C/2025/507

23.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/507)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Colli Maceratesi”

PDO-IT-A0443-AM02

Datum för meddelandet: 24 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Colli Maceratesi av typen Ribona Riserva**

Beskrivning: Typen Ribona Riserva har lagts till.

Motivering: Colli Maceratesi Ribona visar att traditionen utvecklas, eftersom det nu finns en begäran om att fastställa regler för en ny typ av vin som kännetecknas av längre lagring, högre alkoholhalt och en sensorisk profil med komplexa, tertiära aromer som ger vinet ett mervärde vad gäller organoleptiska egenskaper, baserat på inslag av mineral och torkade aromatiska örter såsom kamomill, te, salvia och rosmarin, utöver den smak som härrör från druvornas naturliga syrahalt och som är karakteristiskt för vinet. Den huvudsakliga och strategiska avsikten med att lämna in en ansökan avseende denna typ av ”Riserva” är att, tack vare ett officiellt erkännande och en officiell klassificering, på bästa sätt kunna saluföra de många Ribona-viner som i många år har sålts efter lång lagring och som tydligt skiljer sig från de unga Ribona-viner som dricks bara några månader efter skörd. Produkten är resultatet av det kommersiella och vetenskapliga erkännandet av att detta vin av ribona-druvor kan bli ännu bättre genom lagring, något som alltid varit utmärkande för vinet och också gäller för de närbesläktade druvsorterna verdicchio och pecorino.

Ändringen rör artiklarna 1–8 i produktspecifikationen och avsnitten 4 och 5.2 i det sammanfattande dokumentet.

2. **Colli Maceratesi av typen Ribona Riserva Spumante**

Beskrivning: Colli Maceratesi av typen Ribona Riserva Spumante har lagts till.

Motivering: Generiska mousserande viner omfattas redan av den nuvarande produktspecifikationen. Tillägg av vintypen Ribona gör den tydligt och lätt igenkännbar och innebär att ursprunget tydligt anges för de druvor som används för att framställa det mousserande vinet, vilket skulle göra etiketten och angivelsen av druvsorten tydlig för konsumenten. Tillägget av typen ”Riserva” förbättrar i konsumentens ögon det mousserande vinets kvalitet och kräver en hög kvalitetsnivå från producenterna.

Ändringen rör artiklarna 1–8 i produktspecifikationen och avsnitten 4 och 5.2 i det sammanfattande dokumentet.

3. **Colli Maceratesi av typen Rosso Novello**

Beskrivning: Colli Maceratesi av typen Rosso Novello tas bort.

Motivering: De sensoriska egenskaperna är av ovanligt hög kvalitet och meningslös handelskonkurrens förekommer med andra italienska Novello-produkter.

Ändringen rör artiklarna 1–8 i produktspecifikationen och avsnitten 4 och 5.2 i det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Typen Ribona Spumante**

Beskrivning: Uttrycket ”asciutto” (torr) i smakbeskrivningen har ersatts med ”da dosaggio zero a brut” (från zero dosage till brut).

Motivering: Denna ändring återspeglar produktens faktiska egenskaper.

Ändringen rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet.

5. **Beteckningar för passitovin**

Beskrivning: Regler för vinframställning och lagring.

Motivering: Det rör sig om justeringar av de oenologiska metoder som används för att ge vinerna sina utmärkande egenskaper.

Ändringen gäller artikel 5 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. **Märkning och presentation**

Beskrivning: I enlighet med gällande lagstiftning får beteckningen ”Vigna” och/eller namnet på det större geografiska området ”Marche”, där produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ligger, nu anges på etiketten.

Motivering: Ändringen gör det möjligt att ge mer detaljerad information om det geografiska området för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Colli Maceratesi”.

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen och avsnitt 9 i det sammanfattande dokumentet.

7. **Märkning och presentation**

Beskrivning: Det har preciserats att det är förbjudet att lägga till andra beskrivningar än de som uttryckligen anges i produktspecifikationen, däribland attributen ”fin”, ”scelto”, ”selezionato” och liknande.

Motivering: De förbjudna uttrycken har preciserats tydligare.

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. **Förpackning och presentation**

Beskrivning: Möjligheten att använda särskilda format i marknadsföringssyfte har lagts till.

Motivering: Denna förändring anpassar texten till gällande lagstiftning.

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. **Förpackning och presentation**

Beskrivning: Förslutningar såsom kronkork och dragkapsyl får inte användas.

Motivering: Denna förändring anpassar texten till gällande lagstiftning.

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. **Uppgifter om kontrollorganet**

Beskrivning: Sätet för kontrollorganet Valoritalia s.r.l. har ändrats.

Motivering: Adressen har ändrats.

Ändringen gäller artikel 10 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Colli Maceratesi

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinerna**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Bianco: Färg: blek halmgul. Doft: utsökt, behaglig, harmonisk. Smak: torr, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Bianco Passito: Färg: Halmgul till bärnstensfärgad med varierande intensitet. Doft: typisk för lätt torkade druvor, dynamisk, intensiv.

Smak: söt, harmonisk, sammetslen. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 25

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Bianco Spumante: Bubblor: fina och kvardröjande. Färg: blek halmgul. Doft: angenäm, något fruktig.

Smak: torr, behagligt syrlig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *Colli Maceratesi Ribona*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Ribona: Färg: halmgul med gyllene inslag. Doft: distinkt, behaglig. Smak: torr, smakrik, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Ribona Passito: Färg: halmgul till bärnstensfärgad med varierande intensitet. Doft: typisk för lätt torkade druvor, dynamisk, intensiv.

Smak: söt, harmonisk, sammetslen.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 25

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Ribona Spumante: Bubblor: fina och kvardröjande. Färg: blekt halmgul. Doft: angenäm, något fruktig.

Smak: från zero dosage till brut, behagligt syrlig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Ribona Riserva: Färg: halmgul med varierande intensitet. Doft: fin, utsökt. Smak: torr, frisk, smakrik, medelhög fyllighet med något bitter bottensats.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,00

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Ribona Riserva Spumante Bubblor: fina och kvardröjande. Färg: halmgul med varierande intensitet. Doft: fin, utsökt.

Smak: från zero dosage till brut, frisk, smakrik, medelhög fyllighet med något bitter bottensats.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,00

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

9. *Colli Maceratesi Rosso*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Rosso: Färg: rubinröd. Doft: distinkt, intensiv. Smak: torr, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Rosso Riserva:

Färg: rubinröd som ibland drar åt granaträd vid lagring. Doft: behaglig, komplex, lätt dynamisk. Smak: smakrik, harmonisk, behagligt torr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Colli Maceratesi” Sangiovese: Färg: rubinröd. Doft: distinkt, intensiv. Smak: torr, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

–

5.2 *Högsta avkastning*

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 druvor per hektar

2. Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

12 000 kg druvor per hektar

3. Colli Maceratesi Rosso Riserva och Colli Maceratesi Ribona Riserva

10 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det område där de druvor som används för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Colli Maceratesi odlas omfattar hela provinsen Macerata och kommunen Loreto i provinsen Ancona.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Colli Maceratesi

Vinodling och vinframställning har bedrivits i hundratals år i produktionsområdet för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Colli Maceratesi.

Mänskliga faktorer har påverkat valet av druvsorter och utvecklingen av odlings- och vinframställningsmetoder, som ständigt förbättras. Mousserande viner har sedan länge framställts i området Colli Maceratesi, vilket framgår av flera gamla texter. Framställningen av passitoviner är gammal och väldokumenterad. Klimatet och jordmånen i kombination med mänsklig aktivitet ger Colli Maceratesi-vinerna deras unika egenskaper.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Hänvisning till uttrycket ”Vigna”

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Vid märkning och saluföring av viner av typen Colli Maceratesi får uttrycket ”Vigna” användas, förutsatt att det följs av det relevanta ortsnamnet eller det traditionella namnet, att separata behållare används för vinframställning respektive lagring och att detta uttryck ingår både i druvproduktionsrapporten och i registren samt finns med i den relevanta regionala förteckningen i enlighet med gällande lagstiftning.

I enlighet med gällande lagstiftning får dessutom det bredare geografiska namnet ”Marche” användas i märkningen och saluföringen av vinerna, förutsatt att namnet är åtskilt från beteckningens geografiska namn och beteckningen ”DOC”.

Uttrycket ”Marche” måste anges med samma versaler och/eller gemener som ”Colli Maceratesi” och tecknen får inte var högre än de i ”Colli Maceratesi”. Alla de uppgifter som anges i första stycket ska ha en enhetlig bakgrund.

Länk till produktspecifikationen

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