C/2025/507

23.1.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/507)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Colli Maceratesi»

PDO-IT-A0443-AM02

Data della comunicazione: 24.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Tipologia Colli Maceratesi Ribona Riserva**

Descrizione: introduzione della tipologia Ribona Riserva.

Motivo: anche il Colli Maceratesi Ribona vive l'evoluzione della sua tradizione, che oggi passa attraverso la richiesta di poter regolamentare una nuova tipologia di vino caratterizzato da una maturazione più importante, un grado alcolico maggiore, un profilo sensoriale che ha la complessità della terziarizzazione degli aromi per avere un valore aggiunto, in termini organolettici, basato su sentori minerali e di erbe aromatiche essiccate come la camomilla, il thè, salvia e rosmarino oltre ad un palato basato sull'evoluzione del patrimonio acidico di queste uve che determina un marcato descrittore sapido. La richiesta della tipologia «Riserva» ha come fine immediato e strategico quello di dare una collocazione idonea, riconoscibile, ufficiale, catalogabile, ad una offerta enologica di molte etichette di «Ribona» che da anni escono sul mercato con un importante ritardo e con un profilo sensoriale molto diverso da quello del Ribona fresco, a pochi mesi dalla vendemmia. Tale offerta di prodotto è conseguente a un riconoscimento commerciale e scientifico delle capacità evolutive nel tempo di questo vino ottenuto con l'uva Ribona, che da sempre contraddistinguono questo vino al pari dei suoi stretti parenti Verdicchio e Pecorino.

La modifica riguarda il disciplinare agli articoli da 1 a 8, ed il documento unico alle sezioni: 4 e 5.2.

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

Descrizione: introduzione della tipologia Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante.

Motivo: lo spumante già previsto nell'attuale disciplinare in modo generico, avrebbe con l'inserimento del vitigno Ribona una netta e inconfutabile riconoscibilità, che rende chiara specifica delle origini viticole della bollicina. Quindi una maggiore qualificazione dell'etichetta e una chiara tracciabilità di vitigno per il consumatore. L'aggiunta della tipologia «Riserva» rende la bolla di maggiore percezione qualitativa e obbliga i produttori ad uno standard qualitativo importante.

La modifica riguarda il disciplinare agli articoli da 1 a 8, ed il documento unico alle sezioni 4 e 5.2.

3. **Tipologia Colli Maceratesi Rosso Novello**

Descrizione: eliminazione della tipologia Colli Maceratesi Rosso Novello.

Motivo: qualità sensoriale ordinaria, ed inutile competitività commerciale con le produzioni a base novello nazionali.

La modifica riguarda il disciplinare agli articoli da 1 a 8, ed il documento unico alle sezioni 4 e 5.2.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

4. **Tipologia Ribona spumante**

Descrizione: alla descrizione del sapore il termine «asciutto» è sostituito con l'indicazione «da dosaggio zero a brut».

Motivo: si tratta di una variazione in linea con caratteristiche del prodotto.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 6 ed il documento unico alla sezione 4.

5. **Indicazioni Vino Passito**

Descrizione: Norme per la vinificazione e invecchiamento.

Motivi: si tratta di adeguamenti concernenti pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 5 e non il documento unico.

6. **Etichettatura e presentazione**

Descrizione: introduzione, ai sensi della normativa vigente, della possibilità di inserire in etichetta la menzione vigna e il nome geografico più ampio «Marche» in cui ricade la zona di produzione della DOP.

Motivo: la modifica consente di fornire una informazione precisa sulla provenienza geografica dei vini a Denominazione di Origine Protetta «Colli Maceratesi».

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 7 ed il documento unico alla sezione 9.

7. **Etichettatura e presentazione**

Descrizione: è specificato che è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle non espressamente previste dal disciplinare ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

Motivi: si tratta di una migliore indicazione dei termini vietati.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 7 e non il documento unico.

8. **Confezionamento e presentazione**

Descrizione: introduzione della possibilità di utilizzo di formati speciali per fini promozionali.

Motivo: adeguamento normativo.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 8 e non il documento unico.

9. **Confezionamento e presentazione**

Descrizione: E' prevista l'esclusione dell'utilizzo di sistemi di chiusura del tappo a corona e a strappo.

Motivo: adeguamento normativo.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 8 e non il documento unico.

10. **Informazioni struttura di controllo**

Descrizione: variazione della sede legale della struttura di controllo «Valoritalia s.r.l.».

Motivi: variazione indirizzo

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 10 e non il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Colli Maceratesi

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini:**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» Bianco: colore: giallo paglierino tenue; odore: delicato, gradevole sapore armonico; sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» bianco passito: colore: paglierino-ambrato più o meno carico; odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;

sapore: dolce, armonico, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50%vol;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 25

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» bianco spumante: spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino tenue; odore: gradevole, lievemente fruttato;

sapore: asciutto, gradevolmente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale min: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *Colli Maceratesi Ribona*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» Ribona: colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» Ribona Passito: colore: paglierino-ambrato più o meno carico; odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;

sapore: dolce, armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50 % vol

estratto non riduttore minimo: 26g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 25

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» Ribona spumante: spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino tenue; odore: gradevole, lievemente fruttato;

sapore: da dosaggio zero a brut, gradevolmente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, delicato; sapore: asciutto, fresco, con fondo leggermente amarognolo, sapido, di medio corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,00

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante: spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, delicato;

sapore: da dosaggio zero a brut, fresco, con fondo leggermente amarognolo, sapido, di medio corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,00

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. *Colli Maceratesi Rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» rosso: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, intenso; sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» rosso riserva:

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento; odore: gradevole, complesso, leggermente etereo; sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«Colli Maceratesi» Sangiovese: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, intenso; sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale min: 11,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime:*

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 chilogrammi di uve per ettaro

2. Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Colli Maceratesi Rosso Riserva, Colli Maceratesi Ribona Riserva

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di origine Controllata Colli Maceratesi ricade nell'intero territorio della provincia di Macerata e quello del comune di Loreto, in provincia di Ancona.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Colli Maceratesi

Nella zona di produzione dei vini DOP Colli Maceratesi sia la coltivazione della vite sia la produzione dei vini sono presenti da diversi secoli.

I fattori umani hanno influenzato la scelta dei vitigni, l'evoluzione delle tecniche di coltivazione e di vinificazione, oggetto di continuo miglioramento. La produzione di spumanti nell'area dei vini Colli Maceratesi è nota da lungo tempo, come si rileva in diversi scritti antichi. La produzione del passito ha radici antiche, ben documentate. Il clima, la natura dei suoli in interazione con l'attività umana fanno si che i vini Colli Maceratesi abbiano caratteristiche peculiari uniche.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Riferimento alla menzione «Vigna»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'etichettatura e presentazione dei vini Colli Maceratesi può essere utilizzata la menzione «Vigna» a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e che figuri nell'apposito elenco regionale istituito ai sensi della normativa vigente.

Inoltre nell'etichettatura e presentazione dei vini è consentito riportare, ai sensi della normativa vigente, il nome geografico più ampio «Marche» a condizione che detto nome sia separato dal nome geografico della denominazione e della menzione «DOC».

Il termine «Marche» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Colli Maceratesi», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al primo paragrafo, e deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta «Colli Maceratesi».

Link al disciplinare del prodotto

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