C/2025/507

23.1.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/507)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Colli Maceratesi“

PDO-IT-A0443-AM02

Teate esitamise kuupäev: 24.10.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

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

Kirjeldus: lisatakse veinitüüp Ribona Riserva.

Põhjus: veinitüübi „Colli Maceratesi“ Ribona tootmise traditsioon on muutumas, kuna on esitatud taotlus kehtestada eeskirjad uut tüüpi veini jaoks, mida iseloomustab pikem laagerdumisaeg, suurem alkoholisisaldus ja kolmanda taseme aroomi sisaldav kompleksne organoleptiline profiil. Organoleptiliste omaduste osas on veini lisandväärtuseks mineraalsus ning kuivatatud maitsetaimede, nagu kummeli, tee, salvei ja rosmariini noodid. Maitses tuleb esile viinamarjade loomuliku happesuse arengu tulemusel kujunev külluslikkus. Veinitüübi „Riserva“ taotlemise vahetu ja strateegiline eesmärk on tunnustada ning klassifitseerida ametlikult ja selgemini paljusid viinamarjasordist „Ribona“ toodetud veine, mida on aastaid lastud turule pika laagerdumise järel ja mille iseloomulikud omadused erinevad oluliselt selliste sordist „Ribona“ toodetud noorte veinide omadest, mis on mõeldud tarbimiseks mõni kuu pärast saagikoristust. Selle toote lisamine on tingitud sorti „Ribona“ kuuluvatest viinamarjadest valmistatud veini arengupotentsiaali kaubanduslikust ja teaduslikust tunnustamisest, kuna see on alati eristanud seda veini samalaadsetest sortidest „Verdicchio“ ja „Pecorino“ valmistatud tootest.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1 kuni 8 ning koonddokumendi punkte 4 ja 5.2.

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

Kirjeldus: lisatakse veinitüüp „Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante.

Põhjus: sordi „Ribona“ lisamise eesmärk on muuta kehtiva tootespetsifikaadiga juba ette nähtud vahuvein selgelt ja vaieldamatult äratuntavaks, esitades märgistusel üheselt viinamarjade päritolu. See tähendab, et märgistus on paremini esitletud ja viinamarjasort tarbija jaoks selgelt arusaadav. Veinitüübi „Riserva“ lisamine iseloomustab paremini vahuveini kvaliteeti ja sellega kehtestatakse tootjatele oluline kvaliteedistandard.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1 kuni 8 ning koonddokumendi punkte 4 ja 5.2.

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

Kirjeldus: veinitüüp „Colli Maceratesi“ Rosso Novello jäetakse välja.

Põhjus: veini keskpärased organoleptilised omadused, mille puhul ei ole mõistlik riigi tasemel toodetavate noorte veinidega (*novello*) kaubanduslikult konkureerida.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1 kuni 8 ning koonddokumendi punkte 4 ja 5.2.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Veinitüüp Ribona Spumante**

Kirjeldus: maitse kirjelduses asendatakse sõna „kuiv“ sõnadega „alates suhkruvabast (*dosaggio zero*) kuni brutini“.

Põhjus: muudatus tuleneb toote omadustest.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti 4.

5. **Vino Passito**

Kirjeldus: lisatakse veini valmistamise ja laagerdamise eeskirjad.

Põhjused: tegemist on veinivalmistustavade kohandamisega, et tagada veinidele nende iseloomulikud omadused.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ning sellega ei muudeta koonddokumenti.

6. **Märgistamine ja esitusviis**

Kirjeldus: lisatakse võimalus kanda kooskõlas kehtivate õigusaktidega märgistusele märge „Vigna“ ja laiem kohanimi Marche, kuhu kaitstud päritolunimetuse tootmispiirkond kuulub.

Põhjus: muudatus võimaldab anda täpset teavet kaitstud päritolunimetusega „Colli Maceratesi“ hõlmatud veinide geograafilise päritolu kohta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 ja koonddokumendi punkti 9.

7. **Märgistamine ja esitusviis**

Kirjeldus: täpsustatakse, et keelatud on lisada muid kirjeldusi kui need, mis on tootespetsifikaadis sõnaselgelt ette nähtud, sealhulgas omadussõnu *fine, scelto, selezionato* (peen, valitud, valik-) jms.

Põhjused: keelatud mõisted on sel viisil selgemalt esitatud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 ning sellega ei muudeta koonddokumenti.

8. **Pakendamine ja väljapanek**

Kirjeldus: lisatakse võimalus kasutada müügiedenduse eesmärgil eri pakendiformaate.

Põhjus: regulatiivne kohandamine.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ning sellega ei muudeta koonddokumenti.

9. **Pakendamine ja esitlus**

Kirjeldus: nähakse ette, et tõmmatava korgi ning kroonkorgiga sulgemissüsteemid on keelatud.

Põhjus: regulatiivne kohandamine.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ning sellega ei muudeta koonddokumenti.

10. **Teave kontrolliasutuse kohta**

Kirjeldus: muudetakse kontrolliasutuse Valoritalia s.r.l. registrijärgset asukohta.

Põhjused: aadress on muutunud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10 ning sellega ei muudeta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Colli Maceratesi

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, KANGED ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

2204 – värsketest viinamarjadest valmistatud vein, sealhulgas kangendatud vein; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

1. *„Colli Maceratesi" Bianco"*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli maceratesi" Bianco: värvus: kahvatu õlgkollane; lõhn: õrn, meeldiv harmooniline; maitse: kuiv, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

2. *„Colli Maceratesi" Bianco Passito*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli maceratesi" Bianco Passito: värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane merevaigukollane; lõhn: kuivatatud viinamarjadele iseloomulik, eetrit meenutav, intensiivne;

maitse: magus, harmooniline, sametine; minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 15,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 4,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 25

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

3. *„Colli Maceratesi" Bianco Spumante*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli maceratesi" Bianco Spumante: vaht: peen ja püsib kaua; värvus: kahvatu õlgkollane; lõhn: meeldiv, kergelt puuviljane;

maitse: kuiv, meeldivalt happeline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

4. *„Colli Maceratesi" Ribona*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli maceratesi" Ribona: värvus: õlgkollane, kuldse varjundiga. lõhn: iseloomulik, meeldiv maitse: kuiv, maitseküllane, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

5. *„Colli Maceratesi" Ribona Passito*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli maceratesi" Ribona Passito: värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane merevaigukollane; lõhn: kuivatatud viinamarjadele iseloomulik, eetrit meenutav, intensiivne;

maitse: magus, harmooniline, sametine;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 15,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 26 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 4,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 25

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

6. *„Colli Maceratesi" Ribona Spumante*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli maceratesi" Ribona Spumante: vaht: peen ja püsib kaua; värvus: kahvatu õlgkollane; lõhn: meeldiv, kergelt puuviljane;

maitse: alates suhkruvabast (*dosaggio zero*) kuni brutini, meeldivalt happeline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

7. *„Colli Maceratesi" Ribona Riserva*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli maceratesi" Ribona Riserva: värvus: eri intensiivsusega õlgkollane; lõhn: peen, õrn; maitse: kuiv, värske, kergelt mõrkja taustaga, maitseküllane, keskmiselt täidlane;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 4,00

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

8. *„Colli Maceratesi" Ribona Riserva Spumante*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli maceratesi" Ribona Riserva Spumante: vaht: peen ja püsib kaua; värvus: eri intensiivsusega õlgkollane; lõhn: peen, õrn;

maitse: alates suhkruvabast (*dosaggio zero*) kuni brutini, värske, kergelt mõrkja taustaga, maitseküllane, keskmiselt täidlane;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 5,00

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

9. *„Colli Maceratesi" Rosso*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli maceratesi" Rosso: värvus: rubiinpunane; lõhn: iseloomulik, intensiivne; maitse: kuiv, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

10. *„Colli Maceratesi" Rosso Riserva*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli maceratesi" Rosso Riserva:

värvus: intensiivne rubiinpunane, mis kaldub mõnikord laagerdudes granaatpunaseni; lõhn: meeldiv, mitmekülgne, kergelt eetrit meenutav; maitse: maitseküllane, harmooniline, meeldivalt kuiv;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

11. *„Colli Maceratesi" Sangiovese*

LÜHIKIRJELDUS

„Colli Maceratesi" Sangiovese: värvus: rubiinpunane; lõhn: iseloomulik, intensiivne; maitse: kuiv, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l.

Kui allpool esitatud tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja Euroopa Liidu õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

–

5.2. *Maksimaalne saagikus*

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 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „COLLI MACERATESI" RIBONA RISERVA SPUMANTE

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. „COLLI MACERATESI" ROSSO RISERVA, „COLLI MACERATESI" RIBONA RISERVA

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud päritolunimetusega veinide tootmiseks sobivate viinamarjade tootmispiirkond asub kogu Macerata provintsis ja Ancona provintsi Loreto kommuunis.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Colli Maceratesi

Kaitstud päritolunimetusega „Colli maceratesi“ hõlmatud veinide tootmise piirkonnas on juba sajandeid toimunud nii viinamarjakasvatus kui ka veinitootmine.

Inimtegurid on mõjutanud viinamarjasortide valikut ning kasvatus- ja veinivalmistamismeetodite arengut, ning neid tegevusi on pidevalt täiustatud. Nagu nähtub paljudest iidsetest kirjutistest, on piirkonnas, kus toodeti veine „Colli maceratesi“, valmistatud juba pikka aega ka vahuveine. Märkega „Passito“ hõlmatud veini tootmisel on iidsed ja hästi dokumenteeritud juured. Kliima ja mulla olemus koostoimes inimtegevusega tähendavad, et veinidel „Colli maceratesi“ on ainulaadsed omadused.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Viide märkele „Vigna“

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Veinide „Colli maceratesi“ märgistamisel ja esitlemisel võib märget „Vigna“ kasutada tingimusel, et sellele järgneb asjakohane kohanimi või traditsiooniline nimetus, et selline vein valmistatakse ja ladustatakse eraldi mahutites ning et see märge on lisatud nii viinamarjade teatisesse kui ka registritesse ning et see on kantud kehtivate õigusaktide alusel kehtestatud asjakohasesse piirkondlikku loetellu.

Lisaks võib kehtivate õigusaktide kohaselt veinide märgistamisel ja esitlemisel kasutada laiemat kohanime Marche, tingimusel et see nimi on geograafilisest tähisest ja tähisest „DOC“ eraldi.

Kohanimi Marche peab olema ühtsete suur- ja/või väiketähtedega, mis erinevad nimetuse „Colli maceratesi“ puhul kasutatavatest tähtedest, see peab olema esimeses lõigus loetletud tähiste puhul kehtestatud taustal ning see ei tohi olla suurem sõnade „Colli maceratesi“ puhul kasutatavatest tähtedest.

Link tootespetsifikaadile

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