C/2025/507

23.1.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/507)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Colli Maceratesi”

PDO-IT-A0443-AM02

Datum van mededeling: 24.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Type “Colli Maceratesi” Ribona Riserva**

Beschrijving: toevoeging van het type Ribona Riserva.

Reden(en): de wijn “Colli Maceratesi” Ribona staat voor een traditie die zich verder ontwikkelt, wat nu tot uiting komt in de aanvraag om een nieuwe, rijper wijntype te reglementeren met een hoger alcoholgehalte en een complex sensorisch profiel dat wordt gekenmerkt door de tertiarisering van aroma’s. Op het organoleptische vlak biedt de wijn een toegevoegde waarde die wordt gekenmerkt door minerale toetsen en gedroogde aromatische kruiden zoals kamille, thee, salie en rozemarijn. In de mond heeft hij een uitgesproken smaakvol karakter, dankzij de ontwikkeling van de zuurtegraad van de druiven waaruit hij wordt bereid. De aanvraag om het type “Riserva” toe te voegen heeft als onmiddellijk strategisch oogmerk een passend, herkenbaar, officieel en onderscheidend kader te bieden voor veel “Ribona”-wijnen die al sinds jaar en dag na langdurige rijping in de handel komen, met een sensorisch profiel dat aanzienlijk verschilt van dat van jonge Ribona-wijn, die al een paar maanden na de oogst in de handel wordt gebracht. De toevoeging van dit product vloeit voort uit de erkenning, zowel commercieel als wetenschappelijk, van het kenmerkende vermogen van de wijn van het druivenras ribona om zich in de loop der tijd te ontwikkelen, een kwaliteit waarmee hij zich altijd al heeft onderscheiden, net als zijn naaste verwanten verdicchio en pecorino.

Deze wijziging heeft betrekking op de artikelen 1 tot en met 8 van het productdossier en de punten 4 en 5.2 van het enig document.

2. **Type “Colli Maceratesi” Ribona Riserva Spumante**

Beschrijving: toevoeging van het type “Colli Maceratesi” Ribona Riserva Spumante.

Reden(en): de toevoeging van het ras Ribona is bedoeld om een duidelijke en onweerlegbare herkenbaarheid te geven aan deze mousserende wijn, die al in algemene zin in het huidige productdossier was opgenomen, door middel van een duidelijke vermelding van de oorsprong van deze wijn. Dit leidt tot een betere kwalificering van de wijn en een nauwkeurige traceerbaarheid van het druivenras voor de consument. De toevoeging van het type “Riserva” versterkt de kwaliteitsperceptie van deze mousserende wijn en verbindt de producenten ertoe een hoog kwaliteitsniveau te handhaven.

Deze wijziging heeft betrekking op de artikelen 1 tot en met 8 van het productdossier en de punten 4 en 5.2 van het enig document.

3. **Type “Colli Maceratesi” Rosso Novello**

Beschrijving: schrapping van het type “Colli Maceratesi” Rosso Novello.

Reden(en): de schrapping van dit type is gerechtvaardigd, omdat deze wijn geen onderscheidende sensorische kwaliteit heeft en het geen zin heeft om in de handel te concurreren met nationale producten op basis van “novello”-wijn.

Deze wijziging heeft betrekking op de artikelen 1 tot en met 8 van het productdossier en de punten 4 en 5.2 van het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Type Ribona Spumante**

Beschrijving: in de beschrijving van de smaak wordt het adjectief “droog” vervangen door “van dosaggio zero tot brut”.

Reden(en): het betreft een wijziging die overeenkomt met de kenmerken van het product.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 6 van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

5. **Vermeldingen “Passito”**

Beschrijving: normen voor vinificatie en veroudering.

Reden(en): het betreft wijzigingen die betrekking hebben op oenologische procedés die de wijnen hun bijzondere kenmerken kunnen geven.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. **Etikettering en presentatie**

Beschrijving: invoering, overeenkomstig de geldende regelgeving, van de mogelijkheid om de vermelding “Vigna” op het etiket te vermelden, alsmede de naam van de grotere geografische eenheid “Marche”, waarvan het productiegebied van de BOB deel uitmaakt.

Reden(en): voortaan wordt nauwkeurige informatie verschaft over de geografische oorsprong van de wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming “Colli Maceratesi”.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en op punt 9 van het enig document.

7. **Etikettering en presentatie**

Beschrijving: de wijziging maakt duidelijk dat het verboden is andere kwalificaties toe te voegen dan de kwalificaties die uitdrukkelijk in het productdossier worden vermeld, met inbegrip van de adjectieven “fine” (fijn), “scelto” (uitgelezen), “selezionato” (geselecteerd) en dergelijke.

Reden(en): de verboden termen worden duidelijker aangegeven.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. **Verpakking en presentatie**

Beschrijving: invoering van de mogelijkheid om speciale formaten te gebruiken voor promotiedoeleinden.

Reden(en): aanpassing aan de wetgeving.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. **Verpakking en presentatie**

Beschrijving: wat betreft afsluitsystemen, wordt met deze wijziging het gebruik van kroon- en scheurdoppen uitgesloten.

Reden(en): aanpassing aan de wetgeving.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. **Informatie over de controlestructuur**

Beschrijving: wijziging van de statutaire zetel van de controlestructuur “Valoritalia S.r.l.”.

Reden(en): adreswijziging

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 10 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Colli Maceratesi

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *"Colli Maceratesi" Bianco*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Bianco — kleur: licht strogeel; geur: delicate, aangenaam harmonieuze geur; smaak: droog, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,50 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *"Colli Maceratesi" Bianco Passito*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Bianco Passito — kleur: strogeel tot amber in wisselende intensiteit; geur: typisch voor indroging, etherisch, intens;

smaak: zoet, harmonieus, fluweelzacht. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 24 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 25

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *"Colli Maceratesi" Bianco Spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Bianco Spumante — schuim: fijn en aanhoudend; kleur: licht strogeel; geur: aangenaam, licht fruitig;

smaak: droog, aangenaam zurig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *"Colli Maceratesi" Ribona*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Ribona — kleur: strogeel met gouden accenten; geur: karakteristiek, aangenaam; smaak: droog, smaakvol, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,50 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *"Colli Maceratesi" Ribona Passito*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Ribona Passito — kleur: strogeel tot amber in wisselende intensiteit; geur: typisch voor indroging, etherisch, intens;

smaak: zoet, harmonieus, fluweelzacht.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 26 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 25

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *"Colli Maceratesi" Ribona Spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Ribona Spumante — schuim: fijn en aanhoudend; kleur: licht strogeel; geur: aangenaam, licht fruitig;

smaak: van dosaggio zero tot brut, aangenaam zurig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. *"Colli Maceratesi" Ribona Riserva*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Ribona Riserva — kleur: strogeel van uiteenlopende intensiteit; geur: fijn, delicaat; smaak: droog, fris, met een licht bittere afdronk, smaakvol, gemiddelde body.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 22 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,00

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

8. *"Colli Maceratesi" Ribona Riserva Spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Ribona Riserva Spumante — schuim: fijn en aanhoudend; kleur: strogeel van uiteenlopende intensiteit; geur: fijn, delicaat;

smaak: van dosaggio zero tot brut, fris, met een licht bittere afdronk, smaakvol, gemiddelde body.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 21 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 5,00

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

9. *"Colli Maceratesi" Rosso*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Rosso — kleur: robijnrood; geur: karakteristiek, intens; smaak: droog, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,50 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

10. *"Colli Maceratesi" Rosso Riserva*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Rosso Riserva —

kleur: robijnrood, bij veroudering soms neigend naar granaatrood; geur: aangenaam, complex, licht etherisch; smaak: smaakvol, harmonieus, aangenaam droog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 21 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,50 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

11. *"Colli Maceratesi" Sangiovese*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

"Colli Maceratesi" Sangiovese: kleur: robijnrood; geur: karakteristiek, intens; smaak: droog, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,50 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

—

5.2. *Maximumopbrengsten*

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 kilogram druiven per hectare

2. "Colli Maceratesi" Ribona Riserva Spumante

12 000 kilogram druiven per hectare

3. "Colli Maceratesi" Rosso Riserva, "Colli Maceratesi" Ribona Riserva

10 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van druiven die geschikt zijn voor de bereiding van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Colli Maceratesi", omvat het gehele grondgebied van de provincie Macerata en de gemeente Loreto in de provincie Ancona.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Colli Maceratesi

In het productiegebied van wijnen met de BOB "Colli Maceratesi" gaan de wijnbouw en wijnbereiding al eeuwen terug.

Menselijke factoren zijn van invloed geweest op de keuze van de druivenrassen en de ontwikkeling van de teelt- en wijnbereidingstechnieken, die voortdurend verbeterd worden. De productie van mousserende wijnen in het wijngebied "Colli Maceratesi" is al lange tijd bekend, zoals blijkt uit meerdere oude bronnen. De productie van "Passito"-wijn maakt deel uit van een oude en goed gedocumenteerde traditie. Het klimaat en de aard van de bodems, in wisselwerking met het menselijk handelen, verlenen de "Colli Maceratesi"-wijnen hun unieke kenmerken.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Verwijzing naar de vermelding "Vigna"

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De vermelding "Vigna" mag op het etiket en bij de presentatie van "Colli Maceratesi"-wijnen worden gebruikt, mits deze wordt gevolgd door het bijbehorende toponiem of de bijbehorende traditionele naam, dat de wijn in afzonderlijke recipiënten wordt bereid en bewaard en dat deze vermelding zowel in de druivenaangifte als in de registers wordt opgenomen en voorkomt op de overeenkomstig de geldende regels opgestelde regionale lijst.

Bovendien mag, overeenkomstig de geldende regelgeving, de naam van de grotere geografische eenheid "Marche" op het etiket en bij de presentatie van de wijnen worden gebruikt, op voorwaarde dat deze gescheiden wordt van de geografische naam van de benaming en de vermelding "DOC".

De naam “Marche” moet worden vermeld in hoofdletters en/of kleine letters van hetzelfde lettertype als wordt gebruikt voor de benaming “Colli Maceratesi”, op een homogene achtergrond voor alle in de eerste alinea vermelde aanduidingen en in een lettergrootte die niet groter is dan die van de benaming “Colli Maceratesi”.

Link naar het productdossier

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