



C/2025/507

23.1.2025.

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas
(ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu**

(C/2025/507)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Colli Maceratesi”

PDO-IT-A0443-AM02

Paziņojuma datums: 2024. gada 24. oktobris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. “Colli Maceratesi” “Ribona” *riserva* paveids

Apraksts: “Ribona” *riserva* paveida ieviešana.

Pamatojums: “Colli Maceratesi” “Ribona” nav izņēmums tādā ziņā, ka attīstās arī šā vīna ražošanas tradīcija, tāpēc tagad tiek pieprasīts izstrādāt noteikumus attiecībā uz jauna paveida vīnu, kura izturēšanas periods ir ilgāks, kuram ir augstāka spirta koncentrācija un kura organoleptisko profilu bagātina sarežģīti terciārie aromāti, kā minerālu un žuvušu aromātisko garšaugu, piemēram, kumelišu, tējas, salvijas un rozmarīna, notis, kā arī savdabīgā garša, ko nosaka vīnogu dabiskais skābums. Šā *riserva* paveida pieteikšanas tūlītējais un stratēģiskais nolūks ir, šos vīnus oficiāli atzīstot un klasificējot, sakārtot to daudzo “Ribona” vīnu tirdzniecību, kuri jau gadiem ilgi ir pārdoti pēc ilga izturēšanas perioda un īpašību ziņā ļoti atšķiras no “Ribona” jaunvīniem, ko dzer dažus mēnešus pēc ražas novākšanas. Ir komerciāli un zinātniski atzīts, ka izturēšanas laikā šo no “Ribona” – tāpat kā no tuvradniecīgo šķirņu “Verdicchio” un “Pecorino” – vīnogām gatavoto *riserva* vīnu kvalitāte var uzlaboties, un tas šo vīnu vienmēr ir padarījis atšķirīgu no citiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1.–8. punktu un vienotā dokumenta 4. un 5.2. punktu.

2. “Colli Maceratesi” “Ribona” *riserva spumante* paveids

Apraksts: “Colli Maceratesi” “Ribona” *riserva spumante* [izturēta dzirkstošā] paveida ieviešana.

Pamatojums: pašreizējā produkta specifikācijā jau ir iekļauts dzirkstošais vīns kā tāds; pievienojot šķirnes “Ribona” nosaukumu, šis vīns būtu skaidri un neapstrīdami atpazīstams un tiktu skaidri norādīta dzirkstošā vīna ražošanā izmantoto vīnogu izcelsme. Tādējādi uzlabotos etiķetes specifiskums un patērētājam tiktu skaidri norādīta izmantotā vīnogu šķirne. Nosaukumā iekļautais apzīmējums *riserva* patērētāju uztverē norāda uz augstāku dzirkstošā vīna kvalitāti un ražotājiem liek šādu augstāku kvalitāti nodrošināt.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1.–8. punktu un vienotā dokumenta 4. un 5.2. punktu.

3. “Colli Maceratesi” *rosso novello* paveids

Apraksts: “Colli Maceratesi” *rosso novello* [sarkanā jaunvīna] paveida izņemšana.

Pamatojums: organoleptisko īpašību ziņā šis vīns nekā īpaši neizceļas, un pastāv bezjēdzīga tirdzniecības konkurence ar citiem Itālijas *novello* paveida produktiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1.–8. punktu un vienotā dokumenta 4. un 5.2. punktu.

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **“Ribona” spumante paveids**

Apraksts: garšas aprakstā apzīmējums “asciutto” [sausss] ir aizstāts ar vārdkopu “da dosaggio zero a brut” [no īsta bruta līdz brutam].

Pamatojums: šīs izmaiņas atspoguļo produkta faktiskās īpašības.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

5. **Norādes attiecībā uz passito vīnu**

Apraksts: vīndarības un izturēšanas noteikumi.

Pamatojums: tikušas pielāgotas vīndarības metodes, ko izmanto, lai vīniem piešķirtu to savdabīgās īpašības.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

6. **Marķējums un noformējums**

Apraksts: saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem marķējumā tagad drīkst iekļaut apzīmējumu *vigna* un/vai lielāka ģeogrāfiskā apgabala – kurā atrodas ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabals – nosaukumu, proti, “Marche”.

Pamatojums: šis grozījums ļauj sniegt precīzu informāciju par to vīnu ģeogrāfisko izcelsmi, kas apzīmēti ar ACVN “Colli Maceratesi”.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu.

7. **Marķējums un noformējums**

Apraksts: precizēts, ka ir aizliegts pievienot jebkādu citu aprakstu, kas nav skaidri paredzēts produkta specifikācijā, arī īpašības vārdus “fine” [izsmalcināts], “scelto” [izlases], “selezionato” [izmeklēts] u.tml.

Pamatojums: precīzāk noteikti aizliegtie apzīmējumi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

8. **Iepakojums un noformējums**

Apraksts: pievienota iespēja reklāmas nolūkos izmantot nestandarta iepakojumu.

Pamatojums: šīs izmaiņas nodrošina teksta atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

9. **Iepakojums un noformējums**

Apraksts: nedrīkst izmantot kroņkorķus un ar gredzenu atveramus korķus.

Pamatojums: šīs izmaiņas nodrošina teksta atbilstību spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

10. **Informācija par kontroles struktūru**

Apraksts: kontroles struktūras *Valoritalia s.r.l.* juridiskās adreses maiņa.

Pamatojums: adrese ir mainījusies.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTĀIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Colli Maceratesi

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. “Colli Maceratesi” bianco

ĪSS APRAKSTS

“Colli Maceratesi” bianco [baltvīns]: krāsa – gaiši salmdzeltena; smarža – maiga, patīkama, harmoniska; garša – sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,50 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. “Colli Maceratesi” bianco passito

ĪSS APRAKSTS

“Colli Maceratesi” bianco passito [baltvīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām]: krāsa – dažādas intensitātes salmdzeltena līdz dzintaraina; smarža – tipiska žūstošām vīnogām, dinamiska, intensīva;

garša – sausa, harmoniska, samtaina. Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 15,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

- Maksimālais gaistošais skābums (miliiekvivalentos uz litru): 25
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. “*Colli Maceratesi*” *bianco spumante*

ĪSS APRAKSTS

“*Colli Maceratesi*” *bianco spumante* [dzirkstošais baltvīns]: burbulīši – smalki un noturīgi; krāsa – gaiši salmdzeltena; smarža – patīkama, viegli augļaina;

garša – sausa, patīkami skābena.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
- Maksimālais gaistošais skābums (miliiekvivalentos uz litru): —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. “*Colli Maceratesi*” “*Ribona*”

ĪSS APRAKSTS

“*Colli Maceratesi*” “*Ribona*”: krāsa – salmdzeltena, ar zeltainu nokrāsu; smarža – savdabīga, patīkama; garša – sausa, aromātiska, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālais kopējais skābums: 4,50 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
- Maksimālais gaistošais skābums (miliiekvivalentos uz litru): —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. “*Colli Maceratesi*” “*Ribona*” *passito*

ĪSS APRAKSTS

“*Colli Maceratesi*” “*Ribona*” *passito* [vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām]: krāsa – dažādas intensitātes salmdzeltena līdz dzintaraina; smarža – tipiska žūstošām vīnogām, dinamiska, intensīva;

garša – sausa, harmoniska, samtaina.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 15,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālais kopējais skābums: 4,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
- Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 25
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. “Colli Maceratesi” “Ribona” spumante

ĪSS APRAKSTS

“Colli Maceratesi” “Ribona” spumante [dzirkstošais vīns]: burbulīši – smalki un noturīgi; krāsa – gaiši salmdzeltena; smarža – patīkama, viegli augļaina;

garša – no īsta bruta līdz brutam, patīkami skāba.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
- Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. “Colli Maceratesi” “Ribona” riserva

ĪSS APRAKSTS

“Colli Maceratesi” “Ribona” riserva [izturēts vīns]: krāsa – dažādas intensitātes salmdzeltena; smarža – izsmalcināta, maiga; garša – sausa, svaiga, aromātiska, vidēji miesīga, ar rūgtenām nogulsniem.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālais kopējais skābums: 4,00
- Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

8. “Colli Maceratesi” “Ribona” riserva spumante

ĪSS APRAKSTS

“Colli Maceratesi” “Ribona” riserva spumante [izturēts dzirkstošais vīns]: burbulīši – smalki un noturīgi; krāsa – dažādas intensitātes salmdzeltena; smarža – izsmalcināta, maiga;

garša – no īsta bruta līdz brutam, svaiga, aromātiska, vidēji miesīga, ar rūgtenām nogulsnēm.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālais kopējais skābums: 5,00
- Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

9. “Colli Maceratesi” rosso

ĪSS APRAKSTS

“Colli Maceratesi” rosso [sarkanvīns]: krāsa – rubīnsarkana; smarža – savdabīga, intensīva; garša – sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālais kopējais skābums: 4,50 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
- Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

10. “Colli Maceratesi” rosso riserva

ĪSS APRAKSTS

“Colli Maceratesi” rosso riserva [izturēts sarkanvīns]:

krāsa – rubīnsarkana, izturēšanas procesā dažkārt iegūst granātsarkanu nokrāsu; smarža – patīkama, sarežģīta, viegli dinamiska; garša – aromātiska, harmoniska, patīkami sausa.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

- Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālais kopējais skābums: 4,50 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
- Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

11. “Colli Maceratesi” “Sangiovese”

ĪSS APRAKSTS

“Colli Maceratesi” “Sangiovese”: krāsa – rubīnsarkana; smarža – savdabīga, intensīva; garša – sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

- Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —
- Minimālais kopējais skābums: 4,50 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
- Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —
- Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. Vīndarības metodes

5.1. Īpašās vīndarības metodes

—

5.2. Maksimālās ražas

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 kilogramu vīnogu no hektāra

2. “Colli Maceratesi” *Ribona riserva spumante*

12 000 kilogramu vīnogu no hektāra

3. “Colli Maceratesi” *rosso riserva*, “Colli Maceratesi” *Ribona riserva*

10 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Apgabalā, kurā audzē vīnogas, ko izmanto ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Colli Maceratesi” apzīmēto vīnu ražošanai, ietilpst visa Mačēratas [*Macerata*] province un Loreto pašvaldības teritorija Ankonas [*Ancona*] provincē.

7. Vīna vīnogu šķirnes

“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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

“Colli Maceratesi”

Ar ACVN “Colli Maceratesi” apzīmēto vīnu ražošanas apgabalā jau vairākus gadsimtus ir gan audzētas vīnogas, gan ražots vīns.

Cilvēkfaktori ir ietekmējuši vīnogu šķirņu izvēli, kā arī audzēšanas un vīndarības paņēmieni izkopšanu. Šie paņēmieni tiek pastāvīgi pilnveidoti. Kā liecina vairāki seni rakstu avoti, produkta “Colli Maceratesi” ražošanas apgabalā jau izsenis ir ražoti dzirkstošie vīni. Sena un labi dokumentēta ir arī *passito* vīnu ražošana. Klimats un augšņu īpašības kopā ar cilvēka darbību piešķir vīniem “Colli Maceratesi” to unikālās īpašības.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Apzīmējuma vīna norādīšana

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

vīnu “Colli Maceratesi” marķējumā un noformējumā apzīmējuma *vīna* var izmantot, ja pēc tā norāda attiecīgo vietvārdu vai tradicionālo nosaukumu, ja vīndarības un uzglabāšanas vajadzībām izmantoti atsevišķi trauki, un ja šis apzīmējums ir iekļauts gan vīnogu audzēšanas pārskatā, gan reģistros, gan attiecīgajā reģionālajā sarakstā, kas sagatavots saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Turklāt saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem vīnu marķējumā un noformējumā drīkst izmantot lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, proti, “Marche”. Šis nosaukums jānorāda atsevišķi no produkta nosaukumā ietvertā ģeogrāfiskā nosaukuma un apzīmējuma “DOC”.

Apzīmējums “Marche” jānorāda ar tāda paša veida lielajiem un/vai mazajiem burtiem, kādi izmantoti vārdiem “Colli Maceratesi”, un rakstzīmju augstums nedrīkst pārsniegt vārdu “Colli Maceratesi” augstumu. Visām pirmajā daļā minētajām zīņām ir jābūt uz viendabīga fona.

Saite uz produkta specifikāciju

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