



Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/3544)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Falerio»

PDO-IT-A0433-AM03

Data da comunicação: 12 de março de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Introdução de uma referência a legislação

Descrição:

Especifica-se que, para o tipo Falerio «Pecorino», a densidade mínima de plantação exigida – de 3 000 pés de videira por hectare – se aplica às vinhas plantadas após a entrada em vigor do caderno de especificações anexo ao Decreto Ministerial de 17 de maio de 2011.

Motivos:

É necessário clarificar que o requisito se aplica às vinhas plantadas a partir de um determinado ano.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações.

2. Correção formal

Descrição:

O termo «Comunidade» é substituído por «União».

Motivos:

O objetivo da correção é utilizar o termo correto.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

3. Supressão de um parágrafo

Descrição:

No artigo 6.º, é suprimido o último parágrafo.

Motivos:

O parágrafo deixou de ser pertinente, pelo que foi suprimido.

Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações.

4. Supressão de um parágrafo

Descrição:

No artigo 7.º, é suprimido o terceiro parágrafo.

Motivos:

O parágrafo é redundante, pelo que foi suprimido.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. **Introdução da possibilidade de utilizar recipientes alternativos às garrafas de vidro**

Descrição:

Prevê-se a possibilidade de utilizar recipientes de um material de qualidade alimentar alternativo ao vidro, para todos os tipos de vinho DOP «Falerio» com exceção dos vinhos com a menção «Vigna». Por conseguinte, suprime-se a referência aos odres feitos de polietileno ou poliéster com várias camadas de plástico, acondicionados em caixa de cartão ou de qualquer outro material rígido, para volumes entre 2 e 5 litros, anteriormente autorizados exclusivamente para a DOP «Falerio».

Motivos:

A decisão de introduzir a possibilidade de utilizar recipientes alternativos às garrafas de vidro baseia-se na procura crescente por parte de clientes, importadores e consumidores nos últimos anos. Por conseguinte, o requerente considerou necessário introduzir esta alteração para poder satisfazer as atuais exigências do mercado.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e à secção «Outras condições» do documento único.

6. **Introdução de uma referência a legislação**

Descrição:

Introduz-se uma referência à alteração do decreto ministerial que aprova o modelo do plano de controlo.

Motivos:

Era necessário atualizar a referência à legislação.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º [sic] do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Falerio

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição dos vinhos:**

1. Falerio

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos DOP «Falerio» são de cor amarelo-palha. No nariz, apresentam notas florais e de frutos de polpa amarela; na boca, são frescos e harmoniosos, com um final relativamente prolongado.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

2. Falerio Pecorino

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos DOP «Falerio Pecorino» são de cor amarelo-palha, com reflexos esverdeados. No nariz, apresentam notas de flores brancas e de ananás, anis e salva. Na boca, são harmoniosos e frescos, sápidos e minerais, com um final muito prolongado.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

- Título alcoométrico total máximo (% vol.):
- Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):
- Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
- Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):
- Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

5. Práticas de vinificação

5.1. Práticas enológicas específicas

—

5.2. Rendimentos máximos

1. Falerio

13 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Falerio Pecorino

11 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Área geográfica delimitada

As uvas destinadas à produção de vinhos DOP «Falerio» têm de ser produzidas dentro dos limites administrativos das províncias de Ascoli Piceno e Fermo.

7. Castas de uva de vinho

Albana B

Biancome 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-fiulano B – tuchi
Trebiano-toscano B – procanico
Verdicchio-bianco B – trebbiano-di-soave B
Vermentino B – Pigato B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Falerio

O nome «Falerio» tem uma história milenar. Deriva de Faleria, uma cidade antiga que mais tarde se tornou Falerio Picensis e posteriormente Falerone, nome pelo qual é hoje conhecida. Ao longo do tempo, os fatores humanos desempenharam um papel fundamental na seleção das castas de uva a cultivar, bem como no desenvolvimento dos métodos de condução das vinhas, dos sistemas de poda e das práticas enológicas, em interação com os fatores naturais que caracterizam a área geográfica, conferindo aos vinhos DOP «Falerio» características organolépticas e analíticas distintivas que os tornam únicos e impossíveis de imitar.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Utilização de recipientes de materiais alternativos ao vidro introduzida como opção

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É autorizada a utilização de recipientes de um material de qualidade alimentar alternativo ao vidro para todos os tipos de vinho DOP «Falerio», com exceção dos vinhos com a menção «Vigna».

Hiperligação para o caderno de especificações

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