Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/507)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Colli Maceratesi“

PDO-IT-A0443-AM02

Datum obvestila: 24. oktober 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Vrsta vina „Colli Maceratesi“ ribona z izrazom „riserva“**

Opis: uvedba vrste vina z izrazom „riserva“ iz sorte ribona.

Razlog: vino „Colli Maceratesi“ ribona ni izjema, njegova tradicija se razvija, tako da se zdaj vlaga vloga za določitev pravil za novo vrsto vina, za katero so značilni daljše obdobje zorenja, večji delež alkohola in senzorični profil s kompleksnimi terciarnimi aromami, dodano vrednost pa ji poleg zaznav v ustih zaradi razvoja kislinske sestave grozdja, ki mineralno zaznamujejo vino, dajejo organoleptične lastnosti, ki temeljijo na mineralnih notah in posušenih aromatičnih zeliščih, kot so kamilica, čaj, žajbelj in rožmarin. Neposredni in strateški namen vloge za to vrsto vina z izrazom „riserva“ je, da bi se na podlagi uradnega priznanja in razvrstitve teh vin čim bolje tržila številna vina iz sorte ribona, ki se že leta prodajajo po daljšem zorenju in imajo značilne lastnosti, ki se zelo razlikujejo od mladih vin iz sorte ribona, ki se pijejo nekaj mesecev po trgatvi. Ta vina „riserva“ izhajajo iz komercialnega in znanstvenega priznanja sposobnosti tega vina, proizvedenega iz grozdja sorte ribona, da se s staranjem izboljša, kar ga je, tako kot tesno povezani sorti verdicchio in pecorino, vedno ločevalo od drugih vin.

Sprememba se nanaša na člene 1 do 8 specifikacije proizvoda ter oddelek 4 in oddelek 5.2 enotnega dokumenta.

2. **Peneče vino „Colli Maceratesi“ ribona z izrazom „riserva“**

Opis: uvedba penečega vina „Colli Maceratesi“ ribona z izrazom „riserva“.

Razlog: peneče vino je že generično vključeno v trenutno specifikacijo proizvoda; če bi se dodala sorta ribona, bi postalo jasno in nesporno prepoznavno ter bi bilo poreklo grozdja, uporabljenega za proizvodnjo penečega vina, jasno navedeno, s tem pa bi se izboljšala natančnost etikete in bi se jasno navedla sorta vinske trte za potrošnike. Zaradi dodajanja vrste vina z izrazom „riserva“ se izboljša kakovost penečega vina, kot jo zazna potrošnik, proizvajalci pa so zato zavezani visoki ravni kakovosti.

Sprememba se nanaša na člene 1 do 8 specifikacije proizvoda ter oddelek 4 in oddelek 5.2 enotnega dokumenta.

3. **Rdeče vino „Colli Maceratesi“ z izrazom „novello“**

Opis: črtanje rdečega vina „Colli Maceratesi“ z izrazom „novello“ (novo vino).

Razlog: kakovost senzoričnih lastnosti ni izjemna, trgovinska konkurenca z drugimi italijanskimi proizvodi z izrazom „novello“ pa je nesmiselna.

Sprememba se nanaša na člene 1 do 8 specifikacije proizvoda ter oddelek 4 in oddelek 5.2 enotnega dokumenta.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Peneče vino ribona**

Opis: izraz „asciutto“ (suh) v opisu okusa je bil nadomeščen z izrazom „da dosaggio zero a brut“ (popolnoma suh do zelo suh).

Razlog: ta sprememba odraža dejanske lastnosti proizvoda.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

5. **Navedba izraza „passito“**

Opis: pravila o vinifikaciji in staranju vina.

Razlogi: gre za prilagoditve enoloških postopkov, ki dajejo vinom značilne lastnosti.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

6. **Označevanje in predstavitev**

Opis: po veljavni zakonodaji se lahko na etiketo zdaj dodata izraz „vigna“ (vinograd) in/ali ime širšega geografskega območja „Marche“ (dežela Marke), na katerem je območje proizvodnje vina z ZOP.

Razlog: s to spremembo se omogoči navedba natančne informacije o geografskem poreklu vin z ZOP „Colli Maceratesi“.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in oddelek 9 enotnega dokumenta.

7. **Označevanje in predstavitev**

Opis: pojasnjeno je bilo, da je dodajanje kakršnih koli drugih opisov, razen tistih, ki so izrecno določeni v specifikaciji proizvoda, prepovedano, vključno s pridevniki „fine“ (fino), „scelto“ (izbrano), „selezionato“ (izborno) in podobno.

Razlogi: prepovedani izrazi so jasneje opredeljeni.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

8. **Pakiranje in predstavitev**

Opis: dodana je bila možnost uporabe posebnih oblik pakiranja za promocijske namene.

Razlog: ta sprememba usklajuje besedilo z veljavno zakonodajo.

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

9. **Pakiranje in predstavitev**

Opis: kronskih zamaškov in odtržnih zapork ni dovoljeno uporabljati.

Razlog: ta sprememba usklajuje besedilo z veljavno zakonodajo.

Sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

10. **Informacije o nadzornem organu**

Opis: sprememba statutarnega sedeža nadzornega organa Valoritalia s.r.l.

Razlogi: naslov se je spremenil.

Sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Colli Maceratesi

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vina**

1. *Belo vino „Colli Maceratesi“*

KRATEK OPIS

Belo vino „Colli Maceratesi“: barva: bledo slamnato rumena; vonj: nežen, prijeten in skladen; okus: suh in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Belo vino „Colli Maceratesi“ z izrazom „passito“*

KRATEK OPIS

Belo vino „Colli Maceratesi“ z izrazom „passito“ (vino iz sušenega grozdja): barva: od slamnato do različno intenzivne jantarjeve; vonj: po sušenju, dinamičen in intenziven;

okus: sladek, skladen in žameten. Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 15,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 25

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Belo peneče vino „Colli Maceratesi“*

KRATEK OPIS

Belo peneče vino „Colli Maceratesi“: mehurčki: drobni in obstojni; barva: bledo slamnato rumena; vonj: prijeten in rahlo saden;

okus: suh in prijetno kiselkast.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *„Colli Maceratesi“ ribona*

KRATEK OPIS

„Colli Maceratesi“ ribona: barva: slamnato rumena z zlatimi odsevi; vonj: izrazit in prijeten; okus: suh, poln in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *„Colli Maceratesi“ ribona z izrazom „passito“*

KRATEK OPIS

„Colli Maceratesi“ ribona z izrazom „passito“ (iz sušenega grozdja): barva: od slamnato do različno intenzivne jantarjeve; vonj: po sušenju, dinamičen in intenziven;

okus: sladek, skladen in žameten.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 15,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 25

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. *Peneče vino „Colli Maceratesi" ribona*

KRATEK OPIS

Peneče vino „Colli Maceratesi" ribona: mehurčki: drobni in obstojni; barva: bledo slamnato rumena; vonj: prijeten in rahlo saden;

okus: popolnoma suh do zelo suh, prijetno kisel.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. *„Colli Maceratesi" ribona z izrazom „riserva"*

KRATEK OPIS

„Colli Maceratesi" ribona z izrazom „riserva": barva: različno intenzivna slamnato rumena; vonj: prefinjen in nežen; okus: suh, svež, poln, srednjega telesa z rahlo grenko usedlino.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,00

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

8. *Peneče vino „Colli Maceratesi“ ribona z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Peneče vino „Colli Maceratesi“ ribona z izrazom „riserva“: mehurčki: drobni in obstojni; barva: različno intenzivna slamnato rumena; vonj: prefinjen in nežen;

okus: popolnoma suh do zelo suh, svež, poln, srednjega telesa z rahlo grenkim ozadjem.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

9. *Rdeče vino „Colli Maceratesi“*

KRATEK OPIS

Rdeče vino „Colli Maceratesi“: barva: rubinasto rdeča; vonj: razpoznaven, izrazit; okus: suh in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

10. *Rdeče vino „Colli Maceratesi“ z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Rdeče vino „Colli Maceratesi“ z izrazom „riserva“:

barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem včasih prehaja v granatno rdečo; vonj: prijeten, kompleksen, rahlo dinamičen; okus: poln, skladen, prijetno suh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

11. *„Colli Maceratesi" sangiovese*

KRATEK OPIS

„Colli Maceratesi" sangiovese: barva: rubinasto rdeča; vonj: razpoznaven, izrazit; okus: suh in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

—

5.2 *Največji donosi*

1. Belo vino „Colli Maceratesi", belo peneče vino „Colli Maceratesi", belo vino „Colli Maceratesi" z izrazom „passito", „Colli Maceratesi" ribona, peneče vino „Colli Maceratesi" ribona, „Colli Maceratesi" ribona z izrazom „passito", rdeče vino „Colli Maceratesi", „Colli Maceratesi" sangiovese

13 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Peneče vino „Colli Maceratesi" ribona z izrazom „riserva"

12 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Rdeče vino „Colli Maceratesi" z izrazom „riserva", „Colli Maceratesi" ribona z izrazom „riserva"

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje, kjer se prideluje grozdje za proizvodnjo vin z zaščiteno označbo porekla „Colli Maceratesi", obsega celotno pokrajino Macerata in občino Loreto v pokrajini Ancona.

7. **Sorte vinske trte**

Cabernet franc N. – cabernet

Cabernet sauvignon N. – cabernet

Chardonnay B.

Ciliegiolo N. – morettone

Grechetto B.

Križanec 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 povezave**

„Colli Maceratesi"

Na območju proizvodnje vin z ZOP „Colli Maceratesi" se že več stoletij goji vinska trta in prideluje vino.

Človeški dejavniki so vplivali na izbor sort vinske trte ter razvoj pridelovalnih tehnik in vinifikacijo, ki se nenehno izboljšujejo. Peneča vina se na območju „Colli Maceratesi" proizvajajo že dolgo, kar je razvidno iz več starodavnih besedil. Proizvodnja vin „passito" je starodavna in dobro dokumentirana. Vina „Colli Maceratesi" imajo edinstvene lastnosti zaradi podnebja in narave tal v kombinaciji s človekovo dejavnostjo.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Navedba izraza „vigna"

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vin „Colli Maceratesi" se lahko uporabi izraz „vigna" (vinograd), če mu sledi ustrezno ime kraja ali tradicionalno ime, če se pri vinifikaciji in skladiščenju vina uporabljajo ločene posode, če je ta izraz vključen tako v prijavo pridelave grozdja kot v evidence ter je naveden na ustreznem deželnem seznamu v skladu z veljavno zakonodajo.

Poleg tega se po veljavni zakonodaji pri označevanju in predstavitvi vin lahko uporablja širše geografsko ime „Marche" (dežela Marke), če je ločeno od geografskega imena označbe in izraza „DOC".

Izraz „Marche“ je treba navesti z enakimi velikimi in/ali malimi tiskanimi črkami, kot so uporabljene za besedi „Colli Maceratesi“, in ne smejo biti višje od črk v besedi „Colli Maceratesi“. Vsi podatki, navedeni v prvem odstavku, se prikažejo na enotnem ozadju.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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