



Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 akapit pierwszy w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2025/298)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NA POZIOMIE UNII

„Fiano di Avellino”

PDO-IT-A0232-AM03

Data rozpoczęcia stosowania: 3.1.2022

ZMIANA

Wnioskodawca i uzasadniony interes

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [stowarzyszenie na rzecz ochrony win Irpinii]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (stowarzyszenie na rzecz ochrony win DOC i DOCG)

Opis i uzasadnienie zmiany

1. DODANIE KATEGORII WINA MUSUJĄCEGO W ODNIESIENIU DO RODZAJÓW SPUMANTE I SPUMANTE RISERVA

Opis: dodano kategorię 4 („Wino musujące”) w odniesieniu do nowych rodzajów „Fiano di Avellino” Spumante i „Fiano di Avellino” Spumante Riserva. W związku z tym wszystkie punkty dostosowano w taki sposób, aby zawierały informacje o cechach wyróżniających poszczególne kategorie produktów sektora wina.

Uzasadnienie: zmiana ta ma na celu lepszą ochronę i promowanie ChNP „Fiano di Avellino” poprzez podkreślenie jej szczególnego potencjału w zakresie produkcji wina musującego. Mając na uwadze tradycję wina musującego na danym obszarze, dodano dwa rodzaje wina Spumante, aby umożliwić lepszą reprezentację tego obszaru, odmiany winorośli Fiano i chronionej nazwy pochodzenia.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 1, 2, 4, 5, 6, 7 i 8 specyfikacji produktu; punkty „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Maksymalna wydajność”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

2. DOJRZEWANIE WINA SPUMANTE (MUSUJĄCEGO) NA TYM SAMYM OBSZARZE GEOGRAFICZNYM

Opis: dodano słowo „dojrzewanie” w celu wyjaśnienia, że etap ten musi odbywać się na tym samym obszarze geograficznym, co etap produkcji i przetwarzania wina.

Uzasadnienie: ponieważ dodano wino musujące produkowane metodą tradycyjną, konieczne jest wyjaśnienie, że etap dojrzewania musi odbywać się na tym samym obszarze geograficznym, co etap produkcji i przetwarzania wina.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 5 specyfikacji produktu; punkt „Szczególne praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3. METODA PRODUKCJI I OKRES DOJRZEWANIA W PRZYPADKU RODZAJÓW SPUMANTE I SPUMANTE RISERVA

Opis: dodano informacje na temat metody produkcji win musujących. W przypadku wersji Riserva określono, że można stosować wyłącznie metodę tradycyjną.

Uzasadnienie: ponieważ rodzaje Spumante zostały dodane z myślą o stosowaniu jedynie metody drugiej fermentacji w butelce, dodano akapit, aby to wyjaśnić. Zmiana ta ma na celu ochronę ChNP „Fiano di Avellino”. Mając na uwadze doskonałą jakość wina musującego produkowanego z winogron Fiano na tym obszarze, celem jest zapewnienie, aby nowy rodzaj wina składał się z produktów wysokiej jakości, z myślą o poprawie ich widoczności i lepszym promowaniu.

Opis: dodano informacje na temat minimalnych okresów dojrzewanania (co najmniej 18 miesięcy) w przypadku win musujących.

Uzasadnienie: w następstwie ocen technicznych związanych z badaniami wina musującego przeprowadzonymi na tym obszarze uznano za właściwe dojrzewanie wina przez co najmniej 18 miesięcy po tirage (butelkowaniu), aby zmaksymalizować jakość. Właściwości organoleptyczne tego cenionego wina musującego zmieniają się odpowiednio i uzyskują bardziej złożone aromaty oraz elegancki i doskonale zrównoważony smak.

Opis: dodano informacje na temat minimalnych okresów dojrzewanania (co najmniej 36 miesięcy) w przypadku win Spumante Riserva.

Uzasadnienie: ponieważ dodano również wersję Spumante Riserva, należy wprowadzić rozróżnienie między minimalnymi okresami dojrzewanania dla tych dwóch wersji wina musującego, przy czym w przypadku win Riserva wymagany jest dłuższy minimalny okres dojrzewanania. Ponieważ wina musujące produkuje się metodą drugiej fermentacji w butelce, a także biorąc pod uwagę lokalne zwyczaje produkcyjne, uznano za stosowne określenie minimalnego okresu dojrzewanania wynoszącego 36 miesięcy po tirage. Dzięki temu właściwości organoleptyczne tej konkretnej wersji wina musującego Riserva odpowiadają wysokim standardom jakości oraz odznaczają się większą elegancją i złożonością niż zwykła wersja wina musującego.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 5 specyfikacji produktu; punkt „Szczególne praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

4. DODANIE ANALITYCZNYCH I ORGANOLEPTYCZNYCH WŁAŚCIWOŚCI WIN SPUMANTE I SPUMANTE RISERVA

Opis: dodano właściwości chemiczno-fizyczne i organoleptyczne nowej kategorii wina „Fiano di Avellino” Spumante.

Uzasadnienie: ponieważ dodano nowy rodzaj wina „Fiano di Avellino” Spumante, konieczne było określenie jego właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych w momencie konsumpcji. Dane i opisy, które poddano szczegółowej analizie, odnoszą się do wysokiej jakości produktu o średnim czasie dojrzewanania w piwnicy.

Opis: dodano właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne nowej kategorii wina „Fiano di Avellino” Spumante Riserva.

Uzasadnienie: ponieważ dodano nowy rodzaj wina „Fiano di Avellino” Spumante Riserva, konieczne było określenie jego właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych w momencie konsumpcji. Dane i opisy, które poddano szczegółowej analizie, odnoszą się do wysokiej jakości produktu o długim czasie dojrzewanania w piwnicy.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 6 specyfikacji produktu; punkt „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

5. DODANIE WYMOGÓW DOTYCZĄCYCH ETYKIETOWANIA WIN SPUMANTE I SPUMANTE RISERVA

Opis: dodano sformułowanie mające na celu wyjaśnienie, że w przypadku win musujących rocznik nie musi być podany. W związku z tym do opisu, w którym stwierdzono, że na butelkach zawierających wino objęte ChNP „Fiano di Avellino” należy podawać rok produkcji winogron, dodano sformułowanie „z wyjątkiem rodzajów wina musującego”.

Uzasadnienie: dodanie nowego rodzaju wina musującego „Fiano di Avellino”, na którego etykietach nie podaje się roku zbioru winogron, wymagało dodania sformułowania mającego na celu wyjaśnienie, że w przypadku tego rodzaju wina nie jest konieczne podawanie rocznika, które jest obowiązkowe w przypadku win niemusujących.

Opis: dodano sformułowanie mające na celu wyjaśnienie, że w przypadku tego rodzaju wina musującego nie można stosować standardowych korków. W związku z tym opis na pojemnikach brzmi: „W przypadku win musujących szklane butelki muszą być zamknięte korkami w kształcie grzybka, a w przypadku nominalnych objętości powyżej 0,200 l nie wolno stosować tworzyw sztucznych”.

Uzasadnienie: zmiana ta wynika z wymogu technicznego dotyczącego korków. Ponieważ wina musujące są butelkowane pod ciśnieniem, nie można ich zamykać standardowymi korkami określonymi dla kategorii win niemusujących.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 7 specyfikacji produktu; punkt „Dodatkowe wymogi” jednolitego dokumentu.

6. AKTUALIZACJA OPISU ZWIĄZKU Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Opis: po dodaniu nowej kategorii „Wina musującego” zaktualizowano opis związku ze środowiskiem.

Uzasadnienie: konieczna była aktualizacja punktów dotyczących związku ze środowiskiem, tj. „Informacji na temat jakości/cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu” oraz „Związku przyczynowego między elementami obszaru geograficznego i jakością oraz cechami charakterystycznymi produktu”, aby uwzględnić odniesienia do nowej kategorii „Wina musującego”.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 8 specyfikacji produktu; punkt „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Fiano di Avellino

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategoria produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 1. 22 – NAPOJE BEZALKOHOŁOWE, ALKOHOŁOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. „Fiano di Avellino”

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: przyjemny, intensywny, szlachetny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne

- 2. Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- 3. Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- 4. Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- 5. Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- 6. Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. „Fiano di Avellino” Riserva

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: przyjemny, intensywny, szlachetny;

Smak: wytrawny, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

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: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. „Fiano di Avellino” Spumante produkowane metodą tradycyjną

ZWIĘZŁY OPIS

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z bladozielonymi refleksami;

Aromat: charakterystyczny, przyjemny, z delikatną nutą drożdży;

Smak: delikatny i harmonijny, od „zéro dosage” do słodkiego;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

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

4. Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 6 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. „Fiano di Avellino” Spumante Riserva produkowane metodą tradycyjną

ZWIĘZŁY OPIS

Pianka: delikatna i długotrwała;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Aromat: charakterystyczny, przyjemny, z delikatną nutą drożdży;

Smak: delikatny i harmonijny, od „zéro dosage” do słodkiego;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

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: 6 gramów 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*

1. „Fiano di Avellino” Riserva – minimalny okres dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku wina rodzaju „Fiano di Avellino” Riserva okres dojrzewania wynosi co najmniej 12 miesięcy.

2. „Fiano di Avellino” Spumante – dojrzewające w butelce

Szczególne praktyki enologiczne

Produkcja win musujących metodą drugiej fermentacji w butelce (metodą tradycyjną) i dojrzewanie w butelce przez co najmniej 18 miesięcy po tirage.

3. „Fiano di Avellino” Spumante Riserva – dojrzewające w butelce

Szczególne praktyki enologiczne

Produkcja win musujących metodą drugiej fermentacji w butelce (metodą tradycyjną) i dojrzewanie w butelce przez co najmniej 36 miesięcy po tirage.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. „Fiano di Avellino”, „Fiano di Avellino” Riserva, „Fiano di Avellino” Spumante i „Fiano di Avellino” Spumante Riserva

10 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji ChNP „Fiano di Avellino” znajduje się wokół miasta Avellino. Rozciąga się on aż do granicy z prowincją Benevento i zajmuje zachodnią część prowincji Avellino. Obszar obejmuje następujących 26 gmin: Atripalda, Avellino, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant’Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Lapio, Monteforte Irpino, Ospedaletto d’Alpinolo, San Michele di Serino, Santa Lucia di Serino i Montefalcione, z których wszystkie znajdują się w prowincji Avellino i zajmują łączną powierzchnię 276 km².

7. Odmiany winorośli

Coda di Volpe Bianca B. - Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

8. Opis związku lub związków

8.1. ChNP „Fiano di Avellino” – szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Kategorie Wino (1) i Wino musujące (4)

Czynniki naturalne:

Obszar produkcji ChNP „Fiano di Avellino” znajduje się między dolinami Valle del Calore i Valle del Sabato, zboczami góry Monte Partenio i wzgórzami otaczającymi dolinę Vallo di Lauro. Pod względem ukształtowania obszar charakteryzuje się przewagą rozległego terenu pagórkowatego rozciągającego się między zboczami gór. Dominująca ekspozycja winnic na południowy wschód i południowy zachód oraz ich położenie na obszarach szczególnie przystosowanych do uprawy winorośli przyczyniają się do stworzenia dobrze wentylowanego, nasłonecznionego środowiska sprzyjającego zrównoważonym procesom vegetacji, a także produktywności rośliny.

Jest to obszar o dużej zmienności geologicznej, wynikającej z jego dużej powierzchni. Występują na nim głównie gleby gliniasto-wapienne z elementami wulkanicznymi. Gdziekolwiek można zaobserwować twarde i zwarte skały, a także obszary, na których dominują gleby gliniaste.

Czynniki historyczne i ludzkie:

Winorośl uprawia się na tym obszarze od czasów starożytnych. Wiąże się to z obecnością rzeki Sabato, która płynie między charakterystycznymi dla tego obszaru wzgórzami. Jej nazwa wywodzi się od ludu Sabinów, którego eponimem był Sabus, lub plemienia Samnitów, które osiedliło się w dorzeczu rzeki Sabatus.

Ze źródeł historycznych wynika, że określenie „Apiano” pochodzi od wina produkowanego na obszarze rolniczym „Apia”, czyli w dzisiejszej gminie Lapio położonej na wzgórzach na wschód od Avellino na wysokości 590 m n.p.m. Słowo „Apiano” może też pochodzić od „api” (wł. pszczoły), ponieważ słodkie winogrona zwykle przyciągają dużo pszczół.

Do uczynienia z tego obszaru jednego z najważniejszych włoskich centrów produkcji wina przyczyniło się utworzenie w Avellino Królewskiej Szkoły Uprawy Winorośli i Enologii (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia), która promuje uprawę odmiany winorośli Fiano na tym obszarze i na całym obszarze środkowej doliny rzeki Sabato.

Obecność szkoły enologicznej jako siły napędowej postępu społeczno-gospodarczego sprawiła, że sektor produkcji wina pozwolił Avellino stać się jedną z czołowych włoskich prowincji w dziedzinie produkcji i wywozu wina.

Środowiska naukowe uznają wartość techniczną i ekonomiczną produkcji „Fiano di Avellino” we wszystkich badaniach ampelograficznych i enologicznych, które miały miejsce na przestrzeni lat.

ChNP „Fiano di Avellino” odzwierciedla doskonałość win białych z południa Włoch: są one znane z charakterystycznej świeżości, subtelności i przyjemnie mineralnego charakteru, a ponieważ dobrze nadają się do leżakowania, produkowane są również wersje Riserva.

Połączenie czynników naturalnych opisanych powyżej z tradycją uprawy winorośli na obszarze prowincji Avellino oraz stały wkład techniczny i naukowy, który miał istotny wpływ na uprawy i technologię, przyczyniły się do poprawy jakości i popularności win objętych ChNP „Fiano di Avellino” na rynkach krajowych i międzynarodowych.

8.2. ChNP „Fiano di Avellino” – informacje na temat jakości/cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu

Kategoria: Wino (1)

Pagórkowata rzeźba terenu na obszarze produkcji oraz dominująca ekspozycja winnic na południowy wschód i południowy zachód, a także ich położenie na obszarach szczególnie przystosowanych do uprawy winorośli przyczyniają się do powstania dobrze wentylowanego, nasłonecznionego środowiska sprzyjającego zrównoważonym procesom wegetacji, a także produktywności rośliny.

Liczne manuskrypty i źródła historyczne potwierdzają wielowiekową historię uprawy winorośli na obszarze produkcji „Fiano di Avellino”, której początki sięgają starożytności i która w pełni wykształconą gałęzią działalności społeczno-gospodarczej stała się w czasach Cesarstwa Rzymskiego. Stanowi to kluczowy dowód na ścisły związek i wzajemne zależności między czynnikami ludzkimi, jakością i specyficznym charakterem wina „Fiano di Avellino”.

Jest świadectwem pokazującym, że przez wieki mieszkańcy tego obszaru przekazywali sobie techniczne tradycje uprawy winorośli i umiejętności enologiczne, które udoskonalono i wzbogacono w czasach współczesnych dzięki nieustającemu postępowi nauki i technologii.

Kategoria: Wino musujące (4)

Wymienione powyżej cechy topograficzne, skład gleby i specyfika klimatu na obszarze produkcji oraz warunki uprawy są idealne do uprawy winogron odpowiednich do produkcji wina musującego.

Winogrona odmiany Fiano uprawiane w tym środowisku i zbierane w odpowiednim czasie służą do produkcji win bazowych dla win musujących o doskonałej równowadze między kwasem jabłkowym a kwasem winowym, z intensywnymi nutami świeżymi, kwiatowymi i owocowymi oraz wyrazistym smakiem.

Ponadto na obszarze objętym ChNP „Fiano di Avellino” istnieje ugruntowana tradycja produkcji win musujących metodą drugiej fermentacji w autoklawach i w butelkach. W przypadku tych win na omawianym obszarze zwyczajowo przeprowadza się drugą fermentację z różnymi okresami dojrzewania, przez co niekiedy wina dopuszcza się do obrotu z opóźnieniem, aby mogły uzyskać szczególne właściwości, takie jak szersze i bardziej złożone nuty, drobne i trwałe pęcherzyki, czy bardziej zrównoważony smak, typowy dla wersji Riserva.

W ciągu ostatnich 10 lat produkcja win musujących z winogron Fiano upowszechniła się w prowincji Avellino, a w kategorii wina musującego zarejestrowano więcej producentów i produktów.

8.3. ChNP „Fiano di Avellino” – opis związku przyczynowego między właściwościami środowiska a jakością produktu

Kategoria: Wino (1)

Z analitycznego i organoleptycznego punktu widzenia wina objęte specyfikacją mają bardzo wyraźne i wyjątkowe właściwości, które można jednoznacznie powiązać z glebą i klimatem na omawianym obszarze.

Ujmując dokładniej, wszystkie rodzaje win „Fiano di Avellino” mają zrównoważone właściwości chemiczno-fizyczne. W smaku i aromacie wyczuwalne są harmonijne i przyjemne nuty odmiany winorośli, z której wina są wytwarzane, mające także związek z odpowiednimi technikami uprawy, co dowodzi wzajemnej zależności między winoroślami, środowiskiem i czynnikami ludzkimi.

W przypadku win „Fiano di Avellino” można wyróżnić cztery wybrane *terroir*, w których uwidaczniają się cechy odmian winogron Fiano. Chociaż łączą je wspólne cechy, każda z nich odznacza się własnymi akcentami i odcieniami w zależności od wysokości nad poziomem morza, ekspozycji i składu gleby.

Lapio: wina uzyskane z uprawianych tu winogron są bogate i odznaczają się wyraźną strukturą, wykazują nietypową kwasowość i mineralny charakter. Intensywne aromaty sprawiają również, że wina „Fiano di Avellino” produkowane na tych obszarach często przypominają wina górskie.

Summonte: uprawa ziemi jest tu trudna. Pozyskiwane stąd wina są skoncentrowane i potężne, z wyraźnymi nutami owocowymi i słabo zaznaczoną mineralnością. Wina te są mocne i wyraźnie owocowe.

Montefredane: pagórkowate ukształtowanie terenu z gliniastą, kredową glebą skutkuje wykształceniem się nut mineralnych typowych dla win dobrze nadających się do leżakowania, co obecnie wykazano.

Tego pagórkowatego obszaru na wschód od Avellino nie można zawęzić do jednej gminy, ponieważ wino produkowane jest w wielu miejscowościach. Piaszczyste gleby pozwalają na powstanie nut typowych dla prażonych orzechów laskowych, przypominających dym pochodzenia niemineralnego.

Kategoria: Wino musujące (4)

Pagórkowaty charakter obszaru produkcji, ekspozycja winnic i wysokość nad poziomem morza oraz szczególna przydatność tego obszaru do uprawy winorośli tworzą środowisko, które zapewnia roślinom idealne warunki rozwoju.

Wyraźnie pagórkowaty – a niekiedy prawie górzysty – teren zajmowany przez winnice na tym obszarze sprawia, że winogrona spełniają wymagania jakościowe również przy wczesnym zbiorze z przeznaczeniem na wina bazowe do produkcji win musujących.

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

„Fiano di Avellino”, „Fiano di Avellino” Riserva, „Fiano di Avellino” Spumante i „Fiano di Avellino” Spumante Riserva

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na butelkach lub innych pojemnikach z winem objętym ChNP „Fiano di Avellino” zawsze należy podać rok produkcji winogron, z wyjątkiem rodzajów musujących, które nie są oznaczone jako „Millesimato”.

Wina objęte ChNP „Fiano di Avellino” można wprowadzać do obrotu wyłącznie w butelkach lub innych szklanych pojemnikach o pojemności nieprzekraczającej 6 l, opatrzonych oznakowaniem wymaganym w przypadku win objętych DOCG.

Z wyjątkiem kategorii win musujących pojemniki, o których mowa w poprzednim akapicie, muszą być zamknięte standardowymi korkami wykonanymi z materiałów dozwolonych na podstawie obowiązujących przepisów. W przypadku objętości do 0,187 l dopuszcza się stosowanie wszystkich odpowiednich systemów zamykania dozwolonych na podstawie obowiązujących przepisów.

W przypadku win musujących szklane butelki muszą być zamknięte korkami w kształcie grzybka, a w przypadku objętości nominalnych powyżej 0,200 l nie wolno stosować tworzyw sztucznych.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17531>