C/2025/5380

3.10.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5380)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Verdicchio di Matelica”

PDO-IT-A0481-AM04 – 14.7.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Verdicchio di Matelica”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Istituto Marchigiano di Tutela Vini [Marchen alueen viininsuojeluinstituutti]

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistetaan, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset. Tämä muutos on myös asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, koska se ei vastaa saman asetuksen 24 artiklan 3 kohdassa säädettyjä tapauksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Kuohuviinin sokeripitoisuuden vaihteluvälin laajentaminen*

Verdicchio di Matelica -kuohuviinin sokeripitoisuuden vaihteluväliä on laajennettu luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viini(e)n kuvaus”.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Merkinnät ja esillepano*

Sellaisen mahdollisuuden lisääminen, että etikettiin sisällytetään laajempi maantieteellinen nimi ”Marche”, jonka alueella suojatun alkuperänimityksen saaneen tietyn viinin tuotantoalue sijaitsee.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

3. *Maantieteellisten ja topografisten lisämerkintöjen poistaminen*

Maantieteellisten ja topografisten lisämerkintöjen poistaminen.

Muutos koskee 7 kohdassa esitettyä tuote-eritelmää ja liitteen 1 poistamista.

4. *Tiettyjen sulkimien käytön kieltäminen*

Kruunukorkkien ja patenttikorkkien käyttö on kielletty, koska nämä sulkimet ovat kaupallisesti epäedullisia.

5. *Valvontaelintä koskevien tietojen päivittäminen*

Niiden muutosten jälkeen, jotka tehtiin asetukseen (EU) N:o 1308/2013 asetuksen (EU) 2024/1143 voimaantullessa, tuote-eritelmää koskevien säännösten noudattamisen tarkistamisesta huolehtivien viranomaisten tai laitosten nimet, osoitteet ja erityistehtävät eivät enää lukeudu tuote-eritelmään sisällytettäviin pakollisiin tietoihin.

Lisäksi jäsenvaltioiden on julkaistava asetuksen (EU) 2024/1143 40 artiklan 1 kohdan mukaisesti kyseisen asetuksen 39 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen toimivaltaisten viranomaisten, toimeksiannon saaneiden elinten ja luonnollisten henkilöiden nimet ja osoitteet kunkin maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen osalta sekä pidettävä nämä tiedot ajan tasalla.

Sen vuoksi kohtaa, jossa viitataan valvontaelimeen, on muutettu niin, että siinä olevat tiedot on korvattu viittauksella julkaisuun jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Toimitukselliset korjaukset*

Tuote-eritelmän kaikkiin kohtiin on tehty toimituksellisia ja sanamuotoon liittyviä muutoksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Verdicchio di Matelica

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Verdicchio di Matelica (SAN)

— Väri: vaalean oljenkeltainen.

— Tuoksu: hienostunut ja omaleimainen.

— Maku: kuiva, tasapainoinen, miellyttävän kitkerä jälkimaku.

— Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %.

— Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

Verdicchio di Matelica passito (SAN)

— Väri: vaihtelee oljenkeltaisesta meripihkanväriseen.

— Tuoksu: tunnusomainen, monivivahteinen, voimakas.

— Maku: vaihtelee puolimakeasta makeaan; tasapainoinen, samettinen, tunnusomaisen kitkerä jälkimaku.

— Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 15 tilavuusprosenttia, josta todellinen alkoholipitoisuus vähintään 12 tilavuusprosenttia.

— Sokeriton uutos vähintään: 19,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 25

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

Verdicchio di Matelica spumante (SAN) (kuohuviini)

— Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia.

— Väri: oljenkeltaisen eri sävyt, vihreitä vivahteita.

— Tuoksu: tunnusomainen, hienostunut, hienovarainen, täyteläinen ja moniulotteinen.

— Maku: vaihtelee luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan; runsas, raikas, hienojakoinen ja harmoninen;

— Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %

— Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

—

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Verdicchio di Matelica

13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Verdicchio di Matelica passito

13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Verdicchio di Matelica spumante

13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tällä alkuperänimityksellä suojattujen viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden viljelyalue kattaa osan Maceratan maakunnassa sijaitsevien Matelican, Esanatoglian, Gagliolen, Castelraimondon, Camerinon ja Pioracon kuntien alueesta sekä osan Anconan maakunnassa sijaitsevien Cerreto d'Esin ja Fabrianon kuntien alueesta.

7. **Rypälelajikkeet**

Verdicchio Bianco B. – Verdicchio

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Verdicchio di Matelica

Inhimilliset tekijät ovat olleet ratkaisevassa osassa Verdicchio di Matelica (SAN) -viinien valmistusmenetelmien ja näiden viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden kasvatusmenetelmien kehittämisessä. Kuohuviinien ja passito-viinien valmistus ja nauttiminen ovat kyseisen alueen vuosisatoja vanha perinne, josta on lukuisia mainintoja eri lähteissä. Inhimillisten tekijöiden sekä viljelyalueen ainutlaatuisten luonnollisten tekijöiden (kuten ilmaston ja alueen maalajien) vuorovaikutuksen myötä Verdicchio di Matelica (SAN) -viineille ovat kehittyneet niiden tunnusomaiset ja täysin ainutlaatuiset analyyttiset, aromaattiset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotka ovat erottamattomasti yhteydessä pääasiallisena rypälelajikkeena käytettyyn paikalliseen lajikkeeseen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Vuosikerran ilmoittaminen

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Verdicchio di Matelica (SAN) -viinien etikettiin on merkittävä viinin vuosikerta. Tämä ei koske kuohuviinejä, joita ei merkitä vuosikertaviineiksi.

Viittaus laajemman maantieteellisen alueen nimeen

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Sellaisen mahdollisuuden lisääminen, että etikettiin sisällytetään sana ”Vigna” [viinitarha] ja laajempi maantieteellinen nimi ”Marche”, jonka alueella suojatun alkuperänimityksen saaneen tietyn viinin tuotantoalue sijaitsee.

Pakkaaminen ja astiat

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Passito-viinejä lukuun ottamatta Verdicchio di Matelica (SAN) -viinit voidaan pakata vetoisuudeltaan voimassa olevan lainsäädännön mukaisiin pakkauksiin.

Verdicchio di Matelica -viini (ilman muita merkintöjä) voidaan pakata muuhun kuin lasipakkaukseen: pakkauksena voidaan käyttää monikerroksisesta polyetyleenistä tai polyesterista valmistettua muovipakkausta, joka on pahvista tai muusta jäykästä materiaalista valmistetun laatikon sisällä. Tällaisen pakkauksen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen.

Edellä 1 kohdassa tarkoitetulla alkuperänimityksellä suojattu passito-viini on saatettava markkinoille ainoastaan enintään 1,50 litran lasipulloissa.

Sulkimien on oltava niitä, jotka on sallittu voimassa olevassa lainsäädännössä, lukuun ottamatta kruunukorkkeja ja patenttikorkkeja.

Linkki tuote-eritelmään

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