C/2025/507

23.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/507)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Colli Maceratesi“

PDO-IT-A0443-AM02

Dátum oznámenia: 24. 10. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Druh Colli Maceratesi Ribona Riserva**

Opis: Zavedenie druhu Ribona Riserva.

Odôvodnenie: Druh Colli Maceratesi Ribona nie je výnimkou a jeho tradícia sa takisto vyvíja, a to v tom, že v súčasnosti vznikla požiadavka stanoviť pravidlá pre nový druh vína, ktorý sa vyznačuje dlhším časom zrenia, vyšším obsahom alkoholu a senzorickým profilom s komplexnými terciárnymi arómami, ktoré mu dodávajú pridanú hodnotu z hľadiska organoleptických vlastností, založených na tónoch minerálov a sušených aromatických bylín, ako je harmanček, čajovník, šalvia a rozmarín, ako aj chuťou tvorenou prirodzeným obsahom kyselín v hrozne, ktorý je základom charakteristickej chuti vína. Bezprostredným a strategickým zámerom požiadavky na tento druh „Riserva“ je prostredníctvom oficiálneho uznania a klasifikácie týchto vín čo najlepšie uviesť na trh mnohé vína Ribona, ktoré sa už roky predávajú po dlhom čase zrenia a majú značne odlišné charakteristické vlastnosti než mladé vína Ribona, ktoré sa pijú niekoľko mesiacov po zbere. Tieto vína Riserva sú výsledkom obchodného a vedeckého uznania skutočnosti, že kvalita tohto vína vyrobeného z hrozna Ribona pri vyzrievaní rastie, čím sa vždy odlišovalo, podobne ako vína z príbuzných odrôd Verdicchio a Pecorino.

Zmena sa týka článkov 1 až 8 špecifikácie výrobku a bodov 4 a 5.2 jednotného dokumentu.

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

Opis: Zavedenie druhu Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante [rezervné šumivé].

Odôvodnenie: Šumivé víno je už v súčasnej špecifikácii výrobku všeobecne zahrnuté. Pridaním odrody Ribona by sa stalo jasne a nespochybniteľne rozpoznateľným a zreteľne by sa špecifikoval pôvod hrozna použitého na výrobu šumivého vína. Tým by sa zlepšila špecifickosť označenia a spotrebiteľ by bol jasne informovaný o muštovej odrode. Pridaním druhu „Riserva“ sa zlepšuje kvalita šumivého vína, ako ju vníma spotrebiteľ, a výrobcovia si udržiavajú vysokú úroveň kvality.

Zmena sa týka článkov 1 až 8 špecifikácie výrobku a bodov 4 a 5.2 jednotného dokumentu.

3. **Druh Colli Maceratesi Rosso Novello**

Opis: Odstránenie druhu Colli Maceratesi Rosso Novello [červené mladé].

Odôvodnenie: Kvalita senzorických vlastností nie je výnimočná a obchodná konkurencia s ostatnými talianskymi výrobkami Novello je zbytočná.

Zmena sa týka článkov 1 až 8 špecifikácie výrobku a bodov 4 a 5.2 jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Druh Ribona Spumante**

Opis: Výraz „asciutto“ [suché] v opise chuti sa nahradil výrazom „da dosaggio zero a brut“ [od zero dosage po brut].

Odôvodnenie: Táto zmena odráža skutočné vlastnosti výrobku.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

5. **Označenie vína Passito**

Opis: Pravidlá výroby a vyzrievania vína.

Odôvodnenie Ide o úpravy enologických postupov, ktoré sa používajú na dosiahnutie charakteristických vlastností vín.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

6. **Označovanie a obchodná úprava**

Opis: V súlade s platnými právnymi predpismi sa odteraz na etiketu môže pridať výraz „Vigna“ a/alebo názov väčšej zemepisnej oblasti „Marche“, v ktorej sa nachádza výrobná oblasť CHOP.

Odôvodnenie: Zmenou sa umožní poskytovať presné informácie o zemepisnom pôvode vína s CHOP „Colli Maceratesi“.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu.

7. **Označovanie a obchodná úprava**

Opis: Stanovilo sa, že je zakázané pridávať akékoľvek iné opisy, než opisy výslovne uvedené v špecifikácii výrobku, vrátane prívlastkov „fine“ [jemné], „scelto“ [výber], „selezionato“ [výberové] a podobne.

Odôvodnenie Zakázané výrazy sa presnejšie špecifikovali.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

8. **Balenie a obchodná úprava**

Opis: Pridala sa možnosť používať špeciálne formáty na propagačné účely.

Odôvodnenie: Touto úpravou sa znenie zosúlaďuje s platnými právnymi predpismi.

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

9. **Balenie a obchodná úprava**

Opis: Nesmú sa používať korunkové uzávery a krúžkové uzávery (na otvorenie fľaše bez otvárača).

Odôvodnenie: Touto úpravou sa znenie zosúlaďuje s platnými právnymi predpismi.

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

10. **Informácie o kontrolnom orgáne**

Opis: Zmena sídla kontrolného orgánu spoločnosti Valoritalia s.r.l.

Odôvodnenie Adresa sa zmenila.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Colli Maceratesi

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi" Bianco (biele): Farba: svetlá slamovožltá. Vôňa: delikátna, príjemná, harmonická. Chuť: suchá, harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi" Bianco (biele víno zo zhrozienkovateného hrozna): Farba: slamovo-jantárová rôznej intenzity. Vôňa: typická pre hrozienkovatenie, dynamická, intenzívna.

Chuť: sladká, harmonická, zamatová. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 24 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,00 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 25

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi“ Bianco (biele šumivé víno): Perlenie: jemné a dlhotrvajúce. Farba: svetlá slamovožltá. Vôňa: príjemná, jemne ovocná.

Chuť: suchá, príjemne kyslá.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Colli Maceratesi Ribona*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi“ Ribona: Farba: slamovožltá so zlatými odleskami. Vôňa: výrazná, príjemná. Chuť: suchá, aromatická, harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi“ Ribona Passito (víno zo zhrozienkovateného hrozna): Farba: slamovo-jantárová rôznej intenzity. Vôňa: typická pre hrozienkovatenie, dynamická, intenzívna.

Chuť: sladká, harmonická, zamatová.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 26 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,00 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 25

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi" Ribona Spumante (šumivé víno): Perlenie: jemné a dlhotrvajúce. Farba: svetlá slamovožltá. Vôňa: príjemná, jemne ovocná.

Chuť: od zero dose po brut, príjemne kyslá.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi" Ribona Riserva [rezervné]: Farba: slamovožltá rôznej intenzity. Vôňa: jemná, delikátna. Chuť: suchá, svieža, aromatická, stredne plná, s mierne horkou usadeninou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 22 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,00

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante [rezervné šumivé] Perlenie: jemné a dlhotrvajúce. Farba: slamovožltá rôznej intenzity. Vôňa: jemná, delikátna.

Chuť: od zero dosage po brut, svieža, aromatická, stredne plná, s mierne horkou usadeninou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 21 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,00

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

9. *Colli Maceratesi Rosso*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi“ Rosso (červené): Farba: rubínovočervená. Vôňa: charakteristická, intenzívna. Chuť: suchá, harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi“ Rosso Riserva [červené rezervné]:

Farba: rubínovočervená, niekedy vyzrievaním prechádza do granátovej. Vôňa: príjemná, komplexná, mierne dynamická. Chuť: aromatická, harmonická, príjemne suchá.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 21 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

STRUČNÝ OPIS

„Colli Maceratesi" Sangiovese: Farba: rubínovočervená. Vôňa: charakteristická, intenzívna. Chuť: suchá, harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. Vinárske výrobné postupy

5.1. *Osobitné enologické postupy*

–

5.2. *Maximálne výnosy*

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 kilogramov hrozna na hektár

2. Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

12 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Colli Maceratesi Rosso Riserva, Colli Maceratesi Ribona Riserva

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Oblasť, v ktorej sa pestuje hrozno používané na výrobu vín s chráneným označením pôvodu Colli Maceratesi, zahŕňa celú provinciu Macerata a obec Loreto v provincii Ancona.

7. Biele muštové odrody

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. **Opis súvislostí**

Colli Maceratesi

V oblasti výroby vín s CHOP Colli Maceratesi sa pestuje vinič a vyrába víno už niekoľko storočí.

Ľudské faktory ovplyvnili výber muštových odrôd a vývoj pestovateľských a vinárskych techník, ktoré sa neustále zdokonaľujú. Šumivé vína sa v oblasti Colli Maceratesi vyrábali už dávno, ako sa uvádza vo viacerých starovekých textoch. Výroba vín Passito je stará a dobre zdokumentovaná. Podnebie a charakter pôdy v kombinácii s ľudskou činnosťou dávajú vínam Colli Maceratesi ich jedinečné vlastnosti.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Odkaz na výraz „Vigna“

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Pri označovaní a prezentácii vín Colli Maceratesi sa môže používať výraz „Vigna“, ak po ňom nasleduje príslušný názov miesta alebo tradičný názov, ak sa na výrobu a skladovanie vína používajú samostatné nádoby a ak je tento výraz uvedený v správe o pestovaní hrozna a v evidencii, ako aj v príslušnom regionálnom zozname podľa platných právnych predpisov.

Okrem toho sa v súlade s platnými právnymi predpismi môže pri označovaní a prezentácii vín používať širší zemepisný názov „Marche“ za predpokladu, že tento názov je oddelený od zemepisného názvu označenia a výrazu „DOC“.

Výraz „Marche“ musí byť uvedený rovnakými veľkými a/alebo malými písmenami ako slová „Colli Maceratesi“ a výška písmen nesmie byť väčšia ako výška slov „Colli Maceratesi“. Všetky údaje uvedené v prvom odseku musia byť na jednotnom pozadí.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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