

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2020/C 442/08)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Colli di Rimini”

PDO-IT-A0297-AM02

Datum för meddelandet: 22 september 2020

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS**1. Beskrivning av vinet eller vinerna**

En variant av Riserva införs för vinsorten ”Colli di Rimini” Rosso (kategori 1 – vin). Det är en traditionell och väletablerad praxis för tillverkarna i området för den skyddade ursprungsbeteckningen att låta vinet mogna, särskilt under goda vinår. Det finns redan en variant av Riserva där druvsorterna sangiovese och cabernet sauvignon anges på etiketten. Rött vin där druvsorterna inte anges på etiketten låter man ofta mogna, särskilt om de är rika på extrakt och har en högre alkoholhalt än det vanliga röda vinet. Detta har uttryckligen inkluderats i specifikationen för att dessa produkter ska kunna marknadsföras med benämningen Riserva. Dessutom har den stora efterfrågan hos vinkännare på viner med mer struktur och större komplexitet öppnat för möjligheten att marknadsföra ett större utbud av viner under den här skyddade ursprungsbeteckningen.

Ändringen gäller avsnitt 4 (beskrivning av vinerna) i det sammanfattande dokumentet och artiklarna 1, 2, 4, 5 och 6 i produktspecifikationen.

2. Beskrivning av vinet eller vinerna

- 1) De halvsöta och söta varianterna av ”Colli di Rimini” Rebola har tagits bort. Kvar finns endast Rebola Secco och Rebola Passito. Detta gör att tillverkarna kan fokusera på de druvsorter som traditionellt har en tydligare koppling till området, som konsumenterna känner till och värdesätter och som fungerar bra till de lokala delikatesserna.
- 2) I beskrivningen av Rebola Passito har alla hänvisningar till lägre sockerhalt tagits bort och ska ersättas med en hänvisning till de gränsvärden som anges i lagstiftningen. Dessutom ges mer information om vinets arom när det släpps för konsumtion (baserat på analytiska och organoleptiska uppgifter). Den lägsta totala alkoholhalten i volymprocent ökar från 16 % till 17 %. Den verkliga alkoholhalten i volymprocent ökar från 11 % till 12,5 %. Värdet för icke-reducerande extrakt ökar från 19 till 24 g/l. Dessa ändringar motiveras med klimatförändringar, eftersom längre somrar och högre temperaturer skapar utmärkta förhållanden för druvornas mognad och torkning, vilket ger vin som är rikare på extrakt och har en högre sockerhalt, och därmed en högre alkoholhalt.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

- 3) På grund av förändringen i kombinationen av druvsorter och mot bakgrund av information från de viner som framställts har beskrivningen av de vita och röda vinerna skrivits om, särskilt när det gäller den ökade sockerhalten som gör att vinet ändrats från torrt till halvtorrt, samt vissa förändrade arom- och smakegenskaper.

Ändringen gäller avsnitt 4 (beskrivning av vinerna) i det sammanfattande dokumentet och artikel 6 i produktspecifikationen.

3. Huvudsakliga druvsorter

Kombinationen av druvsorter har ändrats för "Colli di Rimini" Rosso och "Colli di Rimini" Bianco. Under lång tid har producenterna av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colli di Rimini" förfinat kombinationen av olika druvsorter som används vid tillverkningen i området med den skyddade ursprungsbeteckningen, baserat på de vinsorter och odlingsmetoder som använts mest i området. Kombinationen av druvsorter som används i tillverkningen har därför justerats efter omfattande tester. Detta har stärkt användningen av de mest tilltalande och vanligaste druvsorterna, vilket i sin tur har stärkt kopplingen till det geografiska området, medan man har tagit bort eller minskat andelen av de mindre tilltalande eller ovanligare druvsorterna i vinerna.

Blandningen av druvsorter har anpassats för följande typer:

- "Colli di Rimini" Rosso, gällande andelen druvsorter som används för närvarande: cabernet franc och alicante har lagts till och barbera, ciliegiole, terrano och ancillotta har tagits bort.
- "Colli di Rimini" Bianco, gällande andelen av druvsorten trebbiano: bombino bianco och sangiovese har lagts till för vitt vin, och mostosa och biancame har tagits bort. Den sistnämnda används i större utsträckning i tillverkningen av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen med en enda druvsort.

Ändringen gäller avsnitt 7 (huvudsakliga druvsorter) i det sammanfattande dokumentet och artikel 2 (druvsorter) i produktspecifikationen.

4. Avgränsat geografiskt område

Beskrivningen av produktionsområdet har gjorts tydligare och mer koncis genom att ange att det omfattar hela det administrativa området i provinsen Rimini, med undantag för kommunen Bellaria Igea Marina och strandområdena nedanför den nationella motorvägen nr 16.

Området inkluderar även vissa kommuner som gränsar till produktionsområdet med den skyddade ursprungsbeteckningen som har blivit en del av provinsen Rimini efter de administrativa sammanslagningar som genomförts. Kommunernas natur, geologiska egenskaper och produktionssegenskaper liknar till mycket stor del det aktuella produktionsområdet med den skyddade ursprungsbeteckningen, med små vingårdar som utgör totalt cirka 12 hektar med en produktionspotential på cirka 150 ton druvor, främst druvsorterna sangiovese, merlot, biancame och trebbiano, dvs. sorter som traditionellt odlats i området med den skyddade ursprungsbeteckningen.

Ändringen gäller avsnitt 6 i det sammanfattande dokumentet och artikel 3 i produktspecifikationen.

5. Vinodlingsstandarder

- a) Regeln som anger att bevattning som en nödgård endast får genomföras två gånger per år före mognad har tagits bort. På grund av förändrade väderförhållanden, särskilt med de senaste årens höga temperaturer under lång tid bör producenterna få använda sig av bevattning när de anser det vara nödvändigt.
- b) Vin med den registrerade ursprungsbeteckningen "Colli di Rimini" kan berikas upp till högst 1 volymprocent. Gränsen innebär att producenterna främst använder naturliga sockerarter från druvorna när de framställer vinerna.

6. Förpackning

- a) Tillåten volym och material (glas och keramik) som kan användas för de olika behållarna har förtydligats.
- b) Det har specificerats att alla korkar som är tillåtna enligt gällande lag får användas, med undantag för kronkorkar, som inte anses lämpliga för de prestigefyllda vinerna med den här skyddade ursprungsbeteckningen.

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. Samband med den geografiska miljön

Beskrivningen av sambandet med omgivningen har skrivits om för att vara mer koncis. Det har inte genomförts några omfattande förändringar, men vissa överflödiga delar i de äldre hänvisningarna och beskrivningen av området har tagits bort.

Ändringen gäller artikel 8 i produktspecifikationen.

8. Rättelser

- a) Villkoren som gäller för att ange den naturliga alkoholhalten och lagringstiden för viner av typen Riserva har flyttats från artikel 7 i specifikationen (märkning, beskrivning och presentation) till artikel 5.5 (standarder för vinframställning) för bättre enhetlighet.
- b) I artikel 7 i specifikationen har ordalydelsen där det anges att termen Superiore inte bör användas tagits bort i stycket om ytterligare hänvisningar eftersom specifikationen omfattar en beskrivning av "Colli di Rimini" Sangoviese Superiore.
- c) I produktspecifikationen har namnet på druvsorten pignoletto ersatts av synonymen grechetto gentile.
- d) I artikel 5 i specifikationen har följande ordalydelse tagits bort som överflödig information eftersom bestämmelsen finns i den allmänna lagstiftningen: under år med gynnsam skörd ska mängden druvor som skördats och som använts för tillverkning av viner ligga inom ovan angivna gränser, enligt avkastningsbegränsningarna för druvan/vinet för de gällande mängderna, under förutsättning att den totala druvframställningen inte överskrider dessa gränser med mer än 20 %.
- e) I artikel 5 har följande ordalydelse tagits bort eftersom den var överflödig: vinframställning kan genomföras separat för varje druvsort.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av dessa ändringar.

- f) Kontaktuppgifter för det sökande konsortiet, ministeriet, regionen och tillsynsorganet har uppdaterats. Ändringarna rör avsnitt 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3 och 1.2.5 i det sammanfattande dokumentet och artikel 8 (hänvisning till tillsynsorgan) i specifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

Colli di Rimini

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin
15. Vin från lätt torkade druvor

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

"Colli di Rimini" Bianco

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colli di Rimini" Bianco har en halmgul färg med varierande intensitet, en utmärkt fruktig till blommig arom samt en rik och harmonisk torr till halvtorr smak.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Colli di Rimini" Rosso

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colli di Rimini" Rosso har en färg som sträcker sig från rubinrött till granatrött med en harmonisk smak där garvsyran ibland slår igenom. Vinerna har också en liten ton av röda frukter och noter av örter, kryddor eller mineraler.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Colli di Rimini" Rosso Riserva

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colli di Rimini" Rosso Riserva har en färg som sträcker sig från rubinrött till granatrött, en rik vinös arom, ibland med ört- eller mineralnoter och inslag av trä, samt en fyllig, tydlig och följsam torr till halvtorr smak med en elegant struktur, där garvsyran ibland slår igenom.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Colli di Rimini” Cabernet sauvignon

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Colli di Rimini” Cabernet sauvignon har en rubinröd eller djup rubinröd färg, en karaktäristisk, eterisk arom som ibland även är kryddig eller örtig med en fyllig och harmonisk torr till halvtorr smak, ibland med inslag av garvsyra.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Colli di Rimini” Cabernet sauvignon Riserva

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Colli di Rimini” Cabernet sauvignon Riserva har en djup rubinröd färg med granatröda inslag, en karaktäristisk, eterisk arom med inslag av örter och en fyllig, harmonisk smak som ibland har inslag av garvsyra.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 %,

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Colli di Rimini” Biancame

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Colli di Rimini” Biancame har en ljus halmgul färg med grönaktiga inslag, en karaktäristisk arom med lätta blommoter och en frisk och balanserad torr till halvtorr smak.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 %,

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Colli di Rimini” Sangiovese

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Colli di Rimini” Sangiovese har en rubinröd färg, ibland med violetta inslag, en vinös arom som ibland har blommiga eller mineraltoner och en harmonisk torr till halvtorr smak med viss ton av garvsyra.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %,

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Colli di Rimini" Sangiovese Superiore

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colli di Rimini" Sangiovese Superiore har en rubinröd färg, ibland med violetta inslag, något blommig arom och en harmonisk torr smak där garvsyran ibland kan anas.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 %,

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Colli di Rimini" Sangiovese Riserva

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colli di Rimini" Sangiovese Riserva har en rubinröd färg, en intensiv och ibland blommig arom och en torr, harmonisk smak där garvsyran ibland kan anas. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00 %,

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Colli di Rimini" Rebola Secco

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colli di Rimini" Rebola Secco har en färg som sträcker sig från ljus halmgul till gyllengul, med en karaktäristisk och delikat fruktig arom och en harmonisk smak som har en typisk mjuk struktur.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 %,

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Colli di Rimini" Rebola Passito

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Colli di Rimini" Rebola Passito har en färg som sträcker sig från gyllengult till bärnsten, med en karaktäristisk, intensiv och fruktig arom, ibland med jordiga noter, och en fyllig, söt och sammetslen smak som balanseras med syra.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 17,00 %,

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges uppfyller de gränsvärden som anges i den nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,5.
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a) Särskilda oenologiska metoder

INGA

b) Högsta avkastning

"Colli di Rimini" Bianco, inklusive viner med beteckningen Riserva

84 hektoliter per hektar

"Colli di Rimini" Rosso

77 hektoliter per hektar

"Colli di Rimini" Biancame

84 hektoliter per hektar

"Colli di Rimini" Cabernet sauvignon

77 hektoliter per hektar

"Colli di Rimini" Cabernet sangiovese

77 hektoliter per hektar

"Colli di Rimini" Rebola

77 hektoliter per hektar

"Colli di Rimini" Rebola Passito

55 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvor som är avsedda för framställning av vin med den registrerade ursprungsbeteckningen "Colli di Rimini" måste odlas inom de administrativa gränserna för provinsen Rimini, med undantag för de områden som ligger nedanför den nationella motorvägen nr 16 och hela kommunen Bellaria Igea Marina.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Samband med det geografiska området

Närheten till havet påverkar vinrankans tillväxtcykel, som i allmänhet gynnas av en miljö med vindar och temperaturer som inte blir för låga på vintern eller för höga på sommaren. Kalkrika och leriga jordar med medellåg bördighet, låg nederbörd på sommaren och höga växtgraddagar ger låg avkastning och goda mognadsförhållanden. Detta har positiva effekter på vinernas kemiska, fysiska och organoleptiska egenskaper, vilket innebär att de blir rika på torra extrakt och får en hög alkoholhalt, särskilt röda viner, som har en intensiv färg, är rika på polyfenoler och lämpar sig väl för lagring. En balanserad mognad bidrar till att lyfta fram druvsorternas typiska egenskaper.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Inga

Länk till produktspecifikationen

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