



**Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(C/2025/507)

La presente comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Colli Maceratesi»

PDO-IT-A0443-AM02

Fecha de comunicación: 24.10.2024

**DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**

**1. Tipo Colli Maceratesi Ribona Riserva**

Descripción: Introducción del tipo Ribona Riserva (reserva)

Justificación: El Colli Maceratesi Ribona no es una excepción y su tradición también está evolucionando en la medida en que actualmente se solicita el establecimiento de normas para un nuevo tipo de vino caracterizado por un período de envejecimiento más largo, un grado alcohólico más elevado y un perfil sensorial con aromas complejos y terciarios, lo que le confiere un valor añadido en términos de características organolépticas, basadas en notas minerales y hierbas aromáticas secas como la manzanilla, el té, la salvia y el romero, además del sabor producido por el contenido natural de acidez de las uvas que sustenta el sabor característico del vino. La intención inmediata y estratégica de la solicitud de este tipo «Riserva» («reserva») es comercializar mejor los numerosos vinos Ribona que se han venido comercializando tras un período de envejecimiento considerable, y que tienen cualidades distintivas muy diferentes de las de los jóvenes vinos Ribona consumidos unos meses después de la vendimia, mediante el reconocimiento oficial y la clasificación de estos vinos. Estos vinos Riserva son el resultado de un reconocimiento comercial y científico de la capacidad de este vino, elaborado a partir de uvas ribona, de mejorar con la crianza, lo que siempre lo ha distinguido, al igual que las variedades estrechamente relacionadas verdicchio y pecorino.

Esta modificación afecta a los puntos 1 a 8 del pliego de condiciones y a las secciones 4 y 5.2 del documento único.

**2. Tipo Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante**

Descripción: Introducción del tipo Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante (reserva espumoso).

Justificación: El vino espumoso genérico ya está incluido en el pliego de condiciones actual; añadir la variedad Ribona permitiría distinguirla de forma clara e indiscutible y especificaría claramente el origen de las uvas utilizadas para elaborar el vino espumoso, mejorando así la especificidad de la etiqueta e indicando claramente la variedad de uva al consumidor. Añadir el tipo «Riserva» mejora la calidad del vino espumoso tal como la percibe el consumidor y obliga a los productores mantener un alto nivel de calidad.

Esta modificación afecta a los puntos 1 a 8 del pliego de condiciones y a las secciones 4 y 5.2 del documento único.

**3. Tipo Colli Maceratesi Rosso Novello**

Descripción: Eliminación del tipo Colli Maceratesi Rosso Novello (tinto nuevo).

Justificación: La calidad de las características sensoriales no es excepcional y existe una competencia comercial sin sentido con otros productos italianos de Novello.

Esta modificación afecta a los puntos 1 a 8 del pliego de condiciones y a las secciones 4 y 5.2 del documento único.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

#### 4. **Tipo Ribona Spumante (ribona espumoso)**

Descripción: En italiano, el término «asciutto» (seco) en la descripción del sabor se sustituye por el término «da dosaggio zero a brut» (de dosis cero a brut).

Justificación: Este cambio refleja las características reales del producto.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección 4 del documento único.

#### 5. **Indicaciones Vino Passito**

Descripción: Normas sobre vinificación y envejecimiento.

Justificación: Se trata de ajustes de las prácticas enológicas utilizadas para conferir a los vinos sus características distintivas.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 6. **Etiquetado y presentación**

Descripción: De conformidad con la legislación vigente, ahora puede añadirse a la etiqueta la mención «Vigna» y/o el nombre de la zona geográfica más amplia «Marche», donde está situada la zona de producción de la DOP.

Justificación: La modificación permite ofrecer información precisa sobre el origen geográfico de los vinos de la DOP «Colli Maceratesi».

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección 9 del documento único.

#### 7. **Etiquetado y presentación**

Descripción: Se precisa que está prohibida el añadido de cualquier otra descripción distinta de las expresamente previstas en el pliego de condiciones, incluidos los adjetivos «fine» (fino), «scelto» (escogido), «selezionato» (seleccionado) y similares.

Justificación: Las menciones prohibidas se han especificado con mayor claridad.

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 8. **Envasado y presentación**

Descripción: Se añade la posibilidad de utilizar formatos especiales con fines promocionales.

Justificación: De esta forma se adapta el texto a la legislación vigente.

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 9. **Envasado y presentación**

Descripción: No podrán utilizarse tapones de corona ni abrefácil de anilla.

Justificación: De esta forma se adapta el texto a la legislación vigente.

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

#### 10. **Información sobre el organismo de control**

Descripción: Cambio de domicilio social del organismo de control Valoritalia s.r.l.

Justificación: La dirección ha cambiado.

La modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Colli Maceratesi

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

1. *Colli Maceratesi Bianco*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Bianco (blanco): Color: amarillo pajizo claro; Fase olfativa: delicado, agradable y armonioso; Fase gustativa: seco, armonioso;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

## Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Colli Maceratesi Bianco Passito*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Bianco Passito (blanco pasificado): Color: ámbar pajizo más o menos intenso. Fase olfativa: típico de la pasificación, dinámico e intenso;

Fase gustativa: dulce, armonioso, aterciopelado; Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 24 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

## Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,00 gramos por litro expresado en ácido tartárico

- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 25
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

### 3. *Colli Maceratesi Bianco Spumante*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Bianco Spumante (blanco espumoso): Burbujas: finas y persistentes. Color: amarillo pajizo claro; Fase olfativa: agradable, ligeramente afrutado;

Fase gustativa: seco, agradablemente ácido;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

#### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

### 4. *Colli Maceratesi Ribona*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Ribona Color: amarillo pajizo con reflejos dorados; Fase olfativa: característico, agradable; Fase gustativa: seco, sabroso, armonioso;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

#### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

### 5. *Colli Maceratesi Ribona Passito*

#### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Ribona Passito (pasificado): Color: ámbar pajizo más o menos intenso. Fase olfativa: típico de la pasificación, dinámico e intenso;

Fase gustativa: dulce, armonioso, aterciopelado;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 26 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Acidez total mínima: 4,00 gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 25
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. *Colli Maceratesi Ribona Spumante*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Ribona Spumante (espumoso) Burbujas: finas y persistentes; Color: amarillo pajizo claro; Fase olfativa: agradable, ligeramente afrutado;

Fase gustativa: de dosis cero a brut, agradablemente ácido;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

7. *Colli Maceratesi Ribona Riserva*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva (reserva): Color: amarillo pajizo más o menos intenso. Fase olfativa: fino, delicado; Fase gustativa: seco, fresco, sabroso, con cuerpo medio, con un sedimento ligeramente amargo;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 22 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Acidez total mínima: 4,00
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

8. *Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Ribona Riserva Spumante (reserva espumoso) Burbujas: finas y persistentes; Color: amarillo pajizo más o menos intenso. Fase olfativa: fino, delicado;

Fase gustativa: de dosis cero a brut, fresco, sabroso, con cuerpo medio, con un sedimento ligeramente amargo;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 %;

Extracto no reductor mínimo: 21 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Acidez total mínima: 5,00
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

9. *Colli Maceratesi Rosso*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Rosso (tinto): Color: rojo rubí; Fase olfativa: característico, intenso; Fase gustativa: seco, armonioso;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

10. *Colli Maceratesi Rosso Riserva*

## BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Rosso Riserva (tinto reserva):

Color: rojo rubí, a veces tendente al granate a medida que envejece; Fase olfativa: agradable, complejo, ligeramente dinámico; Fase gustativa: sabroso, armonioso, agradablemente seco;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 21 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

## Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

#### 11. *Colli Maceratesi Sangiovese*

##### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

«Colli Maceratesi» Sangiovese: Color: rojo rubí; Fase olfativa: característico, intenso; Fase gustativa: seco, armonioso; Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %;

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

##### Características analíticas generales

- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —
- Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresado en ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —
- Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

## 5. **Prácticas vitivinícolas**

### 5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

### 5.2. *Rendimientos máximos*

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 kilogramos de uvas por hectárea

2. Colli Maceratesi Ribona Riserva Spumante

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. Colli Maceratesi Rosso Riserva, Colli Maceratesi Ribona Riserva

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de la uva utilizada para la elaboración de vinos con la denominación de origen protegida Colli Maceratesi está constituida por toda la provincia de Macerata y el municipio de Loreto, en la provincia de Ancona.

## 7. **Variedades de uva de vinificación**

cabernet franc n. - cabernet

cabernet sauvignon n. - cabernet

chardonnay b.

ciliegiolo n. - morettone  
grechetto b.  
incrocio bruni 54 b.  
lacrime n.  
maceratino b. - ribona  
malvasia bianca lunga b. - malvoisier  
merlot n.  
montepulciano n.  
pecorino b. - vissanello  
sangiovese n. - sangiovese  
sauvignon b. - sauvignon blanc  
trebbiano toscano b. - procanico  
verdicchio bianco b. - trebbiano di soave b.  
vernaccia nera n. - vernaccia

#### 8. Descripción del/de los vínculo(s)

##### *Colli Maceratesi*

Tanto el cultivo de la vid como la producción de vino se han llevado a cabo durante varios siglos en la zona de producción de los vinos de la DOP Colli Maceratesi.

Los factores humanos han influido en la elección de las variedades de uva y en el desarrollo de técnicas de cultivo y vinificación, que se están mejorando constantemente. Los vinos espumosos se elaboran desde hace mucho tiempo en la zona de Colli Maceratesi, como indican varios textos antiguos. La producción de vinos Passito es antigua y está bien documentada. El clima y la naturaleza de los suelos, unidos a la actividad humana, confieren a los vinos Colli Maceratesi sus características únicas.

#### 9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

##### *Referencia a la mención «Vigna»*

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado y presentación de los vinos Colli Maceratesi, podrá utilizarse la mención «Vigna», siempre que vaya seguido del nombre del lugar o del nombre tradicional correspondiente, que se utilicen recipientes separados para la vinificación y el almacenamiento y que este término se incluya tanto en el informe de producción de la uva como en los registros y figure en la lista regional adecuada de conformidad con la legislación vigente.

Además, de conformidad con la legislación vigente, el nombre geográfico más amplio «Marche» puede utilizarse en el etiquetado y la presentación de los vinos, siempre que este nombre esté separado del nombre geográfico de la denominación y de la mención «DOC».



El término «Marche» debe figurar en los mismos caracteres de mayúsculas o minúsculas que los utilizados para las palabras «Colli Maceratesi» y la altura de los caracteres no debe ser superior a la altura de las palabras «Colli Maceratesi». Todos los datos enumerados en el párrafo primero deberán figurar en un fondo uniforme.

**Enlace al pliego de condiciones**

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

---