



Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/3544)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Falerio“

PDO-IT-A0433-AM03

Dátum oznámenia: 12. marca 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Vloženie odkazu na právne predpisy

Opis:

Spresňuje sa, že v prípade druhu Falerio „Pecorino“ sa minimálna požadovaná hustota výsadby 3 000 krov na hektár vzťahuje na vinohrady vysadené po nadobudnutí účinnosti špecifikácie pripojenej k ministerskej vyhláske zo 17. mája 2011.

Dôvody:

Treba objasniť, že táto požiadavka sa vzťahuje na vinohrady vysadené od konkrétneho roka.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

2. Formálna oprava

Opis:

Slovo „Spoločenstvo“ sa nahrádza slovom „Únia“.

Dôvody:

Účelom opravy je použitie správneho výrazu.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

3. Vypustenie odseku

Opis:

Posledný odsek článku 6 sa vypúšťa.

Dôvody:

Tento odsek už nie je relevantný, a preto sa vypúšťa.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku.

4. Vypustenie odseku

Opis:

Tretí odsek článku 7 sa vypúšťa.

Dôvody:

Tento odsek je nadbytočný, a preto sa vypúšťa.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Zahrnutie možnosti používať iné nádoby ako sklenené fľaše

Opis:

V prípade všetkých druhov vína s CHOP „Falerio“ s výnimkou tých, na ktoré sa vzťahuje výraz „Vigna“, sa stanovilo používanie nádob z iných materiálov ako sklo, vhodných pre styk s potravinami. V súlade s tým sa vypustil odkaz na vrecká na víno z polyetylénového alebo polyesterového viacvrstvového plastu vložené do obalu z lepenky alebo iného pevného materiálu s objemom 2 až 5 litrov, ktorý bol predtým povolený výlučne pre CHOP Falerio.

Dôvody:

Rozhodnutie zahrnúť možnosť používať iné nádoby sklenené fľaše sa zakladá na rastúcom dopyte v posledných rokoch zo strany zákazníkov, dovozcov aj spotrebiteľov. Žiadateľ preto považoval za potrebné zaviesť túto zmenu, aby bolo možné uspokojiť súčasné požiadavky trhu.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie a bodu „Ďalšie požiadavky“ jednotného dokumentu.

6. Vloženie odkazu na právne predpisy

Opis:

Vkladá sa odkaz na zmenu ministerskej vyhlášky, ktorou sa schvaľuje vzor plánu kontrol.

Dôvody:

Bolo treba aktualizovať odkaz na právne predpisy.

Táto zmena sa týka článku 10 [sic] špecifikácie výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Falerio

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Opis vína:

1. Falerio

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína s CHOP Falerio majú slamovožltú farbu. V ich vône cítiť tóny kvetov a ovocia so žltou dužinou a majú sviežu a harmonickú chuť s pomerne dlhou dochuťou.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):
- Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):
- Minimálna celková kyslosť: 4,50 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

2. Falerio Pecorino

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína s CHOP Falerio Pecorino majú slamovožltú farbu. V ich vôni cítia tóny bielych kvetov a ananásu, anízu a šalvie. Chuť je harmonická a svieža, lahodná a minerálna, s veľmi dlhou dochuťou.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

- Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):
- Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):
- Minimálna celková kyslosť: 4,50 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
- Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):
- Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

5. Enologické postupy

5.1. Osobitné enologické postupy

—

5.2. Maximálne výnosy:

1. Falerio

13 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Falerio Pecorino

11 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Hrozno určené na výrobu vín s CHOP Falerio sa musí vyprodukovať v rámci administratívnych hraníc provincií Ascoli Piceno a Fermo.

7. Muštové odrody

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. – Malvasia

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. **Opis súvislostí:**

Falerio

Názov Falerio má tisícročnú históriu. Je odvodený z mena starovekého mesta Faleria, ktoré sa neskôr zmenilo na Falerio Picenus, a potom na Falerone, ako ho poznáme dnes. Vplyv ľudských faktorov zohral v priebehu času zásadnú úlohu, keďže vinohradníci vyberajú odrody viniča, ktoré sa majú pestovať a vyvíjajú spôsoby vedenia, systémy rezu a enologické postupy v interakcii s prírodnými faktormi, ktoré túto oblasť charakterizujú. Táto vzájomná súčinnosť vedie k tomu, že vína s CHOP „Falerio“ majú špecifické organoleptické a analytické vlastnosti, vďaka ktorým sú jedinečné a nezameniteľné.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Zavedenie možnosti používať nádoby z iných materiálov ako sklo

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné opatrenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

V prípade všetkých druhov vína s CHOP „Falerio“ s výnimkou tých, na ktoré sa vzťahuje výraz „Vigna“, sa môžu používať nádoby z iných materiálov ako sklo, vhodných pre styk s potravinami.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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