

DECRETO 18 febbraio 2010.

**Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi». (GU n. 50 del 2-3-2010 )**

IL CAPO DIPARTIMENTO

delle politiche competitive del mondo rurale e della qualita'

**VISTO** il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, cosi' come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito e' stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

**VISTO** il regolamento (CE) n. 607/2009 della commissione, recante modalita' 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, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

**VISTA** la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

**VISTO** il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

**VISTA** la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative e integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

**VISTA** la richiesta presentata dall'Istituto marchigiano di tutela vini, intesa a modificare il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

**VISTO** il parere favorevole espresso dalla Regione Marche, in merito alla proposta dell'Istituto sopra indicato, di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

**VISTO** il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda di modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi» e del relativo disciplinare di produzione,

pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 162 supplemento ordinario n. 115 del 17 luglio 2009;

**CONSIDERATO** che e' pervenuta, nei termini e nei modi previsti, istanza da parte dell'Istituto marchigiano di tutela vini, in merito alla citata proposta di disciplinare, intesa ad ottenere la riformulazione di alcuni comma degli articoli 4, 5 e 7 del disciplinare di produzione e l'integrazione e la correzione dell'elenco delle indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive conseguenti a ulteriori verifiche effettuate sul territorio;

**VISTO** il parere espresso dalla regione Marche, in merito alle suddetta istanza;

**VISTO** il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, espresso nella riunione del 25e 26 novembre 2009, con il quale e' stata accolta la suddetta istanza;

**RITENUTO** pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi», in conformita' ai pareri espressi dal sopra citato Comitato;

**Decreta:**

**Art. 1**

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1968 e successive modifiche, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla vendemmia 2010.

**Art. 2**

I soggetti che intendono rivendicare, a partire gia' dalla vendemmia 2010, i vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992 n. 164, del decreto ministeriale 27 marzo 2001 e dell'accordo Stato regioni e province autonome 25 luglio 2002, la denuncia dei rispettivi terreni vitati, ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'apposito Albo dei vigneti «Verdicchio dei Castelli di Jesi»;

**Art. 3**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

**Art. 4**

1. All'allegato «A» sono riportati i codici, di cui all'art. 7 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, delle tipologie dei vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

2. All'allegato 1 e' riportata la lista delle menzioni geografiche aggiuntive per i vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio dei Castelli di Jesi» .

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 18 febbraio 2010

Il Capo Dipartimento: Nezzo

## ANNESSE

**Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata  
"Verdicchio dei Castelli di Jesi"**

## Articolo 1

## Denominazione dei 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

## Vitigni ammessi

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, congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

## Articolo 3

## Zona di produzione

La zona di produzione dei 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 prodotto 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 sestri 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. E' vietata la forma di allevamento a pergola detta tendone.

E' 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 Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

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, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini -, 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.

E' altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini- 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 all'Albo dei vigneti "Verdicchio dei Castelli di Jesi", dimostrino di aver vinificato uve di pertinenza provenienti dalla zona di cui sopra, per produrre vini a denominazione di origine controllata, 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.

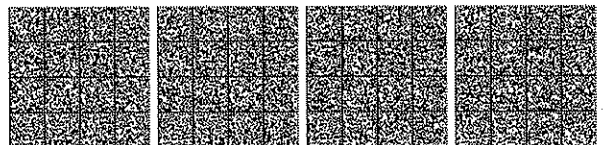
Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23,00%.

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: 14,00 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: 15,00 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: 16,00 g/l

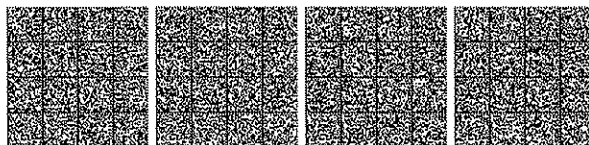
### Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito:

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: 22,00 g/l ;  
acidità totale minima: 4,00 g/l;  
Acidità volatile massima: 1,5 g/l.

### Il 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: 15,00 g/l .

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



E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini- modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell' estratto non riduttore minimo.

#### Articolo 7

##### Etichettatura, designazione e presentazione

Nell'etichettatura dei vini «Verdicchio dei Castelli di Jesi», può figurare l'annata di produzione delle uve. Tale indicazione è sempre obbligatoria per il vino designato con menzione Classico.

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.

E' 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.

E' 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.

E' altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini- modificare l'elenco allegato, 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.

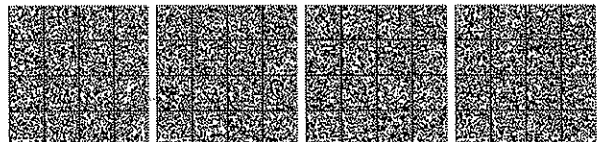
Per l'immissione al consumo dei vini Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico sono ammessi recipienti fino 5 litri.

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.



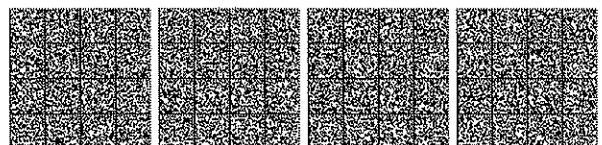
ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	B042	X	254	1	X	X	A	0	X
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO	B042	A	254	1	X	X	A	0	X
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE	B042	A	254	1	B	X	A	0	X
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO	B042	X	254	1	D	X	A	1	X
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE	B042	X	254	1	X	X	B	0	X
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE EXTRA BRUT	B042	X	254	1	X	X	B	0	F
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE BRUT	B042	X	254	1	X	X	B	0	G
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE DRY	B042	X	254	1	X	X	B	0	H
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE EXTRA DRY	B042	X	254	1	X	X	B	0	I
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE DEMISEC	B042	X	254	1	X	X	B	0	L
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SPUMANTE SEC	B042	X	254	1	X	X	B	0	M
codici tipologie vini previste da preesistente disciplinare da utilizzare per vendemmia 2009 e precedenti									
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO RISERVA	B042	A	254	1	A	X	A	1	X
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA	B042	X	254	1	A	X	A	1	X



ALLEGATO I

<b>Menzione geografica</b>	<b>Comune</b>
<b>Acquarelle</b>	<b>Apiro</b>
<b>Acqualta</b>	<b>Staffolo</b>
<b>Ammorto</b>	<b>Serra San Quirico</b>
<b>Bachero</b>	<b>Staffolo</b>
<b>Bacucco</b>	<b>Montecarotto</b>
<b>Badia Colli</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Balciana</b>	<b>Poggio San Marcello</b>
<b>Brecciole</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Busche</b>	<b>Montecarotto</b>
<b>Cardinali</b>	<b>Apiro</b>
<b>Carpaneto</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Carrozze</b>	<b>Castelplanio</b>
<b>Casa Bucci</b>	<b>Barbara</b>
<b>Casalini</b>	<b>Apiro</b>
<b>Castellaretta</b>	<b>Staffolo</b>
<b>Castellaro</b>	<b>Serra San Quirico</b>
<b>Cavalline</b>	<b>Staffolo</b>
<b>Cerrete</b>	<b>San Paolo di Jesi</b>
<b>Cerretine</b>	<b>Apiro</b>
<b>Certine</b>	<b>Serra San Quirico</b>
<b>Cese</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Cesolano</b>	<b>Staffolo</b>
<b>Chiesa del Puzzo</b>	<b>Maiolati Spontini</b>



<b>Colle</b>	<b>Apiro</b>
<b>Colle Leva</b>	<b>Serra dè Conti</b>
<b>Colmubino</b>	<b>Cupramontana- Maiolati Sp.</b>
<b>Colognola</b>	<b>Cingoli</b>
<b>Corinaldese</b>	<b>Corinaldo</b>
<b>Coroncino</b>	<b>Staffolo</b>
<b>Coste del Molino</b>	<b>Poggio San Marcello</b>
<b>Eremiti</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Farneto</b>	<b>Serra dè Conti</b>
<b>Favete</b>	<b>Apiro</b>
<b>Fondiglie</b>	<b>Rosora</b>
<b>Fonte Cisterna</b>	<b>Montecarotto</b>
<b>Fonte della Carta</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Fontegeloni</b>	<b>Serra San Quirico</b>
<b>Fornace</b>	<b>Apiro</b>
<b>Fosso del Lupo</b>	<b>Maiolati Spontini</b>
<b>Frati Bianchi / Eremo dei Frati Bianchi</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Le Moie</b>	<b>Maiolati Spontini</b>
<b>Loretello</b>	<b>Arcevia</b>
<b>Madonna della Neve</b>	<b>Monteroberto</b>
<b>Maestro di Staffolo</b>	<b>Staffolo</b>
<b>Magnadorsa</b>	<b>Arcevia</b>
<b>Manciano</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Massaccio</b>	<b>Maiolati Spontini</b>
<b>Montalvello</b>	<b>Apiro</b>
<b>Monte Fiore</b>	<b>Serra dè Conti</b>
<b>Monte Follonica</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Monte Schiavo</b>	<b>Maiolati Spontini</b>



<b>Moricozzi</b>	<b>Apiro</b>
<b>Novali</b>	<b>Castelplanio</b>
<b>Paganello Malcupa</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Palazzi</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Palombare</b>	<b>Serra San Quirico</b>
<b>Piagge</b>	<b>Castelplanio</b>
<b>Pian del Colle</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Piana</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Piandole</b>	<b>Montecarotto</b>
<b>Pietrone</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Piticchio</b>	<b>Arcevia</b>
<b>Poggio - Cupro</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Posserra</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Pratelli di Rosora</b>	<b>Rosora</b>
<b>Ravalle</b>	<b>Mergo</b>
<b>Ripa</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Romita</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>S. Caterina</b>	<b>Staffolo</b>
<b>S. Fortunato</b>	<b>Serra dè Conti</b>
<b>S. Francesco</b>	<b>Staffolo</b>
<b>S. Lorenzo</b>	<b>Montecarotto</b>
<b>S. Maria d'Arco</b>	<b>San Paolo di Jesi</b>
<b>S. Paterniano</b>	<b>Serra dè Conti</b>
<b>Salerna</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Salmagina</b>	<b>Staffolo</b>
<b>San Bartolomeo</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>San Francesco</b>	<b>Apiro</b>
<b>San Giovanni</b>	<b>Cupramontana</b>



<b>San Marco di sopra</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>San Marco di sotto</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>San Michele</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>San Nicolò</b>	<b>San Paolo di Jesi</b>
<b>San Sebastiano</b>	<b>Serra dè Conti</b>
<b>San Sisto</b>	<b>Maiolati Spontini</b>
<b>Sasso</b>	<b>Serra San Quirico</b>
<b>Scappia</b>	<b>San Paolo di Jesi</b>
<b>Scisciano</b>	<b>Maiolati Spontini</b>
<b>Spescia</b>	<b>Cupramontana</b>
<b>Stacciano</b>	<b>Castelplanio</b>
<b>Taiano</b>	<b>Maiolati Spontini</b>
<b>Torre</b>	<b>Monte Roberto</b>
<b>Torre</b>	<b>San Paolo di Jesi</b>
<b>Torrente Cesola</b>	<b>San Paolo di Jesi</b>
<b>Torrente Esinante</b>	<b>Serra San Quirico</b>
<b>Tralivio</b>	<b>Poggio San Marcello</b>
<b>Valcinage</b>	<b>Corinaldo</b>
<b>Vigna Vescovi</b>	<b>Staffolo</b>
<b>Villa Bucci</b>	<b>Montecarotto</b>

