C/2025/507

23.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/507)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Colli Maceratesi“

PDO-IT-A0443-AM02

Дата на съобщението: 24.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Вид „Colli Maceratesi“ Ribona Riserva**

Описание: въвеждане на вида Ribona Riserva.

Основание: виното „Colli Maceratesi“ Ribona не е изключение и традицията при него също се променя; днес тази промяна намира израз в искане за регламентиране на нов вид вино, характеризиращо се с по-дълъг период на отлежаване, по-високо алкохолно съдържание, комплексен органолептичен профил с третични аромати, придаващ добавена стойност в органолептичен план на основата на минерални нотки и нотки на сушени ароматни билки като лайка, чай, градински чай и розмарин в допълнение към добре изразения откроряващ се вкус, който отразява промяната в киселинното съдържание на гроздето. Искането за въвеждане на вида Riserva има непосредствената и стратегическа цел да се регламентират по подходящ, разпознаваем, официален и подлежащ на каталогизиране начин множеството вина Ribona, които от години се предлагат на пазара след значителен период на отлежаване и чийто органолептичен профил е много различен от този на младото вино Ribona, което се консумира само няколко месеца след гроздобера. Това предлагане на продукт е резултат от търговското и научното признание на способността на това вино, произвеждано от сорта Ribona, да се променя с времето, която винаги го е отличавала по същия начин, както сходните на него вина от сортовете Verdicchio и Pecorino.

Изменението се отнася до членове 1—8 от продуктовата спецификация и до раздели 4 и 5.2 от единния документ.

2. **Вид „Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante**

Описание: въвеждане на вида „Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante.

Основание: по принцип пенливото вино е вече включено в действащата понастоящем продуктова спецификация; добавянето на сорта Ribona ще го направи ясно и безспорно разпознаваемо, като се посочи ясно спецификата на сорта, от който е направено виното. Това ще доведе до откроряване на етикета и до осигуряване на потребителите на ясна проследимост на сорта. С добавянето на вида Riserva се засилва възприятието за качество на това пенливо вино и производителите се задължават да се придържат към висок стандарт за качество.

Изменението се отнася до членове 1—8 от продуктовата спецификация и до раздели 4 и 5.2 от единния документ.

3. **Вид „Colli Maceratesi“ Rosso Novello**

Описание: заличаване на вида „Colli Maceratesi“ Rosso Novello.

Основание: органолептичните му качества са посредствени и търговската конкуренция с италианските продукти „novello“ (ново вино) е ненужна.

Изменението се отнася до членове 1—8 от продуктовата спецификация и до раздели 4 и 5.2 от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Вид Ribona Spumante**

Описание: в описанието на вкуса терминът „сух“ се заменя с израза „от брют натюр до брют“.

Основание: промяната е в съответствие с характеристиките на продукта.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и рубрика 4 от единния документ.

5. **Обозначение вино Passito**

Описание: правила за винопроизводството и стареенето.

Основание: адаптиране на енологичните практики, с които на вината се придават техните отличителни характеристики.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

6. **Етикетиране и представяне**

Описание: въвеждане, по силата на действащата нормативна уредба, на възможността за посочване на етикета на означението „Vigna“ и на по-широкото географско наименование „Marche“, което обхваща и района на производство на вината със ЗНП.

Основание: с изменението се дава възможност за предоставяне на точна информация за географския произход на вината със защитено наименование за произход „Colli Maceratesi“.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и рубрика 9 от единния документ.

7. **Етикетиране и представяне**

Описание: уточнява се, че е забранено добавянето на каквото и да било описание, различно от изрично предвидените в продуктовата спецификация описания, включително на прилагателните „fine“ (изискано), „scelto“ (избор), „selezionato“ (подбрано) и подобни прилагателни.

Основание: забранените термини са указани по-ясно.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

8. **Опаковане и представяне**

Описание: въвеждане на възможността за използване на специални формати за промоционални цели.

Основание: привеждане в съответствие с нормативната уредба.

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

9. **Опаковане и представяне**

Описание: по отношение на системите за затваряне се изключва възможността за използване на кроненкоркови капачки и капачки с отделящ се при отварянето елемент.

Основание: привеждане в съответствие с нормативната уредба.

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

10. **Информация за контролния орган**

Описание: промяна на седалището на контролния орган Valoritalia s.r.l.

Основание: промяна на адреса.

Изменението се отнася до член 10 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Colli Maceratesi

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на вината:**

1. *„Colli Maceratesi“ Bianco*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Bianco: цвят: бледосламеножълт; мирис: деликатен, приятен, хармоничен; вкус: сух, хармоничен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *„Colli Maceratesi“ Bianco Passito*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Bianco Passito: цвят: от сламеножълт до кехлибарен с различна степен на наситеност; мирис: характерен за стафидирането, етеричен, наситен;

вкус: сладък, хармоничен, кадифен; минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 15,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 24 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 25

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *„Colli Maceratesi“ Bianco Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Bianco Spumante: пяна: фина и трайна; цвят: бледосламеножълт; мирис: приятен, леко плодов;

вкус: сух, приятно накиселяващ;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *„Colli Maceratesi“ Ribona*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Ribona: цвят: сламеножълт със златисти отблясъци; мирис: характерен, приятен; вкус: сух, добре изразен, хармоничен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *„Colli Maceratesi“ Ribona Passito*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Ribona Passito: цвят: от сламеножълт до кехлибарен с различна степен на наситеност; мирис: характерен за стафидирането, етеричен, наситен;

вкус: сладък, хармоничен, кадифен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 15,50 % об.

минимален беззахарен екстракт: 26 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 25

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. *„Colli Maceratesi“ Ribona Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Ribona Spumante: пяна: фина и трайна; цвят: бледосламеножълт; мирис: приятен, леко плодов;

вкус: от брют натюр до брют, приятно накиселяващ;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. *„Colli Maceratesi“ Ribona Riserva*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Ribona Riserva: цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност; мирис: фин, деликатен; вкус: сух, свеж, с леко горчива основа, добре изразен, средно плътен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 22 g/l

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,00

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

8. *„Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante: пяна: фина и трайна; цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност; мирис: фин, деликатен;

вкус: от брют натюр до брют, свеж, с леко горчива основа, добре изразен, средно плътен

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 21 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,00

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

9. *„Colli Maceratesi“ Rosso*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Rosso: цвят: рубиненочервен; мирис: характерен, наситен; вкус: сух, хармоничен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

10. *„Colli Maceratesi“ Rosso Riserva*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Rosso Riserva:

цвят: рубиненочервен, който в процеса на стареене понякога преминава към гранатов; мирис: приятен, комплексен, леко етеричен; вкус: добре изразен, хармоничен, приятно сух;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 21 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

11. *„Colli Maceratesi“ Sangiovese*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

„Colli Maceratesi“ Sangiovese: цвят: рубиненочервен; мирис: характерен, наситен; вкус: сух, хармоничен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.;

минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на Европейския съюз.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

—

5.2. *Максимални добиви:*

1. „Colli Maceratesi“ Bianco, „Colli Maceratesi“ Bianco Spumante, „Colli Maceratesi“ Bianco Passito, „Colli Maceratedi“ Ribona, „Colli Maceratesi“ Ribona Spumante, „Colli Maceratesi“ Ribona Passito, „Colli Maceratesi“ Rosso, „Colli Maceratesi“ Sangiovese

13 000 килограма грозде от хектар

2. „Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante

12 000 килограма грозде от хектар

3. „Colli Maceratesi“ Rosso Riserva, „Colli Maceratesi“ Ribona Riserva

10 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето, подходящо за производството на вина с контролираното наименование за произход „Colli Maceratesi“, включва цялата територия на провинция Мачерата и територията на община Лорето в провинция Анкона.

7. **Винени сортове грозде**

Cabernet franc N. — Cabernet

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Chardonnay B.

Ciliegiolo N. — Morettone

Grechetto B.

Incrocio Bruni 54 B.

Lacrima N.

Maceratino B. — Ribona

Malvasia bianca Lunga B. — Malvoisier

Merlot N.

Montepulciano N.

Pecorino B. — Vissanello

Sangiovese N. — Sangioveto

Sauvignon B. — Sauvignon blanc

Trebbiano toscano B. — Procanico

Verdicchio bianco B. — Trebbiano di Soave B.

Vernaccia nera N. — Vernaccia

8. **Описание на връзката или връзките**

Colli Maceratesi

В района на производство на вината със ЗНП „Colli Maceratesi“ лозарството и винопроизводството датират от векове.

Човешките фактори са повлияли на избора на сортовете лози, както и на развитието на техниките за отглеждане и винификация, които непрекъснато се усъвършенстват. Производството на пенливи вина в лозаро-винарския район „Colli Maceratesi“ е отдавна известно, за което свидетелстват редица старинни текстове. Производството на Passito има древни и добре документирани корени. Климатът и естеството на почвите, съчетани с човешката дейност, придават на вината „Colli Maceratesi“ уникални специфични характеристики.

9. **Други съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Позоваване на обозначението „Vigna“

Правна уредба:

Съдържа се в законодателството на ЕС.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

При етикетирането и представянето на вината „Colli Maceratesi“ може да се използва обозначението „Vigna“, при условие че след него се посочва съответният географски обект или съответното традиционно наименование, виното се произвежда и съхранява в отделни съдове и това обозначение е посочено както в декларацията за производство на гроздето, така и в регистрите, и фигурира в съответния регионален списък, изготвен в съответствие с действащата нормативна уредба.

Освен това, съгласно действащата нормативна уредба, при етикетирането и представянето на вината може да се използва по-широкото географско наименование „Marche“, при условие че то е отделено от географското наименование на наименованието и от обозначението „DOC“.

Терминът „Marche“ трябва да е изписан със същите главни и/или малки букви, които са използвани за надписа „Colli Maceratesi“, и на фон, който е еднакъв за цялата поредица от означения, посочени в първата алинея; височината на буквите не трябва да надвишава височината, използвана за надписа „Colli Maceratesi“.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22240