



Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2025/5380)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Verdicchio di Matelica»

PDO-IT-A0481-AM04 de 14.7.2025

1. Nombre del producto

«Verdicchio di Matelica»

2. Tipo de indicación geográfica

- ☒ Denominación de origen protegida (DOP)
☐ Indicación geográfica protegida (IGP)
☐ Indicación geográfica (IG)

3. Sector

- ☐ Productos agrícolas
☒ Vinos
☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

Italia

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Istituto Marchigiano di Tutela Vini [Instituto de Protección de los Vinos de la Región de Las Marcas]

6. Calificación de modificación normal

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este. Asimismo, la presente modificación se ajusta a la definición de «modificación normal» del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no se corresponde con ninguno de los casos recogidos en el artículo 24, apartado 3, de dicho Reglamento.

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

1. Ampliación del rango del contenido de azúcar del vino espumoso

El rango de contenido de azúcar del «Verdicchio di Matelica» espumoso se amplía para abarcar desde *brut nature* hasta seco.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al apartado «Descripción del vino o vinos» del documento único.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Etiquetado y presentación*

Introducción de la posibilidad de que la etiqueta incluya el nombre geográfico más amplio «Marche» donde se encuentra la zona de producción de un determinado vino con DOP.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y al apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

3. *Supresión de indicaciones geográficas y topónimos adicionales*

Supresión de indicaciones geográficas y topónimos adicionales.

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones e implica la supresión del anexo 1.

4. *Prohibición del uso de determinados sistemas de cierre*

Está prohibido el uso de uso de cápsulas y tapas abatibles con tapones, ya que estos cierres son comercialmente desfavorables.

5. *Actualización de los datos del organismo de control*

A raíz de las modificaciones introducidas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 con la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2024/1143, la información obligatoria que debe figurar en el pliego de condiciones ya no incluye el nombre y la dirección de las autoridades u organismos que verifican el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones ni sus tareas específicas.

Además, de conformidad con el artículo 40, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143, los Estados miembros publicarán los nombres y las direcciones de las autoridades competentes, de los organismos delegados y de las personas físicas a que se refiere el artículo 39, apartado 3, en relación con cada producto designado mediante una indicación geográfica, y mantendrán dicha información actualizada.

Por lo tanto, se modifica el artículo en el que se incluían referencias al organismo de control y se sustituye la información que figura en él por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

La modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones. No afecta al documento único.

6. *Correcciones de redacción*

Se introducen cambios de redacción en todos los artículos del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Verdicchio di Matelica

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. Descripción del vino o vinos

Verdicchio di Matelica DOP

- Color: amarillo pajizo pálido.
- Aroma: delicado, característico.
- Sabor: seco, armonioso, con retrogusto, agradablemente amargo.
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.
- Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

Verdicchio di Matelica DOP pasificado

- Color: de amarillo pajizo a ámbar;
- Aroma: característico, complejo, intenso;
- Sabor: de semidulce a dulce; armonioso, aterciopelado, con un retrogusto amargo característico;
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,00 %, con al menos un 12,00 % de grado alcohólico adquirido;
- Extracto no reductor mínimo: 19,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

Acidez total mínima: 4,00 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 25

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

Verdicchio di Matelica DOP espumoso

- Burbujas: finas y persistentes.
- Color: amarillo pajizo de intensidad variable, con matices verdosos.
- Aroma: característico, delicado, fino, amplio y multidimensional.
- Sabor: de *brut nature* a seco; sávido, fresco, fino y armonioso.
- Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %
- Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Verdicchio di Matelica
13 000 kilogramos de uvas por hectárea
2. Verdicchio di Matelica pasificado
13 000 kilogramos de uvas por hectárea
3. Verdicchio di Matelica espumoso
13 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

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

7. **Variedades de uva de vinificación**

Verdicchio bianco B. — Verdicchio

8. **Descripción de los vínculos**

Verdicchio di Matelica

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

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

Indicación del año de producción de la uva

Marco jurídico:

legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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

Referencia al nombre geográfico más amplio

Marco jurídico:

legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Introducción de la posibilidad de que la etiqueta incluya el término «Vigna» [viñedo] y el nombre geográfico más amplio «Marche» donde se encuentra la zona de producción de un determinado vino con DOP.

Envasado y recipientes

Marco jurídico:

legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

A excepción del estilo pasificado, los vinos con DOP «Verdicchio di Matelica» pueden envasarse en recipientes de las capacidades establecidas en la legislación vigente.

En el caso de los vinos «Verdicchio di Matelica» sin ninguna especificación adicional, también pueden utilizarse envases alternativos a los de vidrio, en forma de odres de plástico de varias capas de polietileno y poliéster dentro de un envoltorio de cartón u otro material rígido, tal como se establece en la legislación vigente.

El vino pasificado con la denominación de origen protegida a que se refiere el artículo 1 debe comercializarse exclusivamente en botellas de vidrio de una capacidad no superior a 1,50 litros.

Los cierres de las botellas son los permitidos por la legislación vigente, a excepción de las cápsulas y las tapas abatibles con tapones.

Enlace al pliego de condiciones

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23152>