C/2025/507

23.1.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/507)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Colli Maceratesi”

PDO-IT-A0443-AM02

Data comunicării: 24.10.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

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

Descriere: introducerea tipului Ribona Riserva.

Motiv: tradiția evoluează și în cazul vinului „Colli Maceratesi” Ribona, drept care se solicită acum posibilitatea reglementării unui nou tip de vin, caracterizat de o maturare mai îndelungată, de o tărie alcoolică mai mare și de un profil senzorial complex, datorat aromelor terțiare, care conferă vinului o valoare adăugată din punct de vedere organoleptic, bazată pe note minerale și de ierburi aromatice uscate, precum mușețelul, ceaiul, salvia și rozmarinul, în plus față de buchetul bazat pe evoluția patrimoniului acid al acestor struguri, ce generează o savoare distinctivă puternică. Cererea de adăugare a tipului „Riserva” are drept scop imediat și strategic cel de a crea un canal comercial adecvat, recognoscibil, oficial și catalogabil pentru o ofertă oenologică ce cuprinde multe vinuri „Ribona” care ies de mulți ani pe piață cu o întârziere semnificativă și cu un profil senzorial foarte diferit de cel al vinului „Ribona” proaspăt, care e vândut la puține luni de la recoltare. Acest canal comercial este creat ca urmare a recunoașterii comerciale și științifice a capacităților de a evolua în timp ale acestui vin obținut din struguri Ribona, care scot dintotdeauna în evidență vinul pe care îl produc, așa cum se întâmplă în cazul soiurilor care îi sunt rude apropiate: Verdicchio și Pecorino.

Modificarea vizează articolele 1-8 din caietul de sarcini și punctele 4 și 5.2 din documentul unic.

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

Descriere: introducerea tipului „Colli Maceratesi” Ribona Riserva Spumante.

Motiv: vinul spumant este deja prevăzut, în mod generic, în actualul caiet de sarcini, dar, prin introducerea soiului Ribona, acest vin ar deveni recognoscibil în mod indiscutabil, iar originea strugurilor din care este obținut spumantul ar fi clar specificată. Așadar, eticheta ar fi mai clară, precizând, pentru consumator, soiul din care provine vinul. Adăugarea tipului „Riserva” contribuie la îmbunătățirea percepției consumatorului în privința calității spumantului și obligă producătorii să mențină un standard calitativ ridicat.

Modificarea vizează articolele 1-8 din caietul de sarcini și punctele 4 și 5.2 din documentul unic.

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

Descriere: eliminarea tipului „Colli Maceratesi” Rosso Novello.

Motiv: calitate senzorială obișnuită și competiție comercială inutilă cu alte produse naționale de tip „Novello”.

Modificarea vizează articolele 1-8 din caietul de sarcini și punctele 4 și 5.2 din documentul unic.

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

4. **Tipul Ribona Spumante**

Descriere: în descrierea gustului, termenul „asciutto” (sec) a fost înlocuit cu formularea „da dosaggio zero a brut” (de la brut natur la brut).

Motiv: este o modificare menită a reflecta caracteristicile produsului.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

5. **Indicații referitoare la vinul Passito**

Descriere: Norme privind vinificarea și învechirea.

Motive: este vorba despre ajustări referitoare la practicile oenologice menite a conferi vinurilor caracteristici deosebite.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

6. **Etichetarea și prezentarea**

Descriere: introducerea, în temeiul legislației în vigoare, a posibilității ca pe etichetă să figureze mențiunea „Vigna” și denumirea geografică mai amplă „Marche”, în care se află arealul de producție al DOP.

Motiv: modificarea permite furnizarea unei informații precise privind proveniența geografică a vinurilor cu denumirea de origine protejată „Colli Maceratesi”.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic.

7. **Etichetarea și prezentarea**

Descriere: s-a precizat că este interzisă adăugarea oricărui calificativ care nu este prevăzut în mod expres în caietul de sarcini, inclusiv a adjectivelor „fine” (fin), „scelto” (ales), „selezionato” (selecționat) și a altora asemănătoare.

Motive: este vorba despre o mai bună indicare a termenilor interzișși.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

8. **Ambalarea și prezentarea**

Descriere: introducerea posibilității de utilizare a unor formate speciale în scopuri promoționale.

Motiv: adaptare legislativă.

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

9. **Ambalarea și prezentarea**

Descriere: A fost prevăzută excluderea utilizării sistemelor de închidere cu capace de tip coroană și cu dopuri care se rup.

Motiv: adaptare legislativă.

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

10. **Informații privind organismul de control**

Descriere: schimbarea sediului social al organismului de control „Valoritalia s.r.l.”.

Motive: schimbarea adresei

Modificarea vizează articolul 10 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Colli Maceratesi

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor:**

1. *„Colli Maceratesi" Bianco*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Bianco: culoare: galben-pai pal; miros: delicat, plăcut, armonios; gust: sec, armonios;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *„Colli Maceratesi" Bianco Passito*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Bianco Passito: culoare: între galben-pai și chihlimbariu, de intensitate variabilă; miros: caracteristic pentru stafidire, eteric, intens;

gust: dulce, armonios, catifelat; tăria alcoolică totală minimă în volume: 15,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 24 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 25

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *„Colli Maceratesi" Bianco Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Bianco Spumante: spumă: fină și persistentă; culoare: galben-pai pal; miros: plăcut, ușor fructat;

gust: sec, acidulat în mod plăcut;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *„Colli Maceratesi" Ribona*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Ribona: culoare: galben-pai cu reflexe aurii; miros: caracteristic, plăcut; gust: sec, aromat, armonios;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *„Colli Maceratesi" Ribona Passito*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Ribona Passito: culoare: între galben-pai și chihlimbariu, de intensitate variabilă; miros: caracteristic pentru stafidire, eteric, intens;

gust: dulce, armonios, catifelat;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 15,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 26 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 25

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. *„Colli Maceratesi" Ribona Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Ribona Spumante: spumă: fină și persistentă; culoare: galben-pai pal; miros: plăcut, ușor fructat;

gust: de la brut natur la brut, acidulat în mod plăcut;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

7. *„Colli Maceratesi" Ribona Riserva*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Ribona Riserva: culoare: galben-pai, de intensitate variabilă; miros: fin, delicat; gust: sec, proaspăt, cu fond ușor amărui, aromat, cu corpolență medie;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 22 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,00

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

8. *„Colli Maceratesi" Ribona Riserva Spumante*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Ribona Riserva Spumante: spumă: fină și persistentă; culoare: galben-pai, de intensitate variabilă; miros: fin, delicat;

gust: de la brut natur la brut, proaspăt, cu fond ușor amărui, aromat, cu corpolență medie;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 21 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,00

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

9. *„Colli Maceratesi" Rosso*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Rosso: culoare: roșu-rubin; miros: caracteristic, intens; gust: sec, armonios;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

10. *„Colli Maceratesi" Rosso Riserva*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Rosso Riserva:

culoare: roșu-rubin, care uneori tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul; miros: plăcut, complex, ușor eteric; gust: aromat, armonios, sec în mod plăcut;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 21 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

11. *„Colli Maceratesi" Sangiovese*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Colli Maceratesi" Sangiovese: culoare: roșu-rubin; miros: caracteristic, intens; gust: sec, armonios;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

—

5.2. *Producții maxime:*

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 de kilograme de struguri per hectar

2. „Colli Maceratesi" Ribona Riserva Spumante

12 000 de kilograme de struguri per hectar

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

10 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a strugurilor adecvați pentru producția vinurilor cu denumirea de origine protejată „Colli Maceratesi" cuprinde întregul teritoriu al provinciei Macerata și teritoriul comunei Loreto din provincia Ancona.

7. **Soiurile de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

„Colli Maceratesi”

În arealul de producție a vinurilor cu DOP „Colli Maceratesi” se cultivă viță-de-vie și se produc vinuri de mai multe secole.

Factorii umani au influențat alegerea soiurilor și evoluția tehnicilor de cultivare și vinificare, care fac obiectul unei îmbunătățiri continue. Producția de vinuri spumante în arealul vinurilor „Colli Maceratesi” este cunoscută de mult timp, după cum arată diverse înscrisuri antice. Producția de vin Passito are origini antice bine documentate. Clima și natura solurilor, care interacționează cu activitatea umană, fac ca vinurile „Colli Maceratesi” să prezinte caracteristici deosebite și unice.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Indicarea mențiunii „Vigna”

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

În etichetarea și prezentarea vinurilor „Colli Maceratesi” este permisă utilizarea mențiunii „Vigna”, cu condiția ca aceasta să fie urmată de toponimul sau numele tradițional corespunzător, ca pentru vinificare și pentru conservarea vinului să fie utilizate recipiente separate și ca mențiunea în cauză să figureze atât în declarația de recoltă, cât și în lista regională instituită în conformitate cu legislația în vigoare.

În plus, în etichetarea și prezentarea vinurilor este permisă utilizarea, în conformitate cu legislația în vigoare, a denumirii geografice mai ample „Marche”, cu condiția ca această denumire să fie separată de denumirea geografică ce constituie denumirea de origine protejată și de acronimul „DOP”.

Mențiunea „Marche” trebuie să figureze cu caractere majuscule și/sau minuscule uniforme, precum cele utilizate pentru mențiunea „Colli Maceratesi”, și pe un fond uniform, pe care să se afle întreaga secvență a mențiunilor enumerate la primul paragraf, iar înălțimea caracterelor respective nu trebuie să o depășească pe cea a caracterelor utilizate pentru denumirea „Colli Maceratesi”.

Link către caietul de sarcini al produsului

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