C/2025/507

23.1.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/507)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Colli Maceratesi»

PDO-IT-A0443-AM02

Date de la communication: 24.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Type «Colli Maceratesi» Ribona Riserva**

Description: introduction du type Ribona Riserva.

Motif: le vin «Colli Maceratesi» Ribona incarne l'évolution de sa tradition, laquelle se traduit aujourd'hui par la demande de réglementer un nouveau type de vin, plus mature, au titre alcoométrique plus élevé et au profil sensoriel complexe marqué par la tertiarisation des arômes. Sur le plan organoleptique, ce vin offre une valeur ajoutée caractérisée par des notes minérales et d'herbes aromatiques séchées telles que la camomille, le thé, la sauge et le romarin. En bouche, il révèle un caractère sapide prononcé, grâce à l'évolution de l'acidité de ses raisins. La demande d'introduction du type «Riserva» poursuit un objectif immédiat et stratégique: encadrer de manière appropriée, reconnaissable, officielle et distinctive de nombreux vins «Ribona» qui, depuis des années, parviennent sur le marché après une longue maturation, caractérisés par un profil sensoriel bien différent de celui du Ribona frais, commercialisé seulement quelques mois après la récolte. L'introduction de ce produit découle de la reconnaissance, à la fois commerciale et scientifique, de la capacité d'évolution dans le temps qui caractérise ce vin issu du cépage Ribona, une qualité par laquelle il se distingue depuis toujours au même titre que ses proches parents, le Verdicchio et le Pecorino.

Cette modification concerne les articles 1er à 8 du cahier des charges ainsi que les rubriques 4 et 5.2 du document unique.

2. **Type «Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante**

Description: introduction du type «Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante.

Motif: l'ajout du cépage Ribona a pour objectif de permettre de reconnaître, de façon claire et irréfutable, ce vin mousseux, déjà inclus de manière générale dans le cahier des charges actuel, en en précisant clairement les origines viticoles. Cela se traduit par une meilleure qualification du vin et une traçabilité précise du cépage pour le consommateur. L'ajout du type «Riserva» renforce la perception qualitative de ce vin mousseux et engage les producteurs à maintenir un niveau de qualité élevé.

Cette modification concerne les articles 1er à 8 du cahier des charges ainsi que les rubriques 4 et 5.2 du document unique.

3. **Type «Colli Maceratesi» Rosso Novello**

Description: suppression du type «Colli Maceratesi» Rosso Novello.

Motif: cette suppression se justifie par la qualité sensorielle moyenne de ce type et par l'inutilité de la concurrence commerciale avec les productions nationales à base de vin «novello» (nouveau).

Cette modification concerne les articles 1er à 8 du cahier des charges ainsi que les rubriques 4 et 5.2 du document unique.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Type Ribona Spumante**

Description: dans la description de la bouche, l'adjectif «sèche» est remplacé par l'expression «de dosage zéro à brut».

Motif: il s'agit d'une modification correspondant aux caractéristiques du produit.

Cette modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 4 du document unique.

5. **Mentions Vin «Passito»**

Description: normes de vinification et de vieillissement.

Motif: il s'agit d'adaptations qui concernent des pratiques œnologiques susceptibles de conférer aux vins leurs caractéristiques particulières.

Cette modification concerne l'article 5 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

6. **Étiquetage et présentation**

Description: introduction, conformément à la réglementation en vigueur, de la possibilité de faire figurer sur l'étiquette la mention «Vigna» et le nom de l'unité géographique plus grande «Marche», qui comprend la zone de production de l'AOP.

Motif: cette modification permet de fournir une information précise sur l'origine géographique des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli Maceratesi».

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique 9 du document unique.

7. **Étiquetage et présentation**

Description: la modification précise qu'il est interdit d'ajouter tout qualificatif autre que ceux qui sont expressément prévus dans le cahier des charges, y compris les adjectifs «fine» (fin), «scelto» (de choix), «selezionato» (sélectionné) et similaires.

Motif: les termes interdits sont indiqués avec plus de clarté.

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

8. **Emballage et présentation**

Description: introduction de la possibilité d'utiliser des formats spéciaux à des fins promotionnelles.

Motif: adaptation à la législation.

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

9. **Emballage et présentation**

Description: en ce qui concerne les systèmes de fermeture, la modification exclut l'utilisation des bouchons couronnés et déchirables.

Motif: adaptation à la législation.

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

10. **Informations relatives à la structure de contrôle**

Description: modification du siège social de la structure de contrôle «Valoritalia S.r.l.».

Motif: changement d'adresse

Cette modification concerne l'article 10 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Colli Maceratesi

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *«Colli Maceratesi» Bianco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» Bianco — robe: jaune paille pâle; nez: délicat, parfum agréablement harmonieux; bouche: sèche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *«Colli Maceratesi» Bianco Passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» Bianco Passito — robe: du jaune paille à l'ambre plus ou moins intense; nez: typique du passerillage, éthéré, intense;

bouche: douce, harmonieuse, veloutée. Titre alcoométrique volumique total minimal: 15,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 24 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 25

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *«Colli Maceratesi» Bianco Spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» Bianco Spumante — mousse: fine et persistante; robe: jaune paille pâle; nez: agréable, légèrement fruité;

bouche: sèche, agréablement acidulée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *«Colli Maceratesi» Ribona*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» Ribona — robe: jaune paille avec des reflets dorés; nez: caractéristique, agréable; bouche: sèche, sapide, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *«Colli Maceratesi» Ribona Passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» Ribona Passito — robe: du jaune paille à l'ambre plus ou moins intense; nez: typique du passerillage, éthéré, intense;

bouche: douce, harmonieuse, veloutée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 15,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 26 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 25

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *«Colli Maceratesi» Ribona Spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» Ribona Spumante — mousse: fine et persistante; robe: jaune paille pâle; nez: agréable, légèrement fruité;

bouche: de dosage zéro à brut, agréablement acidulée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. *«Colli Maceratesi» Ribona Riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva — robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: fin, délicat; bouche: sèche, fraîche, avec un fond légèrement amer, sapide, moyennement charpentée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 22 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,00

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *«Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante — mousse: fine et persistante; robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: fin, délicat;

bouche: de dosage zéro à brut, fraîche, avec un fond légèrement amer, sapide, moyennement charpentée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,00

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *«Colli Maceratesi» Rosso*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» rosso — robe: rouge rubis; nez: caractéristique, intense; bouche: sèche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

10. *«Colli Maceratesi» Rosso Riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» Rosso Riserva —

robe: rouge rubis, tirant parfois vers le grenat avec le vieillissement; nez: agréable, complexe, légèrement éthéré; bouche: sapide, harmonieuse, agréablement sèche.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

11. *«Colli Maceratesi» Sangiovese*

DESCRIPTION SUCCINCTE

«Colli Maceratesi» Sangiovese: robe: rouge rubis; nez: caractéristique, intense; bouche: sèche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

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 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Colli Maceratesi» Rosso Riserva, «Colli Maceratesi» Ribona Riserva

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins aptes à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Colli Maceratesi» comprend l'ensemble du territoire de la province de Macerata et de la commune de Loreto, dans la province d'Ancône.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

Colli Maceratesi

Dans la zone de production des vins bénéficiant de l'AOP «Colli Maceratesi», on cultive la vigne et on produit du vin depuis des siècles.

Les facteurs humains ont influencé le choix des cépages ainsi que l'évolution des techniques de culture et de vinification, qui ne cessent de s'améliorer. La production des vins mousseux dans la région vinicole «Colli Maceratesi» est connue depuis longtemps, comme en témoignent plusieurs écrits anciens. La production du Passito s'inscrit dans une tradition ancienne et bien documentée. Le climat et la nature des sols, en interaction avec l'activité humaine, confèrent aux vins «Colli Maceratesi» des caractéristiques distinctives uniques.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Référence à la mention «Vigna»

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

La mention «Vigna» peut être utilisée dans l'étiquetage et la présentation des vins «Colli Maceratesi», à condition qu'elle soit suivie du toponyme ou du nom traditionnel correspondant, que la vinification et la conservation du vin aient lieu dans des contenants séparés et que cette mention soit indiquée tant dans la déclaration des raisins que dans les registres et qu'elle figure sur la liste régionale établie conformément à la réglementation en vigueur.

En outre, le nom de l'unité géographique plus grande «Marche» peut figurer sur l'étiquetage et la présentation des vins, conformément à la réglementation en vigueur, à condition qu'il soit séparé du nom géographique de l'appellation et de la mention «DOC».

Le nom «Marche» doit figurer en caractères majuscules et/ou minuscules uniformes par rapport à ceux utilisés pour la mention «Colli Maceratesi» et sur un fond homogène pour l'ensemble des indications énumérées au premier paragraphe, ainsi que dans une taille de caractères n'excédant pas celle utilisée pour l'appellation «Colli Maceratesi».

Lien vers le cahier des charges

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