C/2024/3544

10.6.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/3544)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Falerio”

PDO-IT-A0433-AM03

Datum för meddelandet: 12.3.2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Införande av en hänvisning till lagstiftning**

Beskrivning:

I fråga om Falerio-typen ”Pecorino” har det specificerats att den minsta föreskrivna planteringstätheten på 3 000 vinstockar per hektar gäller för vinodlingar som planterats efter det att produktspecifikationen i bilagan till ministerdekretet av den 17 maj 2011 trädde i kraft.

Motivering:

Det behöver klargöras att kravet gäller vinodlingar som planterats från och med ett visst år.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen.

2. **Formell rättelse**

Beskrivning:

Ordet ”gemenskapen” har ersatts med ”unionen”.

Motivering:

Rättelsen har som syfte att se till att rätt begrepp används.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

3. **Strykning av ett stycke**

Beskrivning:

Det sista stycket i artikel 6 har strukits.

Motivering:

Stycket är inte längre relevant och har därför strukits.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen.

4. **Strykning av ett stycke**

Beskrivning:

Det tredje stycket i artikel 7 har strukits.

Motivering:

Stycket är överflödigt och har därför strukits.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Införande av möjligheten att använda andra behållare än glasflaskor**

Beskrivning:

Användning av behållare av ett annat livsmedelsgodkänt material än glas tillåts nu för alla typer av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Falerio”, med undantag för viner med beteckningen ”Vigna”. Hänvisningen till vinbehållare i form av en påse i flerskiktsplast av polyeten eller polyester som är innesluten i en låda av kartong eller ett annat styvt material i volymer om 2 till 5 liter, som tidigare endast var tillåtna för den skyddade ursprungsbeteckningen Falerio, har därför strukits.

Motivering:

Beslutet att införa möjligheten att använda andra behållare än glasflaskor grundar sig på de senaste årens ökade efterfrågan från kunder, importörer och konsumenter. Sökanden ansåg därför att det var nödvändigt att införa denna ändring för att kunna tillgodose de aktuella kraven på marknaden.

Ändringen rör artikel 7 i produktspecifikationen och avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

6. **Införande av en hänvisning till lagstiftning**

Beskrivning:

En hänvisning har införts till ändringen av ministerdekretet om godkännande av mallen för kontrollplanen.

Motivering:

Det var nödvändigt att uppdatera hänvisningen till lagstiftning.

Denna ändring rör artikel 10 [*sic*] i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Falerio

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Falerio

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Falerio är halmgula. Doften har blommiga toner och toner av frukt med gult fruktkött. Smaken är frisk och harmonisk med en relativt lång eftersmak.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

2. Falerio Pecorino

KORTFATTAD BESKRIVNING

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Falerio Pecorino är halmgula med grönaktiga inslag. Doften har inslag av vita blommor och toner av ananas, anis och salvia. Smaken är harmonisk och frisk, smakrik och mineralisk med en mycket lång eftersmak.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

—

5.2. *Högsta avkastning:*

1. Falerio

13 000 kg druvor per hektar

2. Falerio Pecorino

11 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvor avsedda för framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Falerio måste framställas inom de administrativa gränserna för provinserna Ascoli Piceno och Fermo.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Falerio

Namnet Falerio har en mångtusenårig historia. Det kommer från Faleria, en forntida stad som senare blev Falerio Picenus och därefter Falerone, vilket är dess namn i dag. Över tid har mänskliga faktorer spelat en grundläggande roll, eftersom vinodlarna väljer vilka druvsorter som ska odlas och utvecklar uppbindningsmetoder, beskärningssystem och vinframställningsmetoder i samverkan med de naturliga faktorer som kännetecknar området. Detta ger viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Falerio” särskilda organoleptiska och analytiska egenskaper som gör dem unika och omöjliga att imitera.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Användning av behållare av annat material än glas har införts som ett alternativ

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det är tillåtet att använda behållare av ett annat livsmedelsgodkänt material än glas för alla typer av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Falerio”, med undantag för viner med beteckningen ”Vigna”.

Länk till produktspecifikationen

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