



C/2024/3544

10.6.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/3544)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Falerio“

PDO-IT-A0433-AM03

Datum obvestila: 12. marec 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Vključitev sklica na predpis

Opis

Natančneje je bilo navedeno, da se za vrsto vina „Falerio“ pecorino zahteva po najmanj 3 000 trsih na hektar nanaša na vinograde, ki so bili zasajeni po začetku veljavnosti specifikacije, priložene ministrskemu odloku z dne 17. maja 2011.

Razlog

Potreba po jasni določitvi leta zasaditve vinogradov, na katere se nanaša obveznost.

Sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda.

2. Uradni popravek

Opis

Beseda „skupnost“ je bila nadomeščena z besedo „unija“.

Razlog

Uradni popravek za uporabo ustrežnejšega izraza.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

3. Črtanje odstavka

Opis

Zadnji odstavek člena 6 je bil črtan.

Razlog

Odstavek je bil črtan, ker je postal zastarel.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda.

4. Črtanje odstavka

Opis

Tretji odstavek člena 7 je bil črtan.

Razlog

Odstavek je bil črtan, ker je odveč.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

5. **Vključitev možnosti uporabe posod, ki niso iz stekla**

Opis

Dodana je bila možnost za vse vrste ZOP „Falerio“, razen tistih z izrazom „vigna“, da se zanje uporabijo posode, ki niso iz stekla, to je iz drugih materialov, primernih za stik z živili, pri čemer se črta meh iz večplastne polietilenske in poliestrske plastike v kartonu ali drugem togem materialu s prostornino od 2 do 5 litrov, ki je bil prej dovoljen izključno za ZOP „Falerio“.

Razlog

Možnost uporabe še drugih posod razen stekla izhaja iz potrebe, ki jo je pokazalo večje povpraševanje strank, uvoznikov in potrošnikov v zadnjih letih. Vložnik je zato menil, da je treba vnesti to spremembo, da bi zadovoljili trenutne potrebe trga.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in oddelek Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

6. **Vključitev sklica na predpis**

Opis

Navedba spremembe odloka o odobritvi modela, ki ga je odobrilo ministrstvo za načrt nadzora.

Razlog

Potreba po posodobitvi predpisov

Sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Falerio

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. vino

4. **Opis vin**

1. „Falerio“

KRATEK OPIS

Vina z ZOP „Falerio“ so slamnato rumene barve, v vonju se zaznajo note po cvetju in rumenomesnatem sadju, po okusu so skladno sveža in imajo precej obstojen pookus.

Če v spodnji preglednici vrednost ni navedena, so vina skladna z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

2. „Falerio“ pecorino

KRATEK OPIS

Vina z ZOP „Falerio“ pecorino so slamnato rumene barve z zelenkastimi odsevi, v vonju se zazna belo cvetje z notami po ananasu, janežu in žajblju, po okusu so skladno sveža, slana in mineralna ter imajo zelo obstojen pookus.

Če v spodnji preglednici vrednost ni navedena, so vina skladna z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

- Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):
- Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):
- Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
- Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)
- Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

—

5.2. *Največji donosi*

1. „Falerio“

13 000 kilogramov grozdja na hektar

2. „Falerio“ pecorino

11 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Grozdje za proizvodnjo vin z ZOP „Falerio“ se mora pridelati na upravnem ozemlju pokrajin Ascoli Piceno in Fermo.

7. **Sorte vinske trte**

Albana B.

Biancome B. – trebbiano toscano B.

Bombino bianco B. – ottenese

Chardonnay B.

Fiano B.

Grechetto B.

Križanec bruni 54 B.

Maceratino B. – ribona

Malvasia bianca lunga B. – malvoisier

Malvasia bianca di candia B. – malvoisier

Manzoni bianco B. – križanec manzoni 6.0.13 B.

Montonico bianco B. – montonico
Moscato bianco B. – royal moscato
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. – tuchì
Trebiano toscano B. – procanico
Verdicchio bianco B. – trebbiano di soave B.
Vermentino B. – pigato B.

8. **Opis povezave**

„Falerio“

Tisočletna zgodovina vina „Falerio“ je zapisana že v imenu, ki izhaja iz starodavnega mesta Faleria, ki je postalo Falerio Picenus, danes pa je Falerone. Človeški dejavniki so sčasoma bistveno vplivali na oblikovanje sortne sestave, razvoj gojitvenih oblik, rezi in enološke postopke, tako da so z medsebojnim vplivom naravnih dejavnikov, značilnih za območje, vina z ZOP „Falerio“ razvila posebne organoleptične in analitske lastnosti, zaradi katerih so edinstvena in neposnemljiva.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Uvedba uporabe drugih primernih materialov razen stekla

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Za vse vrste vina z ZOP „Falerio“, razen tistih z izrazom „vigna“, se lahko uporabljajo še druge posode razen stekla, ki so iz materialov, primernih za stik z živili.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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