Ministero dell'agricoltura,

della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI « "CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione n. e data G.U.R.I. o G.U.U.E**
Approvata come tipologia della DOC "Verdicchio dei Castelli di Jesi" con	DM 12.09.1995	G.U. 231 - 03.10.1995
Approvato con	DM 18.02.2010	G.U. 50 - 02.03.2010
Modificato con	DM 26.07.2011	G.U. 195 - 23.08.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con di modifica ordinaria al disciplinare di produzione	DM 23.09.2025	G.U. 227 del 30.09.2025
Rettificato con	DM 18.11.2025	G.U. 277 – 25.11.2025
Pubblicazione nella GUUE - comunicazione approvazione modifica ordinaria (ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27)		G.U. U.E. serie C 27.02.2026

Articolo 1
(Denominazione e vini)

La denominazione di origine controllata e garantita «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» è riservata ai vini «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» e «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» Classico che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica dei vigneti)

I vini a denominazione di origine controllata e garantita, di cui all'articolo 1, 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 per la regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, e iscritti nel Registro nazionale della varietà di uve da vino, 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 e garantita di cui all'articolo 1, 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 riservato al vino ottenuto dalle uve raccolte nella zona originaria piu' 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, rese e caratteristiche qualitative delle uve)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1, 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 2.700 ceppi per ettaro.
La resa massima di uva per ettaro del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» e «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» Classico, è di 10 tonnellate per ettaro. A detto limite, in annate favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Qualora tale limite venga superato tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» e «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» Classico i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

Vino	% Vol.
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva	12,00
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico	12,00

Articolo 5
(Norme per la vinificazione e imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento)

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno dei comuni il cui territorio rientra, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
Sono fatte salve le autorizzazioni ad effettuare in deroga le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento, concesse dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'articolo 5 del disciplinare di produzione allegato al decreto del 18 febbraio 2010 e ss.mm.ii.
Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni previste dalla normativa vigente.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la partita.
È vietato l'arricchimento. È ammessa la dolcificazione secondo le norme dell'Unione e nazionali.
Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 18 mesi di cui almeno 6 in bottiglia.
Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

I vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» (anche con la specificazione Classico)
colore: giallo paglierino con riflessi da verdognoli a dorati;
odore: si riscontrano aromi delicati, fini con iniziali note fruttate tendente al minerale e balsamico con l'affinamento e l'invecchiamento;
sapore: asciutto, armonico, sapido, a volte con caratteristico retrogusto di mandorla;
titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

Articolo 7
(Designazione e presentazione)

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1, deve figurare l'annata di produzione delle uve.
Alla denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 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 il consumatore.
Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 può essere utilizzato la menzione "vigna" ai sensi della normativa vigente.
È consentito altresì l'uso delle unità 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 facoltà del singolo produttore riportare in etichetta l'unità geografica più ampia «Marche».
In tali casi nell'etichettatura della denominazione «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva» deve essere scritta integralmente la seguente dicitura e secondo la sequenza di seguito indicata:

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (o l'acronimo D.O.C.G. o Denominazione di Origine Protetta)
Menzione: (Classico)
Marche

Il termine geografico «Marche» deve figurare in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva».
Inoltre il termine «Marche» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi a quelli utilizzati per la scritta «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché con caratteri di altezza non superiore rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Castelli di Jesi Verdicchio Riserva».

Articolo 8
(Confezionamento e presentazione)

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3,00.
Per tutte le tipologie l'uso di formati speciali da litri 6, 9 e 12 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.
I sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e a strappo.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata per la produzione del Verdicchio DOCG 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 30°C 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.
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 etrusca (designer Maiocchi).
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 nel mercato interno e in 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

Vino che dopo un invecchiamento di 18 mesi di cui sei in bottiglia acquisisce un colore giallo oro con riflessi verdi, acquisisce un profumo intenso di frutta gialla matura si accompagnano eleganti sentori di

agrumi uniti a note di miele che insieme danno grande complessità e persistenza. Dal Sapore suadente, morbido ma di grande carattere e potenza, con una sapidità molto prolungata, caldo ed elegante; ripropone nel suo grande carattere le note fruttate in continua evoluzione.

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 risentono dell'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)

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.

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