



Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/3544)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Falerio”

PDO-IT-A0433-AM03

Data comunicării: 12.3.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Introducerea unei referiri la legislație

Descriere:

S-a precizat că, în cazul tipului „Falerio” Pecorino, obligația ca densitatea de plantare să fie de minimum 3 000 de butuci per hectar se referă la plantațiile realizate după intrarea în vigoare a caietului de sarcini anexat la Decretul ministerial din 17 mai 2011.

Motive:

Necesitatea de a se specifica în mod univoc anul realizării plantațiilor de viță-de-vie la care se referă obligația.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

2. Corecție formală

Descriere:

Termenul „comunitare” a fost înlocuit cu „ale Uniunii”.

Motive:

Corecție formală care a avut drept scop utilizarea termenului corect.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

3. Eliminarea unui paragraf

Descriere:

A fost eliminat ultimul paragraf de la articolul 6.

Motive:

Paragraful a fost eliminat deoarece era caduc.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului.

4. Eliminarea unui paragraf

Descriere:

A fost eliminat al treilea paragraf de la articolul 7.

Motive:

Paragraful a fost eliminat deoarece era superfluu.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. **Introducerea posibilității de a se utiliza și alte recipiente decât cele din sticlă**

Descriere:

A fost introdusă posibilitatea ca, în cazul tuturor tipurilor cu DOP „Falerio”, cu excepția celor care poartă mențiunea „Vigna”, să se poată utiliza și alte recipiente decât cele din sticlă, de exemplu recipiente din alte materiale adecvate pentru a intra în contact cu produsele alimentare, fiind eliminată referirea la punga de plastic multistratificat (polietilenă și poliester) pusă într-o cutie din carton sau din alt material rigid cu volum între 2 și 5 litri, permisă anterior doar pentru DOP „Falerio”.

Motive:

Decizia de a se introduce posibilitatea utilizării unor recipiente diferite de cele din sticlă a fost determinată de înmulțirea, în ultimii ani, a solicitărilor în acest sens ale clienților, ale importatorilor și ale consumatorilor. Așadar, solicitantul a considerat necesară introducerea acestei modificări pentru a răspunde exigențelor actuale ale pieței.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini și punctul intitulat „Alte condiții” din documentul unic.

6. **Introducerea unei referiri la legislație**

Descriere:

Introducerea unei referiri legislative legate de modificarea decretului prin care a fost aprobat modelul aprobat de minister în ceea ce privește planul de control.

Motive:

Necesitatea unei actualizări legislative.

Modificarea vizează articolul 10 din caietul de sarcini al produsului.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Falerio

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

4. **Descrierea vinurilor:**

1. „Falerio”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile cu DOP „Falerio” au o culoare galben-pai. Mirosul este caracterizat de note florale și de fructe cu pulpă galbenă. La gust, sunt armonioase și proaspete, cu un gust rezidual destul de persistent.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

- Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):
- Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):
- Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric
- Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):
- Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

2. „Falerio” Pecorino

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile cu DOP „Falerio” Pecorino au o culoare galben-pai cu reflexe verzui. Mirosul este caracterizat de arome de flori albe, de note de ananas, anason și salvie. La gust, sunt armonioase și proaspete, savuroase și minerale, cu un gust rezidual foarte persistent.

Ceilați parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

- Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):
- Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):
- Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric
- Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):
- Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

5. **Practici vitivinicole**5.1. *Practici oenologice specifice*

—

5.2. *Producții maxime:*

1. „Falerio”

13 000 de kilograme de struguri per hectar

2. „Falerio” Pecorino

11 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Strugurii destinați producției vinurilor cu DOP „Falerio” trebuie să fie produși pe teritoriul administrativ al provinciilor Ascoli Piceno și Fermo.

7. **Soiurile de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

„Falerio”

Istoria milenară a vinului „Falerio” este deja scrisă în numele acestui produs, care derivă din numele orașului antic Faleria, devenit apoi Falerio Picenus, în prezent Falerone. De-a lungul timpului, factorii umani au influențat fundamental stabilirea bazei ampelografice, evoluția formelor de conducere și a sistemelor de tăiere și practicile oenologice. Datorită interacțiunii dintre aceste elemente și factorii naturali caracteristici ai teritoriului, vinurile cu DOP „Falerio” prezintă caracteristici organoleptice și analitice distinctive, care le fac unice și inimitabile.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Introducerea posibilității de a se utiliza și alte materiale adecvate, diferite de sticlă

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

În cazul tuturor tipurilor cu DOP „Falerio”, cu excepția celor care poartă mențiunea „Vigna”, este permisă utilizarea unor recipiente care nu sunt din sticlă, ci din alte materiale adecvate pentru a intra în contact cu produsele alimentare.

Link către caietul de sarcini al produsului

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