Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/507)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Colli Maceratesi”

PDO-IT-A0443-AM02

Datum obavijesti: 24. listopada 2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Vrsta Colli Maceratesi Ribona Riserva**

Opis: Uvođenje vrste Ribona Riserva.

Razlog: Vrsta Colli Maceratesi Ribona također je među onima čija se tradicija mijenja tako da sada treba utvrditi pravila za novu vrstu vina koja ima dulje razdoblje odležavanja, veću alkoholnu jakost i osjetilni profil sa složenim, tercijarnim aromama koje joj daju dodatna organoleptička svojstva s notama minerala i sušenog aromatskog bilja kao što su kamilica, čaj, kadulja i ružmarin. Prepoznatljivom okusu vina pridonosi i prirodni sadržaj kiselosti grožđa. Osnovna je i strateška svrha ovog zahtjeva ishoditi službeno priznanje i klasifikaciju vrste „Riserva” kako bi se poboljšao tržišni položaj brojnih vina Ribona koja se godinama prodaju nakon dugog razdoblja odležavanja te se njihove značajke znatno razlikuju od onih mladih vina Ribona, koja se konzumiraju nekoliko mjeseci nakon berbe. Takvo plasiranje na tržište rezultat je komercijalnog i znanstvenog priznanja činjenice da se vino proizvedeno od grožđa vrste Ribona poboljšava dozrijevanjem i po tome se uvijek isticalo, baš kao i srodne sorte Verdicchio i Pecorino.

Izmjena se odnosi na članke od 1. do 8. specifikacije proizvoda i odjeljke 4. i 5,2. jedinstvenog dokumenta.

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

Opis: Uvođenje vrste Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante [pjenušavo arhivsko vino].

Razlog: Generičko pjenušavo vino već je sadržano u postojećoj specifikaciji proizvoda, a dodavanjem sorte Ribona njegova bi prepoznatljivost postala neosporna jer bi podrijetlo grožđa koje se upotrebljava za njegovu proizvodnju bilo jasno navedeno. Na taj bi način etiketa sadržavala više pojedinosti i potrošačima jasno ukazala na sortu grožđa. Dodavanjem vrste „Riserva” poboljšava se percipirana kvaliteta pjenušavog vina i proizvođači se obvezuju na održavanje visokog standarda kvalitete.

Izmjena se odnosi na članke od 1. do 8. specifikacije proizvoda i odjeljke 4. i 5,2. jedinstvenog dokumenta.

3. **Vrsta Colli Maceratesi Rosso Novello**

Opis: Uklanjanje vrste Colli Maceratesi Rosso Novello [mlado crno vino].

Razlog: Osjetilna svojstva ovog vina nisu iznimne kvalitete i nepotrebno se natječe na tržištu s drugim talijanskim proizvodima Novello.

Izmjena se odnosi na članke od 1. do 8. specifikacije proizvoda i odjeljke 4. i 5,2. jedinstvenog dokumenta.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Vrsta Ribona Spumante**

Opis: Izraz „asciutto” [suho] u opisu okusa zamijenjen je izrazom „da dosaggio nula a brut” [od blago suhog do jako suhog].

Razlog: Ta izmjena odražava stvarna svojstva proizvoda.

Ova se izmjena odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

5. **Oznake vina Passito**

Opis: Pravila o proizvodnji i odležavanju vina.

Razlozi: Riječ je o prilagodbama enoloških postupaka koji se primjenjuju kako bi vina dobila svoja prepoznatljiva svojstva.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

6. **Označivanje i prezentiranje**

Opis: U skladu s važećim zakonodavstvom na etiketu se sada mogu dodati izraz „Vigna” i/ili naziv šireg zemljopisnog područja „Marche”, na kojem se nalazi područje proizvodnje ZOI-ja.

Razlog: Zahvaljujući izmjeni mogu se navesti precizne informacije o zemljopisnom podrijetlu vina sa ZOI-jem „Colli Maceratesi”.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i odjeljak 9. jedinstvenog dokumenta.

7. **Označivanje i prezentiranje**

Opis: Pojašnjeno je da je zabranjeno dodavanje bilo kojeg drugog opisa osim onih koji su izričito navedeni u specifikaciji proizvoda, uključujući pridjeve „fine” [fino], „scelto” [vrhunsko], „selezionato” [odabrano] i slično.

Razlozi: Zabranjeni izrazi jasnije su utvrđeni.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

8. **Pakiranje i prezentiranje**

Opis: Dodana je mogućnost korištenja posebnih formata u promidžbene svrhe.

Razlog: Ovom se izmjenom tekst usklađuje s postojećim zakonodavstvom.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

9. **Pakiranje i prezentiranje**

Opis: Ne smiju se koristiti zatvarači s krunskim čepom ni oni s tzv. „poteznim prstenom”.

Razlog: Ovom se izmjenom tekst usklađuje s postojećim zakonodavstvom.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

10. **Informacije o kontrolnom tijelu**

Opis: Izmjena registriranog sjedišta kontrolnog tijela Valoritalia s.r.l.

Razlozi: Adresa se promijenila.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Colli Maceratesi

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Bianco [bijelo]: boja: blijeda slamnatožuta; miris: nježan, ugodan, skladan; okus: suh, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Bianco Passito [bijelo od prosušenog grožđa]: boja: slamnatojantarna različita intenziteta; miris: tipičan za prosušivanje, dinamičan, intenzivan;

okus: sladak, skladan, baršunast; Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 15,50 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 25

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Bianco Spumante [bijelo pjenušavo]: Mjehurići: fina i postojana; boja: blijeda slamnatožuta; miris: ugodan, blago voćni;

okus: suh, ugodno kiseo;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Colli Maceratesi Ribona*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Ribona: boja: intenzivno žuta sa zlatnim odsjajem; miris: prepoznatljiv, ugodan; okus: suh, bogat, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Ribona Passito [prosušeno]: boja: slamnatojantarna različita intenziteta; miris: tipičan za prosušivanje, dinamičan, intenzivan;

okus: sladak, skladan, baršunast;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 15,50 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 26 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 25

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Ribona Spumante [pjenušavo]: Mjehurići: fina i postojana; boja: blijeda slamnatožuta; miris: ugodan, blago voćni;

okus: od blago suhog do jako suhog, ugodno kiseo;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Ribona Riserva [arhivsko vino]: boja: slamnatožuta različitog intenziteta; miris: fin, nježan; okus: suh, svjež, bogat, srednje zaokružen, s blago gorkim sedimentom;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 22 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,00

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Ribona Riserva Spumante [pjenušavo arhivsko vino] Bubbles: fina i postojana; boja: slamnatožuta različitog intenziteta; miris: fin, nježan;

okus: od blago suhog do jako suhog, svjež, bogat, srednje zaokružen, s blago gorkim sedimentom;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 5,00

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

9. *Colli Maceratesi Rosso*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Rosso [crno]: boja: rubin-crvena; miris: prepoznatljiv, intenzivan; okus: suh, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Rosso Riserva [crno arhivsko vino]:

boja: rubin-crvena, katkad odležavanjem postaje granatnocrvena; miris: ugodan, složen, blago dinamičan; okus: bogat, skladan, ugodno suh;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

„Colli Maceratesi" Sangiovese: boja: rubin-crvena; miris: prepoznatljiv, intenzivan; okus: suh, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

—

5.2. *Najveći prinosi*

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 kilograma grožđa po hektaru

2. Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

12 000 kilograma grožđa po hektaru

3. Colli Maceratesi Rosso Riserva, Colli Maceratesi Ribona Riserva

10 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje na kojem se uzgaja grožđe koje se upotrebljava za proizvodnju vina sa zaštićenom oznakom izvornosti Colli Maceratesi obuhvaća cijelu pokrajinu Macerata i općinu Loreto u pokrajini Ancona.

7. **Sorte vinove loze**

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 (crno)

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. **Opis povezanosti**

Colli Maceratesi

I uzgoj vinove loze i proizvodnja vina na području proizvodnje vina sa ZOI-jem Colli Maceratesi prisutni su već nekoliko stoljeća.

Na odabir sorti grožđa te na razvoj tehnika uzgoja i proizvodnje vina i njihovo stalno unapređivanje utjecali su ljudski čimbenici. Kako je zabilježeno u nekoliko povijesnih tekstova, pjenušava se vina na području Colli Maceratesi proizvode odavno. Proizvodnja vina Passito ima dugu tradiciju i dobro je dokumentirana. Vina Colli Maceratesi svoja jedinstvena svojstva duguju klimi i prirodi tla, ali i ljudskoj aktivnosti.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Upućivanje na izraz „Vigna”

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Pri označivanju i prezentiranju vina Colli Maceratesi može se upotrebljavati izraz „Vigna”, pod uvjetom da nakon njega slijedi odgovarajući naziv mjesta ili tradicionalni naziv, da se za proizvodnju i skladištenje vina upotrebljavaju zasebni spremnici, da je taj izraz uvršten i u izvješće o berbi grožđa i u evidenciju te da je naveden u odgovarajućem regionalnom popisu u skladu s važećim zakonodavstvom.

Osim toga, u skladu s važećim zakonodavstvom, za označivanje i prezentiranje vina može se upotrebljavati naziv šireg zemljopisnog područja „Marche”, pod uvjetom da je taj naziv odvojen od zemljopisnog naziva oznake i izraza „DOC”.

Izraz „Marche” mora biti napisan istim velikim i/ili malim slovima kao i riječi „Colli Maceratesi” u visini ne većoj od slova u izrazu „Colli Maceratesi”. Svi elementi iz prve točke moraju biti na jednoličnoj pozadini.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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