C/2024/3544

10.6.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/3544)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Falerio”

PDO-IT-A0433-AM03

Paziņojuma datums: 2024. gada 12. marts

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Atsauces uz tiesību aktu iekļaušana**

Apraksts

Precizēts, ka attiecībā uz “Falerio” “Pecorino” veidu minimālā paredzētā stādījumu biezība — 3 000 vīnogulāju uz hektāru — attiecas uz vīndārziem, kas iestādīti pēc ministrijas 2011. gada 17. maija dekrētam pievienotās specifikācijas stāšanās spēkā.

Pamatojums

Jāprecizē, ka šī prasība attiecas uz vīndārziem, kas iestādīti, sākot no konkrēta gada.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu.

2. **Formāls labojums**

Apraksts

Vārds “Kopiena” ir aizstāts ar vārdu “Savienība”.

Pamatojums

Labojuma mērķis ir izmantot pareizo terminu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

3. **Rindkopas svītrošana**

Apraksts

Svītrota 6. punkta pēdējā rindkopa.

Pamatojums

Attiecīgā rindkopa vairs nav aktuāla un tāpēc ir svītrota.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu.

4. **Rindkopas svītrošana**

Apraksts

Svītrota 7. punkta trešā rindkopa.

Pamatojums

Attiecīgā rindkopa ir lieka un tāpēc ir svītrota.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 7. punktu.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

5. **Iespējas izmantot traukus, kas nav stikla pudeles, iekļaušana**

Apraksts

Paredzēts, ka visu veidu ar ACVN "Falerio" apzīmētiem vīniem, izņemot vīnus ar apzīmējumu "Vigna", izmanto arī pārtikas klases materiāla, kas nav stikls, traukus. Attiecīgi ir svītrota norāde par vīnam izmantotajiem polietilēna vai poliestera daudzslāņu plastmasas maisiem, kurus ievieto kartona vai cita cieta materiāla kastē un kuru tilpums ir 2–5 litri, un kurus iepriekš bija ekskluzīvi atļauts izmantot ar ACVN "Falerio" apzīmētiem vīniem.

Pamatojums

Lēmums ieviest iespēju izmantot citus traukus, kas nav stikla pudeles, ir balstīts uz klientu, importētāju un patērētāju pēdējos gados augušo pieprasījumu. Tāpēc pieprasījuma iesniedzējs uzskatīja, ka ir jāievieš šis grozījums, lai varētu izpildīt pašreizējās tirgus prasības.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta iedaļu par papildu nosacījumiem.

6. **Atsauces uz tiesību aktu iekļaušana**

Apraksts

Iekļauta atsauce uz grozījumu ministrijas dekrētā, ar ko apstiprina kontroles plāna paraugu.

Pamatojums

Bija jāatjaunina atsauce uz tiesību aktu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10. punktu [*sic*].

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Falerio

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīnu apraksts**

1. "Falerio"

ĪSS APRAKSTS

Ar ACVN "Falerio" apzīmētie vīni ir salmu dzeltenā krāsā. To smaržā jūtamas ziedu notis un augļu ar dzeltenu mīkstumu notis, bet garša ir svaiga un harmoniska, ar diezgan ilgu pēcgaršu.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,50 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

2. “Falerio” “Pecorino”

ĪSS APRAKSTS

Ar ACVN “Falerio” “Pecorino” apzīmētie vīni ir salmu dzeltenā krāsā ar zaļganām nokrāsām. To smaržā jūtamas baltu ziedu nianses un ananasa, anīsa un salvijas notis, bet garša ir harmoniska un svaiga, aromātiska, ar raksturīgu minerlitāti, un šiem vīniem ir ļoti ilga pēcgarša.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):

— Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē — 4,50 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

—

5.2. *Maksimālās ražas*

1. “Falerio”

13 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. “Falerio” “Pecorino”

11 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN “Falerio” apzīmēto vīnu ražošanai paredzētajām vīnogām jābūt iegūtām Askoli Pičēno [*Ascoli Piceno*] un Fermo [*Fermo*] provinces administratīvajās robežās.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“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. **Saiknes apraksts**

"Falerio"

Nosaukumam "Falerio" ir tūkstošiem gadu sena vēsture. Tas radies no senas pilsētas *Faleria* nosaukuma, kas vēlāk tika aizstāts ar nosaukumu *Falerio Picenus*, un pēc tam — ar *Falerone*, kādā šo pilsētu dēvē mūsdienās. Laika gaitā būtiska nozīme ir bijusi cilvēkfaktoriem, jo vīnkopji mijiedarbībā ar apgabalam raksturīgajiem dabas faktoriem izvēlas audzējamās vīnogu šķirnes un izstrādā audzēšanas metodes, apgriešanas sistēmas un vīndarības metodes, piešķirot ar ACVN "Falerio" apzīmētajiem vīniem raksturīgās organoleptiskās un analītiskās īpašības, kas padara tos unikālus un neatdarināmus.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Kā izvēles iespēja ir ieviesta cita materiāla, kas nav stikls, trauku izmantošana

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

visu veidu ar ACVN "Falerio" apzīmētiem vīniem, izņemot vīnus ar apzīmējumu "Vigna", atļauts izmantot arī pārtikas klases materiāla, kas nav stikls, traukus.

Saite uz produkta specifikāciju

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