C/2025/5875

4.11.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5875)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Spoleto"

EU-referentienummer: PDO-IT-A0848-AM03 - 5.8.2025

1. **Naam van het product**

"Spoleto"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BGA

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ landbouwproducten

☑ wijnen

☐ gedistilleerde dranken

4. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw) — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij) — Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (directoraat-generaal Bevordering van de kwaliteit van agrovoedingsmiddelen) — PQA I

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedkeuring en de mededeling van de standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen.

De wijziging voldoet aan de definitie van "standaardwijziging" van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat:

— zij geen wijziging omvat in de naam of in het gebruik ervan, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

— zij het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigt te verbreken;

— zij geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengt.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Schrapping van het type “Spoleto” bianco

Beschrijving

Het type “Spoleto” bianco is uit het productdossier geschrapt.

De wijziging betreft de artikelen 1, 2, 4, 6 en 7 van het productdossier en de rubrieken 6 (“Organoleptische eigenschappen”) en 7.2 (“Maximumopbrengsten”) van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van het type “Spoleto” Trebbiano spoletino superiore

Beschrijving

Het type “Spoleto” Trebbiano spoletino superiore is uit het productdossier verwijderd.

De wijziging betreft de artikelen 1, 2, 4, 5, 6, 7 en 8 van het productdossier en de rubrieken 6 (“Organoleptische eigenschappen”) en 7.2 (“Maximumopbrengsten”) van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van de specificatie VSQ

Beschrijving

De specificatie VSQ is toegevoegd om de categorie geproduceerde mousserende wijn op eenduidige wijze aan te duiden.

De wijziging betreft artikel 1 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van het type “Spoleto” Trebbiano spoletino riserva

Beschrijving

Het type “Spoleto” Trebbiano spoletino riserva is toegevoegd, gekenmerkt door een verplichte ouderingsperiode van ten minste 18 maanden, waarvan ten minste 3 maanden in de fles.

De wijziging betreft de artikelen 1, 2, 4, 5, 6 en 7 van het productdossier en de rubrieken 6 (“Organoleptische eigenschappen”) en 7.2 (“Maximumopbrengsten”) van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de maximale gemiddelde hoogte van de wijnstokken

Beschrijving

Als het erom gaat welke wijngaarden in aanmerking komen, is de uitsluiting van wijngaarden op een gemiddelde hoogte van meer dan 400 m boven zeeniveau geschrapt.

De wijziging betreft artikel 4 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Datum vastgesteld voor afwijkingen met betrekking tot de wijnbereiding en botteling

Beschrijving

In het geval van wijnbereiding, drogen, ouderen en bottelen buiten het productiegebied zijn afwijkingen voorzien voor producenten die kunnen aantonen dat zij deze bewerkingen ten minste drie jaar vóór de inwerkingtreding van het productdossier hebben uitgevoerd. De tekst is gewijzigd om daarin de precieze datum van inwerkingtreding van het productdossier op te nemen.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Correctie van verwijzingen naar wetgeving

Beschrijving

Sommige verwijzingen naar wetgeving zijn gecorrigeerd door gebruik te maken van de algemenere uitdrukkingen “geldende EU-wetgeving” en “geldende nationale wetgeving”.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Maceratie op de schil

Beschrijving

Voor de typen “Spoleto” Trebbiano spoletino en “Spoleto” Trebbiano spoletino riserva is de mogelijkheid van maceratie op de schil toegevoegd.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Vrijgave voor consumptie van “Riserva”

Beschrijving

Vanwege de invoering van het nieuwe type “Spoleto” Trebbiano spoletino riserva zijn de overeenkomstige regels voor de vrijgave voor consumptie vastgesteld.

De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijzigingen in de organoleptische eigenschappen

Beschrijving

Vanwege de invoering van de mogelijkheid van maceratie op de schil is de beschrijving van de kleur van “Spoleto” Trebbiano spoletino gewijzigd.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en rubriek 6 (“Organoleptische eigenschappen”) van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van de ruimere geografische benaming “Umbria” (Umbrië)

Beschrijving

De mogelijkheid is toegevoegd om bij de etikettering en presentatie van wijnen de ruimere geografische benaming “Umbria” te gebruiken en er zijn regels vastgesteld voor het gebruik ervan.

Deze wijziging betreft artikel 7 van het productdossier en rubriek 11 (“Verdere toepasselijke vereisten”) van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Verpakking

Beschrijving

De wijzigingen zijn:

— schrapping van de mogelijkheid om andere dan glazen recipiënten te gebruiken,

— schrapping van de minimaal toegestane hoeveelheid van 0,187 liter,

— verhoging van het maximaal toegestane volume tot 18 liter,

— verbod op het gebruik van kroonkurken,

— schrapping van de specificatie “natuurlijke, champignonvormige” voor de kurk van de mousserende wijn.

De wijziging betreft artikel 8 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van het lid over het aanbrengen van halsetiketten op de recipiënten

Beschrijving

Het lid waarin werd voorgeschreven om voor het in de handel brengen van het product een halsetiket of anders het door de gemachtigde instantie toegekende partijnummer aan te brengen, is geschrapt.

De wijziging betreft artikel 8 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de verwijzing naar de controle-instantie

Beschrijving

Het artikel van het productdossier waarin eerder de verwijzingen naar de controle-instantie waren opgenomen, is gewijzigd en deze informatie is vervangen door een verwijzing naar de bekendmaking op de officiële website van de bevoegde autoriteit van de lidstaat.

De wijziging betreft artikel 10 van het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Spoleto”

EU-referentienummer: PDO-IT-A0848-AM03 - 5.8.2025

1. **Namen**

“Spoleto”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

"Spoleto" Trebbiano spoletino

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: van strogeel tot diep goudgeel.

Neus

Geur: krachtig, karakteristiek.

Mond

Smaak: droog, fris, soms zuur.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	5,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	Gram per liter; uitgedrukt in wijnsteenzuur.
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: Minimaal 11,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l

Wijnbouwproduct

"Spoleto" Trebbiano spoletino riserva

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: van strogeel tot diep goudgeel, van variërende intensiteit.

Neus

Geur: vineus, karakteristiek.

Mond

Smaak: droog, fris, soms zuur.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	5,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	Gram per liter; uitgedrukt in wijnsteenzuur.
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: 12,00 % vol;

Minimaal niet-reducerend extract: 20,0 g/l

Wijnbouwproduct

"Spoleto" Trebbiano spoletino spumante

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel, met mogelijke groenachtige schakeringen.

Schuim: fijn en aanhoudend.

Neus

Geur: krachtig, karakteristiek.

Mond

Smaak: droog, fris, soms zuur.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	6,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	Gram per liter; uitgedrukt in wijnsteenzuur.
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: Minimaal 11,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 15,0 g/l

Wijnbouwproduct

"Spoleto" Trebbiano spoletino passito

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: goudgeel, neigend naar ambergeel.

Neus

Geur: intens, etherisch, met toetsen van rijp fruit.

Mond

Smaak: vol en fluweelzacht.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	Gram per liter; uitgedrukt in wijnsteenzuur.
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholgehalte: 17,00 % vol, waarvan 14,00 % effectief.

Minimaal niet-reducerend extract: 22,0 g/l

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

Opbrengst van wijnstokken die volgens de "maritate"-techniek zijn geleid

Type wijnbereidingsprocedé

Teeltpraktijk

Beschrijving

De opbrengst per eenheid van wijnstokken die met de "maritate"-techniek worden geleid, mag in geen geval meer dan 50 kg per wijnstok bedragen.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Trebbiano Spoletino

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	11 000
Maximale opbrengsteenheid	Kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

"Spoleto" Trebbiano spoletino spumante

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	12 000
Maximale opbrengsteenheid	Kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

"Spoleto" Trebbiano spoletino passito

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	11 000
Maximale opbrengsteenheid	Kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

"Spoleto" Trebbiano spoletino riserva

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	11 000
Maximale opbrengsteenheid	Kilogram druiven per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

Italia — Trebbiano spoletino B. — Trebbiano

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De druiven die bestemd zijn voor de productie van wijn met de BOB "Spoleto" moeten worden geproduceerd in het in het productdossier beschreven gebied, dat het gehele grondgebied van de gemeente Montefalco en een gedeelte van de gemeenten Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto en Trevi omvat.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Het gebied is grotendeels vlak en wordt doorkruist door de rivier de Clitunno en door talrijke beekjes en zijrivieren. Het gebied bevindt zich op een hoogte van 200 tot 550 meter boven zeeniveau en het klimaat wordt sterk beïnvloed door de heuvels die aan de vallei grenzen. Door de ligging van de Apennijnen van Umbrië en de Marken in het oosten komen de winden vooral uit het westen. De gemiddelde jaarlijkse neerslag is 800 mm (gematigd klimaat met droge zomers). De oorsprong van de trebbiano spoletino is onbekend, maar het ras kan zeker worden beschouwd als inheems en lokaal in het afgebakende gebied, aangezien is aangetoond dat de druif er al sinds de negentiende eeuw wordt geteeld.

Categorie wijnbouwproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

Het gebied is grotendeels vlak en wordt doorkruist door de rivier de Clitunno en door talrijke beekjes en zijrivieren. Het gebied bevindt zich op een hoogte van 200 tot 550 meter boven zeeniveau en het klimaat wordt sterk beïnvloed door de heuvels die aan de vallei grenzen. Door de ligging van de Apennijnen van Umbrië en de Marken in het oosten komen de winden vooral uit het westen. De gemiddelde jaarlijkse neerslag is 800 mm (gematigd klimaat met droge zomers). De oorsprong van de trebbiano spoletino is onbekend, maar het ras kan zeker worden beschouwd als inheems en lokaal in het afgebakende gebied, aangezien is aangetoond dat de druif er al sinds de negentiende eeuw wordt geteeld.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/van de afwijking

Gebruik van de ruimere geografische benaming "Umbria" in de etikettering en presentatie van wijnen.

Juridisch kader

Nationale wetgeving.

Type vereiste/aanvullende afwijking

Aanvullende voorschriften voor de etikettering.

Beschrijving van de vereiste / afwijking

Bij de etikettering en presentatie van de wijnen mag de naam “Umbria”, die een grotere geografische eenheid aanduidt, worden gebruikt.

De naam “Umbria” moet worden gescheiden van de geografische naam van de benaming en van de vermelding “Denominazione di Origine Controllata” (gecontroleerde oorsprongsbenaming).

De lettergrootte van de naam “Umbria” moet kleiner zijn dan die van de naam van de benaming “Spoleto”. Het lettertype, de stijl, de tussenruimte, de grafische voorstelling, de kleur en de kleurintensiteit moeten onderling identiek zijn.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23399