Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/5380)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Verdicchio di Matelica”

PDO-IT-A0481-AM04 – 14.7.2025

1. **Nazwa produktu**

„Verdicchio di Matelica”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Istituto Marchigiano di Tutela Vini [Instytut Ochrony Wina regionu Marche]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdza się, że zatwierdzenie zmiany tymczasowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany tymczasowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie. Ponadto zmiana odpowiada definicji „zmiany standardowej” zawartej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z przypadków przewidzianych w art. 24 ust. 3 tego rozporządzenia.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Rozszerzenie zakresu zawartości cukru w winach musujących*

Zakres zawartości cukru w winach musujących „Verdicchio di Matelica” został rozszerzony tak, aby objąć wina od „brut” (bardzo wytrawne) do „dry” (wytrawne).

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Etykietowanie i prezentacja*

Wprowadzenie możliwości, aby etykieta zawierała szerszą nazwę geograficzną „Marche", na której znajduje się obszar produkcji określonego wina objętego ChNP.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz punktu „Dalsze warunki" w jednolitym dokumencie.

3. *Skreślenie dodatkowych oznaczeń geograficznych i topograficznych*

Skreślenie dodatkowych oznaczeń geograficznych i topograficznych.

Zmiana dotyczy specyfikacji produktu w pkt 7 i skreślenia załącznika 1.

4. *Zakaz stosowania niektórych systemów zamykania*

Zabrania się stosowania kapsli koronowych i kapsli zrywanych, ponieważ zamknięcia te są niekorzystne z handlowego punktu widzenia.

5. *Aktualizacja informacji dotyczących organu kontrolnego.*

W związku ze zmianami wprowadzonymi do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 wraz z wejściem w życie rozporządzenia (UE) 2024/1143 obowiązkowe informacje, które mają być zawarte w specyfikacji produktu, nie obejmują już nazwy i adresu organów lub jednostek weryfikujących zgodność z przepisami specyfikacji produktu oraz ich szczególnych zadań.

Ponadto zgodnie z art. 40 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143 państwa członkowskie muszą podać do wiadomości publicznej nazwy i adresy właściwych organów, jednostek upoważnionych i osób fizycznych, o których mowa w art. 39 ust. 3 tego rozporządzenia, w odniesieniu do każdego produktu objętego oznaczeniem geograficznym, i muszą na bieżąco aktualizować te informacje.

W związku z tym zmieniono artykuł zawierający odniesienia do organu kontrolnego, a zawarte w nim informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu. zmiana ta nie pociąga za sobą zmiany jednolitego dokumentu.

6. *Poprawki redakcyjne*

We wszystkich punktach specyfikacji produktu wprowadzono zmiany o charakterze redakcyjnym i zmieniające brzmienie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Verdicchio di Matelica

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

Verdicchio di Matelica ChNP

— Barwa: słomkowożółta;

— Aromat: delikatny, charakterystyczny.

— Smak: wytrawny, harmonijny, z posmakiem, przyjemnie gorzki;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

Verdicchio di Matelica ChNP passito

— Barwa: od słomkowożółtej do złotej;

— Aromat: charakterystyczny, złożony, intensywny;

— Smak: od średnio słodkiej do słodkiej; harmonijny, aksamitny z charakterystycznym gorzkim posmakiem;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,00 %, o rzeczywistej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 12,00 %;

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

Minimalna kwasowość ogólna: 4,00 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 25

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

Verdicchio di Matelica ChNP spumante (musujące)

— Pęcherzyki powietrza: finezyjne i długo utrzymujące się.

— Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z zielonkawymi refleksami.

— Aromat: charakterystyczny, delikatny, delikatny, szeroki i wielowarstwowy;

— Smak: od „brut" po „dry"; bogaty, świeży, delikatny i harmonijny;

— Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

— Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Verdicchio di Matelica

13 000 kg winogron z hektara

2. Verdicchio di Matelica passito

13 000 kg winogron z hektara

3. Verdicchio di Matelica spumante

13 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron odpowiednich do produkcji win objętych tym ChNP obejmuje część terytorium gmin Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino i Pioraco w prowincji Macerata oraz część terytorium gmin Cerreto D'Esi i Fabriano w prowincji Ancona.

7. **Odmiany winorośli**

Verdicchio Bianco B. – Verdicchio

8. **Opis związku lub związków**

Verdicchio di Matelica

Czynniki ludzkie w produkcji win objętych ChNP Verdichio di Matelica odegrały kluczową rolę w rozwoju technik uprawy i produkcji wina w Verdicchio. Produkcja i konsumpcja win musujących i win passito na tym obszarze na przestrzeni wieków jest tradycyjna i szeroko udokumentowana. Współdziałanie czynników ludzkich z unikalnymi czynnikami naturalnymi obszaru produkcji, takimi jak klimat i charakter gleby, nadaje winom ChNP Verdicchio di Matelica analityczne, aromatyczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne, które są unikalne i niespotykane i które można przypisać odmianie lokalnej wykorzystywanej jako przeważająca kombinacja odmian winorośli.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Wskazanie roku produkcji winogron

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

w przypadku win ChNP Verdicchio di Matelica, z wyjątkiem win musujących, które nie są opatrzone na etykiecie terminem „millesimato", rok produkcji winogron musi być wskazany na etykiecie.

Odniesienie do szerszej nazwy geograficznej

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wprowadzenie możliwości, aby etykieta zawierała termin „Vigna" [winnica] oraz szerszą nazwę geograficzną „Marche", na której znajduje się obszar produkcji określonego wina objętego ChNP.

Opakowania i pojemniki

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Z wyjątkiem win passito wina objęte ChNP „Verdicchio di Matelica" mogą być pakowane w pojemniki o pojemności określonej w obowiązujących przepisach.

Do pakowania wina „Verdicchio di Matelica" bez żadnego dodatkowego określenia można również stosować pojemniki wykonane z materiału innego niż szkło, będące rodzajem bukłaka z tworzywa sztucznego, wykonanego z polietylenu i poliestru, umieszczone w obudowie z tektury (lub z innego sztywnego materiału), zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wino passito objęte chronioną nazwą pochodzenia, o którym mowa w art. 1, musi być wprowadzane do obrotu wyłącznie w szklanych butelkach o pojemności nieprzekraczającej 1,50 litra.

Zamknięcia butelek są dozwolone na mocy obowiązujących przepisów, z wyjątkiem kapsli koronowych i kapsli zrywanych.

Link do specyfikacji produktu

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