



C/2024/3544

10.6.2024

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής**

(C/2024/3544)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 (1) της Επιτροπής.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Falerio»

PDO-IT-A0433-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 12.3.2024

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ**

**1. Προσθήκη νομοθετικής παραπομπής**

Περιγραφή:

Επισημαίνεται ότι για τον τύπο Falerio «Pecorino» η ελάχιστη πυκνότητα 3 000 πρέμων ανά εκτάριο ισχύει για τους αμπελώνες που έχουν φυτευτεί μετά την έναρξη ισχύος των προδιαγραφών προϊόντος που περιλαμβάνονται στο παράρτημα του υπουργικού διατάγματος της 17ης Μαΐου 2011.

Αιτιολόγηση:

Είναι ανάγκη να προσδιοριστεί σαφώς ποιο έτος φύτευσης των αμπελώνων αφορά η υποχρέωση.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

**2. Τυπική διόρθωση**

Περιγραφή:

Ο όρος «κοινοτικές» αντικαθίσταται από τον όρο «ενωσιακές»

Αιτιολόγηση:

Τυπική διόρθωση με σκοπό τη χρήση ορθότερου όρου.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

**3. Διαγραφή παραγράφου**

Περιγραφή:

Διαγράφεται η τελευταία παράγραφος του άρθρου 6.

Αιτιολόγηση:

Η παράγραφος διαγράφεται καθότι πλέον είναι άνευ αντικειμένου.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

**4. Διαγραφή παραγράφου**

Περιγραφή:

Διαγράφεται η τρίτη παράγραφος του άρθρου 7

Αιτιολόγηση:

Η παράγραφος διαγράφεται επειδή είναι περιττή.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

(1) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

## 5. Προσθήκη της δυνατότητας χρήσης περιεκτών από άλλα υλικά πέραν του γυαλιού

Περιγραφή:

Για όλους τους τύπους της ΠΟΠ «Falerio», πλην όσων φέρουν την ένδειξη «Vigna», προστίθεται η δυνατότητα χρήσης περιεκτών από άλλα υλικά, πέραν του γυαλιού, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Παράλληλα διαγράφεται η αναφορά σε ασκό από πλαστικό πολυστρωματικό υλικό πολυαιθυλενίου ή πολυεστέρα εντός περιβλήματος από χαρτόνι ή άλλο άκαμπτο υλικό, όγκου 2 έως 5 λίτρων, που προηγουμένως επιτρεπόταν αποκλειστικά για την ΠΟΠ Falerio.

Αιτιολόγηση:

Η προσθήκη της δυνατότητας χρήσης περιεκτών από άλλα υλικά πέραν του γυαλιού αποφασίστηκε λόγω αυξημένων σχετικών αιτημάτων, τα τελευταία χρόνια, από πελάτες, εισαγωγείς και καταναλωτές, από τα οποία προκύπτει η ανάγκη αυτή. Κατά συνέπεια, ο αιτών έκρινε αναγκαία την εισαγωγή της εν λόγω τροποποίησης προκειμένου να καλυφθούν οι σημερινές ανάγκες της αγοράς.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

## 6. Προσθήκη νομοθετικής παραπομπής

Περιγραφή:

Προσθήκη παραπομπής στην τροποποίηση του υπουργικού διατάγματος, με το οποίο εγκρίθηκε το υπόδειγμα για το σχέδιο επιθεώρησης.

Αιτιολόγηση:

Ανάγκη επικαιροποίησης των νομοθετικών παραπομπών.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

### ENIAIO ΕΓΓΡΑΦΟ

#### 1. Ονομασία/-ες

Falerio

#### 2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

#### 3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

#### 4. Περιγραφή των οίνων:

1. Falerio

#### ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι ΠΟΠ Falerio έχουν αχυροκίτρινο χρώμα, αναδίδουν νότες ανθέων και κτρινόσαρκων φρούτων και έχουν γεύση δροσερή και αρμονική με αρκετά μακρά επίγευση.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

## 2. Falerio Pecorino

## ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι ΠΟΠ Falerio Pecorino έχουν αχυροκίτρινο χρώμα με πρασινωπές αποχρώσεις, αναδίδουν αρώματα λευκών ανθέων, νότες ανανά, γλυκάνισου και φασκόμηλου και έχουν γεύση αρμονική, δροσερή, πλούσια και ορκετή με πολύ μακρά επίγευση.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):
- Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

—

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις:*

## 1. Falerio

13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

## 2. Falerio Pecorino

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παρασκευή οίνων ΠΟΠ Falerio παράγονται στη διοικητική επικράτεια των επαρχιών Ascoli Piceno και Fermo.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Albana B.

Biancame B. - Trebbiano toscano B.

Bombino bianco B. - Ottenese

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  
Trebiano toscano B. - Procanico  
Verdicchio bianco B. - Trebbiano di Soave B.  
Vermentino B. - Pigato B.

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

*Falerio*

Τη χλιετή ιστορία του οίνου Falerio μαρτυρά η ονομασία του, η οποία προέρχεται από την αρχαία πόλη Faleria, κατοπινή Falerio Picenus, που σήμερα ονομάζεται Falerone. Η αλληλεπίδραση των ανθρώπινων παραγόντων, η οποίοι με την πάροδο του χρόνου επηρέασαν βαθιά τη διαμόρφωση της ποικιλιακής σύνθεσης, την εξέλιξη των συστημάτων μόρφωσης της αμπέλου και τις οινολογικές πρακτικές, με τους φυσικούς παράγοντες που χαρακτηρίζουν την περιοχή, προσδίδει στους οίνους ΠΟΠ «Falerio» διακριτά οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά που τους καθιστούν μοναδικούς και απaráμιλλους.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

*Εισαγωγή της χρήσης άλλων κατάλληλων υλικών πέραν του γυαλιού*

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για όλους τους τύπους της ΠΟΠ «Falerio» πλην όσων φέρουν την ένδειξη «Vigna» επιτρέπεται η χρήση περιεκτών από άλλα υλικά πέραν του γυαλιού, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα.

**Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος**

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