DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI"

Approvato con	DPR 11.08.1968	G.U. 245 - 26.09.1968
Modificato con	DPR 02.10.1978	G.U. 79 - 21.03.1979
Modificato con	DPR 21.10.1981	G.U. 99 - 10.04.1982
Modificato con	DPR 09.02.1990	G.U. 165 - 17.07.1990
Modificato con	DM 12.09.1995	G.U. 231 - 03.10.1995
Rettifica		G.U. 261 - 08.11.1995
Modificato con	DM 15.06.1998	G.U. 145 - 24.06.1998
Modificato con	DM 18.07.2003	G.U. 176 - 31.07.2003
Modificato con	DM 18.02.2010	G.U. 50 - 02.03.2010
Rettifica con	DM 26.07.2011	G.U. 195 - 23.08.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP Sezione Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	DM 07.11.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Prodotti DOP e IGP Sezione Vini DOP e IGP

Articolo 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.

Articolo 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%.

Articolo 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 Castelleone di Suasa e poi in prossimità della fattoria Ruspoli, incontra il confine provinciale Ancona – Pesaro. Percorre tale confine sino al confine comunale tra Corinaldo e Monterado.
Segue il confine comunale di Corinaldo con i comuni di Monterado, Castelcolonna, Ripe ed Ostra per poi immettersi al suo incontro, sulla strada che passa San Gregorio, Pianello e Santa Maria Apparve e raggiunge Ostra.
Percorre la strada da Ostra per Massa sino al Torrente Tripozio, che segue sino al confine comunale tra Senigallia e Morro d'Alba.
Prosegue quindi lungo i confini comunali tra Senigallia e Morro d'Alba e quindi Morro d'Alba e Monte San Vito, Monte San Vito – San Marcello, San Marcello - Monsano e San Marcello e Jesi.
Prosegue ancora lungo il confine comunale tra Jesi ed i comuni di Maiolati Spontini, Castelbellino, Monteroberto, San Paolo di Jesi, Stàffolo 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.

Articolo 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 sesti 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)

Articolo 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.

Articolo 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.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole,alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell' estratto non riduttore minimo.

Articolo 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.

Articolo 8
Confezionamento

Il vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» può essere confezionato in recipienti delle capacità previste dalla vigente normativa.
Per l'immissione al consumo dei vini Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico sono ammessi recipienti fino 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 la chiusure a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

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

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

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

Ciò produce un clima temperato adatto alla coltivazione della vite e delle altre colture mediterranee

Partendo dalle rocce sedimentarie orograficamente le Marche sono distinte in tre fasce longitudinali: fascia pre-appenninica, fascia appenninica, fascia collinare sub-appenninica che dalla prima arriva al mare.

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

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

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

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

In detti suoli aumenta l'incidenza di una evidente ridistribuzione 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 30c che consente il miglior andamento vegetativo della vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

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

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

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

Già ai primi del 1500 lo spagnolo Herrera, professore a Salamanca, descrive le più comuni varietà di viti e la tecnica di vinificazione in bianco.
Fra i nomi dei vitigni descritti figura il Verdicchio così spiegato "uva bianca che ha il granello picciolo e traluce più che niuna altra. Queste viti sono migliori in luoghi alti e non umidi, che piani e in luoghi grassi, e riposati, perciocché ha la scorsa molto sottile e tenera, di che avviene che si marcisce molto presto, et ha il sarmento così tenero che da per sé per la maggior parte cade tutto e bisogna che al tempo della vendemmia si raccoglia 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 Verdeccio)
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 controspalliera 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 attribuibili all'ambiente geografico

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

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

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

Le migliori uve che riescono a sfruttare la mineralità del terreno agrario 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.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo:
Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Piave, 24 – 00187 Roma

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

Allegato 1

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
Colognola	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