

## ALLEGATO B

## DOCUMENTO UNICO

## 1. Denominazione/denominazioni.

Rosso Cònero.

## 2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta.

## 3. Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. Vino.

## 4. Descrizione dei vini:

1. Rosso Cònero.

Breve descrizione testuale.

I vini DOP Rosso Cònero sono di colore rosso rubino, all'olfatto sono gradevoli e vinosi e al gusto hanno sapore sapido, armonico, asciutto e sono ricchi di corpo.

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

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

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

a. Pratiche enologiche essenziali.

—

b. Rese massime:

Rosso Cònero.

13,000 chilogrammi di uve per ettaro.

## 5. Zona geografica delimitata.

La zona di produzione del vino Rosso Cònero comprende l'intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana, e parte dei Comuni di Castelfidardo ed Osimo, tutti in Provincia di Ancona.

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

Montepulciano N. (Main).

## 7. Descrizione del legame/dei legami.

Rosso Cònero.

L'influenza dei fattori umani nell'area di produzione del vino Rosso Cònero è stata fondamentale nella scelta ampelografica dei vitigni da coltivare, nell'evoluzione delle tecniche di coltivazione della vite e nelle pratiche enologiche, infatti si hanno tracce di viticoltura ed enologia sin dal X secolo a.C. L'interazione di essi con i particolarissimi ed unici fattori naturali dell'area caratterizzati soprattutto dalla presenza del Monte Cònero, dove il vitigno Montepulciano trova il suo ideale areale di coltivazione rendendo i vini DOP Rosso Cònero unici e non riproducibili in altri luoghi.

## 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 «Rosso Cònero» 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 la tipologia di vino «Rosso Cònero» è inoltre 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.

**22A02412**

DECRETO 8 aprile 2022.

**Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi».**

## 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. 922/1972, (CEE) n. 234/1979, (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) n. 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) n. 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 del 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 reg. 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 11 agosto 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana 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 ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito *internet* del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

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

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 dei Castelli di Jesi» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la richiesta di modifica, considerata, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. 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 DOC dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

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, par. 2, del reg. UE n. 33/2019 e all'art. 10 del reg. 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 produzione della DOP dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi» 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, par. 1, lettera a) del reg. 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 2021 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 dei Castelli di Jesi» così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 novembre 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 dei Castelli di Jesi», 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 informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi» 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 DEI VINI  
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
«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»;
- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» spumante;
- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» passito;
- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» classico;
- «Verdicchio dei Castelli di Jesi» classico superiore.

Art. 2.

*Base ampelografica*

I vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» 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 Verdicchio dei Castelli di Jesi 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 Castellone 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 immergersi 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, Castellsellino, Monteroberto, San Paolo di Jesi, Staffolo e Cingoli sino a ricongiungersi al fiume Musone.

L'uso della menzione «Classico» è riservata 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*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» 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 2200 ceppi per ettaro.

Le rese uva per ettaro per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi», 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 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».

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.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» 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 clas. sup. 11,50 % vol;
- Verdicchio dei Castelli di Jesi spumante 9,00 % vol;
- Verdicchio dei Castelli di Jesi passito 15,00 % vol (dopo l'appassimento).

#### Art. 5.

##### *Norme per la vinificazione*

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

Tuttavia, tenuto conto di alcune situazioni tradizionali della zona, è facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire, su motivata richiesta, l'effettuazione delle operazioni di cui sopra, a quelle aziende che avendo stabilimenti siti nelle Province di Ancona e Macerata dimostrino di aver effettuato tradizionalmente dette operazioni.

È altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, consentire l'effettuazione delle operazioni di cui sopra, su motivata richiesta, a quelle aziende che avendo stabilimenti in linea d'aria entro 2 km dal confine della zona di produzione di cui all'art. 3 ed avendo vigneti iscrivibili allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata Verdicchio dei Castelli di Jesi anche con la specificazione classico, dimostrino di aver vinificato uve di pertinenza provenienti dalla zona di cui sopra, per produrre vini a denominazione di origine controllata Verdicchio dei Castelli di Jesi anche con la specificazione classico, purché le predette operazioni siano state effettuate prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%, anche per la tipologia spumante. 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 extrabrut a secco. Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» 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 23,00%.

La resa massima di uva fresca in vino non deve essere superiore al 45%;

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 «Verdicchio dei Castelli di Jesi», 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 «Verdicchio dei Castelli di Jesi», con l'esclusione della tipologia passito, è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

#### Art. 6.

##### *Caratteristiche al consumo*

I vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi», 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;

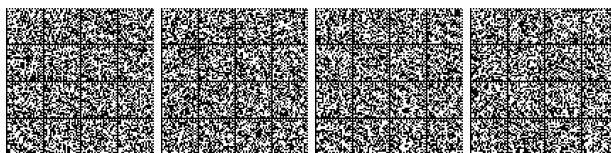
Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore:

- 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:

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 secco, 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 «Verdicchio dei Castelli di Jesi», fatta eccezione per la tipologia spumante non qualificata con la menzione riserva, deve figurare l'annata di produzione delle uve.

La tipologia «Verdicchio dei Castelli di Jesi» spumante può essere qualificata con la menzione «riserva» a condizione che le relative partite di vino siano state sottoposte ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad un anno ed ad un periodo di permanenza sulle fecce non inferiore a nove mesi. L'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» passito non può avvenire prima del 1° dicembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Per i vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» 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 indicazioni 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).

È altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare l'elenco, su richiesta della regione, sentito il Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente.

#### Art. 8.

##### *Confezionamento*

Il vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» può essere confezionato in recipienti delle capacità previste dalla vigente normativa.

Al vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» è inoltre 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 l'immissione al consumo dei vini Verdicchio dei Castelli di Jesi classico sono ammessi recipienti fino a 5 litri.

Per l'immissione al consumo del vino Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3,00; per queste tipologie sono vietate le chiusure a corona.

#### Art. 9.

##### *Legame con l'ambiente*

##### A) INFORMAZIONI SULLA ZONA GEOGRAFICA

##### 1. 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 ventidue comuni della Provincia di Ancona e due 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, confluiscono 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.

##### 2. 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 marisce 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 colturali 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 ATTRIBIBILI 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 sono condizionati dall'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*

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, par. 1, primo capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, secondo capoverso.

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



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





## ALLEGATO B

## DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/Denominazioni: Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT).

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 dei Castelli di Jesi.

Breve descrizione testuale:

I vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi dal colore giallo paglierino tenue; odore delicato, caratteristico di mandorla; sapore asciutto armonico, con retrogusto gradevole, amarognolo.

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

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

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'U.E. 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 dei Castelli di Jesi Classico.

Breve descrizione testuale:

I Vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico hanno colore giallo paglierino tenue; odore delicato, caratteristico; sapore asciutto, armonico, con retrogusto gradevole, amarognolo.

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

Acidità totale minima: 4,50 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'U.E. 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): -

3. Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore.

Breve descrizione testuale:

I Vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi classico hanno colore giallo paglierino tenue; odore delicato, caratteristico; sapore asciutto, armonico, con retrogusto gradevole, amarognolo.

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

Acidità totale minima: 4,50 g/l.

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'U.E. e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

Acidità totale minima: 4,0 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. Verdicchio dei Castelli di Jesi classico passito.

Breve descrizione testuale:

I vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi passito presentano 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 cui effettivo almeno 12,00% vol.

Acidità totale minima: 4,0 g/l.

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

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

Caratteristiche analitiche generali:

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

Acidità totale minima: 4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

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

5. Verdicchio dei Castelli di Jesi spumante.

Breve descrizione testuale:

I vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi spumante presentano 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 secco, sapido, fresco, fine e armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%.

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'U.E. 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 dei Castelli di Jesi: 14,000 chilogrammi di uve per ettaro;

b. Verdicchio dei Castelli di Jesi classico: 14,000 chilogrammi di uve per ettaro;

c. Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore: 11,000 chilogrammi di uve per ettaro;

d. Verdicchio dei Castelli di Jesi passito: 14,000 chilogrammi di uve per ettaro.

5. Zona geografica delimitata.

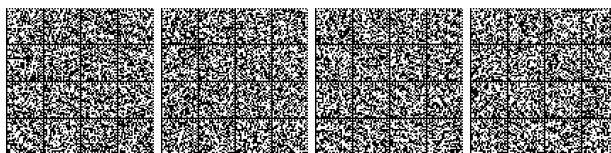
La zona di produzione atta a produrre i vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi ricade nelle Provincie di Ancona e Macerata. La zona è individuata in parte del bacino geografico del fiume Esino, nei territori di ventidue comuni interni nella Provincia di Ancona e di due comuni interni nella Provincia di Macerata.

6. Varietà principale/i di uve da vino: Verdicchio Bianco B. (*Main*).

7. Descrizione del legame/dei legami.

Verdicchio dei Castelli di Jesi.

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 organolettiche peculiari uniche e non riproducibili altrove.

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 dei Castelli di Jesi» o «Verdicchio dei Castelli di Jesi» classico, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» classico superiore o «Verdicchio dei Castelli di Jesi» 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 la tipologia di vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» è inoltre 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 dei Castelli di Jesi» classico l'immissione al consumo deve avvenire soltanto in recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri.

Per le tipologie di vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi» classico superiore l'immissione al consumo deve avvenire soltanto in recipienti di vetro di capacità non superiore a 3 litri; per queste tipologie sono vietate le chiusure a strappo e corona.

22A02413

## DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

### AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 4 aprile 2022.

**Riclassificazione del medicinale per uso umano «Olmesartan Amlodipina Idroclorotiazide Eg», ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537.** (Determina n. 268/2022).

IL DIRIGENTE

DEL SETTORE HTA ED ECONOMIA DEL FARMACO

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, recante «Disposizioni urgenti per favorire lo sviluppo e per la correzione dell'andamento dei conti pubblici», convertito, con modificazioni, nella legge 24 novembre 2003, n. 326, che ha istituito l'Agenzia italiana del farmaco e, in particolare, il comma 33, che dispone la negoziazione del prezzo per i prodotti rimborsati dal Servizio sanitario nazionale tra Agenzia e produttori;

Visto il decreto n. 245 del 20 settembre 2004 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e delle finanze, recante norme sull'organizzazione e il funzionamento dell'Agenzia italiana del farmaco, emanato a norma dell'art. 48, comma 13, sopra citato, come modificato dal decreto n. 53 del Ministero della salute di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze del 29 marzo 2012;

Visto il regolamento di organizzazione, del funzionamento e dell'ordinamento del personale dell'Agenzia italiana del farmaco, pubblicato sul sito istituzionale dell'Agenzia (comunicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 140 del 17 giugno 2016) (in appresso «Regolamento»);

Visto il decreto del Ministro della salute del 15 gennaio 2020, con cui il dott. Nicola Magrini è stato nominato direttore generale dell'Agenzia italiana del farmaco con decorrenza dal 2 marzo 2020;

Vista la determina del direttore generale n. 643 del 28 maggio 2020 con cui è stato conferito al dott. Francesco Trotta l'incarico di dirigente del Settore HTA ed economia del farmaco;

Vista la determina del direttore generale n. 1568 del 21 dicembre 2021 con cui è stata conferita al dott. Francesco Trotta la delega, ai sensi dell'art. 10, comma 2, lettera e), del decreto ministeriale 20 settembre 2004, n. 245, per la firma delle determinine di classificazione e prezzo dei medicinali;

Vista la legge 24 dicembre 1993, n. 537, concernente «Interventi correttivi di finanza pubblica», con particolare riferimento all'art. 8, comma 10, che prevede la classificazione dei medicinali erogabili a carico del Servizio sanitario nazionale;

Vista la legge 14 dicembre 2000, n. 376, recante «Disciplina della tutela sanitaria delle attività sportive e della lotta contro il doping»;

Visto il regolamento (CE) n. 1394/2007 del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 novembre 2007 sui medicinali per terapie avanzate, recante modifica della direttiva 2001/83/CE e del regolamento (CE) n. 726/2004;

Visto il regolamento (CE) n. 726/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004, che istituisce procedure comunitarie per l'autorizzazione e la vigilanza dei medicinali per uso umano e veterinario e che istituisce l'Agenzia europea per i medicinali;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, recante «Attuazione della direttiva 2001/83/CE (e successive direttive di modifica) relativa ad un codice comunitario concernente i medicinali per uso umano»;

Visto il decreto del Ministero della salute del 2 agosto 2019 recante «Criteri e modalità con cui l'Agenzia italiana del farmaco determina, mediante negoziazione, i prezzi dei farmaci rimborsati dal Servizio sanitario nazionale», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 185 del 24 luglio 2020;

Visti gli articoli 11 e 12 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, recante «Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di

