



C/2024/3544

10.6.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктова спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/3544)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ⁽¹⁾.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Falerio“

PDO-IT-A0433-AM03

Дата на съобщението: 12.3.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Вмъкване на препратка към нормативната уредба

Описание:

Уточнява се, че за разновидността Falerio „Pescorino“ задължението за гъстота на засаждане от 3 000 растения на хектар се отнася за лозята, засадени след влизането в сила на спецификацията, приложена към министерското постановление от 17 май 2011 г.

Основание:

Необходимо е да се уточни по еднозначен начин годината на засаждане на лозята, за които се отнася задължението.

Изменението се отнася до член 4 от продуктова спецификация.

2. Формална поправка

Описание:

Терминът „общностни“ се заменя със „съюзни“.

Основание:

Формална поправка, с която се цели използване на по-правилен термин.

Изменението се отнася до член 5 от продуктова спецификация.

3. Заличаване на параграф

Описание:

Предприето е заличаване на последния параграф от член 6.

Основание:

Параграфът се заличава, тъй като е неактуален.

Изменението се отнася до член 6 от продуктова спецификация.

4. Заличаване на параграф

Описание:

Предприето е заличаване на третия параграф от член 7.

Основание:

Параграфът се заличава, тъй като е излишен.

Изменението се отнася до член 7 от продуктова спецификация.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

5. Възможност за използване на съдове от материали, различни от стъкло

Описание:

Включва се възможността за всички разновидности продукти със ЗНП „Falerio“, с изключение на тези с обозначение „Vigna“, да се използват съдове от други материали, различни от стъкло, които са подходящи за контакт с храни, като се премахва позоваването на мях за вино от многослоен материал от полиетилен или полиестер, поставен в опаковка от картон или друг твърд материал, с вместимост от 2 до 5 литра, чието използване преди това е било разрешено само за контролираното наименование за произход Falerio.

Основание:

Решението да се включи възможността за използване съдове от материали, различни от стъкло, се дължи на нарасналото през последните години търсене от страна на клиентите, вносителите и потребителите, доказало необходимостта от такова изискване. Поради това предлагащият субект е счел за необходимо да въведе това изменение, за да се отговори на съвременните изисквания на пазара.

Изменението отнася до член 7 от спецификацията и до раздел „Други условия“ от единния документ.

6. Възможност за препратка към нормативната уредба

Описание:

Възможност за препратка към изменението на постановлението, с което се одобрява образецът, приет от Министерството във връзка с плана за контрол.

Основание:

Необходимост от актуализиране на нормативната уредба.

Изменението се отнася до член 10 от спецификацията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

Falerio

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на вината:

1. Falerio

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината със ЗНП Falerio са със сламеножълт цвят, в аромата им се долавят цветни нотки и нотки на плодове с жълта месеста част, а на вкус са хармонични, свежи, с доста траен послевкус.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

- Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):
- Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):
- Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
- Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):
- Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

2. Falerio Pecorino

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината със ЗНП Falerio Pecorino са със сламеножълт цвят със зеленикави отблясъци, в аромата им се долавят бели цветя, нотки на ананас, ананас и градински чай, а на вкус са хармонични, пивки и минерални, с много траен послевкус.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

- Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):
- Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):
- Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
- Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):
- Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. Специфични енологични практики

—

5.2. Максимални добиви:

1. Falerio

13 000 килограма грозде от хектар

2. Falerio Pecorino

11 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Гроздето, предназначено за производството на вината със ЗНП Falerio, трябва да е добито на административната територия на провинциите Асколи Пичено и Фермо.

7. **Винени сортове грозде**

Albana B.

Biancame B. — Trebbiano toscano B.

Bombino bianco B. — Ottene

Chardonnay B.

Fiano B.

Grechetto B.

Incrocio Bruni 54 B.

Maceratino B. — Ribona

Malvasia bianca Lunga B. — Malvoisier

Malvasia bianca di Candia B. — Malvoisier

Manzoni bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Montonico bianco B. — Montonico
Moscato bianco B. — Moscato reale
Mostosa B.
Passerina B.
Pecorino B. — Vissanello
Pinot bianco B. — Pinot
Riesling italico B. — Welschriesling
Riesling renano B. — Riesling
Sauvignon B. — Sauvignon blanc
Syrah N. — Shiraz
Tocai friulano B. — Tuchi
Trebbiano toscano B. — Procanico
Verdicchio bianco B. — Trebbiano di Soave B.
Vermentino B. — Pigato B.

8. **Описание на връзката или връзките**

Falerio

Хилядолетната история на Falerio намира израз в самото наименование, произлязло от името на древния град Фалерия (Faleria), наречен по-късно Фалерио Пиченус (Falerio Picenus), а днес — Фалероне (Falerone). С течение на времето човешките фактори са оказали съществено влияние върху определянето на сортовия състав, върху развитието на формировките и на системите за резитба и върху енологичните практики, които — във взаимодействие с характерните за територията природни фактори — придават на вината със ЗНП Falerio отличителни органолептични и аналитични характеристики, благодарение на които те са уникални и неповторими.

9. **Други съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Въвеждане на използването на други подходящи материали, различни от стъкло

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За всички разновидности продукти със ЗНП „Falerio“, с изключение на тези с обозначение „Vigna“, се допуска използване на съдове от други материали, различни от стъкло, които са подходящи за контакт с храни.

Връзка към продуктовата спецификация

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20966>