C/2024/3544

10.6.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/3544)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) **artikli 17 lõikele 5.**

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Falerio“

PDO-IT-A0433-AM03

Teate esitamise kuupäev: 12.3.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Õigusakti viite lisamine**

Kirjeldus:

Täpsustatakse, et kohustus tagada viinapuude istutustihedus vähemalt 3 000 taime hektari kohta puudutab veinitüübi „Falerio Pecorino“ puhul viinamarjaistandusi, mis on rajatud pärast ministri 17. mai 2011. aasta määrusele lisatud tootespetsifikaadi jõustumist.

Põhjused:

Tuleb sätestada selge sõnaga, millisel aastal rajatud viinamarjaistandustele kohustus kehtib.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

2. **Vormiline parandus**

Kirjeldus:

Sõna „ühenduse“ asendatakse sõnaga „liidu“.

Põhjused:

Tegu on vormilise parandusega, mille eesmärk on kasutada õigemat terminit.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

3. **Lõigu väljajätmine**

Kirjeldus:

Kavatsetakse jätta välja artikli 6 viimane lõik.

Põhjused:

Lõik jäetakse välja, sest see on aegunud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6.

4. **Lõigu väljajätmine**

Kirjeldus:

Kavatsetakse jätta välja artikli 7 kolmas lõik.

Põhjused:

Lõik jäetakse välja, sest see on üleliigne.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

5. **Muust materjalist kui klaasist mahutite kasutamise võimaluse lisamine**

Kirjeldus:

Kõigi kaitstud päritolunimetusega veinitüüpide „Falerio“ , välja arvatud tähise „Vigna“ puhul lisatakse võimalus kasutada mahuteid, mis on muust toiduga kokkupuuteks sobivast materjalist kui klaasist, ja jäetakse välja viide papp- või muu jäiga materjaliga kaetud ja 2–5 liitrit mahutavatele mitmekihilisest polüetüleenist ja polüestrist plastmahutitele, mis olid varem ainus päritolunimetusega veinitüüpide „Falerio“ puhul lubatud alternatiiv.

Põhjused:

Soov lisada võimalus kasutada muust materjalist kui klaasist mahuteid tuleneb sellest, et viimastel aastatel on kasvanud klientide, importijate ja tarbijate nõudlus selle järele. Praeguse turu nõudluse arvessevõtmiseks peetakse vajalikuks taotleda kirjeldatud muudatust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 ja koonddokumendi punkti „Lisatingimused“.

6. **Õigusakti viite lisamine**

Kirjeldus:

Lisatakse viide õigusaktile, millega muudetakse ministri määrust, millega kiidetakse heaks vorm, mille ministeerium on kinnitanud seoses kontrollikavaga.

Põhjused:

Õigusakti viidet tuleb ajakohastada.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Falerio

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

4. **Veinide kirjeldus**

1. „Falerio“

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Falerio“ on õlgkollast värvi, lõhnas segunevad kollase viljalihaga puuviljade ja lillenoodid, maitse on harmooniliselt värske ja järelmaitse küllaltki püsiv.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

2. „Falerio Pecorino“

LÜHIKIRJELDUS

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Falerio Pecorino“ on õlgkollast värvi ja roheka varjundiga, lõhnas segunevad valgete lillede noodid ananassi-, aniisi- ja salveinüanssidega, maitse on harmooniliselt värske, külluslik ja mineraalne ning järelmaitse väga püsiv.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

—

5.2. *Maksimaalne saagikus:*

1. „Falerio“

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Falerio Pecorino“

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega veini „Falerio“ valmistamiseks tuleb kasutada Ascoli Piceno ja Fermo provintsi territooriumil kasvatatud viinamarju.

7. **Veiniviinamarjasordid**

'Albana' (V)

'Biancame' (V) – 'Trebbiano toscano' (V)

'Bombino bianco' (V) – 'Ottenese'

'Chardonnay' (V)

'Fiano' (V)

'Grechetto' (V)

'Incrocio Bruni 54' (V) [hübriidsort]

'Maceratino' (V) – 'Ribona'

'Malvasia bianca Lunga' (V) – 'Malvoisier'

'Malvasia bianca di Candia' (V) – 'Malvoisier'

'Manzoni bianco' (V) – 'Incrocio Manzoni 6.0.13' (V) [hübriidsort]

'Montonico bianco' (V) – 'Montonico'

'Moscato bianco' (V) – 'Moscato reale'

'Mostosa' (V)

'Passerina' (V)

'Pecorino' (V) – 'Vissanello'

'Pinot bianco' (V) – 'Pinot'

'Riesling italico' (V) – 'Welschriesling'

'Riesling renano' (V) – „Riesling"

'Sauvignon' (V) – Sauvignon blanc

'Syrah' (P) – Shiraz

'Tocai friulano' (V) – 'Tuchì'

'Trebbiano toscano' (V) – 'Procanico'

'Verdicchio bianco' (V) – 'Trebbiano di Soave' (V)

'Vermentino' (V) – 'Pigato' (V)

8. **Seos(t)e kirjeldus**

„Falerio"

„Falerio" veinide pikast ajaloost annab tunnistust juba ainuüksi nende nimi, mis on seotud antiikaja linnaga Faleria, millest hiljem sai Falerio Picenus ja mida tänapäeval kutsutakse Faleroneks. Inimtegur on läbi aegade otsustavalt mõjutanud viinamarjasortide kombinatsiooni kindlaksmääramist, taimede toestamise ja lõikamise viiside arengut ning veinivalmistustavasid, mis annavad koostoimes piirkonnale iseloomulike looduslike teguritega kaitstud päritolunimetusega veinidele „Falerio" äratuntavad organoleptilised ja analüütilised omadused, mis teevad need ainulaadseks ja kordumatuks.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Muust sobilikust materjalist kui klaasist mahutite kasutamise lisamine

Õigusraamistik:

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kõigi kaitstud päritolunimetusega veinitüüpide „Falerio", välja arvatud tähise „Vigna" puhul lubatakse kasutada mahuteid, mis on muust toiduga kokkupuuteks sobivast materjalist kui klaasist.

Link tootespetsifikaadile

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