



**Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie
vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas**

(C/2025/507)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Colli Maceratesi“

PDO-IT-A0443-AM02

Pranešimo data: 2024 m. spalio 24 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. „Colli Maceratesi“ *Ribona Riserva*

Aprašymas. Pridėta vyno rūšis *Ribona Riserva*.

Pagrindimas. Vynas „Colli Maceratesi“ *Ribona* nėra išimtis ir su juo susijusios tradicijos taip pat kinta – dabar prašoma nustatyti taisykles naujai vyno rūšiai, kuriai būdingas ilgesnis brandinimo laikotarpis, didesnė alkoholio koncentracija ir tokios juslinės savybės kaip sudėtingi tretiniai aromatai, suteikiantys vynui papildomą juslinę vertę, išreikštą mineralų ir džiovinutų aromatinių žolelių, tokių kaip ramunėlės, arbatžolės, šalavijai ir rozmarinai, poskoniais, papildančiais natūralaus vynuogių rūgštingumo kuriamą skonį, ir visa tai lemia išskirtinį vyno aromatą. Prašymo įtraukti rūšį *Riserva* tiesioginis ir strateginis tikslas – oficialiai pripažįstant ir klasifikuojant daugelį rūšių „*Ribona*“ vynų, kurie daug metų buvo parduodami po ilgo brandinimo ir kurių esminės savybės labai skiriasi nuo jaunų vynų „*Ribona*“, vartojamų praėjus keliems mėnesiams nuo derliaus nuėmimo, – rasti kuo geresnį būdą juos parduoti. Šie rūšies *Riserva* vynai – tai komercinio ir mokslinio pripažinimo, kad šis iš veislės „*Ribona*“, kaip ir labai panašių veislių „*Verdicchio*“ ir „*Pecorino*“, vynuogių gaminamas vynas brandinamas įgyja vis geresnių savybių, o dėl to jis visada buvo išskirtinis, rezultatas.

Pakeitimas taikomas produkto specifikacijos 1–8 straipsniams ir bendrojo dokumento 4 ir 5.2 skirsniams.

2. „Colli Maceratesi“ *Ribona Riserva Spumante*

Aprašymas. Pridėta vyno „Colli Maceratesi“ rūšis *Ribona Riserva Spumante* (liet. ilgo brandinimo, putojantis).

Pagrindimas. Paprastas putojantis vynas jau įtrauktas į dabartinę produkto specifikaciją; įtraukus vynuogių veislę „*Ribona*“ ji būtų aiškiai ir neginčijamai atpažįstama, taip pat būtų aiškiai nurodyta vynuogių, iš kurių gaminamas putojantis vynas, kilmė, taip padidinant etiketėje pateikiamos informacijos tikslumą ir aiškiai nurodant vynuogių veislę vartotojui. Įtraukus rūšį *Riserva* pagerėtų vartotojo suvokiama putojančio vyno kokybė, o iš gamintojų būtų tikimasi itin kokybiškų vynų.

Pakeitimas taikomas produkto specifikacijos 1–8 straipsniams ir bendrojo dokumento 4 ir 5.2 skirsniams.

3. „Colli Maceratesi“ *Rosso Novello*

Aprašymas. Išbraukta vyno „Colli Maceratesi“ rūšis *Rosso Novello* (liet. raudonas jaunas).

Pagrindimas. Juslinių savybių kokybė nėra išskirtinė, o konkurencija su kitais itališkais rūšies *Novello* produktais atrodo betikslė.

Pakeitimas taikomas produkto specifikacijos 1–8 straipsniams ir bendrojo dokumento 4 ir 5.2 skirsniams.

(1) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Ribona Spumante**

Aprašymas. Terminas *asciutto* (liet. sausas) skonio aprašyme pakeičiamas žodžiais *da dosaggio zero a brut* (liet. nuo natūralaus briuto iki briuto).

Pagrindimas. Šiuo pakeitimu perteikiamos faktinės produkto savybės.

Pakeitimas taikomas produkto specifikacijos 6 straipsniui ir bendrojo dokumento 4 skirsniai.

5. **Vynų Passito nuorodos**

Aprašymas. Vyno gamybos ir brandinimo taisyklės.

Pagrindimas. Šiais taikomų vynininkystės metodų pakeitimais siekiama suteikti vynams išskirtinių savybių.

Pakeitimas taikomas produkto specifikacijos 5 straipsniui, bet neturi įtakos bendrajam dokumentui.

6. **Ženklimas ir pateikimas**

Aprašymas. Pagal galiojančius teisės aktus dabar etiketėje galima nurodyti terminą *Vigna* ir (arba) platesnės geografinės vietovės, kurioje vyksta SKVN žymimų vynų gamyba, pavadinimą *Marche*.

Pagrindimas. Dėl šio pakeitimo galima tiksliai nurodyti SKVN „Colli Maceratesi“ žymimų vynų geografinę kilmę.

Pakeitimas taikomas produkto specifikacijos 7 straipsniui ir bendrojo dokumento 9 skirsniai.

7. **Ženklimas ir pateikimas**

Aprašymas. Patikslinta, kad draudžiama pridėti bet kokią kitą aprašymą, išskyrus tuos, kurie aiškiai nurodyti produkto specifikacijoje, įskaitant būdvardžius *fine* (liet. kokybiškas), *scelto* (liet. atrinktas), *selezionato* (liet. rinktinis).

Pagrindimas. Aiškiau nurodyti draudžiami vartoti terminai.

Pakeitimas taikomas produkto specifikacijos 7 straipsniui, bet neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. **Pakavimas ir pateikimas**

Aprašymas. Įtraukta galimybė reklamos tikslais naudoti specialius formatus.

Pagrindimas. Šiuo pakeitimu tekstas suderinamas su dabartinėmis teisės aktų nuostatomis.

Pakeitimas taikomas produkto specifikacijos 8 straipsniui, bet neturi įtakos bendrajam dokumentui.

9. **Pakavimas ir pateikimas**

Aprašymas. Karūnėlės formos kamštelių ir kamštelių su traukiamosiomis ašselėmis naudoti negalima.

Pagrindimas. Šiuo pakeitimu tekstas suderinamas su dabartinėmis teisės aktų nuostatomis.

Pakeitimas taikomas produkto specifikacijos 8 straipsniui, bet neturi įtakos bendrajam dokumentui.

10. **Informacija apie kontroliuojančiąją įstaigą**

Aprašymas. Su kontroliuojančiosios įstaigos „Valoritalia s.r.l.“ registruota buveine susijęs pakeitimas.

Pagrindimas. Pasikeitė adresas.

Pakeitimas taikomas produkto specifikacijos 10 straipsniui, bet neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Colli Maceratesi

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1 kategorija – vinas

5 kategorija – rūšinis putojantis vinas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vinas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vynų aprašymas**

1. „Colli Maceratesi“ *Bianco*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ *Bianco* (liet. baltas). Spalva – blyški šiaudų geltonumo; aromatas – subtilus, malonus, harmoningas; skonis – sausas, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,50 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. „Colli Maceratesi“ *Bianco Passito*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ *Bianco Passito* (liet. baltas vytintų vynuogių). Spalva – įvairaus intensyvumo šiaudų ir gintaro geltonumo; aromatas – būdingas vytintoms vynuogėms, dinamiškas, intensyvus;

skonis – saldus, harmoningas, švelnus. Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 15,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,00 g/l vyno rūgšties.

- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre): 25.
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

3. „Colli Maceratesi“ *Bianco Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ *Bianco Spumante* (liet. baltas putojantis). Burbuliukai – smulkūs ir ilgai išliekantys; Spalva – blyški šiaudų geltonumo; aromatas – malonus, šiek tiek vaisiškas;

skonis – sausas, maloniai rūgštus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,00 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre): –
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

4. „Colli Maceratesi“ *Ribona*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ *Ribona*. Spalva – šiaudų geltonumo su auksiniais atspalviais; aromatas – savitas, malonus; skonis – sausas, maloniai sodrus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,50 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre): –
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. „Colli Maceratesi“ *Ribona Passito*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ *Ribona Passito* (liet. vytintų vynuogių). Spalva – įvairaus intensyvumo šiaudų ir gintaro geltonumo; aromatas – būdingas vytintoms vynuogėms, dinamiškas, intensyvus;

skonis – saldus, harmoningas, švelnus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 15,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,00 g/l vyno rūgštis.
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre): 25.
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

6. „Colli Maceratesi“ *Ribona Spumante*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ *Ribona Spumante* (liet. putojantis). Burbuliukai – smulkūs ir ilgai išliekantys; Spalva – blyški šiaudų geltonumo; aromatas – malonus, šiek tiek vaisiškas;

skonis – nuo natūralaus briuto iki briuto, maloniai rūgštus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,00 g/l vyno rūgštis.
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre): –
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

7. „Colli Maceratesi“ *Ribona Riserva*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ *Ribona Riserva* (liet. ilgo brandinimo). Spalva – įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo; aromatas – švelnus, subtilus; skonis – sausas, gaivus, malonaus, vidutinio sodrumo, su karstelėjusiomis nuosėdomis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 22 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,00.
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre): –
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

8. „Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante (liet. ilgo brandinimo, putojantis). Burbuliukai – smulkūs ir ilgai išliekantys; Spalva – įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo; aromatas – švelnus, subtilus;

skonis – nuo natūralaus briuto iki briuto, gaivus, malonaus, vidutinio sodrumo, su karstelėjusiomis nuosėdomis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,00.
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

9. „Colli Maceratesi“ Rosso

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ Rosso (liet. raudonas). Spalva – rubino raudonumo; aromatas – savitas, intensyvus; skonis – sausas, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,50 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

10. „Colli Maceratesi“ Rosso Riserva

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ Rosso Riserva (liet. raudonas, ilgo brandinimo).

Spalva – rubino raudonumo, kartais brandinamas igauna granato raudonumo atspalvį; aromatas – malonus, įvairialypis, šiek tiek dinamiškas; skonis – malonaus sodrumo, harmoningas, maloniai sausas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,50 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

11. „Colli Maceratesi“ Sangiovese

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Colli Maceratesi“ Sangiovese. Spalva – rubino raudonumo; aromatas – savitas, intensyvus; skonis – sausas, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

- Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –
- Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,50 g/l vyno rūgšties.
- Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –
- Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. Vyno gamybos metodai

5.1. Pagrindiniai vynininkystės metodai

–

5.2. Didžiausias derlius

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 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Colli Maceratesi“ Ribona Riserva Spumante

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. „Colli Maceratesi“ Rosso Riserva, „Colli Maceratesi“ Ribona Riserva

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Vietovė, kurioje auginamos saugoma kilmės vietos nuoroda „Colli Maceratesi“ žymimam vynui gaminti naudojamos vynuogės, apima visą Mačeratos provinciją ir Ankonos provincijoje esančią Loreto komuną.

7. Vyninių vynuogių veislės

„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.“ – „Sangiovese“
„Sauvignon B.“ – „Sauvignon Blanc“
„Trebiano Toscano B.“ – „Procanico“
„Verdicchio Bianco B.“ – „Trebiano di Soave B.“
„Vernaccia Nera N.“ – „Vernaccia“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Colli Maceratesi

SKVN „Colli Maceratesi“ žymimų vynu gamybos vietovėje vynuogmedžiai auginami ir vinas gaminamas jau keletą šimtmečių.

Vynuogių veislių pasirinkimui ir nuolat tobulinamų vynuogmedžių auginimo bei vyno gamybos metodų plėtojimui įtakos turėjo žmogiškieji veiksniai. Keliuose senoviniuose dokumentuose pažymima, kad vynu „Colli Maceratesi“ gamybos vietovėje putojantys vynai gaminami jau seniai. Rūšies *Passito* vyno gamyba – ilgaamžė ir išsamiai aprašyta. Klimatas, dirvožemio tipas ir žmogaus pastangos suteikia SKVN „Colli Maceratesi“ žymimiems vynams išskirtinių savybių.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)**

Nuoroda į terminą Vigna

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklavimo

Sąlygos aprašymas

Ženklinant ir pateikiant SKVN „Colli Maceratesi“ žymimus vynus galima pridėti terminą *Vigna*, jeigu po jo nurodomas atitinkamas vietovės pavadinimas arba tradicinis pavadinimas, jeigu vyno gamybai ir laikymui naudojamos atskiros talpyklos ir jeigu šis terminas įtrauktas tiek į vynuogių gamybos ataskaitą, tiek į apskaitą ir įrašytas į atitinkamą regioninį sąrašą pagal galiojančius teisės aktus.

Be to, pagal galiojančius teisės aktus ženklinant ir pateikiant vynus gali būti naudojamas platesnis geografinis pavadinimas *Marche*, jeigu šis pavadinimas yra pateikiamas atskirai nuo geografinės nuorodos pavadinimo ir santrumpos „SKVN“.

Žodis *Marche* turi būti užrašytas didžiosiomis ir (arba) mažosiomis raidėmis, kaip ir žodžiai „Colli Maceratesi“, o simbolių šrifto dydis negali būti didesnis nei žodžių „Colli Maceratesi“ šrifto dydis. Visa pirmoje pastraipoje nurodyta informacija turi būti pateikiama vienodame fone.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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