C/2025/507

23.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/507)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 ([1]) artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Colli Maceratesi”

PDO-IT-A0443-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 24.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Colli Maceratesi Ribona Riserva -viinityyppi**

Kuvaus: Ribona Riserva -viinityypin käyttöönotto.

Perustelu: Kuten kaikkien viinien, myös Colli Maceratesi Ribona -viinin valmistusperinteet kehittyvät. Sen vuoksi on pyydetty sääntöjen vahvistamista uudentyyppiselle viinille, jolle on ominaista pidempi kypsytysaika, korkeampi alkoholipitoisuus ja aistinvarainen profiili, jossa on monivivahteisia tertiäärisiä aromeja. Tämä antaa sen aistinvaraisille ominaisuuksille lisäarvoa, joka perustuu mineraalien ja kuivattujen aromaattisten yrttien, kuten kamomillan, teen, salvian ja rosmariinin, vivahteisiin sekä rypäleiden luonnollisen hapokkuuden tuottamaan, viinin tunnusomaisen maun taustalla olevaan aromiin. Riserva-viinityypin käyttöönottoa koskevan hakemuksen välittömänä strategisena tarkoituksena on saada tunnustus ja luokittelu niille useille Ribona-viineille, joita on jo vuosien ajan myyty huomattavan pitkän kypsytysajan jälkeen – ja joilla on hyvin erilaiset tunnusomaiset ominaisuudet kuin nuorilla Ribona-viineillä, jotka nautitaan muutama kuukausi sadonkorjuun jälkeen –, jotta niitä voidaan markkinoida parhaalla mahdollisella tavalla. Tällaiset Riserva-viinit perustuvat Ribona-rypäleistä valmistetun viinin kaupallisesti ja tieteellisesti tunnustettuun kykyyn kehittyä kypsytyksen myötä, mikä on aina erottanut tämän viinin muista sille läheistä sukua olevien Verdicchio- ja Pecorino-viinien tavoin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1–8 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 ja 5.2 kohtaa.

2. **Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante -viinityyppi**

Kuvaus: Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante [pitkään kypsytetty kuohuviini] -viinityypin käyttöönotto.

Perustelu: Geneerinen kuohuviini sisältyy jo nykyiseen tuote-eritelmään. Ribona-lajikkeen lisääminen tekisi siitä selvästi ja kiistatta tunnistettavan ja määrittäisi selvästi kuohuviinin valmistuksessa käytettyjen rypäleiden alkuperän, mikä parantaisi merkinnän tarkkuutta ja osoittaisi rypälelajikkeen selvästi kuluttajalle. Riserva-tyypin lisääminen parantaa kuohuviinin laatua kuluttajan silmissä ja edellyttää tuottajilta korkeita laatustandardeja.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1–8 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 ja 5.2 kohtaa.

3. **Colli Maceratesi Rosso Novello -viinityyppi**

Kuvaus: Colli Maceratesi Rosso Novello [nuori punaviini] -viinityypin poistaminen.

Perustelu: Viinin aistinvaraiset ominaisuudet ovat tavanomaiset, ja se kilpailee turhaan muiden italialaisten Novello-tuotteiden kanssa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1–8 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 ja 5.2 kohtaa.

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

4. **Ribona Spumante -viinityyppi**

Kuvaus: Merkintä ”asciutto” [kuiva] on korvattu maun kuvauksessa ilmaisulla ”da dosaggio zero a brut” [ei lisättyä sokeria tai erittäin kuiva].

Perustelu: Tämä muutos kuvastaa tuotteen todellisia ominaisuuksia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

5. **Passito-viinien merkinnät**

Kuvaus: Viininvalmistusta ja kypsytystä koskevat säännöt.

Perustelut: Kyse on viininvalmistusmenetelmien mukautuksista, joiden tarkoituksena on antaa viineille niiden erityisominaisuudet.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. **Merkinnät ja esillepano**

Kuvaus: Voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti etikettiin voidaan nyt lisätä merkintä ”Vigna” ja/tai sen laajemman maantieteellisen alueen nimi (”Marche”), jolla SAN-tuotantoalue sijaitsee.

Perustelu: Muutoksen ansiosta Colli Maceratesi SAN -viinien maantieteellinen alkuperä voidaan ilmoittaa tarkemmin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

7. **Merkinnät ja esillepano**

Kuvaus: On täsmennetty, että muiden kuin tuote-eritelmässä nimenomaisesti mainittujen kuvausten lisääminen on kiellettyä, kuten adjektiivien ”fine” [hieno], ”scelto” [korkealaatuinen] ja ”selezionato” [valikoitu].

Perustelut: Kielletyt merkinnät on määritelty selkeämmin.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. **Pakkaaminen ja esillepano**

Kuvaus: Sääntöihin on lisätty mahdollisuus käyttää erityisiä formaatteja myynninedistämistarkoituksiin.

Perustelu: Muutos saattaa tekstin voimassa olevan lainsäädännön mukaiseksi.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. **Pakkaaminen ja esillepano**

Kuvaus: Kruunu- ja vetorengaskorkkien käyttö on kielletty.

Perustelu: Muutos saattaa tekstin voimassa olevan lainsäädännön mukaiseksi.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. **Tarkastuslaitosta koskevat tiedot**

Kuvaus: Valoritalia s.r.l. -tarkastuslaitoksen sääntömääräisen kotipaikan muutos.

Perustelut: Osoite on muuttunut.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Colli Maceratesi

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinien kuvaus:**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Bianco [valkoviini]: Väri: vaalean oljenkeltainen. Aromi: herkkä, miellyttävä, harmoninen. Maku: kuiva, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,50 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Bianco Passito [kuivatuista rypäleistä valmistettu valkoviini]: Väri: meripihkan eri sävyt. Aromi: rusinoimiselle tyypillinen, dynaaminen, intensiivinen.

Maku: makea, harmoninen, samettinen. Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 15,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 24 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,00 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 25

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Bianco Spumante [valkoinen kuohuviini]: Kuplat: hienojakoiset ja pitkäkestoiset. Väri: vaalean oljenkeltainen. Aromi: miellyttävä, aavistuksen hedelmäinen.

Maku: kuiva, miellyttävän hapokas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,00 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *Colli Maceratesi Ribona*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Ribona: Väri: oljenkeltainen, jossa on kultaisia vivahteita. Aromi: tunnusomainen, miellyttävä. Maku: kuiva, aromikas, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,50 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Ribona Passito [kuivatuista rypäleistä valmistettu viini]: Väri: meripihkan eri sävyt. Aromi: rusinoimiselle tyypillinen, dynaaminen, intensiivinen.

Maku: makea, harmoninen, samettinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 15,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 26 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,00 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 25

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Ribona Spumante [kuohuviini]: Kuplat: hienojakoiset ja pitkäkestoiset. Väri: vaalean oljenkeltainen. Aromi: miellyttävä, aavistuksen hedelmäinen.

Maku: erittäin kuiva tai kuiva, miellyttävän hapan.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,00 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Ribona Riserva [pitkään kypsytetty viini]: Väri: oljenkeltaisen eri sävyt. Aromi: hienojakoinen, hienostunut. Maku: kuiva, raikas, maukas, keskitäyteläinen, sakka aavistuksen katkeraa.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 22 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,00

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Ribona Riserva Spumante [pitkään kypsytetty kuohuviini] Kuplat: hienojakoiset ja pitkäkestoiset. Väri: oljenkeltaisen eri sävyt. Aromi: hienojakoinen, hienostunut.

Maku: erittäin kuiva tai kuiva, pirteä, maukas, keskitäyteläinen, sakka aavistuksen katkeraa.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %.

Sokeriton uutos vähintään: 21 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,00

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

9. *Colli Maceratesi Rosso*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Rosso [punaviini]: Väri: rubiininpunainen. Aromi: tunnusomainen, intensiivinen. Maku: kuiva, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,50 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Rosso Riserva [pitkään kypsytetty punaviini]:

Väri: rubiininpunainen, ikääntyessään joskus granaatinpunainen. Aromi: miellyttävä, monivivahteinen, aavistuksen dynaaminen. Maku: maukas, harmoninen, miellyttävän kuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 21 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,50 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

”Colli Maceratesi” Sangiovese: Väri: rubiininpunainen. Aromi: tunnusomainen, intensiivinen. Maku: kuiva, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,50 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

—

5.2 *Enimmäistuotokset*

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 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Colli Maceratesi Rosso Riserva, Colli Maceratesi Ribona Riserva

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen ”Colli Maceratesi” viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden viljelyalue käsittää koko Maceratan maakunnan ja Anconan maakunnassa sijaitsevan Loreton kunnan.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Colli Maceratesi

Colli Maceratesi SAN -viinien tuotantoalueella on harjoitettu vuosisatojen ajan sekä viininviljelyä että viinintuotantoa.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät ovat vaikuttaneet rypälelajikkeiden valintaan sekä viljely- ja viininvalmistustekniikoiden kehitykseen, joita parannetaan edelleen jatkuvasti. Colli Maceratesin alueella on pitkään tuotettu kuohuviinejä, kuten useissa vanhoissa teksteissä todetaan. Passito-viinien tuotanto on ikivanhaa ja hyvin dokumentoitua. Ilmasto ja maaperän luonne antavat yhdessä ihmisen toiminnan kanssa Colli Maceratesi -viineille ainutlaatuisia ominaisuuksia.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Viittaus merkintään ”Vigna”

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Colli Maceratesi -viinien merkinnöissä ja esillepanossa voidaan käyttää merkintää ”Vigna” edellyttäen, että sitä seuraa asiaankuuluva paikannimi tai perinteinen nimi, että viininvalmistuksessa ja varastoinnissa käytetään erillisiä astioita ja että tämä merkintä sisältyy sekä rypäleiden tuotantoraporttiin että pöytäkirjoihin ja on voimassa olevan lainsäädännön mukaisessa asianmukaisessa alueellisessa luettelossa.

Lisäksi viinien merkinnöissä ja esittelyssä voidaan voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti käyttää laajempaa maantieteellistä nimitystä ”Marche”, jos tämä nimitys on erotettu nimityksen maantieteellisestä nimestä ja merkinnästä ”DOC”.

Merkintä ”Marche” on kirjoitettava samoilla isoilla ja/tai pienillä kirjaimilla kuin sanat ”Colli Maceratesi”, eivätkä kirjaimet saa olla sanojen ”Colli Maceratesi” kirjaimia korkeampia. Kaikki ensimmäisessä kappaleessa luetellut tiedot on painettava yhtenäiselle taustalle.

Linkki tuote-eritelmään

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