Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/507)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Colli Maceratesi»

PDO-IT-A0443-AM02

Data da comunicação: 24 de outubro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Tipo Colli Maceratesi Ribona Riserva**

Descrição: introdução do tipo Ribona Riserva.

Justificação: o Colli Maceratesi Ribona não constitui exceção e a sua tradição evolui, na medida em que é agora solicitado o estabelecimento de regras para um novo tipo de vinho caracterizado por um período de envelhecimento mais longo, um título alcoométrico mais elevado e um perfil sensorial com aromas complexos e terciários, que lhe conferem valor acrescentado em termos de características organoléticas, com base em notas de minerais e ervas aromáticas secas, como a camomila, o chá, a salga e o alecrim, para além do sabor produzido pela acidez natural das uvas que está na base do sabor característico do vinho. A intenção imediata e estratégica de apresentar o pedido de registo deste tipo «Riserva» consiste em comercializar da melhor forma os numerosos vinhos Ribona que há anos são vendidos após um período de envelhecimento considerável e que apresentam qualidades de assinatura muito diferentes das dos jovens vinhos Ribona bebidos alguns meses após a vindima, reconhecendo e classificando oficialmente estes vinhos. Estes vinhos «Riserva» são o resultado de um reconhecimento comercial e científico da capacidade deste vinho produzido a partir de uvas *ribona* de melhorar com o envelhecimento, o que sempre o distinguiu, tal como as castas *verdicchio* e *pecorino* estreitamente relacionadas.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º a 8.º do caderno de especificações e aos pontos 4 e 5.2 do documento único.

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

Descrição: introdução do tipo Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante [reserva espumante].

Justificação: o vinho espumante genérico já está incluído no caderno de especificações em vigor; a adição da casta *ribona* torná-la-ia clara e incontestavelmente reconhecível e especificaria claramente a origem das uvas utilizadas na produção do vinho espumante, melhorando assim a especificidade do rótulo e indicando claramente a casta ao consumidor. A adição do tipo «Riserva» melhora a qualidade do vinho espumante na perceção do consumidor e impõe aos produtores um nível de qualidade elevado.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º a 8.º do caderno de especificações e aos pontos 4 e 5.2 do documento único.

3. **Tipo Colli Maceratesi Rosso Novello**

Descrição: remoção do tipo Colli Maceratesi Rosso Novello [tinto novo].

Justificação: a qualidade das características sensoriais não é excecional e a concorrência comercial com outros produtos italianos Novello é inútil.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º a 8.º do caderno de especificações e aos pontos 4 e 5.2 do documento único.

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

4. **Tipo Ribona Spumante**

Descrição: o termo «asciutto» [seco] na descrição do gosto foi substituído pela menção «da dosaggio zero a brut» [de bruto natural a bruto].

Justificação: esta modificação reflete as características reais do produto.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

5. **Indicações do vinho Passito (de uvas passas)**

Descrição: regras relativas à vinificação e ao envelhecimento.

Justificação: trata-se de ajustamentos das práticas enológicas utilizadas para conferir aos vinhos as suas características distintivas.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

6. **Rotulagem e apresentação**

Descrição: em conformidade com a legislação em vigor, a menção «Vigna» e/ou o nome da área geográfica mais alargada «Marche», na qual se situa a área de produção da DOP, podem agora ser acrescentados ao rótulo.

Justificação: a alteração permite fornecer informações precisas sobre a origem geográfica dos vinhos com DOP «Colli Maceratesi».

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e ao ponto 9 do documento único.

7. **Rotulagem e apresentação**

Descrição: especificou-se que é proibido acrescentar qualquer outra descrição para além das expressamente previstas no caderno de especificações, incluindo os adjetivos «fine» [fino], «scelto» [escolhido], «selezionato» [selecionado] e similares.

Justificação: as menções proibidas foram especificadas de forma mais clara.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

8. **Embalagem e apresentação**

Descrição: foi acrescentada a possibilidade de utilizar formatos especiais para fins promocionais.

Justificação: adaptação à lei em vigor.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

9. **Embalagem e apresentação**

Descrição: os sistemas de fecho utilizados não podem incluir cápsulas de coroa nem cápsulas com dispositivo de abertura fácil.

Justificação: adaptação à lei em vigor.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

10. **Informações sobre o organismo de controlo**

Descrição: alteração da sede social do organismo de controlo Valoritalia s.r.l.

Justificação: mudança de endereço.

A alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Colli Maceratesi

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição dos vinhos**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Bianco [branco]: Cor: amarelo-palha claro; Nariz: delicado, agradável e harmonioso; Boca: seco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Bianco Passito [uvas passas brancas]: Cor: palha-âmbar de intensidade variável; Nariz: característico de uva passada, dinâmico e intenso;

Boca: doce, harmonioso e aveludado; Título alcoométrico volúmico total mínimo: 15,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 24 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 25

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Bianco Spumante [espumante branco]: Bolhas: finas e persistentes; Cor: amarelo-palha claro; Nariz: agradável, ligeiramente frutado;

Boca: seco, agradavelmente ácido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

4. *Colli Maceratesi Ribona*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Ribona: Cor: amarelo-palha com reflexos dourados; Nariz: característico, agradável; Boca: seco, saboroso e harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Ribona Passito [uvas passas]: Cor: palha-âmbar de intensidade variável; Nariz: característico de uva passada, dinâmico e intenso;

Boca: doce, harmonioso e aveludado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 15,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 26 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 25

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Ribona Spumante [espumante]: Bolhas: finas e persistentes; Cor: amarelo-palha claro; Nariz: agradável, ligeiramente frutado;

Boca: de bruto natural a bruto, agradavelmente acidulado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 14 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva [reserva]: Cor: amarelo-palha de intensidade variável; Nariz: fino, delicado; Boca: seco, fresco, sápido, medianamente encorpado, com sedimentos ligeiramente amargos;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 22 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,00

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante [espumante reserva]: Bolhas: finas e persistentes; Cor: amarelo-palha de intensidade variável; Nariz: fino, delicado;

Boca: de bruto natural a bruto, fresco, sápido, medianamente encorpado, com sedimentos ligeiramente amargos;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12 %;

Extrato não redutor mínimo: 21 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5,00

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

9. *Colli Maceratesi Rosso*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Rosso [tinto]: Cor: vermelho-rubi; Nariz: característico, intenso; Boca: seco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Rosso Riserva [tinto reserva]:

Cor: vermelho-rubi, por vezes tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento; Nariz: agradável, complexo, ligeiramente dinâmico; Boca: sápido, harmonioso, agradavelmente seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 21 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

BREVE DESCRIÇÃO

«Colli Maceratesi» Sangiovese: Cor: vermelho-rubi; Nariz: característico, intenso; Boca: seco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): -

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

-

5.2. *Rendimentos máximos*

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 kg de uvas por hectare

2. Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

12 000 kg de uvas por hectare

3. Colli Maceratesi Rosso Riserva, Colli Maceratesi Ribona Riserva

10 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas destinadas à produção de vinhos com denominação de origem protegida «Colli Maceratesi» compreende toda a província de Macerata e a comuna de Loreto, na província de Ancona.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

Colli Maceratesi

A viticultura e a produção de vinho são realizadas há vários séculos na área de produção dos vinhos da DOP «Colli Maceratesi».

Os fatores humanos influenciaram a escolha das castas e o desenvolvimento das técnicas de cultivo e vinificação, que são constantemente aperfeiçoadas. Os vinhos espumantes são produzidos há muito na região de Colli Maceratesi, como indicado em vários textos antigos. A produção de vinhos Passito (de uvas passa) é antiga e bem documentada. O clima e a natureza dos solos, aliados à atividade humana, conferem aos vinhos Colli Maceratesi as suas características únicas.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Referência à menção «Vigna»

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Na rotulagem e apresentação dos vinhos «Colli Maceratesi», é autorizada a utilização da menção «Vigna», desde que seja seguida do nome do local ou do nome tradicional correspondente, que sejam utilizados recipientes separados para a vinificação e a armazenagem e que esta menção conste tanto do relatório de produção da uva como nos registos e figure na lista regional adequada, em conformidade com a legislação em vigor.

Além disso, em conformidade com a legislação em vigor, o nome geográfico mais amplo «Marche» pode ser utilizado na rotulagem e apresentação dos vinhos, desde que seja separado do nome geográfico da denominação e da menção «DOC».

A menção «Marche» deve figurar nos mesmos carateres maiúsculos e/ou minúsculos que os utilizados para a menção «Colli Maceratesi» e a altura dos carateres não deve exceder a altura da menção «Colli Maceratesi». Todos os pormenores enumerados no primeiro parágrafo devem ser apresentados sobre um fundo uniforme.

Hiperligação para o caderno de especificações

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