C/2025/507

23.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/507)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Colli Maceratesi»

PDO-IT-A0443-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 24.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Τύπος Colli Maceratesi Ribona Riserva**

Περιγραφή: προσθήκη του τύπου Ribona Riserva.

Αιτιολόγηση: η παράδοση του οίνου Colli Maceratesi Ribona εξελίσσεται, και υπάρχει πλέον το αίτημα να θεσπιστούν κανόνες για έναν νέο τύπο οίνου που χαρακτηρίζεται από μεγαλύτερη ωρίμαση, υψηλότερο βαθμό αλκοόλης και οργανοληπτικό προφίλ με σύνθετα τριτογενή αρώματα, τα οποία του προσδίδουν επιπλέον οργανοληπτική αξία, με βάση ορυκτώδεις νότες και νότες αποξηραμένων βοτάνων, όπως το χαμομήλι, το τσάι, το φασκόμηλο και το δενδρολίβανο, και γεύση που στηρίζεται στην ανάπτυξη της φυσικής οξύτητας αυτών των σταφυλιών, η οποία προσδίδει στον οίνο ένα ιδιαίτερα γεμάτο σώμα. Ο άμεσος και στρατηγικής σημασίας στόχος του αιτήματος προσθήκης του τύπου «Riserva» είναι να δημιουργηθεί μια κατάλληλη, αναγνωρίσιμη, επίσημη και ταξινομήσιμη κατηγορία για μια εκτενή σειρά οίνων που φέρουν μεν την ετικέτα «Ribona» αλλά εδώ και χρόνια διατίθενται στην αγορά με σημαντική καθυστέρηση και με πολύ διαφορετικό αισθητηριακό προφίλ σε σχέση με τον κλασικό οίνο «Ribona», ο οποίος διατίθεται στην αγορά λίγους μήνες μετά τη συγκομιδή. Η συγκεκριμένη διάθεση του προϊόντος στην αγορά είναι αποτέλεσμα της εμπορικής και επιστημονικής αναγνώρισης της δυνατότητας αυτού του οίνου —που παράγεται με σταφύλια Ribona— να αναπτύσσεται με την πάροδο του χρόνου, γεγονός που ανέκαθεν έκανε τον εν λόγω οίνο να ξεχωρίζει, με τον ίδιο τρόπο όπως οι στενοί συγγενείς του Verdicchio και Pecorino.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1 έως 8 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4 και 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

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

Περιγραφή: προσθήκη του τύπου Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante.

Αιτιολόγηση: με την προσθήκη της ποικιλίας Ribona, ο γενικός αφρώδης οίνος που προβλέπεται ήδη στις ισχύουσες προδιαγραφές θα καθίστατο σαφώς και αναμφισβήτητα αναγνωρίσιμος, και η προέλευση των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για τον αφρώδη οίνο θα προσδιοριζόταν με σαφήνεια. Αυτό θα είχε ως αποτέλεσμα τη βελτίωση της ποιότητας της ετικέτας και το ότι η ποικιλία αμπέλου θα ήταν σαφώς αναγνωρίσιμη από τον καταναλωτή. Η προσθήκη του τύπου «Riserva» καθιστά τον αφρώδη οίνο πιο ποιοτικό όσον αφορά τον τρόπο με τον οποίο τον αντιλαμβάνονται οι καταναλωτές και επιβάλλει στους παραγωγούς ένα σημαντικό ποιοτικό πρότυπο.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1 έως 8 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4 και 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

3. **Τύπος Colli Maceratesi Rosso Novello**

Περιγραφή: αφαίρεση του τύπου Colli Maceratesi Rosso Novello.

Αιτιολόγηση: μέτρια οργανοληπτική ποιότητα και ανούσια εμπορική ανταγωνιστικότητα με άλλους ιταλικούς οίνους τύπου Novello.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1 έως 8 των προδιαγραφών προϊόντος και τα τμήματα 4 και 5.2 του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Τύπος Ribona Spumante**

Περιγραφή: στην περιγραφή της γεύσης, ο όρος «ξηρή» αντικαθίσταται από την ένδειξη «από μηδενική δόση ως προς την περιεκτικότητα σε σάκχαρα έως brut».

Αιτιολόγηση: πρόκειται για αλλαγή η οποία συνάδει με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

5. **Ένδειξη Vino Passito (οίνος από υπερώριμα σταφύλια)**

Περιγραφή: Κανόνες οινοποίησης και παλαίωσης.

Αιτιολόγηση: πρόκειται για προσαρμογές των οινολογικών πρακτικών που προσδίδουν στους οίνους τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

6. **Επισήμανση και παρουσίαση**

Περιγραφή: προσθήκη, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, της δυνατότητας συμπερίληψης στην ετικέτα της ένδειξης «Vigna» και της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας «Marche» στην οποία εμπίπτει η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση καθιστά δυνατή την παροχή ακριβών πληροφοριών σχετικά με τη γεωγραφική προέλευση των οίνων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Colli Maceratesi».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

7. **Επισήμανση και παρουσίαση**

Περιγραφή: διευκρινίζεται ότι απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης περιγραφής πέραν εκείνων που προβλέπονται ρητώς στις προδιαγραφές προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των επιθέτων «fine» (εκλεκτός), «scelto» (διαλογής), «selezionato» (διαλεγμένος) και παρόμοιων όρων.

Αιτιολόγηση: πρόκειται για καλύτερο προσδιορισμό των όρων που απαγορεύονται.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

8. **Συσκευασία και παρουσίαση**

Περιγραφή: προσθήκη της δυνατότητας χρήσης ειδικών μορφοτύπων για διαφημιστικούς σκοπούς.

Αιτιολόγηση: προσαρμογή στους κανονισμούς.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

9. **Συσκευασία και παρουσίαση**

Περιγραφή: Απαγορεύεται η χρήση μεταλλικών καπακιών (στεφάνης) ή συστημάτων εύκολου ανοίγματος (με τράβηγμα) για το κλείσιμο του πώματος.

Αιτιολόγηση: προσαρμογή στους κανονισμούς.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

10. **Πληροφορίες σχετικά με τον φορέα ελέγχου**

Περιγραφή: αλλαγή της καταστατικής έδρας του φορέα ελέγχου «Valoritalia s.r.l.».

Αιτιολόγηση: αλλαγή διεύθυνσης

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Colli Maceratesi

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Bianco (λευκός): χρώμα: απαλό αχυροκίτρινο· οσμή: λεπτή, ευχάριστη, αρμονική· γεύση: ξηρή, αρμονική·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 % κατ' όγκο·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Bianco Passito (λευκός από υπερώριμα σταφύλια): χρώμα: αχυροκίτρινο-κεχριμπαρένιο ποικίλης έντασης· οσμή: χαρακτηριστική του λιασίματος, αιθέρια, έντονη·

γεύση: γλυκιά, αρμονική, βελούδινη· ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 15,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 24 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 25

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Bianco Spumante (λευκός αφρώδης): αφρός: λεπτός και με διάρκεια· χρώμα: απαλό αχυροκίτρινο· οσμή: ευχάριστη, ελαφρώς φρουτώδης·

γεύση: ξηρή, ευχάριστα όξινη·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 % κατ' όγκο·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Colli Maceratesi Ribona*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Ribona: χρώμα: αχυροκίτρινο με χρυσές ανταύγειες· οσμή: χαρακτηριστικό, ευχάριστο· γεύση: ξηρή, γεμάτη, αρμονική·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 % κατ' όγκο·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Ribona Passito (από υπερώριμα σταφύλια): χρώμα: αχυροκίτρινο-κεχριμπαρένιο ποικίλης έντασης· οσμή: χαρακτηριστική του λιασίματος, αιθέρια, έντονη·

γεύση: γλυκιά, αρμονική, βελούδινη·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 15,50 % κατ' όγκο

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 26 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 25

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Ribona Spumante (αφρώδης): αφρός: λεπτός και με διάρκεια· χρώμα: απαλό αχυροκίτρινο· οσμή: ευχάριστη, ελαφρώς φρουτώδης·

γεύση: από μηδενική δόση ως προς την περιεκτικότητα σε σάκχαρα έως brut, ευχάριστα όξινη·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 % κατ' όγκο·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva: χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης· οσμή: εκλεπτυσμένο, λεπτό· γεύση: ξηρή, δροσερή, με ελαφρώς πικρή επίγευση, γεμάτη, με μέτριο σώμα·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 % κατ' όγκο·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 22 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,00

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante (αφρώδης): αφρός: λεπτός και με διάρκεια· χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης· οσμή: εκλεπτυσμένο, λεπτό·

γεύση: από μηδενική δόση ως προς την περιεκτικότητα σε σάκχαρα έως brut, δροσερή, με ελαφρώς πικρή επίγευση, γεμάτη, με μέτριο σώμα·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12 % κατ' όγκο·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 21 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

9. *Colli Maceratesi Rosso*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Rosso (ερυθρός): χρώμα: ρουμπινί· οσμή: χαρακτηριστικό, έντονο· γεύση: ξηρή, αρμονική·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Rosso Riserva:

χρώμα: ρουμπινί, που ενίοτε με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη· οσμή: ευχάριστη, σύνθετη, ελαφρώς αιθέρια· γεύση: γεμάτη, αρμονική, ευχάριστα ξηρή·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 21 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Colli Maceratesi» Sangiovese: χρώμα: ρουμπινί· οσμή: χαρακτηριστικό, έντονο· γεύση: ξηρή, αρμονική·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

—

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

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 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. COLLI MACERATESI RIBONA RISERVA SPUMANTE

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. COLLI MACERATESI ROSSO RISERVA, COLLI MACERATESI RIBONA RISERVA

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που είναι κατάλληλα για την παραγωγή οίνων με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Colli Maceratesi περιλαμβάνει ολόκληρη την επαρχία Macerata και τον δήμο Loreto στην επαρχία Ancona.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Colli Maceratesi

Στην περιοχή παραγωγής των οίνων ΠΟΠ «Colli Maceratesi», τόσο η αμπελοκαλλιέργεια όσο και η παραγωγή οίνου υφίστανται εδώ και αρκετούς αιώνες.

Οι ανθρώπινοι παράγοντες έχουν επηρεάσει την επιλογή των ποικιλιών αμπέλου και την εξέλιξη των καλλιεργητικών και οινοποιητικών τεχνικών, οι οποίες βελτιώνονται συνεχώς. Η παραγωγή αφρωδών οίνων στην περιοχή των οίνων «Colli Maceratesi» επισημαίνεται από πολλά χρόνια, όπως προκύπτει από διάφορα ιστορικά έγγραφα. Η παραγωγή του οίνου Passito έχει παλαιές και καλά τεκμηριωμένες ρίζες. Τα κλιματικά και εδαφικά στοιχεία, σε συνδυασμό με την ανθρώπινη δραστηριότητα, προσδίδουν στους οίνους Colli Maceratesi μοναδικά χαρακτηριστικά.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Αναφορά στην ένδειξη «Vigna»

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην επισήμανση και στην παρουσίαση των οίνων «Colli Maceratesi» μπορεί να χρησιμοποιείται η ένδειξη «Vigna», υπό την προϋπόθεση ότι ακολουθείται από την αντίστοιχη τοπική ή παραδοσιακή ονομασία, ότι ο οίνος παρασκευάζεται και αποθηκεύεται σε χωριστά δοχεία και ότι η ένδειξη αυτή περιλαμβάνεται τόσο στις καταστάσεις παραγωγής σταφυλιών και στα μητρώα όσο και στον κατάλληλο περιφερειακό κατάλογο που καταρτίζεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Επιπλέον, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, η ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Marche» μπορεί να χρησιμοποιείται στην επισήμανση και στην παρουσίαση των οίνων, υπό την προϋπόθεση ότι διαχωρίζεται από τη γεωγραφική ονομασία της ΠΟΠ και από την ένδειξη «DOC».

Ο όρος «Marche» πρέπει να αναγράφεται με κεφαλαία και/ή πεζά γράμματα, ίδια με εκείνα που χρησιμοποιούνται για τις λέξεις «Colli Maceratesi», και σε ομοιόμορφο φόντο για ολόκληρη τη σειρά ενδείξεων που απαριθμούνται στο πρώτο εδάφιο, και πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες όχι μεγαλύτερους από εκείνους που χρησιμοποιούνται για τις λέξεις «Colli Maceratesi».

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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