

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie**

(2020/C 442/08)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

## MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

## “Colli di Rimini”

## PDO-IT-A0297-AM02

**Datum van de mededeling: 22.9.2020**

## BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

**1. Beschrijving van de wijn(en)**

Voor de soort Colli di Rimini Rosso (categorie 1 — wijn) wordt de riserva-versie toegevoegd. Het is bij de producenten in het BOB-gebied een ingeburgerde, traditionele gewoonte om de wijnen, vooral in de betere jaren, te laten rijpen, zoals reeds het geval is bij de soorten riserva met vermelding van het ras sangiovese en cabernet sauvignon. Ook rode wijn, zonder vermelding van het druivenras, laat men er vaak rijpen, en dan vooral die met meer extracten en een hoger alcoholgehalte dan de rode basiswijn. Het is de bedoeling de productie van deze soort expliciet te maken en in waarde te doen stijgen aan de hand van de aanduiding “riserva”. Bovendien worden deze wijnen, die meer structuur hebben en complexer zijn, gewaardeerd door kenners en verbreden ze het assortiment producten met deze BOB.

De wijziging heeft betrekking op punt 4 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document en de artikelen 1, 2, 4, 5 en 6 van het productdossier.

**2. Beschrijving van de wijnen**

1. De versies halfzoet en zoet van de wijnen Colli di Rimini Rebola zijn geschrapt, zodat enkel de Rebola secco en de Rebola passito overblijven. De producenten willen de voorkeur geven aan de soorten die traditioneel het meest met het gebied verbonden zijn, door de consument het best worden herkend en het meest worden gewaardeerd en die het best kunnen worden gecombineerd met de lokale gastronomische specialiteiten.
2. In de beschrijving van de soort Rebola passito zijn de verwijzingen naar reducerende suikers geschrapt, omdat men wil verwijzen naar de grenswaarden die in de geldende wetgeving zijn vastgesteld. Op basis van analytische en organoleptische gegevens wordt de beschrijving van de geurkenmerken bij consumptie uitgebreid, wordt het minimaal totaal alcoholvolumegehalte verhoogd van 16 naar 17 % vol. en het effectieve alcoholvolumegehalte van 11 naar 12,5 % vol., en wordt de waarde voor het suikervrij extract verhoogd van 19 naar 24 g/l. Deze wijzigingen worden gerechtvaardigd door de klimaatverandering. De langere zomers en hogere temperaturen vormen immers de ideale omstandigheden voor een goede rijping en indroging van de druiven, een hogere concentratie suikers en bijgevolg een hoger alcoholgehalte in de wijn, en meer extracten.

<sup>(1)</sup> PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

3. Gezien de wijzigingen in de combinatie van druivenrassen en op basis van analytische gegevens voor de geproduceerde wijnen worden de beschrijvingen van de witte en rode wijnen aangepast, met name door de marge voor het suikergehalte uit te breiden (droog tot halfdroog), en met betrekking tot bepaalde geur- en smaakkenmerken.

De wijziging heeft betrekking op punt 4 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document en op artikel 6 van het productdossier.

### 3. Voornaamste wijndruivenras(sen)

De combinatie van druivenrassen voor de rode en witte "Colli di Rimini" is gewijzigd. In de loop der jaren hebben de producenten van de BOB "Colli di Rimini" de samenstelling van de druiven waaruit de wijnen in het BOB-gebied worden geproduceerd, steeds verder verfijnd, waarbij ze gebruikmaken van de meest voorkomende rassen, die het nauwst zijn verbonden met het productiegebied. Op basis van de resultaten van uitgebreide experimenten is beslist de voor de productie van de wijnen gebruikte combinatie van druivenrassen aan te passen. Het gebruik van de meest interessante en meest aanwezige wijnstokrassen is bestendigd, waardoor het verband met het geografische gebied nog is versterkt, en de andere rassen, die beperkt aanwezig zijn of minder interessant zijn, zijn geschrapt of verlaagd in percentage in de samenstelling van de wijnen.

De wijziging van de combinatie van rassen heeft betrekking op de volgende soorten:

- "Colli di Rimini rosso", waarbij de percentages van de gebruikte druivenrassen zijn aangepast, de rassen cabernet franc en alicante zijn toegevoegd en de rassen barbera, ciliegiole, terrano en ancillotta zijn geschrapt;
- "Colli di Rimini bianco", waarbij het percentage van het ras trebbiano is aangepast, de rassen bombino bianco en sangiovese (met witte vinificatie) zijn toegevoegd en de rassen mostosa en biancame (dat reeds wordt gebruikt en beter tot zijn recht komt in de desbetreffende cepagewijn met de oorsprongsbenaming) zijn geschrapt.

De wijziging heeft betrekking op punt 7 (Voornaamste wijndruivenras(sen)) van het enig document en op artikel 2 (Combinatie van wijndruivenrassen) van het productdossier.

### 4. Afgebakend geografisch gebied

Het productiegebied wordt duidelijker omschreven door te verwijzen naar de administratieve grenzen van de gehele provincie Rimini, met uitzondering van de gemeente Bellaria Igea Marina en de gebieden voorbij de rijksweg S.S.16 Adriatica, die het productiegebied scheidt van de badzone.

Het beschreven gebied bestrijkt eveneens enkele aan het productiegebied van de BOB grenzende gemeenten die sinds recente administratieve fusies tot de provincie Rimini behoren. De landschaps-, geologische en productiekenmerken van die gemeenten zijn zeer vergelijkbaar met die van het huidige productiegebied van de BOB, met kleine productie-eenheden, goed voor een wijnbouwgebied van in totaal ongeveer 12 ha, waar voornamelijk de traditionele rassen van het BOB-gebied (sangiovese, merlot, biancame en trebbiano) worden geteeld, met een productiepotentieel van ongeveer 150 ton druiven.

De wijziging heeft betrekking op punt 6 van het enig document en op artikel 3 van het productdossier.

### 5. Voorschriften voor de wijnbouw

- a) De bepaling dat noodirrigatie hoogstens tweemaal per jaar vóór de rijping van de druiven mag worden toegepast, is verwijderd. Gezien de wijzigende weersomstandigheden, namelijk hoge temperaturen over langere perioden, moeten de producenten indien nodig kunnen ingrijpen met noodirrigatie.
- b) Voor de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Colli di Rimini" is verrijking tot ten hoogste 1 % vol toegestaan. Deze beperking wijst erop dat de producenten doorgaans natuurlijke suikers gebruiken die afkomstig zijn van de druiven die worden gebruikt voor de productie van de wijnen.

### 6. Verpakking

- a) De toegestane volumes en de materialen (glas en aardewerk) die voor de verpakkingen moeten worden gebruikt, zijn duidelijker omschreven en opgesomd in een positieve lijst.
- b) Er wordt bepaald dat alle door de geldende wetgeving toegestane sluitsystemen mogen worden gebruikt, met uitzondering van kroonkurken, omdat die niet geschikt worden geacht voor de prestigieuze BOB-wijnen.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

## 7. Verband met het geografische gebied

Het verband met de omgeving is op beknoptere manier geherformuleerd, zonder dat daarbij fundamentele wijzigingen zijn aangebracht. Enkele overbodige delen met betrekking tot de beschrijving van het gebied en historische referenties zijn geschrapt.

Deze wijziging betreft artikel 8 van het productdossier.

## 8. Formele wijzigingen

- a) Met het oog op meer samenhang zijn de voorschriften betreffende de vermelding van het natuurlijke alcoholgehalte en de verouderings- en rijpingsperiode voor de riservawijnen verplaatst van artikel 7 van het productdossier (Etikettering, omschrijving en presentatie) naar artikel 5 (Voorschriften voor de wijnbereiding), lid 5, van het productdossier.
- b) In artikel 7 van het productdossier is in de alinea over het gebruik van aanvullende aanduidingen de fout met betrekking tot het verbod op het gebruik van de term "superiore" geschrapt, aangezien het productdossier de soort Colli di Rimini Sangiovese superiore vermeldt.
- c) In het productdossier is de naam van het druivenras pignoletto vervangen door het synoniem grechetto gentile.
- d) In artikel 5 van het productdossier is de volgende tekst geschrapt: "In gunstige jaren moeten de verkregen en voor de productie van de wijn bestemde hoeveelheden druiven zich binnen de hierboven vermelde grenzen bevinden, onverminderd de voor de betrokken hoeveelheden geldende maximale wijnopbrengst, mits de totale productie deze maxima met niet meer dan 20 % overschrijdt." Deze bepaling was overbodig, aangezien ze reeds is opgenomen in de algemene regelgeving.
- e) In artikel 5 is de overbodige zinsnede "De wijnbereiding mag per druivenras worden uitgevoerd." geschrapt.

Deze wijzigingen brengen geen wijzigingen in het enig document teweeg.

- f) De contactgegevens van het aanvragende consortium, het ministerie, de betrokken regio en de controle-instantie zijn bijgewerkt. Deze wijzigingen betreffen de punten 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3 en 1.2.5 van het enig document en artikel 8 (Verwijzing naar de controlestructuur) van het productdossier.

### ENIG DOCUMENT

#### 1. Naam van het product

Colli di Rimini

#### 2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

#### 3. Categorieën wijnbouwproducten

1 — Wijn

15 — Wijn van ingedroogde druiven

#### 4. Beschrijving van de wijn(en)

"Colli di Rimini" Bianco

De witte wijn met de BOB "Colli di Rimini" heeft een min of meer intense strokleur, een delicaat aroma dat varieert van fruitig tot floraal en een volle, harmonieuze smaak die gaat van droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Colli di Rimini” Rosso*

De rode wijn met de BOB “Colli di Rimini” heeft een kleur die varieert van robijnrood tot granaatrood, met mogelijke aroma’s van rood fruit en kruidachtige, kruidige of minerale toetsen en een harmonieuze, soms tannineachtige smaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 20 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Colli di Rimini” Rosso riserva*

De rode riservawijn met de BOB “Colli di Rimini” heeft een kleur die varieert van intens robijnrood tot granaatrood, een rijk vineus aroma met mogelijke kruidachtige, minerale of houttoetsen en een volle, robuuste, harmonieuze smaak, van droog tot halfdroog, soms tannineachtig en met een elegante structuur.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 22 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Colli di Rimini” Cabernet sauvignon*

De BOB-wijn “Colli di Rimini” Cabernet sauvignon heeft een (soms felle) robijnrode kleur, een kenmerkend etherisch aroma, dat soms kruidig of kruidachtig is, en een volle, harmonieuze smaak, van droog tot halfdroog, en soms ietwat tannineachtig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 20 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Colli di Rimini” Cabernet sauvignon riserva*

De BOB-wijn “Colli di Rimini” Cabernet sauvignon riserva heeft een felle robijnrode kleur, met granaatrode tinten, een kenmerkend etherisch, kruidachtig aroma en een volle, harmonieuze smaak, die soms ietwat tannineachtig is.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 26 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Colli di Rimini” Biancame*

De BOB-wijn “Colli di Rimini” Biancame heeft een licht strogele kleur, met groenachtige toetsen, een kenmerkend aroma, soms met florale toetsen, en een frisse, evenwichtig smaak, van droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Colli di Rimini” Sangiovese*

De BOB-wijn “Colli di Rimini” Sangiovese heeft een robijnrode kleur, soms met paarsachtige accenten, een vineus, soms floraal of mineraal aroma en een harmonieuze smaak, van droog tot halfdroog, soms ietwat tannineachtig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 20 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Colli di Rimini” Sangiovese superiore*

De BOB-wijn “Colli di Rimini” Sangiovese superiore heeft een robijnrode kleur, soms met paarsachtige accenten, een soms floraal aroma en een droge, harmonieuze, soms tannineachtige smaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 24 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Colli di Rimini” Sangiovese riserva*

De BOB-wijn “Colli di Rimini” Sangiovese riserva heeft een intense robijnrode kleur, een soms floraal aroma en een droge, harmonieuze, soms tannineachtige smaak. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 26 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Colli di Rimini” Rebola secco*

De BOB-wijn “Colli di Rimini” Rebola secco heeft een kleur die varieert van licht strogeel tot goudgeel, een kenmerkend, subtiel fruitig aroma en een harmonieuze smaak met kenmerkende zachtheid en structuur.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 17 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Colli di Rimini” Rebola passito*

De BOB-wijn “Colli di Rimini” Rebola passito heeft een kleur die varieert van goudgeel tot ambergeel, een kenmerkend, intens en fruitig aroma, soms met muffe toetsen en een volle, zoete en fluweelachtige smaak met een evenwichtige zuurgraad.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 17 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 24 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

## 5. Wijnbereidingsprocedés

### a. Specifieke oenologische procedés

GEEN

### b. Maximumopbrengsten

“Colli di Rimini” Bianco, met inbegrip van riserva

84 hectoliter per hectare

“Colli di Rimini” Rosso

77 hectoliter per hectare

“Colli di Rimini” Biancame

84 hectoliter per hectare

“Colli di Rimini” Cabernet sauvignon

77 hectoliter per hectare

“Colli di Rimini” Cabernet sangiovese



77 hectoliter per hectare

“Colli di Rimini” Rebola

77 hectoliter per hectare

“Colli di Rimini” Rebola passito

55 hectoliter per hectare

#### 6. Afgebakend geografisch gebied

De druiven die bestemd zijn voor de productie van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Colli di Rimini”, moeten worden geproduceerd op het administratieve grondgebied van de provincie Rimini, met uitzondering van de gebieden voorbij de rijksweg S.S.16 Adriatica en de hele gemeente Bellaria Igea Marina.

#### 7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Alicante N

Biancame B

Bombino bianco B

Cabernet franc N — Cabernet

Cabernet sauvignon N — Cabernet

Merlot N

Montepulciano N

Petit verdot N

Pignoletto B — Grechetto gentile

Rebo N

Sangiovese N

Syrah N

Trebbiano romagnolo B — Trebbiano

#### 8. Beschrijving van het (de) verband(en)

Verband met het geografische gebied

De nabijheid van de zee beïnvloedt de vegetatiecyclus: in de winter worden de druiven beschermd tegen extreme koude en in de zomer tegen extreme warmte, met een voortdurende luchtstroming. De kalkhoudende kleibodems met vrij lage vruchtbaarheid, de beperkte regenval in de zomerperiode en de hoge cumulatieve temperaturen leiden tot lage opbrengsten en een juiste rijping. Dit heeft een positieve invloed op de chemisch-fysische en organoleptische kenmerken van de wijnen, die een hoog gehalte aan droge stof en een hoog alcoholgehalte hebben, met name in het geval van de rode wijnen, die een hoge kleurintensiteit hebben, rijk aan polyfenolen zijn en zich uitstekend lenen voor rijping. Dankzij een evenwichtige rijping van de druiven komen de typische kenmerken van de rassen volledig tot hun recht.

#### 9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Geen

#### Link naar het productdossier

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15987>

---