/i di uve da vino*

Verdicchio Bianco B. (MAIN).

7. *Descrizione del legame/dei legami*

Verdicchio di Matelica

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

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

Annata di produzione delle uve

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione: nella etichettatura dei vini DOP «Verdicchio di Matelica», «Verdicchio di Matelica» spumante, non etichettati come millesimati, «Verdicchio di Matelica» passito è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Confezionamento, contenitori e divieto di alcuni sistemi di tappatura

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

per i vini «Verdicchio di Matelica» senza alcuna specificazione aggiuntiva è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, non inferiore alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell'Unione europea;

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

22A02902

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 11 maggio 2022.

Sospensione dei termini per la presentazione delle domande per l'accesso alle agevolazioni previste dal decreto 31 dicembre 2021, a sostegno di progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito degli accordi per l'innovazione.

IL DIRETTORE GENERALE
PER GLI INCENTIVI ALLE IMPRESE

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 123 e successive modificazioni e integrazioni, recante «Disposizioni per la razionalizzazione degli interventi di sostegno pubblico alle imprese, a norma dell'art. 4, comma 4, lettera c), della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, 8 marzo 2013, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 16 maggio 2013, n. 113, con il quale, in applicazione dell'art. 23, comma 3, del decreto-

legge 22 giugno 2012, n. 83, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 134, sono state individuate le priorità, le forme e le intensità massime di aiuto concedibili nell'ambito del Fondo per la crescita sostenibile;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico 24 maggio 2017, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 18 agosto 2017, n. 192, recante la ridefinizione delle procedure per la concessione ed erogazione delle agevolazioni, previste dal decreto del Ministro dello sviluppo economico 1° aprile 2015, a favore dei progetti di ricerca e sviluppo realizzati nell'ambito di accordi sottoscritti dal Ministero con le regioni, le province autonome, le altre amministrazioni pubbliche eventualmente interessate e i soggetti proponenti;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico 31 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 14 febbraio 2022, n. 37, che provvede a ridefinire le procedure finalizzate alla definizione delle agevolazioni concedibili nell'ambito del regime di aiuto istituito ai sensi del predetto decreto 24 maggio 2017, al fine ridurre le tempistiche previste per la concessione ed erogazione delle agevolazioni;

Visto l'art. 7, del decreto del ministeriale 31 dicembre 2021, che prevede la possibilità per le regioni, le province autonome e le altre amministrazioni pubbliche interessate al sostegno di iniziative di ricerca e sviluppo di rilevanza strategica, in termini di capacità di favorire percorsi di innovazione orientati all'accrescimento della competitività e della produttività di specifici ambiti territoriali, comparti e settori economici, di sottoscrivere specifici accordi quadro con il Ministero;

Visto, in particolare, l'art. 18 del predetto decreto del Ministro dello sviluppo economico 31 dicembre 2021 che rende disponibili per la concessione delle agevolazioni di cui al medesimo decreto risorse complessivamente pari a euro 1.000.000.000,00, tramite l'apertura di due sportelli agevolativi per ciascuno dei quali è destinato un ammontare pari a euro 500.000.000,00;

Tenuto conto che il Ministero dello sviluppo economico ha sottoscritto, ai sensi dell'art. 7 del predetto decreto ministeriale 31 dicembre 2021, specifici Accordi quadro con le seguenti amministrazioni: Abruzzo; Campania; Friuli- Venezia Giulia; Lazio; Lombardia; Piemonte; Provincia autonoma di Trento; Puglia; Sicilia e Veneto, per un totale di risorse finanziarie destinate al sostegno delle attività di ricerca e sviluppo da realizzare nei predetti territori complessivamente pari a euro 78.840.000,00, di cui euro 52.560.000,00 resi disponibili dal Ministero dello sviluppo economico a valere sulle risorse finanziarie stanziare per il primo sportello agevolativo ed euro 26.280.000,00 resi complessivamente disponibili dalle predette amministrazioni;

Visto il decreto del direttore generale per gli incentivi alle imprese 18 marzo 2022, di cui al comunicato pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 28 marzo 2022, n. 73, che definisce i termini e le modalità per la concessione ed erogazione delle agevolazioni previste dal decreto del Ministro dello sviluppo economico 31 dicembre 2021 e, in particolare, l'art. 4 che definisce la procedura per la definizione degli accordi quadro;

