



**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2025/507)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Colli Maceratesi”

PDO-IT-A0443-AM02

Data przekazania informacji: 24 października 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Rodzaj Colli Maceratesi Ribona Riserva

Opis: Wprowadzenie rodzaju Ribona Riserva.

Uzasadnienie: Colli Maceratesi Ribona nie jest wyjątkiem, a jego tradycja rozwija się również w tym sensie, że obecnie złożono wnioski o ustanowienie przepisów dotyczących nowego rodzaju wina charakteryzującego się dłuższym okresem dojrzewania, wyższą zawartością alkoholu i profilem sensorycznym o złożonych aromatach trzeciorzędnych, co nadaje mu wartość dodaną pod względem właściwości organoleptycznych, w oparciu o nuty mineralów i suszonych ziół, takich jak rumianek, herbata, szalwia i rozmaryn, oprócz smaku nadawanego dzięki naturalnej kwasowości winogron, która stanowi podstawę charakterystycznego smaku wina. Natychmiastowym i strategicznym celem wprowadzenia tego rodzaju „Riserva” jest stworzenie jak najlepszych warunków dla wprowadzenia do obrotu wielu win Ribona, które od lat są sprzedawane po długim okresie dojrzewania i których jakościowe cechy różnią się od cech młodych win Ribona, które pije się kilka miesięcy po zbiorach, dzięki oficjalnemu uznaniu i klasyfikacji tych win. Wprowadzenie win rodzaju Riserva jest wynikiem komercyjnego i naukowego uznania dla faktu, że jakość win produkowanych z winogron Ribona rośnie wraz z dojrzewaniem, co zawsze odróżniało je od innych win, nawet od produkowanych z tak ściśle powiązanych z nimi odmian jak Verdicchio i Pecorino.

Zmiana dotyczy art. 1–8 specyfikacji produktu oraz pkt 4 i 5.2 jednolitego dokumentu.

2. Rodzaj Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

Opis: Wprowadzenie rodzaju Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante [wino musujące opatrzone określeniem „Riserva”]

Uzasadnienie: Wino musujące bez określenia „Riserva” zostało już uwzględnione w obecnej specyfikacji produktu; dodanie odmiany Ribona sprawi, że stanie się ona jednoznacznie rozpoznawalna, oraz jasno określi pochodzenie winogron wykorzystywanych do produkcji wina musującego, podnosząc renomę win objętych tym oznaczeniem i wyraźnie wskazując konsumentowi odmianę winorośli. Dodanie rodzaju „Riserva” podnosi jakość wina musującego w oczach konsumenta i sprawia, że producenci utrzymują wysoki poziom jakości.

Zmiana dotyczy art. 1–8 specyfikacji produktu oraz pkt 4 i 5.2 jednolitego dokumentu.

3. Rodzaj Colli Maceratesi Rosso Novello

Opis: Usunięcie rodzaju Colli Maceratesi Rosso Novello [młode czerwone].

Uzasadnienie: Jakość właściwości sensorycznych nie jest wyjątkowa i dochodzi do bezcelowej konkurencji handlowej z innymi włoskimi produktami typu Novello.

Zmiana dotyczy art. 1–8 specyfikacji produktu oraz pkt 4 i 5.2 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Rodzaj Ribona Spumante**

Opis: Określenie „asciutto” [wytrawne] w opisie smaku zastąpiono określeniem „da dosaggio zero a brut” [od „zero dosage” do „brut”].

Uzasadnienie: Zmiana ta odzwierciedla rzeczywiste właściwości produktu.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

5. **Wina opatrzone określeniem Passito**

Opis: Przepisy dotyczące produkcji i dojrzewania wina.

Uzasadnienie: Są to dostosowania dotyczące praktyk enologicznych stosowanych w celu nadania winom ich szczególnych właściwości.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. **Etykietowanie i prezentacja**

Opis: Zgodnie z obowiązującymi przepisami na etykiecie można teraz dodać określenie „Vigna” lub nazwę szerszego obszaru geograficznego „Marche”, na którym znajduje się obszar produkcji ChNP.

Uzasadnienie: Zmiana umożliwia podanie dokładnych informacji na temat pochodzenia geograficznego win objętych ChNP „Colli Maceratesi”.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

7. **Etykietowanie i prezentacja**

Opis: Uściślono, że zakazane jest dodawanie jakiegokolwiek opisu innego niż wyraźnie przewidziane w specyfikacji produktu, w tym przymiotników „fine” (wyborowe), „scelto” (pierwszej jakości), „selezionato” (wyselekcjonowane) i podobnych.

Uzasadnienie: Zakazane wyrażenia zostały precyzyjniej określone.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. **Pakowanie i prezentacja**

Opis: Dodano możliwość stosowania specjalnych formatów do celów promocyjnych.

Uzasadnienie: Zmiana zapewnia zgodność tekstu z obowiązującymi przepisami.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. **Pakowanie i prezentacja**

Opis: Nie można stosować kapsli i zakrętek otwieranych przez pociągnięcie.

Uzasadnienie: Zmiana zapewnia zgodność tekstu z obowiązującymi przepisami.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. **Informacje o jednostce certyfikującej**

Opis: Zmiana siedziby jednostki certyfikującej Valoritalia s.r.l.

Uzasadnienie: Zmienił się adres.

Zmiana dotyczy art. 10 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Colli Maceratesi

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmacnianymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Bianco [białe]: Barwa: słomkowożółta; Aromat: delikatny, przyjemny, harmonijny; Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Bianco Passito [białe z suszonych winogron]: Barwa: słomkowo-bursztynowa o różnej intensywności; Aromat: typowy dla wina z suszonych winogron, dynamiczny, intensywny;

Smak: słodki, harmonijny, aksamitny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,00 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 25
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Bianco Spumante [białe musujące]: Pęcherzyki powietrza: drobne i długo utrzymujące się; Barwa: słomkowożółta; Aromat: przyjemny, łagodnie owocowy;

Smak: wytrawny, przyjemnie kwaskowate;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

4. *Colli Maceratesi Ribona*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Ribona Barwa: słomkowożółta ze złotymi refleksami; Aromat: wyrazisty, przyjemny; Smak: wytrawny, bogaty, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Ribona Passito [z suszonych winogron]: Barwa: słomkowo-bursztynowa o różnej intensywności; Aromat: typowy dla wina z suszonych winogron, dynamiczny, intensywny;

Smak: słodki, harmonijny, aksamitny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,00 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) 25
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Ribona Spumante [musujące]: Pęcherzyki powietrza: drobne i długo utrzymujące się; Barwa: słomkowożółta; Aromat: przyjemny, łagodnie owocowy;

Smak: od „zero dosage” do „brut”, przyjemnie kwaśne;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Ribona Riserva [opatrzone określeniem „Riserva”]: Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności; Aromat: lekki, delikatny; Smak: wytrawny, świeży, bogaty, średnio intensywny, z lekko gorzkim osadem;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,00
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Ribona Riserva Spumante [musujące opatrzone określeniem „Riserva”]: Pęcherzyki powietrza: drobne i długo utrzymujące się; Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności; Aromat: lekki, delikatny;

Smak: od „zero dosage” do „brut”, wytrawny, świeży, bogaty, średnio intensywny, z lekko gorzkim osadem;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

9. *Colli Maceratesi Rosso*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Rosso [czerwone]: Barwa: rubinowa; Aromat: charakterystyczny, intensywny; Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Rosso Riserva [czerwone opatrzone określeniem „Riserva”]:

Barwa: rubinowoczerwona, niekiedy w miarę dojrzewania zbliżona do barwy owocu granatu; Aromat: przyjemny, złożony, lekko dynamiczny; Smak: bogaty, harmonijny, przyjemnie wytrawny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

ZWIĘZŁY OPIS

„Colli Maceratesi” Sangiovese Barwa: rubinowa; Aromat: charakterystyczny, intensywny; Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność*

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 winogron z hektara

2. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

12 000 kg winogron z hektara

3. *Colli Maceratesi Rosso Riserva, Colli Maceratesi Ribona Riserva*

10 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar, na którym uprawia się winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia Colli Maceratesi, obejmuje całą prowincję Macerata i gminę Loreto w prowincji Ancona.

7. **Odmiany winorośli**

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. - Sangiovetto
Sauvignon B. - Sauvignon Blanc
Trebiano Toscano B. - Procanico
Verdicchio Bianco B. - Trebbiano di Soave B.
Vernaccia Nera N. - Vernaccia

8. **Opis związku lub związków**

Colli Maceratesi

Zarówno uprawa winorośli, jak i produkcja wina są prowadzone od kilku wieków na obszarze produkcji win objętych ChNP Colli Maceratesi.

Czynniki ludzkie wpłynęły na dobór odmian winorośli oraz rozwój technik uprawy i produkcji wina, które są stale udoskonalane. Wina musujące są od dawna produkowane na obszarze Colli Maceratesi, co wynika z kilku starożytnych tekstów. Produkcja win Passito jest prowadzona od dawna i dobrze udokumentowana. Klimat i charakter gleb w połączeniu z działalnością człowieka nadają winom Colli Maceratesi wyjątkowe cechy charakterystyczne.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Odniesienie do określenia „Vigna”

Ramy prawne:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach i w prezentacji win Colli Maceratesi można stosować określenie „Vigna”, pod warunkiem że następuje po nim odpowiednia nazwa miejsca lub nazwa tradycyjna, że do produkcji i przechowywania wina stosowane są oddzielne pojemniki oraz że określenie to jest zawarte zarówno w sprawozdaniu z produkcji winogron, jak i w rejestrach oraz znajduje się w odpowiednim wykazie regionalnym zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ponadto, zgodnie z obowiązującymi przepisami, do etykietowania i prezentacji win można stosować szerszą nazwę geograficzną „Marche”, pod warunkiem że nazwa ta jest oddzielona od nazwy geograficznej nazwy pochodzenia i określenia „DOC” [ChNP].

Do zapisu określenia „Marche” należy użyć tych samych wielkich lub małych literach, co w przypadku słów „Colli Maceratesi”, a wysokość znaków nie może przewyższać wysokości znaków w słowach „Colli Maceratesi”. Wszystkie szczegóły wymienione w akapicie pierwszym muszą być umieszczone na jednolitym tle.

Link do specyfikacji produktu

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