C/2025/507

2025.1.23.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/507)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Colli Maceratesi”

PDO-IT-A0443-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.10.24.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **„Colli Maceratesi” Ribona Riserva típus**

Leírás: a Ribona Riserva típus bevezetése.

Indokolás: a „Colli Maceratesi” Ribona esetében is kialakulóban van a hagyomány, ezért a kérelem most egy olyan új bortípus szabályozási lehetőségére irányul, amelyet komolyabb érlelés, magasabb alkoholtartalom és a harmadlagos aromák komplexitását mutató érzékszervi profil jellemez annak érdekében, hogy az így kapott hozzáadott érték alapját az illat terén az ásványos jegyek és a szárított aromás fűszernövények, például kamilla, tea, zsálya és rozmaring képezzék, ízvilága pedig e szőlő savas örökségének a fejlődését tükrözze, amely markánsan aromás jelleget határoz meg. A „Riserva” típusra vonatkozó kérelem közvetlen és stratégiai célja az, hogy megfelelő, felismerhető, hivatalos és katalogizálható helyet biztosítson a számos „Ribona” címke alatt kínált azon boroknak, amelyek évek óta jelentős késéssel és a friss Ribonaétól nagyon eltérő érzékszervi profillal kerülnek piacra, néhány hónappal a szüret után. E termékkínálat annak a kereskedelmi és tudományos felismerésnek az eredménye, hogy a Ribona szőlőből készült bor az idők során olyan fejlődési képességet mutat, amely közeli rokonaihoz (Verdicchio és Pecorino) hasonlóan mindig is megkülönböztette ezt a bort.

A módosítás a termékleírás 1–8. cikkére és az egységes dokumentum 4. és 5.2. szakaszára vonatkozik.

2. **„Colli Maceratesi” Ribona Riserva Spumante típus**

Leírás: a „Colli Maceratesi” Ribona Riserva Spumante típus bevezetése.

Indokolás: a jelenlegi termékleírásban általános jelleggel már szereplő pezsgő a Ribona szőlőfajta feltüntetésével világosan és félreérthetetlenül felismerhetővé válna, egyértelművé téve a pezsgő szőlészeti eredetét. Így a címke komolyabb minősítését és a szőlőfajta egyértelmű nyomon követhetőségét jelenti a fogyasztó számára. A „Riserva” típus hozzáadása nagyobb hangsúlyt ad a pezsgő minőségének, a termelőket pedig fontos minőségi előírásra kötelezi.

A módosítás a termékleírás 1–8. cikkére és az egységes dokumentum 4. és 5.2. szakaszára vonatkozik.

3. **„Colli Maceratesi” Rosso Novello típus**

Leírás: a „Colli Maceratesi” Rosso Novello típus eltávolítása.

Indokolás: szokványos érzékszervi minőség és szükségtelen kereskedelmi versenyképesség a Novello alapú hazai termékekkel szemben.

A módosítás a termékleírás 1–8. cikkére és az egységes dokumentum 4. és 5.2. szakaszára vonatkozik.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **Ribona Spumante típus**

Leírás: az íz leírásában a „száraz” szó helyébe a „dosaggio zero és brut között” kifejezés lép.

Indokolás: ez a változtatás összhangban van a termék jellemzőivel.

A módosítás a termékleírás 6. cikkére és az egységes dokumentum 4. szakaszára vonatkozik.

5. **Passito bor megjelölések**

Leírás: a borkészítésre és az érlelésre vonatkozó előírások.

Indokolás: ebben az esetben a borok különleges jellemzőit adó borászati eljárásokra vonatkozó kiigazításokról van szó.

A módosítás a termékleírás 5. cikkére vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

6. **Címkézés és kiszerelés**

Leírás: a hatályos jogszabályoknak megfelelően annak bevezetése, hogy a címkén szerepelhessen a vigna (szőlőültetvény) kifejezés és a „Marche” szó, mint az OEM előállítási területét magában foglaló nagyobb földrajzi egység neve.

Indokolás: a módosítás lehetővé teszi a „Colli Maceratesi” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok földrajzi eredetére vonatkozó pontos információk megadását.

A módosítás a termékleírás 7. cikkére és az egységes dokumentum 9. szakaszára vonatkozik.

7. **Címkézés és kiszerelés**

Leírás: annak pontosítása, hogy a termékleírásban kifejezetten szereplőkön kívül tilos minden egyéb minősítés, köztük a „finom”, „válogatott”, „szelektált” és hasonlók hozzáadása.

Indokolás: ily módon jobban jelezhetők a tiltott kifejezések.

A módosítás a termékleírás 7. cikkére vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

8. **Csomagolás és kiszerelés**

Leírás: a különleges formátumok promóciós célú felhasználási lehetőségének bevezetése.

Indokolás: szabályozási kiigazítás.

A módosítás a termékleírás 8. cikkére vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

9. **Csomagolás és kiszerelés**

Leírás: a koronakupak és a feltépőszalagos kupak zárórendszerek használatának kizárása.

Indokolás: szabályozási kiigazítás.

A módosítás a termékleírás 8. cikkére vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

10. **Az ellenőrző szervezet adatai**

Leírás: a „Valoritalia s.r.l.” ellenőrző szervezet bejegyzett székhelyének változása.

Indokolás: címváltozás.

A módosítás a termékleírás 10. cikkére vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Colli Maceratesi

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. *„Colli Maceratesi" Bianco*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Bianco: szín: halvány szalmasárga; illat: finom, kellemes és harmonikus; íz: száraz, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 16 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *„Colli Maceratesi" Bianco Passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Bianco Passito: szín: változó intenzitású szalmasárga-borostyánsárga; illat: szárításra jellemző, légies, intenzív;

íz: édes, aromás, bársonyos; minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 15,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 24 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,00 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 25

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *„Colli Maceratesi" Bianco Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Bianco Spumante: hab: finom és tartós; szín: halvány szalmasárga; illat: kellemes, enyhén gyümölcsös;

íz: száraz, kellemesen savanykás;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,00 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *„Colli Maceratesi" Ribona*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Ribona: szín: halvány szalmasárga, aranyszínű árnyalatokkal; illat: jellegzetes, kellemes; íz: száraz, zamatos, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 16 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *„Colli Maceratesi" Ribona Passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Ribona Passito: szín: változó intenzitású szalmasárga-borostyánsárga; illat: szárításra jellemző, légies, intenzív;

íz: édes, aromás, bársonyos;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 15,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 26 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,00 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 25

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

6. *„Colli Maceratesi" Ribona Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Ribona Spumante: hab: finom és tartós; szín: halvány szalmasárga; illat: kellemes, enyhén gyümölcsös;

íz: dosaggio zero és brut között, kellemesen savanykás;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,00 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

7. *„Colli Maceratesi" Ribona Riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Ribona Riserva: szín: változó intenzitású szalmasárga; illat: finom, kecses; íz: száraz, friss, enyhén kesernyés háttérrel, zamatos, közepesen testes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

minimális cukormentes kivonat: 22 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,00

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

8. *„Colli Maceratesi" Ribona Riserva Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Ribona Riserva Spumante: hab: finom és tartós; szín: változó intenzitású szalmasárga; illat: finom, elegáns;

íz: dosaggio zero és brut között, friss, enyhén kesernyés utóízzel, zamatos, közepesen testes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 %;

minimális cukormentes kivonat: 21 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,00

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

9. *„Colli Maceratesi" Rosso*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Rosso: szín: rubinvörös; illat: jellegzetes, intenzív; íz: száraz, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

10. *„Colli Maceratesi" Rosso Riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Rosso Riserva:

szín: rubinvörös, az éréssel olykor gránitvörösbe hajló; illat: kellemes, összetett, enyhén légies; íz: zamatos, harmonikus, kellemesen száraz;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 21 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

11. *„Colli Maceratesi" Sangiovese*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Colli Maceratesi" Sangiovese: szín: rubinvörös; illat: jellegzetes, intenzív; íz: száraz, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %;

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

–

5.2. *Maximális hozamok*

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 kilogramm szőlő/hektár

2. Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

12 000 kilogramm szőlő/hektár

3. Colli Maceratesi Rosso Riserva, Colli Maceratesi Ribona Riserva

10 000 kilogramm szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Colli Maceratesi" ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítására alkalmas szőlők termőterülete Macerata megye és az Ancona megyében található Loreto település teljes területére terjed ki.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Colli Maceratesi

A „Colli Maceratesi" OEM borok előállítási területén évszázadok óta jelen van mind a szőlőtermesztés, mind a bortermelés.

Az emberi tényezők hatottak a szőlőfajták kiválasztására, valamint a folyamatosan fejlődő művelési és borkészítési technikák alakulására. A „Colli Maceratesi" borvidéken már régóta ismert a pezsgőkészítés, amint azt különböző régi írások is említik. A Passito előállításának régi, jól dokumentált gyökerei vannak. A „Colli Maceratesi" borok különleges és egyedi jellemzőit az éghajlat, a talajok jellege és az ezzel kölcsönhatásban lévő emberi tevékenység adja.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Hivatkozás a „Vigna" megjelölésre

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Colli Maceratesi" borok címkézése és kiszerelése során a „Vigna" kifejezés akkor használható, ha azt a vonatkozó helynév vagy hagyományos név követi, ha a bort külön edényekben készítik és tárolják, és ha ez a kifejezés mind a szőlőről szóló bejelentésben, mind a nyilvántartásokban szerepel, valamint megtalálható a hatályos jogszabályok alapján létrehozott regionális jegyzékben is.

Emellett a hatályos jogszabályoknak megfelelően a borok címkéjén és kiszerelésén a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Marche" név is használható, feltéve, hogy ez a név elkülönül az eredetmegjelölés földrajzi elnevezésétől és a „DOC" kifejezéstől.

A „Marche” szót a „Colli Maceratesi” kifejezéshez használt betűkhöz viszonyítva egységes nagybetűkkel és/vagy kisbetűkkel, valamint egységes háttérrel kell feltüntetni az első bekezdésben felsorolt megjelölések teljes sorozatában, és a „Colli Maceratesi” kifejezéshez alkalmazottnál nem nagyobb betűkkel kell szerepeltetni.

A termékleíráshoz vezető link

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