C/2024/3544

10.6.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/3544)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Falerio»

PDO-IT-A0433-AM03

Data della comunicazione: 12.3.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Inserimento di un riferimento normativo**

Descrizione:

Si specifica che, per la tipologia Falerio «Pecorino», l'obbligo della densità di almeno 3 000 ceppi per ettaro riguarda i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del disciplinare allegato al DM 17 maggio 2011.

Motivi:

Necessità di specificare in modo univoco l'anno di impianto dei vigneti al quale si riferisce l'obbligo

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

2. **Correzione formale**

Descrizione:

Il termine «comunitarie» è stato sostituito con «unionali».

Motivi:

Correzione formale finalizzata all'utilizzo di un termine più corretto.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

3. **Cancellazione di un paragrafo**

Descrizione:

Si è provveduto a cancellare l'ultimo paragrafo dell'articolo 6.

Motivi:

Il paragrafo è stato cancellato poiché superato.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione.

4. **Cancellazione di un paragrafo**

Descrizione:

Si è provveduto a cancellare il terzo paragrafo dell'articolo 7.

Motivi:

Il paragrafo è stato cancellato poiché superfluo.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

5. **Inserimento della possibilità di utilizzo di recipienti alternativi al vetro**

Descrizione:

Si inserisce la possibilità per tutte le tipologie della DOP «Falerio», ad esclusione di quelle alle quali è attribuita la menzione «Vigna», di utilizzare recipienti alternativi al vetro, di altri materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, eliminando il riferimento all'otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido nei volumi da 2 a 5 litri, precedentemente consentito esclusivamente per la DOC Falerio.

Motivi:

La scelta di inserire la possibilità di utilizzo di recipienti alternativi al vetro è data dall'aumento negli ultimi anni delle richieste da parte di clienti, importatori e consumatori che hanno mostrato tale esigenza. Il soggetto proponente ha quindi ritenuto necessario introdurre questa modifica al fine di rispondere alle attuali esigenze di mercato.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e la sezione del Documento Unico «Ulteriori condizioni»

6. **Inserimento di un riferimento normativo**

Descrizione:

Inserimento un riferimento normativo relativo alla modifica del decreto che approva il modello approvato dal Ministero in riferimento al Piano dei Controlli.

Motivi:

Necessità di aggiornamento normativo.

La modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Falerio

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione dei vini:**

1. Falerio

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini DOP Falerio presentano colore giallo paglierino, all'olfatto si riscontrano note floreali e di frutta a polpa gialla, al gusto sono armonici freschi con un retrogusto abbastanza persistente.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

2. Falerio Pecorino

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini DOP Falerio Pecorino presentano colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, all'olfatto si riscontrano sentori di fiori bianchi, note di ananas, anice e salvia, al gusto sono armonici freschi, sapidi e minerali, con un retrogusto molto persistente.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime*

1. Falerio

13,000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Falerio Pecorino

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Le uve destinate all'ottenimento dei vini DOP Falerio devono essere prodotte nel territorio amministrativo delle provincie di Ascoli Piceno e di Fermo.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Falerio

La millenaria storia del Falerio è già scritta nel nome che deriva dall'antica città di Faleria diventata poi Falerio Picenus, oggi Falerone. L'incidenza dei fattori umani nel corso del tempo ha avuto fondamentale influenza sulla definizione della base ampelografica, sull'evoluzione delle forme di allevamento, dei sistemi di potatura e sulle pratiche enologiche che interagendo all'interazione dei fattori naturali caratteristici del territorio fanno si che i vini DOP Falerio presentino caratteristiche organolettiche e analitiche distinguibili che li rendono unici e non imitabili.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Introduzione dellutilizzo di altri materiali idonei diversi dal vetro

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

è consentito per tutte le tipologie della DOP «Falerio», ad eccezione di quelle alle quali è attribuita la menzione «Vigna», l'uso di recipienti alternativi al vetro, in materiali idonei a venire al contatto con gli alimenti.

Link al disciplinare del prodotto

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