



**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie w art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/3544)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 (¹).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Falerio”

PDO-IT-A0433-AM03

Data przekazania informacji: 12 marca 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodanie odniesienia do prawodawstwa

Opis:

Ustalono, że dla rodzaju Falerio „Pecorino” minimalna wymagana gęstość nasadzeń wynosząca 3 000 winorośli na hektar ma zastosowanie do winnic zasadzonych po wejściu w życie specyfikacji załączonej do rozporządzenia ministerialnego z dnia 17 maja 2011 r.

Uzasadnienie:

Należy wyjaśnić, że wymóg ten dotyczy winnic zasadzonych od określonego roku.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

2. Poprawka formalna

Opis:

Słowo „Wspólnota” zastępuje się słowem „Unia”.

Uzasadnienie:

Poprawka ma na celu zastosowanie prawidłowego terminu.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

3. Uchylenie akapitu

Opis:

Uchyła się pkt 6 akapit ostatni.

Uzasadnienie:

Akapit ten nie ma już znaczenia i w związku z tym został uchylony.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu.

4. Uchylenie akapitu

Opis:

Uchyła się pkt 7 akapit trzeci.

Uzasadnienie:

Akapit ten jest zbędny i w związku z tym został uchylony.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji.

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. Dodanie możliwości stosowania pojemników innych niż szklane butelki

Opis:

Przewiduje się stosowanie pojemników z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością innego niż szkło dla wszystkich rodzajów win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Falerio”, z wyjątkiem win z oznaczeniem „Vigna”. W związku z tym skreśla się odniesienie do osłonek na wino z wielowarstwowego polietylenu lub poliestru umieszczonych w kartonie lub innym sztywnym materiale o pojemności 2–5 litrów, uprzednio dozwolonych wyłącznie dla win objętych chronioną nazwą pochodzenia Falerio.

Uzasadnienie:

Decyzja o wprowadzeniu możliwości stosowania pojemników innych niż butelki szklane motywowana jest rosnącym w ostatnich latach popytem ze strony klientów, importerów i konsumentów. W związku z tym wnioskodawca dostrzega potrzebę wprowadzenia tej zmiany, aby móc spełnić obecne wymogi rynkowe.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu i sekcji „Dodatkowe wymogi” jednolitego dokumentu.

6. Dodanie odniesienia do prawodawstwa

Opis:

Dodaje się odniesienie do zmiany rozporządzenia ministerialnego w sprawie zatwierdzenia wzoru planu kontroli.

Uzasadnienie:

Konieczne było zaktualizowanie odniesienia do ustawodawstwa.

Zmiana dotyczy pkt 10 [sic] specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Falerio

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. Falerio

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia Falerio mają słomkowożółtą barwę. W bukiecie występują nuty kwiatowe i nuty owoców o żółtym miąższu, a smak jest świeży i harmonijny z dość długim posmakiem.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

2. Falerio Pecorino

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia Falerio Pecorino mają słomkowożółtą barwę z zielonkawymi odcieniami. W bukiecie występują nuty białych kwiatów oraz akcenty ananasa, anyżu i szalwii, a smak jest harmonijny, orzeźwiający, bogaty i mineralny, z bardzo długim posmakiem.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Falerio

13 000 kg winogron z hektara

2. Falerio Pecorino

11 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Winogrona przeznaczone do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia Falerio muszą być produkowane w granicach administracyjnych prowincji Ascoli Piceno i Fermo.

7. **Odmiany winorośli**

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 - Tuchi
Trebiano Toscano B - Procanico
Verdicchio Bianco B - Trebbiano di Soave B
Vermentino B - Pigato B

8. **Opis związku lub związków:**

Falerio

Historia nazwy Falerio sięga tysiąca lat. Pochodzi ona od starożytnego miasta Faleria, które później nazywano Falerio Picenus, a następnie Falerone, pod którą to nazwą jest znane obecnie. Z czasem czynniki ludzkie odegrały kluczową rolę, ponieważ plantatorzy wybierają odmiany winorośli do uprawy, a także rozwijają metody prowadzenia i przycinania oraz praktyki winiarskie, które oddziałują wzajemnie z czynnikami naturalnymi cechującymi obszar produkcji, i nadają winom objętym chronioną nazwą pochodzenia „Falerio” wyróżniające się właściwości organoleptyczne i analityczne, dzięki którym wina te są unikalne i niemożliwe do podrobienia.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Stosowanie pojemników z materiału innego niż szkło wprowadzone jako opcja

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Zezwala się na stosowanie pojemników z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością innego niż szkło dla wszystkich rodzajów win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Falerio”, z wyjątkiem win z oznaczeniem „Vigna”.

Link do specyfikacji produktu

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