C/2024/3544

10.6.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/3544)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Falerio“

PDO-IT-A0433-AM03

Datum der Mitteilung: 12.3.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Aufnahme eines rechtlichen Verweises**

Beschreibung:

Für die Weinsorte „Falerio Pecorino“ wird angegeben, dass die vorgeschriebene Pflanzdichte von mindestens 3 000 Rebstöcken pro Hektar die Rebflächen betrifft, die nach Inkrafttreten der dem Ministerialerlass vom 17. Mai 2011 beigefügten Produktspezifikation bepflanzt worden sind.

Begründung:

Notwendigkeit der eindeutigen Angabe des Jahres der Pflanzung der Rebflächen, auf die sich diese Vorschrift bezieht.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation.

2. **Formelle Korrektur**

Beschreibung:

Das Wort „gemeinschaftliche“ wird durch den Wortlaut „der Union“ ersetzt.

Begründung:

Es handelt sich um eine formelle Korrektur, um den korrekteren Begriff zu verwenden.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

3. **Streichung eines Absatzes**

Beschreibung:

Der letzte Absatz von Art. 6 wurde gestrichen.

Begründung:

Der Absatz wurde gestrichen, da er nicht mehr aktuell ist.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation.

4. **Streichung eines Absatzes**

Beschreibung:

Der dritte Absatz von Artikel 7 wurde gestrichen.

Begründung:

Der Absatz wurde gestrichen, da er überflüssig ist.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

5. **Aufnahme der Möglichkeit, anstelle von Glasbehältern auch andere Behältnisse zu verwenden**

Beschreibung:

Für alle Weinsorten der g. U. „Falerio“, mit Ausnahme der Weinsorten mit der Zusatzangabe „Vigna“, wird die Möglichkeit vorgesehen, anstelle von Glasbehältern auch Behältnisse aus anderen Materialien zu verwenden, die dazu geeignet sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Die Angabe in Bezug auf die Verwendung von Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von 2 bis 5 Litern, die aus einem mehrlagigen Kunststoffbeutel aus Polyethylen und Polyester sowie einer Umverpackung aus Pappe oder einem anderen festen Material bestehen, die zuvor ausschließlich für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Falerio“ zulässig war, wird gestrichen.

Begründung:

Die Entscheidung, die Möglichkeit der Verwendung von anderen Behältnissen anstelle von Glasbehältern vorzusehen, ist auf die in den letzten Jahren gestiegene Nachfrage von Kunden, Importeuren und Verbrauchern nach alternativen Behältnissen zurückzuführen. Der Antragsteller hielt es daher für notwendig, diese Änderung aufzunehmen, um den aktuellen Marktanforderungen gerecht zu werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

6. **Aufnahme eines rechtlichen Verweises**

Beschreibung:

Aufnahme eines rechtlichen Verweises in Bezug auf die Änderung des Dekrets, mit dem das vom Ministerium angenommene Modell für den Kontrollplan genehmigt wurde.

Begründung:

Notwendigkeit der Anpassung an die Rechtsvorschriften.

Die Änderung betrifft Artikel 10 der Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Falerio

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung der Weine**

1. Falerio

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Falerio“ weisen eine strohgelbe Farbe auf. In der Nase sind blumige Aromen und Noten von Früchten mit gelbem Fruchtfleisch wahrnehmbar. Der Geschmack ist harmonisch und frisch mit langem Abgang.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

2. Falerio Pecorino

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Falerio Pecorino“ weisen eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen auf. In der Nase sind Anklänge von weißen Blüten und Noten von Ananas, Anis und Salbei wahrnehmbar. Der Geschmack ist harmonisch, frisch, würzig und mineralisch mit sehr langem Abgang.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezielle önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. Falerio

13 000 kg Trauben pro Hektar

2. Falerio Pecorino

11 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Trauben, die zur Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Falerio“ bestimmt sind, müssen aus dem Verwaltungsgebiet der Provinzen Ascoli Piceno und Fermo stammen.

7. **Keltertraubensorten**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Falerio

Von der tausendjährigen Geschichte des Falerio zeugt bereits sein Name, der sich von der antiken Stadt Faleria ableitet, aus der später Falerio Picenus, heute Falerone, wurde. Der Einfluss der menschlichen Faktoren im Laufe der Zeit hat wiederum die genaue Festlegung der ampelografischen Grundlage, die Weiterentwicklung der Reberziehungsformen, die Schnittmethoden und die önologischen Verfahren entscheidend beeinflusst, die im Zusammenspiel mit den charakteristischen natürlichen Faktoren im Anbaugebiet dazu beigetragen haben, dass die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Falerio“ unverkennbare organoleptische und analytische Eigenschaften aufweisen, die einzigartig und nicht nachahmbar sind.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Aufnahme der Möglichkeit der Verwendung von anderen geeigneten Materialien anstelle von Glas

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei allen Weinsorten der g. U. „Falerio“, mit Ausnahme der Weinsorten mit der Zusatzangabe „Vigna“, wird die Möglichkeit vorgesehen, anstelle von Glasbehältern auch Behältnisse aus anderen Materialien zu verwenden, die dazu geeignet sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Link zur Produktspezifikation

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