C/2024/3544

10.6.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/3544)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Falerio“

PDO-IT-A0433-AM03

Datum oznámení: 12.3.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Vložení odkazu na předpis**

Popis:

upřesňuje se, že u druhu Falerio „Pecorino“ se povinná hustota nejméně 3 000 keřů na hektar vztahuje na vinice osázené po nabytí účinnosti specifikace připojené k ministerské vyhlášce ze dne 17. května 2011.

Odůvodnění:

potřeba jednoznačně uvést rok výsadby vinic, na které se povinnost vztahuje.

Změna se týká článku 4 specifikace produktu.

2. **Formální oprava**

Popis:

slovo „Společenství“ se nahrazuje slovem „Unie“.

Odůvodnění:

formální oprava za účelem použití přesnějšího výrazu.

Změna se týká článku 5 specifikace produktu.

3. **Vypuštění odstavce**

Popis:

poslední odstavec článku 6 byl vypuštěn.

Odůvodnění:

odstavec se vypouští, protože již není aktuální.

Změna se týká článku 6 specifikace produktu.

4. **Vypuštění odstavce**

Popis:

třetí odstavec článku 7 byl vypuštěn.

Odůvodnění:

odstavec se vypouští, protože se stal nadbytečným.

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Zahrnutí možnosti použití alternativních nádob ze skla**

Popis:

vkládá se možnost používat pro všechny druhy vín s CHOP „Falerio“ s výjimkou těch, na které se vztahuje výraz „Vigna“, nádoby z jiných materiálů než ze skla vhodných pro styk s potravinami, přičemž se odstraňuje odkaz na vícevrstvý plast z polyethylenu a polyesteru vložený do obalu z lepenky nebo jiného pevného materiálu o objemu 2 až 5 litrů, který byl dříve povolen výhradně pro CHOP Falerio.

Odůvodnění:

zahrnutí možnosti používat nádoby z jiných materiálů, než je sklo, reaguje na zvýšení poptávky ze strany zákazníků, dovozců a spotřebitelů v posledních letech. Navrhující subjekt proto považoval za nezbytné provést tuto změnu, aby uspokojil současné potřeby trhu.

Tato změna se týká článku 7 specifikace a bodu 9 jednotného dokumentu „Další podmínky“.

6. **Vložení odkazu na předpis**

Popis:

vkládá se odkaz na změnu vyhlášky, kterou se schvaluje vzor pro plán kontrol schválený ministerstvem.

Odůvodnění:

je třeba aktualizovat právní předpisy.

Tato změna se týká článku 10 specifikace produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Falerio

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Falerio

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína s CHOP Falerio mají slámově žlutou barvu, květinovou vůni s tóny žlutého ovoce a svěží harmonickou chuť s poměrně dlouhotrvající dochutí.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

2. Falerio Pecorino

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína s CHOP „Falerio Pecorino“ mají slámově žlutou barvu s nazelenalými tóny, vůni s tóny bílých květů, ananasu, anýzu a šalvěje a harmonickou svěží, lahodnou a minerální chuť s dlouhotrvající dochutí.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

—

5.2. *Maximální výnosy:*

1. Falerio

13 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Falerio Pecorino

11 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Hrozny určené k výrobě vín s CHOP Falerio musí být vyprodukovány na správním území provincií Ascoli Piceno a Fermo.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. – Tuchì

Trebbiano toscano B. – Procanico

Verdicchio bianco B. – Trebbiano di Soave B.

Vermentino B. – Pigato B.

8. **Popis souvislostí**

Falerio

Tisíciletá historie vína Falerio je znát již z jeho názvu odvozeného ze jména starověkého města Faleria, jež se později změnilo na Falerio Picenus a nyní zní Falerone. Vliv lidských faktorů měl v průběhu času zásadní vliv na stanovení kombinace moštových odrůd, na vývoj způsobu pěstování, prořezávání a enologické postupy. Díky jejich vzájemnému ovlivňování s faktory přírodními charakteristickými pro danou oblast mají vína s CHOP Falerio specifické organoleptické a analytické vlastnosti, které je činí jedinečnými a nezměnitelnými.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Zavedení použití jiných vhodných materiálů než skla

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Pro všechny druhy vín s CHOP „Falerio“ s výjimkou těch, na které se vztahuje výraz „Vigna“, lze používat nádoby z jiných materiálů než ze skla vhodných pro styk s potravinami.

Odkaz na specifikaci výrobku

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