C/2025/507

23.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/507)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Colli Maceratesi«

PDO-IT-A0443-AM02

Meddelelsesdato: 24.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Typen Colli Maceratesi Ribona Riserva**

Beskrivelse: indførelse af typen Ribona Riserva.

Begrundelse: Traditionen med fremstilling af Colli Maceratesi Ribona udvikler sig, og der anmodes nu om at fastsætte regler for en ny type vin, der er kendetegnet ved større modning, et højere alkoholindhold og en sensorisk profil med komplekse tertiære aromaer, der giver den merværdi i de organoleptiske egenskaber, der er kendetegnet ved mineralske noter og noter af tørrede urter såsom kamille, te, salvie og rosmarin, og en smag, der skyldes udviklingen af disse druers naturlige syreindhold, hvilket gør vinen markant aromatisk. Mange vine med betegnelsen »Ribona« er i årevis kommet på markedet meget senere end den unge Ribona, som frigives blot få måneder efter høsten, og som har en meget anderledes sensorisk profil. Det umiddelbare og strategiske formål med anmodningen om typen »Riserva« er derfor at kunne genkende disse vine særskilt og give dem en passende, officiel klassificering. Dette produkttilbud er resultatet af en kommerciel og videnskabelig anerkendelse af udviklingen over tid af denne vin fremstillet af Ribona-druer, og som altid har været et særligt kendetegn for denne vin på samme måde som dens nære slægtninge Verdicchio og Pecorino.

Ændringen vedrører artikel 1 til 8 i produktspecifikationen og afsnit 4 og 5.2 i enhedsdokumentet.

2. **Typen Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante**

Beskrivelse: Indførelse af typen Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante.

Begrundelse: Generisk mousserende vin er allerede medtaget i den nuværende produktspecifikation. Tilføjelsen af sorten Ribona vil gøre den klart og ubestrideligt genkendelig og klart angive oprindelsen af den druesort, der anvendes til fremstilling af den mousserende vin. Dette vil således forbedre mærkets kvalitet og tydeligt angive druesorten over for forbrugerne. Tilføjelsen af typen »Riserva« giver den mousserende vin mere kvalitet og pålægger producenterne en vigtig kvalitetsstandard.

Ændringen vedrører artikel 1 til 8 i produktspecifikationen og afsnit 4 og 5.2 i enhedsdokumentet.

3. **Type Colli Maceratesi Rosso Novello**

Beskrivelse: Fjernelse af typen Colli Maceratesi Rosso Novello.

Begrundelse: Den har en almindelig sensorisk kvalitet, og er derfor i unødvendig kommerciel konkurrence med nationale Novello-produkter.

Denne ændring vedrører artikel 1 til 8 i produktspecifikationen og afsnit 4 og 5.2 i enhedsdokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Type Ribona Spumante**

Beskrivelse: I beskrivelsen af smagen erstattes betegnelsen »asciutto« [tør] af angivelsen »da dosaggio zero a brut« [fra dosage zéro til brut"].

Begrundelse: Ændringen er i overensstemmelse med produktets egenskaber.

Denne ændring vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet.

5. **Betegnelsen Vino Passito**

Beskrivelse: Regler for vinfremstilling og -lagring.

Begrundelse: Der er tale om justeringer af ønologiske fremgangsmåder, der giver vinene deres særlige kendetegn.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

6. **Mærkning og præsentation**

Beskrivelse: Indførelse i overensstemmelse med gældende lovgivning af muligheden for at medtage betegnelsen »Vigna« og den bredere geografiske betegnelse »Marche«, som fremstillingsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse hører under, på mærkningen.

Begrundelse: Ændringen gør det muligt at give præcise oplysninger om den geografiske oprindelse af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Colli Maceratesi«.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og afsnit 9 i enhedsdokumentet.

7. **Mærkning og præsentation**

Beskrivelse: Det præciseres, at det er forbudt at tilføje enhver anden beskrivelse end dem, der ikke udtrykkeligt er fastsat i produktspecifikationen, herunder adjektiverne »fine« [fin], "scelto [valgt], »selezionato« [udvalgt] og lignende.

Begrundelse: De forbudte udtryk er blevet tydeligere specificeret.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

8. **Emballering og præsentation**

Beskrivelse: Indførelse af muligheden for at anvende særlige formater til salgsfremmende formål.

Begrundelse: Tilpasning til lovgivningen.

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

9. **Emballering og præsentation**

Beskrivelse: Der må ikke benyttes lukningssystemer med krone og afrivningskapsler.

Begrundelse: Tilpasning til lovgivningen.

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

10. **Oplysninger om kontrolorganet**

Beskrivelse: Ændring af det vedtægtsmæssige hjemsted for kontrolorganet »Valoritalia s.r.l.«.

Begrundelse: Adresseændring

Ændringen vedrører artikel 10 i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Colli Maceratesi

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Den kombinerede nomenklatur-kode*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinene**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Colli Maceratesi« Bianco: Farve: lys strågul. Aroma: delikat, behagelig harmonisk smag. Smag: tør og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Colli Maceratesi« Bianco Passito: Farve: strågul til ravgul af varierende intensitet. Aroma: karakteristisk for tørringen af vindruerne, æterisk, intens.

Smag: sød, harmonisk, fløjlsagtig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 15,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 25

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Colli Maceratesi« bianco spumante: Skum: fint og langvarigt. Farve: lys stråguI. Aroma: delikat og let frugtagtig.

Smag: tør, behagelig syrlig.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

4. *Colli Maceratesi Ribona*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Colli Maceratesi« Ribona: Farve: stråguI med gyldne strejf. Aroma: karakteristisk, behagelig. Smag: tør, aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Colli Maceratesi« Ribona Passito: Farve: stråguI til ravgul af varierende intensitet. Aroma: karakteristisk for tørringen af vindruerne, æterisk, intens.

Smag: sød, harmonisk, fløjlsagtig.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 15,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 25

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Colli Maceratesi« Ribona Spumante: Skum: fint og langvarigt. Farve: lys stråguI. Aroma: delikat og let frugtagtig.

Smag: fra dosage zéro til brut, behageligt syrlig.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Colli Maceratesi« Ribona Riserva: Farve: stråguI af varierende intensitet. Aroma: fin, delikat. Smag: tør, frisk, aromatisk, middel fyldig med let bitter bund.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22 g/l

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,00

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Colli Maceratesi« Ribona Riserva Spumante: Skum: fint og langvarigt. Farve: strågul af varierende intensitet. Aroma: fin, delikat.

Smag: fra dosage zéro til brut, aromatisk, middel fyldig med let bitter bund.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

9. *Colli Maceratesi Rosso*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Colli Maceratesi« Rosso: Farve: rubinrød. Aroma: karakteristisk, intens. Smag: tør og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Maceratesi Colli« Rosso Riserva:

Farve: dyb rubinrød, til tider næsten granatrød med alderen. Aroma: behagelig, kompleks, let æterisk. Smag: aromatisk, harmonisk og behagelig tør.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Colli Maceratesi« Sangiovese: Farve: rubinrød. Aroma: karakteristisk, intens. Smag: tør og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

—

5.2. *Maksimalt udbytte*

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 og COLLI MACERATESI SANGIOVESE

13 000 kilogram druer pr. hektar

2. COLLI MACERATESI RIBONA RISERVA SPUMANTE

12 000 kilo druer pr. hektar

3. COLLI MACERATESI ROSSO RISERVA, COLLI MACERATESI RIBONA RISERVA

10 000 kilo druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Fremstillingsområdet for druer, der er egnede til fremstilling af vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Colli Maceratesi, er beliggende i hele provinsen Macerata og kommunen Loreto i provinsen Ancona.

7. **Druesorter til vinfremstilling**

Cabernet Franc - 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. **Tilknytning til det geografiske område**

Colli Maceratesi

I fremstillingsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Colli Maceratesi« har både vindyrkning og vinfremstilling været til stede i flere århundreder.

Menneskelige faktorer har påvirket valget af druesorter og udviklingen af dyrknings- og vinfremstillingsteknikker, som løbende er blevet forbedret. Fremstillingen af mousserende vine i området for »Colli Maceratesi« -vinene har længe været kendt, hvilket fremgår af en række gamle dokumenter. Fremstillingen af Passito har gamle og veldokumenterede rødder. Klimaet og jordbundens karakter i samspil med menneskelig aktivitet betyder, at Colli Maceratesi-vinene har unikke egenskaber.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Henvisning til benævnelsen »Vigna«

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Ved mærkning og præsentation af »Colli Maceratesi«-vine kan benævnelsen »Vigna« anvendes, forudsat at den efterfølges af det relevante stednavn eller traditionelle betegnelse, at vinen fremstilles og opbevares i særskilte beholdere, og at denne benævnelse angives både i opgørelsen over drueproduktionen, i registre og at den er opført på den relevante regionale liste, der er fastsat i henhold til gældende lovgivning.

Desuden kan den bredere geografiske betegnelse »Marche« i henhold til gældende lovgivning anvendes ved mærkning og præsentation af vinene, forudsat at betegnelsen er adskilt fra betegnelsens geografiske betegnelse og benævnelsen »DOC«.

Betegnelsen »Marche« skal anføres med ensartede tegn i øverste og/eller lavere tilfælde i modsætning til dem, der anvendes for ordene »Colli Maceratesi«, og på en ensartet baggrund for hele rækkefølgen af de angivelser, som er anført i første afsnit, og skal anføres med bogstaver, der ikke er større end dem, som anvendes for teksten »Colli Maceratesi«.

Link til produktspecifikationen

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