C/2025/507

23.1.2025

# Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/507)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Colli Maceratesi“**

**PDO-IT-A0443-AM02**

**Datum der Mitteilung: 24.10.2024**

## BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Typ Colli Maceratesi Ribona Riserva**

Beschreibung: Einführung des Typs Ribona Riserva.

Begründung: Auch die Tradition des Colli Maceratesi Ribona entwickelt sich weiter, sodass nun Regeln für einen neuen Weintyp festgelegt werden sollen, der sich durch eine stärkere Reifung, einen höheren Alkoholgehalt und ein sensorisches Profil auszeichnet, das komplexe Tertiäraromen aufweist, die dem Wein einen organoleptischen Mehrwert verleihen, basierend auf Noten von Mineralien und getrockneten aromatischen Kräutern wie Kamille, Tee, Salbei und Rosmarin. Am Gaumen offenbart der Wein einen ausgeprägten würzigen Charakter, der auf den natürlichen Säuregehalt der Trauben zurückzuführen ist. Der Antrag auf Einführung des Typs „Riserva“ hat den unmittelbaren strategischen Zweck, dem Angebot vieler Weine mit dem Etikett „Ribona“, die seit Jahren erheblich später und mit einem sensorischen Profil auf den Markt kommen, das sich stark von dem des frischen Ribona wenige Monate nach der Lese unterscheidet, einen geeigneten, erkennbaren, offiziellen und katalogisierbaren Platz zu geben. Dieses Produktangebot resultiert aus der kommerziellen und wissenschaftlichen Anerkennung der Entwicklungsfähigkeit dieses aus Ribona-Trauben hergestellten Weins, die diesen Wein seit jeher gleichermaßen kennzeichnet wie seine engen Verwandten Verdicchio und Pecorino.

Die Änderung betrifft die Nummern 1 bis 8 der Spezifikation und die Punkte 4 und 5.2 des Einzigen Dokuments.

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

Beschreibung: Einführung des Typs Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante.

Begründung: Die Einfügung der Rebsorte Ribona würde den bereits in der geltenden Produktspezifikation vorgesehenen Schaumwein klar und eindeutig erkennbar machen, indem der weinbauliche Ursprung des Schaumweins klar angeben wird. Dies bedeutet eine bessere Qualitätskennzeichnung auf dem Etikett und eine eindeutige Rückverfolgbarkeit der Rebsorte für den Verbraucher. Die Zusatzbezeichnung „Riserva“ verstärkt die qualitative Wahrnehmung des Schaumweins und verpflichtet die Erzeuger, einen hohen Qualitätsstandard einzuhalten.

Die Änderung betrifft die Nummern 1 bis 8 der Spezifikation und die Punkte 4 und 5.2 des Einzigen Dokuments.

3. **Typ Colli Maceratesi Rosso Novello**

Beschreibung: Streichung des Typs Colli Maceratesi Rosso Novello.

Begründung: gewöhnliche sensorische Qualität und unnötige Handelskonkurrenz mit nationalen Novello-Erzeugnissen.

Die Änderung betrifft die Nummern 1 bis 8 der Spezifikation und die Punkte 4 und 5.2 des Einzigen Dokuments.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Typ Ribona spumante**

Beschreibung: In der Geschmacksbeschreibung wird der Begriff „asciutto“ (trocken) durch die Angabe „da dosaggio zero a brut“ (von naturherb bis herb) ersetzt.

Begründung: Diese Änderung entspricht den Produktmerkmalen.

Die Änderung betrifft Nummer 6 der Spezifikation und den Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

5. **Angaben Vino Passito**

Beschreibung: Vorschriften für die Weinbereitung und Reifung.

Begründung: Es handelt sich um Anpassungen der önologischen Verfahren, die den Weinen ihre besonderen Eigenschaften verleihen.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Spezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

6. **Kennzeichnung und Aufmachung**

Beschreibung: Einführung der Möglichkeit, im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften auf dem Etikett die Angabe „Vigna“ und die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Marche“, in die das Erzeugungsgebiet der g. U. fällt, aufzunehmen.

Begründung: Die Änderung ermöglicht es, genaue Angaben zum geografischen Ursprung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Colli Maceratesi“ zu machen.

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Spezifikation und den Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

7. **Kennzeichnung und Aufmachung**

Beschreibung: Es wird klargestellt, dass die Hinzufügung jeder anderen Beschreibung, die in der Produktspezifikation nicht ausdrücklich vorgesehen ist, einschließlich der Adjektive „fine“, „scelto“, „selezionato“ und dergleichen, verboten ist.

Begründung: Es wird besser auf verbotene Begriffe hingewiesen.

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Spezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

8. **Verpackung und Aufmachung**

Beschreibung: Einführung der Möglichkeit, spezielle Formate zu Werbezwecken zu verwenden.

Begründung: Angleichung an die Rechtsvorschriften.

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Spezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

9. **Verpackung und Aufmachung**

Beschreibung: Die Verwendung von Verschlusssystemen mit Kronenkorken und abziehbaren Verschlüssen ist ausgeschlossen.

Begründung: Angleichung an die Rechtsvorschriften.

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Spezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

10. **Angaben zur Kontrollstelle**

Beschreibung: Änderung des Sitzes der Kontrollstelle „Valoritalia s.r.l.“.

Begründung: Änderung der Anschrift

Die Änderung betrifft Nummer 10 der Spezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Colli Maceratesi

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi" Bianco: Farbe: zartstrohgelb; Geruch: feiner, angenehm harmonischer Geschmack; Geschmack: trocken, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi" bianco passito: Farbe: stroh-/bernsteinfarben von unterschiedlicher Intensität; Geruch: charakteristisch nach getrockneten Trauben, ätherisch, intensiv;

Geschmack: süß, harmonisch, samtig; Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 25

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi" bianco spumante: Schaum: fein und lang anhaltend: Farbe: zartstrohgelb; Geruch: angenehm, leicht fruchtig;

Geschmack: trocken, angenehm säuerlich;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Colli Maceratesi Ribona*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi" Ribona: Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen; Geruch: unverkennbar, angenehm; Geschmack: trocken, würzig, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi" Ribona Passito: Farbe: stroh-/bernsteinfarben von unterschiedlicher Intensität; Geruch: charakteristisch nach getrockneten Trauben, ätherisch, intensiv;

Geschmack: süß, harmonisch, samtig;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 25

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi" Ribona spumante: Schaum: fein und lang anhaltend: Farbe: zartstrohgelb; Geruch: angenehm, leicht fruchtig;

Geschmack: von naturherb bis herb, angenehm säuerlich;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi" Ribona Riserva: Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: fein, delikat; Geschmack: trocken, frisch, mit leicht bitterem Hintergrund, würzig, mit mittlerem Körper;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,00

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante: Schaum: fein und lang anhaltend: Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität; Geruch: fein, delikat;

Geschmack: von naturherb bis herb, frisch, mit leicht bitterem Hintergrund, würzig, mit mittlerem Körper;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,00

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

9. *Colli Maceratesi Rosso*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi“ rosso: Farbe: rubinrot; Geruch: charakteristisch, intensiv; Geschmack: trocken, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi“ rosso riserva:

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter bisweilen eher granatrot; Geruch: angenehm, komplex, leicht ätherische Note; Geschmack: würzig, harmonisch, angenehm trocken;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

KURZBESCHREIBUNG

„Colli Maceratesi" Sangiovese: Farbe: rubinrot; Geruch: charakteristisch, intensiv; Geschmack: trocken, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und den Rechtsvorschriften der Europäischen Union festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. Colli Maceratesi Bianco, Colli Maceratesi Bianco Spumante, Colli Maceratesi Bianco Passito, Colli Maceratesi Ribona, Colli Maceratesi Ribona Spumante, Colli Maceratesi Ribona Passito, Colli Maceratesi Rosso, Colli Maceratesi Sangiovese

13 000 kg Trauben pro Hektar

2. Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

12 000 kg Trauben pro Hektar

3. Colli Maceratesi Rosso Riserva, Colli Maceratesi Ribona Riserva

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben, die für die Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Colli Maceratesi geeignet sind, umfasst die gesamten Provinz Macerata und die Gemeinde Loreto in der Provinz Ancona.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

*Colli Maceratesi*

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. Colli Maceratesi wird seit mehreren Jahrhunderten sowohl Wein angebaut als auch Wein bereitet.

Menschliche Faktoren haben die Wahl der Rebsorten und die Entwicklung von Anbau- und Weinbereitungstechniken beeinflusst, die kontinuierlich verbessert wurden. Die Erzeugung von Schaumweinen im Gebiet der Colli-Maceratesi-Weine ist seit Langem bekannt, wie aus einer Reihe alter Schriften hervorgeht. Die Erzeugung des Passito ist seit Langem gut dokumentiert. Das Klima und die Art der Böden in Wechselwirkung mit menschlicher Aktivität verleihen den Colli-Maceratesi-Weinen einzigartige besondere Merkmale.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

*Bezugnahme auf die Angabe „Vigna“*

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Colli-Maceratesi-Weine kann die Angabe „Vigna“ verwendet werden, sofern der betreffende Ortsname oder der betreffende traditionelle Name folgt, die Weinbereitung und -lagerung in getrennten Behältnissen erfolgt und diese Angabe sowohl in der Traubenmeldung als auch in den Registern genannt wird und in der entsprechenden regionalen Liste gemäß den geltenden Rechtsvorschriften erscheint.

Darüber hinaus ist im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Marche“ zulässig, sofern die besagte Bezeichnung vom geografischen Namen der Bezeichnung und der Angabe „DOC“ getrennt ist.

Der Begriff „Marche“ muss in Groß- und/oder Kleinbuchstaben, die mit den für den Schriftzug „Colli Maceratesi“ verwendeten Buchstaben übereinstimmen, und auf einem einheitlichen Hintergrund für die gesamte Abfolge der in Absatz 1 aufgeführten Angaben erscheinen, und nur in Buchstaben, die nicht größer sind als die für den Schriftzug „Colli Maceratesi“ verwendeten Buchstaben.

**Link zur Produktspezifikation**

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