C/2024/3544

10.6.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/3544)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Falerio”

PDO-IT-A0433-AM03

Datum obavijesti: 12.3.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Umetanje upućivanja na propise**

Opis:

navedeno je da se za vrstu „Pecorino” vina Falerio najmanja propisana gustoća sadnje od 3 000 trsova po hektaru primjenjuje na vinograde zasađene nakon stupanja na snagu specifikacije priložene Ministarskoj odluci od 17. svibnja 2011.

Razlozi:

potrebno je pojasniti da se zahtjev primjenjuje na vinograde zasađene od određene godine.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda.

2. **Službeni ispravak**

Opis:

riječ „Zajednica” zamjenjuje se riječju „Unija”.

Razlozi:

svrha je ispravka uporaba ispravnog izraza.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

3. **Brisanje odlomka**

Opis:

briše se posljednji stavak članka 6.

Razlozi:

stavak više nije relevantan, stoga se briše.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda.

4. **Brisanje odlomka**

Opis:

briše se treći stavak članka 7.

Razlozi:

stavak je suvišan, stoga se briše.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

5. **Umetanje mogućnosti uporabe spremnika koji nisu staklene boce**

Opis:

za sve vrste vina sa ZOI-jem „Falerio”, osim za vina koja nose izraz „Vigna”, uvedena je mogućnost uporabe spremnika od materijala za uporabu u prehrambenoj industriji koji nisu od stakla. U skladu s tim briše se upućivanje na mješine za vino od polietilena ili poliesterske višeslojne plastike zatvorene u kutiji od kartona ili bilo kojeg drugog krutog materijala obujma od 2 do 5 litara, koje su prethodno bile dopuštene isključivo za vina sa ZOI-jem Falerio.

Razlozi:

odluka o uvođenju mogućnosti uporabe spremnika koji nisu staklene boce temelji se na sve većoj potražnji od strane kupaca, uvoznika i potrošača posljednjih godina. Podnositelj zahtjeva stoga je smatrao potrebnim uvesti tu izmjenu kako bi se moglo ispuniti aktualne zahtjeve tržišta.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i odjeljak „Dodatni uvjeti” jedinstvenog dokumenta.

6. **Umetanje upućivanja na propise**

Opis:

umeće se upućivanje na izmjenu ministarske odluke kojom se odobrava predložak plana kontrola.

Razlozi:

bilo je potrebno ažurirati upućivanje na propise.

Izmjena se odnosi na članak 10. (*sic)* specifikacije proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Falerio

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina:**

1. Falerio

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina sa ZOI-jem Falerio slamnatožute su boje. U mirisu se osjete cvjetne note i note voća sa žutom pulpom. Okus je svjež i skladan te imaju prilično dugotrajan naknadni okus.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

2. „Falerio Pecorino”

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Vina sa ZOI-jem Falerio Pecorino slamnatožute su boje sa zelenim nijansama. U mirisu se osjete natruhe bijelog cvijeća te note ananasa, anisa i kadulje. Okus je skladan i svjež, bogat i mineralan te imaju vrlo dugotrajan naknadni okus.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

–

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. „Falerio”

13 000 kilograma grožđa po hektaru

2. „Falerio Pecorino”

11 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Grožđe namijenjeno proizvodnji vina sa ZOI-jem „Falerio” mora se proizvoditi unutar administrativnih granica pokrajina Ascoli Piceno i Fermo.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Falerio

Naziv „Falerio” ima tisućljetnu povijest. Potječe od Falerije, drevnog grada koji je kasnije postao Falerio Picenus, a zatim Falerone kako je danas poznat. S vremenom su ljudski čimbenici odigrali ključnu ulogu u uzgoju grožđa jer vinogradari odabiru sorte grožđa za uzgoj i razvijaju sustave uzgoja, rezidbe i postupke proizvodnje vina, u međudjelovanju s prirodnim čimbenicima svojstvenima tom području, što vinima sa ZOI-jem „Falerio” daje prepoznatljiva organoleptička i analitička svojstva koja ih čine jedinstvenima i koja se ne mogu dobiti nijednim drugim načinom proizvodnje.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Uporaba spremnika od materijala koji nije staklo, a uvedeni su kao mogućnost

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

smiju se upotrebljavati spremnici od materijala za uporabu u prehrambenoj industriji koji nisu od stakla, za sve vrste vina sa ZOI-jem „Falerio”, osim za vina koja nose izraz „Vigna”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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