C/2024/3544

10.6.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/3544)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Falerio«

PDO-IT-A0433-AM03

Meddelelsesdato: 12.3.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Indsættelse af henvisning til lovgivning**

Beskrivelse:

Det præciseres, at for Falerio-typen »Pecorino« gælder kravet om en beplantningstæthed på mindst 3 000 vinstokke pr. hektar, for vinmarker, der er tilplantet, efter at den produktspecifikation, der er knyttet som bilag til ministerielt dekret af 17. maj 2011, trådte i kraft.

Begrundelse:

Det er nødvendigt med en klar angivelse af plantningsåret for de vindyrkningsarealer, der er omfattet af forpligtelsen.

Ændringen vedrører artikel 4 i produktspecifikationen.

2. **Redaktionel berigtigelse**

Beskrivelse:

Ordet »fællesskabs-« er erstattet af »Unionens«.

Begrundelse:

Denne formelle berigtigelse foretages for at anvende et mere korrekt udtryk.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

3. **Fjernelse af et stykke**

Beskrivelse:

Sidste stykke i artikel 6 udgår.

Begrundelse:

Stykket er fjernet, da det ikke længere er aktuelt.

Ændringen vedrører artikel 6 i produktspecifikationen.

4. **Fjernelse af et stykke**

Beskrivelse:

Artikel 7, stk. 3, fjernes.

Begrundelse:

Stykket er fjernet, da det er overflødigt.

Denne ændring vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

5. **Indsættelse af muligheden for at anvende beholdere af andet materiale end glas**

Beskrivelse:

For alle typer vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Falerio«, undtagen dem, der tildeles benævnelsen »Vigna«, gives der mulighed for at anvende beholdere af andet materiale end glas, andre materialer, der egner sig til kontakt med fødevarer, og henvisningen til polyethylen eller polyesterplast i flere lag, der er indesluttet i en æske af pap eller andet stift materiale med et rumfang på 2-5 liter, som tidligere udelukkende var tilladt for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Falerio, fjernes.

Begrundelse:

Beslutningen om at indføre muligheden for at anvende beholdere af andet materiale end glas er begrundet i de senere års øgede efterspørgsel efter alternative beholdere fra kunder, importører og forbrugere, der har påvist dette behov. Vi har derfor fundet det nødvendigt at indføre denne ændring for at imødekomme de aktuelle markedsbehov.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og afsnittet i enhedsdokumentet om »Yderligere betingelser«

6. **Indsættelse af henvisning til lovgivning**

Beskrivelse:

Der er indsat en henvisning til ændringen af det ministerielle dekret om godkendelse af modellen for kontrolplanen.

Begrundelse:

Behov for ajourføring af lovgivningen.

Ændringen vedrører artikel 10 i produktspecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Falerio

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinene**

1. Falerio

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Falerio har en strågul farve, blomsternoter og noter af frugt med gult frugtkød, en frisk, harmonisk smag og en relativt lang eftersmag.

Analyseparametre, der ikke er angivet i tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

2. Falerio Pecorino

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Falerio Pecorino har en stråguI farve med grønlige nuancer, aromaer af hvide blomster, noter af ananas, anis og salvie og en harmonisk frisk, behagelig og mineralsk smag med en meget lang eftersmag.

Analyseparametre, der ikke er angivet i tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

–

5.2. *Maksimalt udbytte*

1. Falerio

13 000 kilogram druer pr. hektar

2. Falerio Pecorino

11 000 kilogram druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

De druer, der er bestemt til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Falerio skal være produceret i det område, der administrativt udgøres af provinserne Ascoli Piceno og Fermo.

7. **Druesorter til vinfremstilling**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Falerio

Navnet Falerio har en tusind år gammel historie, da det stammer fra den gamle by Faleria, der senere blev til Falerio Picenus, og i dag hedder Falerone. Menneskelige faktorer har med tiden haft en grundlæggende indflydelse, da vinavlerne vælger sortssammensætningen, udviklingen af produktionsmetoder, beskæringssystemer og de ønologiske fremgangsmåder, som i samspil med de naturlige faktorer, der er karakteristiske for området, betyder, at vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Falerio har særlige organoleptiske og analytiske egenskaber, der gør dem unikke og umulige at efterligne.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Indførelse af anvendelse af beholdere af andre materialer end glas

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

For alle typer af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Falerio«, undtagen dem, der tildeles benævnelsen »Vigna«, er det tilladt at anvende beholdere af andet materiale end glas, der er fremstillet af materialer, der er egnede til kontakt med fødevarer.

Link til produktspecifikationen

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