



**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví
vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(C/2025/507)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Colli Maceratesi“

PDO-IT-A0443-AM02

Datum oznámení: 24.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Typ Colli Maceratesi Ribona Riserva

Popis: zavedení typu Ribona Riserva.

Odůvodnění: Víno Colli Maceratesi Ribona rovněž zažívá vývoj své tradice, kdy se nyní vyžaduje možnost regulovat nový typ vína, které se vyznačuje významnějším zráním, vyšším obsahem alkoholu a senzoryckým profilem dosahujícím komplexnosti terciárního charakteru aromat, aby mělo přidanou organoleptickou hodnotu, jejímž základem jsou minerální tóny a sušené aromatické byliny, jako jsou heřmánek, čaj, šalvěj a rozmarýn, jakož i chuť vycházející z kyselého dědictví těchto hroznů, které určuje výrazný chuťový deskriptor. Bezprostředním a strategickým účelem požadavku na typ „Riserva“ je umožnit vhodné, rozpoznatelné, oficiální a katalogizovatelné zařazení enologické nabídky mnoha etiket „Ribona“, které se již léta objevují na trhu, se značným zpožděním a senzoryckým profilem, který se velmi liší od profilu mladého vína Ribona několik měsíců po sklizni. Tato nabídka produktu je výsledkem obchodního a vědeckého uznání průběžného vývoje tohoto vína vyráběného z hroznů odrůdy Ribona, která toto víno vždy charakterizovala stejně jako její blízké příbuzné Verdicchio a Pecorino.

Tato změna se týká článků 1 až 8 specifikace a těchto bodů jednotného dokumentu: 4 a 5.2.

2. Typ Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

Popis: zavedení typu Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante.

Odůvodnění: Šumivé víno, které je již v současné specifikaci obecně zahrnuto, by se zařazením odrůdy Ribona stalo jasně a nezaměnitelně rozpoznatelným, a vinařský původ bublinek by se tím jasně specifikoval. Z toho vyplývá vyšší kvalita označení a jasná sledovatelnost odrůdy pro spotřebitele. Doplněním typu „Riserva“ je bublinka více vnímána jako kvalitativní prvek a nutí výrobce k dodržování důležitého standardu kvality.

Tato změna se týká článků 1 až 8 specifikace a bodů 4 a 5.2 jednotného dokumentu.

3. Typ Colli Maceratesi Rosso Novello

Popis: vypuštění typu Colli Maceratesi Rosso Novello.

Odůvodnění: běžná senzorycká kvalita a zbytečná obchodní soutěživost ve vztahu k domácí produkci mladých vín „novello“.

Tato změna se týká článků 1 až 8 specifikace a bodů 4 a 5.2 jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Typ Ribona Spumante

Popis: V popisu chuti se výraz „suché“ nahrazuje slovy „přírodně tvrdé až tvrdé“.

Odůvodnění: Jedná se o změnu, která je v souladu s vlastnostmi produktu.

Tato změna se týká článku 6 specifikace a bodu 4 jednotného dokumentu.

5. Označení Vino Passito

Popis: pravidla pro vinifikaci a zrání.

Odůvodnění: Jedná se o úpravy enologických postupů, které vínům dodávají jejich specifické vlastnosti.

Tato změna se týká článku 5 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

6. Označování a obchodní úprava

Popis: Zavedení možnosti uvádět na etiketě vinici a širší zeměpisný název „Marche“, do něhož spadá oblast produkce CHOP, přičemž zavedení této možnosti je v souladu s platnými právními předpisy.

Odůvodnění: Změna umožňuje poskytnout přesné informace o zeměpisném původu vín s chráněným označením původu „Colli Maceratesi“.

Tato změna se týká článku 7 specifikace a bodu 9 jednotného dokumentu.

7. Označování a obchodní úprava

Popis: Upřesňuje se, že je zakázáno přidávat jakýkoli jiný popis, než který je výslovně uveden ve specifikaci, včetně přídavných jmen „fine“ (jemné), „scelto“ (vybrané), „selezionato“ (výběrové) a podobně.

Odůvodnění: Jedná se o zpřesnění zakázaných výrazů.

Tato změna se týká článku 7 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

8. Balení a obchodní úprava

Popis: zavedení možnosti používat zvláštní formáty pro propagační účely.

Odůvodnění: uvedení do souladu s předpisy.

Tato změna se týká článku 8 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

9. Balení a obchodní úprava

Popis: Stanoví se vyloučení používání systémů uzavírání pomocí korunkových uzávěrů a odlamovacích víček.

Odůvodnění: uvedení do souladu s předpisy.

Tato změna se týká článku 8 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

10. Informace o kontrolním subjektu

Popis: změna sídla kontrolního subjektu „Valoritalia s.r.l.“.

Odůvodnění: změna adresy

Tato změna se týká článku 10 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Colli Maceratesi

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

3.1 **Kód kombinované nomenklatury**

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Bianco: barva: světle slámově žlutá; vůně: jemná, příjemná, harmonická; chuť: suchá, harmonická;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Bianco Passito: barva: slámově jantarová různé intenzity; vůně: charakteristická pro sesychání, éterická, intenzivní;

chuť: sladká, harmonická, sametová; minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 15,50 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 24 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,00 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 25
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Bianco Spumante: pěna: jemná a přetrvávající; barva: světle slámově žlutá; vůně: příjemná, lehce ovocná;

chuť: suchá, příjemně nakyslá;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 5,00 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Colli Maceratesi Ribona*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Ribona: barva: slámově žlutá se zlatými odlesky; vůně: charakteristická, příjemná; chuť: suchá, lahodná, harmonická;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Ribona Passito: barva: slámově jantarová různé intenzity; vůně: charakteristická pro sesychání, éterická, intenzivní;

chuť: sladká, harmonická, sametová;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 15,50 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,00 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 25
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Ribona Spumante: pěna: jemná a přetrvávající; barva: světle slámově žlutá; vůně: příjemná, lehce ovocná;

chuť: přírodně tvrdá až tvrdá, příjemně nakyslá;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 5,00 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Ribona Riserva: barva: slámově žlutá různé intenzity; vůně: jemná, příjemná; chuť: suchá, svěží, s lehce nahořklým pozadím, lahodná, středně plná;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 22 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,00
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante: pěna: jemná a přetrvávající; barva: slámově žlutá různé intenzity; vůně: jemná, příjemná;

chuť: přírodně tvrdá až tvrdá, svěží, s lehce nahořklým pozadím, lahodná, středně plná;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 21 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 5,00
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

9. *Colli Maceratesi Rosso*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Rosso: barva: rubínově červená; vůně: charakteristická, intenzivní; chuť: suchá, harmonická;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Rosso Riserva:

barva: rubínově červená, zráním má tendenci přecházet v granátově červenou; vůně: příjemná, komplexní, lehce éterická; chuť: lahodná, harmonická, příjemně suchá;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,50 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 21 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

„Colli Maceratesi“ Sangiovese: barva: rubínově červená; vůně: charakteristická, intenzivní; chuť: suchá, harmonická; minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

—

5.2 *Maximální výnosy*

1. *Colli Maceratesi Bianco, Colli Maceratesi Bianco Spumante, Colli Maceratesi Bianco Passito, Colli Maceratedi Ribona, Colli Maceratesi Ribona Spumante, Colli Maceratesi Ribona Passito, Colli Maceratesi Rosso, Colli Maceratesi Sangiovese*

13 000 kilogramů hroznů na hektar

2. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

12 000 kilogramů hroznů na hektar

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

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů vhodných pro výrobu vín s kontrolovaným označením původu Colli Maceratesi se rozprostírá na celém území provincie Macerata a obce Loreto v provincii Ancona.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. – Malvoisie
Merlot N.
Montepulciano N.
Pecorino B. – Vissanello
Sangiovese N. – Sangiovese
Sauvignon B. – Sauvignon blanc
Trebiano toscano B. – Procanico
Verdicchio bianco B. – Trebbiano di Soave B.
Vernaccia Nera N. – Vernaccia

8. **Popis souvislostí**

Colli Maceratesi

V oblasti produkce vín s CHOP Colli Maceratesi probíhá pěstování vinné révy i výroba vína již několik staletí.

Výběr moštových odrůd a vývoj pěstitelských a vinařských technik, které se neustále zlepšovaly, ovlivnily lidské faktory. Výroba šumivých vín ve vinařské oblasti Colli Maceratesi je známá již dlouho, což je patrné z řady starých textů. Produkce vína Passito má starobylé, dobře zdokumentované kořeny. Díky podnebí a povaze půdy v kombinaci s lidskou činností mají vína Colli Maceratesi jedinečné vlastnosti.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Odkaz na výraz „Vigna“ (vinice)

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování a obchodní úpravě vín Colli Maceratesi může být použit výraz „Vigna“ (vinice), pokud je za ním uveden příslušný název místa nebo tradiční název, pokud je víno vyráběno a uchováno v oddělených nádobách a pokud je tento výraz uveden jak v oznámení hroznů, tak v evidenčních knihách a v příslušném regionálním seznamu sestaveném podle platných právních předpisů.

Kromě toho může být v souladu s platnými právními předpisy při označování a obchodní úpravě vín použit širší zeměpisný název „Marche“, pokud je tento název oddělen od zeměpisného názvu označení a výrazu „DOC“.

Výraz „Marche“ musí být uveden stejnými velkými a/nebo malými písmeny, jako jsou písmena použitá pro text „Colli Maceratesi“ a na jednotném pozadí pro všechna označení uvedená v prvním odstavci a musí být uveden písmem, jehož výška nepřevyšuje písmo použité pro text „Colli Maceratesi“.

Odkaz na specifikaci výrobku

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