

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Falerio (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

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.

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):

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.

Caratteristiche analitiche generali

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche essenziali**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Falerio**

<i>Resa massima:</i>
13,000 chilogrammi di uve per ettaro

Falerio Pecorino

<i>Resa massima:</i>

11,000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

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

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Pecorino (MAIN)

** Passerina (MAIN)

** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Falerio

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

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 sì che i vini DOP Falerio presentino caratteristiche organolettiche e analitiche distinguibili che li rendono unici e non imitabili.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI

1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI

a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Piceni
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	3 Ciabattoni 63073 Offida Italia
<i>Telefono:</i>	+ 39 3429119547
<i>Fax:</i>	+39 0736 889870
<i>e-mail:</i>	direzione@consorziovinipiceni.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129; +39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656033; +39-0646656031
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.fedeli@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Marche Servizio Ambiente e Agricoltura
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	44 Tiziano 60125 Ancona Italia
<i>Telefono:</i>	+390718063650; +390718063204
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	roberto.luciani@regione.marche.it,silvana.paloni@regione.marche.it

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	

<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it
----------------	------------------------------

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+390645437975
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

--

4. Zona NUTS

ITE34	Ascoli Piceno
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

* ALBANA B. (MAIN)
** BIANCAME B. (MAIN)
** BOMBINO BIANCO B. (MAIN)
* Chardonnay B (OIV)
** FIANO B. (MAIN)
** GRECHETTO B. (MAIN)

** Incrocio Bruni 54 B (OIV)
* Maceratino B (OIV)
** Malvasia Bianca di Candia B (OIV)
** Malvasia Bianca Lunga B (OIV)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
** Montonico Bianco B (OIV)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** MOSTOSA B. (MAIN)
* Passerina B (OIV)
** Pecorino B (OIV)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
* Riesling renano B (OTHER)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* SYRAH N. (MAIN)
** Tocai Friulano B (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)
* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)
* Vermentino B. (MAIN)

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Falerio.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DOC Falerio dei Colli Ascolani- riconoscimento DPR_28_4_75.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 28.04.1975 - riconoscimento Falerio dei Colli Ascolani
<i>Nome del documento:</i>	DOC Falerio - DM 17.05.2011.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 17.05.2011- riconoscimento Falerio

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8
----------------------------	--

	aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 -DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DM 14.06.2012

d. Mappe della zona delimitata

e. Nota per la Commissione europea

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
--------------	---