C/2024/3544

10.6.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/3544)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Falerio»

PDO-IT-A0433-AM03

Fecha de la comunicación: 12.3.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Inclusión de una referencia a un acto jurídico**

Descripción:

Se especifica que, para los vinos de la DOP «Falerio» de tipo Pecorino, la densidad mínima obligatoria de 3 000 cepas por hectárea se aplica a los viñedos plantados después de la entrada en vigor del pliego de condiciones anexo al decreto ministerial de 17 de mayo de 2011.

Motivos:

Necesidad de precisar de forma inequívoca el año de plantación de los viñedos sujetos a la obligación.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

2. **Corrección formal**

Descripción:

El término «comunitaria» se sustituye por «de la Unión».

Motivos:

La corrección tiene por objeto utilizar un término más adecuado.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

3. **Supresión de un apartado**

Descripción:

Se suprime el último párrafo del artículo 6.

Motivos:

Se suprime el párrafo por considerarse obsoleto.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones.

4. **Supresión de un apartado**

Descripción:

Se suprime el párrafo tercero del artículo 7.

Motivos:

Se suprime el párrafo por considerarse superfluo.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

5. **Inclusión de la posibilidad de utilizar recipientes de materiales distintos del vidrio**

Descripción:

Se introduce la posibilidad de que todos los tipos de vino de la DOP «Falerio», a excepción de aquellos que lleven la mención «Vigna», se envasen en recipientes de materiales distintos del vidrio destinados a entrar en contacto con alimentos, por lo que se elimina la referencia a los contenedores de entre 2 y 5 litros formados por una bolsa de plástico multicapa (de polietileno o poliéster) dentro de una caja de cartón u otro material rígido, anteriormente permitidos exclusivamente para la denominación de origen controlada «Falerio».

Motivos:

La introducción de la posibilidad de utilizar recipientes de materiales distintos del vidrio responde al aumento de la demanda por parte de clientes, importadores y consumidores durante los últimos años. En consecuencia, el solicitante considera necesario introducir esta modificación a fin de satisfacer las actuales necesidades del mercado.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección «Condiciones complementarias» del documento único.

6. **Inclusión de una referencia a un acto jurídico**

Descripción:

Se incluye una referencia a la modificación del decreto ministerial por el que se aprueba el modelo de plan de control.

Motivos:

Necesidad de actualizar las referencias a la normativa.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

«Falerio»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción de los vinos**

1. «Falerio»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP «Falerio» son de color amarillo pajizo. En nariz, presentan notas florales y de frutas amarillas y, en boca, un sabor armonioso y fresco y un final bastante persistente.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

2. «Falerio» Pecorino

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP «Falerio» Pecorino son de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz, presentan matices de flores blancas, notas de piña, anís y salvia y, en boca, un sabor armonioso, fresco, sápido y mineral, con un final muy persistente.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos*

1. «Falerio»

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. «Falerio» Pecorino

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Las uvas destinadas a la producción de vinos de la DOP «Falerio» deben haberse producido dentro de la demarcación administrativa de las provincias de Ascoli Piceno y Fermo.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

«Falerio»

La historia milenaria del Falerio aparece ya en el nombre de la antigua ciudad de Faleria, denominada posteriormente Falerio Picenus y, actualmente, Falerone. La incidencia del factor humano a lo largo del tiempo ha influido de forma decisiva en la definición de la combinación de variedades de uva, la evolución de los métodos de cultivo, los sistemas de poda y las prácticas enológicas, que, en interacción con los factores naturales característicos de la zona, otorgan a los vinos de la DOP «Falerio» unas características organolépticas y analíticas distintivas que los hacen únicos e inimitables.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Introducción de la posibilidad de utilizar materiales aptos distintos del vidrio

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se autoriza, para todos los tipos de vinos de la DOP «Falerio», a excepción de los que lleven la mención «Vigna», el uso de recipientes de materiales distintos del vidrio destinados a entrar en contacto con alimentos.

Enlace al pliego de condiciones

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