C/2024/3544

2024.6.10.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(C/2024/3544)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 ([1]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Falerio”

PDO-IT-A0433-AM03

Az értesítés időpontja: 2024. március 12.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Jogszabályi hivatkozás beillesztése**

Leírás:

A Falerio „Pecorino” típus esetében a hektáronként legalább 3000 tőkés ültetési sűrűség a 2011. május 17-i miniszteri rendelethez csatolt termékleírás hatálybalépését követően telepített szőlőültetvényekre vonatkozik.

Indokolás:

A kötelezettség hatálya alá tartozó szőlőültetvények esetében egyértelműen meg kell határozni azok telepítési évét

A módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

2. **Formai korrekció**

Leírás:

A „közösségi” szó helyébe az „uniós” szó lép.

Indokolás:

Formai korrekció a helyesebb kifejezés használata érdekében.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

3. **Bekezdés törlése**

Leírás:

A 6. cikk utolsó bekezdését törölték.

Indokolás:

A bekezdést törölték, mivel elavult.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét érinti.

4. **Bekezdés törlése**

Leírás:

A 7. cikk harmadik bekezdését törölték.

Indokolás:

A bekezdést törölték, mivel felesleges.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. **Az üvegtől eltérő tárolóedények használatának lehetőségére vonatkozó beillesztés**

Leírás:

A szöveg kiegészül azzal, hogy a „Vigna” kifejezéssel illetett típusok kivételével a „Falerio” OEM valamennyi típusa esetében lehetővé válik az üvegtől eltérő, más, élelmiszerekkel való érintkezésre alkalmas anyagból készült tárolóedények használata, és megszűnik a korábban a Falerio OEM esetében kizárólagosan engedélyezett, többrétegű polietilén és poliészter műanyagból készült, kartonból vagy más merev anyagból készült burkolatba zárt, 2 és 5 liter közötti térfogatú borospalackokra való hivatkozás.

Indokolás:

Annak következtében döntöttek az üvegtől eltérő tárolóedények használatának lehetővé tétele mellett, hogy az utóbbi években egyre nőtt az ügyfelek, importőrök és fogyasztók ez iránti igénye, akik ezt ki is fejezték. A javaslattevő szervezet ezért a jelenlegi piaci igények kielégítése érdekében szükségesnek tartotta e módosítás bevezetését.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” című szakaszát érinti.

6. **Jogszabályi hivatkozás beillesztése**

Leírás:

A minisztérium által jóváhagyott minta jóváhagyásáról szóló rendelet módosítására vonatkozó jogszabályi hivatkozás beillesztése az ellenőrzési tervre való hivatkozással.

Indokolás:

A szabályozás aktualizálásának szükségessége.

A módosítás a termékleírás 10. cikkét érinti

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése(i)**

Falerio

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A borok leírása:**

1. Falerio

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Falerio OEM borok szalmasárga színűek, illatukban virágos és sárga húsú gyümölcsös jegyekkel, friss, harmonikus ízzel, meglehetősen tartós utóízzel.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

2. Falerio Pecorino

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Falerio Pecorino” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok szalmasárga színűek, zöldes árnyalatokkal, fehér virágokra, ananászra, ánizsra és zsályára emlékeztető illatjegyekkel, harmonikus, friss, fűszeres és ásványi ízzel, nagyon tartós utóízzel.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

—

5.2. *Maximális hozamok*

1. Falerio

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Falerio Pecorino

11,000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A Falerio OEM borok előállítására szánt szőlőt Ascoli Piceno és Fermo megyék közigazgatási területén kell előállítani.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Falerio

Falerio ezredéves történelmére már a neve is utal, mivel az ókori Faleria városának a nevéből származik, amely később Falerio Picenusra változott, napjainkban pedig Falerone-ként ismeretes. Az emberi tényezők idővel alapvető hatást gyakoroltak a szőlőfajták összetételének meghatározására, a gazdálkodási módszerek, a metszési rendszerek és a borászati eljárások fejlődésére, amelyek a területre jellemző természeti tényezőkkel kölcsönhatásban, együttesen biztosítják, hogy a Falerio OEM borok olyan megkülönböztethető érzékszervi és analitikai jellemzőkkel rendelkezzenek, amelyek egyedivé és utánozhatatlanná teszik őket.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Az üvegtől eltérő egyéb megfelelő anyagok használatának bevezetése

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Vigna” kifejezéssel illetett típusok kivételével a „Falerio” OEM valamennyi típusa esetében megengedett az üvegtől eltérő, élelmiszerekkel való érintkezésre alkalmas anyagból készült tárolóedények használata.

A termékleíráshoz vezető link

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