C/2024/3544

10.6.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/3544)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Falerio»

PDO-IT-A0433-AM03

Date de la communication: 12.3.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Insertion d'une référence réglementaire**

Description:

Il est précisé que, pour le type Falerio «Pecorino», l'obligation de densité d'au moins 3 000 pieds par hectare concerne les vignobles plantés après l'entrée en vigueur du cahier des charges annexé au décret ministériel du 17 mai 2011.

Motifs:

Il est nécessaire de préciser clairement l'année de plantation des vignobles auxquels l'obligation se rapporte.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

2. **Correction formelle**

Description:

Le terme «communautaire» a été remplacé par «de l'Union».

Motifs:

Cette correction formelle est effectuée en vue de l'utilisation d'un terme plus correct.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

3. **Suppression d'un paragraphe**

Description:

Le dernier paragraphe de l'article 6 a été supprimé.

Motifs:

Ce paragraphe a été supprimé car il n'est plus d'actualité.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

4. **Suppression d'un paragraphe**

Description:

Le troisième paragraphe de l'article 7 a été supprimé.

Motifs:

Ce paragraphe a été supprimé car il est superflu.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. **Insertion de la possibilité d'utiliser des contenants autres que ceux en verre**

Description:

Pour tous les types de l'AOP «Falerio», à l'exception de ceux auxquels est attribuée la mention «Vigna», est ajoutée la possibilité d'utiliser des contenants autres que ceux en verre, faits dans des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, en supprimant la référence à la poche en plastique composée de plusieurs couches de polyéthylène et de polyester, placée dans un carton ou dans un autre matériau rigide pour les volumes de 2 à 5 litres, qui était précédemment autorisée exclusivement pour l'AOP «Falerio».

Motifs:

Le choix d'inclure la possibilité d'utiliser des contenants autres que ceux en verre est motivé par les demandes croissantes formulées en ce sens ces dernières années par les clients, les importateurs et les consommateurs. Nous avons donc jugé nécessaire d'introduire cette modification afin de répondre aux besoins actuels du marché.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la section du document unique «Autres conditions».

6. **Insertion d'une référence réglementaire**

Description:

Une référence réglementaire relative à la modification du décret approuvant le modèle établi par le ministère en référence au plan des contrôles est ajoutée.

Motifs:

Il est nécessaire de mettre à jour la référence réglementaire.

La modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Falerio

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. Falerio

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins de l'AOP «Falerio» présentent une couleur jaune paille, un nez exhalant des notes de fleurs et de fruits à chair jaune et une bouche harmonieuse et fraîche, avec une longueur assez persistante.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

— Acidité totale minimale 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

2. Falerio Pecorino

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins de l'AOP «Falerio Pecorino» présentent une couleur jaune paille, avec des reflets tirant sur le vert, un nez exhalant des arômes de fleurs blanches, des notes d'ananas, d'anis et de sauge, et une bouche harmonieuse, fraîche, savoureuse et minérale, avec une longueur très persistante.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

— Acidité totale minimale 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. Falerio

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Falerio Pecorino

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins destinés à l'élaboration des vins AOP «Falerio» doivent être produits sur le territoire administratif des provinces d'Ascoli Piceno et de Fermo.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

Falerio

L'histoire millénaire du vin «Falerio» tient déjà en son nom car celui-ci découle de l'ancienne ville de Faleria, devenue ensuite Falerio Picenus, aujourd'hui Falerone. Les facteurs humains au fil du temps ont eu une influence fondamentale sur la définition de la base ampélographique, sur l'évolution des formes d'élevage et des systèmes de taille et sur les pratiques œnologiques qui, en interaction avec les facteurs naturels caractéristiques du territoire, font que les vins AOP «Falerio» présentent des caractéristiques organoleptiques et analytiques particulières qui les rendent uniques et inimitables.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Introduction de l'utilisation de matériaux appropriés autres que le verre

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

pour tous les types de l'AOP «Falerio», à l'exception de ceux auxquels est attribuée la mention «Vigna», l'utilisation de contenants autres ceux en verre, faits dans des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est autorisée.

Lien vers le cahier des charges

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