



Zveřejnění žádosti o schválení změny na úrovni Unie týkající se specifikace produktu chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 4 prvním pododstavcem ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2025/298)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY NA ÚROVNI UNIE

„Fiano di Avellino“

PDO-IT-A0232-AM03

Datum podání žádosti: 3.1.2022

ZMĚNA

Žadatel a oprávněný zájem

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [Sdružení na ochranu vín z Irpinie]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (sdružení na ochranu vín DOC a DOCG)

Popis a důvody ke změně

1. PŘIDÁNÍ KATEGORIE ŠUMIVÝCH VÍN PRO DRUHY SPUMANTE A SPUMANTE RISERVA

Popis: Byla přidána kategorie 4 („šumivé víno“) pro nové druhy „Fiano di Avellino“ Spumante a „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva. Všechny články byly proto upraveny tak, aby obsahovaly rozlišovací údaje pro jednotlivé kategorie produktů z vinné révy.

Důvod: Cílem této změny je lépe chránit a propagovat CHOP „Fiano di Avellino“ a zdůraznit jeho specifický potenciál pro výrobu šumivého vína. Vzhledem k tradici šumivých vín v místní oblasti byly přidány dva druhy vína Spumante, aby byla lépe zastoupena oblast, odrůda révy vinné Fiano a dané označení.

Části dotčené změnou: Články 1, 2, 4, 5, 6, 7 a 8 specifikace; oddíly „Popis vína (vín)“, „Zvláštní enologické postupy“, „Maximální výnosy“, „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ a „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

2. ZRÁNÍ VÍNA SPUMANTE (ŠUMIVÉHO VÍNA) VE STEJNÉ ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Popis: Slovo „zrání“ bylo doplněno, aby se upřesnilo, že i tato fáze musí probíhat ve stejné zeměpisné oblasti jako fáze výroby a zpracování vína.

Důvod: Vzhledem k tomu, že bylo přidáno šumivé víno vyrobené tradiční metodou, je nutné upřesnit, že fáze zrání musí rovněž probíhat ve stejné zeměpisné oblasti jako fáze výroby a zpracování vína.

Části dotčené změnou: článek 5 specifikace; oddíl „Zvláštní enologické postupy“ jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=cs>).

3. ZPŮSOB VÝROBY A DOBA ZRÁNÍ DRUHŮ SPUMANTE A SPUMANTE RISERVA

Popis: Byly doplněny informace o metodě výroby šumivých vín. U varianty Riserva je stanoveno, že se smí používat pouze tradiční metoda.

Důvod: Vzhledem k tomu, že druhy Spumante byly přidány s tím, že lze použít pouze metodu druhotného kvašení v láhvi, byl doplněn odstavec, který to upřesňuje. Důvodem této změny je ochrana CHOP „Fiano di Avellino“. Vzhledem k vynikající kvalitě šumivých vín vyráběných z hroznů odrůdy Fiano v této oblasti je záměrem zajistit, aby nový přidáný druh sestával z kvalitních produktů, aby bylo možné je zviditelnit a lépe propagovat.

Popis: Byly doplněny informace o minimální době zrání (nejméně 18 měsíců) u šumivých vín.

Důvod: Na základě technického posouzení zkoušek šumivých vín provedených v této oblasti bylo uznáno za vhodné nechat víno zrát nejméně 18 měsíců po tiráži (stáčení), aby se maximalizovala jeho kvalita. Organoleptické vlastnosti tohoto ceněného šumivého vína se tak odpovídajícím způsobem vyvíjejí, získávají komplexnější vůně a elegantní a dokonale vyváženou chuť.

Popis: Byly doplněny informace o minimální době zrání (nejméně 36 měsíců) u vín Spumante Riserva.

Důvod: Vzhledem k tomu, že byla přidána také varianta Spumante Riserva, je třeba rozlišovat mezi minimální dobou zrání obou variant šumivého vína, přičemž u vína druhu Riserva je vyžadována delší minimální doba zrání. Vzhledem k tomu, že se šumivá vína vyrábějí metodou druhotného kvašení v láhvi, a vzhledem k místním výrobním zvyklostem bylo považováno za vhodné stanovit minimální dobu zrání 36 měsíců ode dne tiráže (stáčení). To zajistí, že organoleptické vlastnosti této zvláštní varianty šumivého vína Riserva splňují vysoké standardy kvality a jsou elegantnější a komplexnější než běžné šumivé víno.

Části dotčené změnou: článek 5 specifikace; oddíl „Zvláštní enologické postupy“ jednotného dokumentu.

4. ZAŘAZENÍ ANALYTICKÝCH A ORGANOLEPTICKÝCH CHARAKTERISTIK U DRUHŮ SPUMANTE A SPUMANTE RISERVA

Popis: Byly doplněny chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti při spotřebě u nového druhu vína „Fiano di Avellino“ Spumante.

Důvod: Vzhledem k tomu, že byl přidán nový druh vína „Fiano di Avellino“ Spumante, bylo nutné definovat jeho chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti při spotřebě. Pečlivě zvážené údaje a popisy se vztahují na vysoce kvalitní výrobek se středně dlouhým zráním ve vinném sklepě.

Popis: Chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti při spotřebě u nového druhu vína „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva jsou doplněny níže.

Důvod: Vzhledem k tomu, že byl přidán nový druh vína „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva, bylo nutné definovat jeho chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti při spotřebě. Pečlivě zvážené údaje a popisy se vztahují na vysoce kvalitní výrobek s dlouhým zráním ve vinném sklepě.

Části dotčené změnou: článek 6 specifikace; oddíl „Popis vín“ jednotného dokumentu.

5. DOPLNĚNÍ POŽADAVKŮ NA OZNAČOVÁNÍ U DRUHŮ SPUMANTE A SPUMANTE RISERVA

Popis: Byla doplněna formulace, která upřesňuje, že u šumivých vín se nemusí uvádět ročník sklizně. Proto byla do popisu, v němž je uvedeno, že na lahvích vína s CHOP „Fiano di Avellino“ musí být uveden rok, ve kterém byly vypěstovány hrozny, doplněna slova „s výjimkou šumivých vín“.

Důvod: Přidání nového druhu šumivého vína „Fiano di Avellino“, u něhož se na etiketě neuvádí ročník sklizně hroznů, si vyžádalo doplnění formulace, která upřesňuje, že u tohoto typu vína nemusí být uveden ročník sklizně, který je povinný u tichých vín.

Popis: Byla doplněna formulace, která upřesňuje, že pro šumivé víno nelze použít standardní zátky. V popisu na nádobách je proto uvedeno: „V případě šumivých vín musí být skleněné láhve uzavřeny zátkami hříbkového tvaru a u jmenovitých objemů přesahujících 0,200 litru se nesmí používat plast.“

Důvod: Tato změna vyplývá z technického požadavku na zátky. Protože se šumivá vína stácejí pod tlakem, nelze je uzavírat standardními zátkami určenými pro kategorii tichých vín.

Části dotčené změnou: článek 7 specifikace; oddíl „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

6. AKTUALIZACE POPISU SOUVISLOSTI SE ZEMĚPISNOU OBLASTÍ

Popis: Souvislost s prostředím byla aktualizována po přidání nové kategorie „šumivé víno“.

Důvod: Oddíly týkající se vazby na prostředí, tj. „Informace o vlastnostech produktu v zásadě daných zeměpisným prostředím“ a „Popis příčinné souvislosti mezi vlastnostmi prostředí a jakostí produktu“, bylo třeba aktualizovat tak, aby obsahovaly odkazy na novou kategorii „šumivé víno“.

Části dotčené změnou: článek 8 specifikace; oddíl „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Fiano di Avellino

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
4. Šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 1. 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. „Fiano di Avellino“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: příjemná, intenzivní, jemná, charakteristická

Chuť: suchá, svěží, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- 2. Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- 3. Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- 4. Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- 5. Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- 6. Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. „Fiano di Avellino“ Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: příjemná, intenzivní, jemná

Chuť: suchá, svěží, harmonická

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. „Fiano di Avellino“ Spumante vyrobené tradiční metodou

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná a přetrvávající

Barva: slámově žlutá různé intenzity, někdy se světle zelenými odlesky

Vůně: charakteristická, příjemná, s jemným nádechem kvasinek

Chuť: jemná a harmonická, přírodně tvrdá až sladká

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

4. Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 6 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva vyrobené tradiční metodou

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná a přetrvávající

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: charakteristická, příjemná, s jemným nádechem kvasinek

Chuť: jemná a harmonická, přírodně tvrdá až sladká

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. „Fiano di Avellino“ Riserva – minimální doba zrání

Zvláštní enologický postup

U druhu „Fiano di Avellino“ Riserva je minimální doba zrání 12 měsíců.

2. „Fiano di Avellino“ Spumante – zrání v láhvi

Zvláštní enologický postup

Výroba šumivých vín metodou druhotného kvašení v láhvi (tradiční metoda) a zrání v láhvi po dobu nejméně 18 měsíců po tiráži.

3. „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva – zrání v láhvi

Zvláštní enologický postup

Výroba šumivých vín metodou druhotného kvašení v láhvi (tradiční metoda) a zrání v láhvi po dobu nejméně 36 měsíců po tiráži.

5.2 *Maximální výnosy*

1. „Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ Riserva, „Fiano di Avellino“ Spumante a „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce s CHOP „Fiano di Avellino“ se nachází v okolí obce Avellino. Rozkládá se až k hranici s provincií Benevento a zahrnuje západní část provincie. Oblast tvoří 26 obcí: 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 a Montefalcione, přičemž všechny se nacházejí v provincii Avellino a mají celkovou rozlohu 276 km².

7. Moštové odrůdy

Coda di Volpe Bianca B. – Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. Popis souvislostí

8.1 CHOP „Fiano di Avellino“ – Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Kategorie víno (1) a šumivé víno (4)

Přírodní faktory:

Oblast vymezující CHOP „Fiano di Avellino“ se nachází mezi údolími Calore, údolím Sabato, úbočími hory Monte Partenio a kopci lemujícími údolím Lauro. Z hlediska reliéfu se morfologie vyznačuje převážně dlouhým pásem kopců, který svírají úbočí svahů hor. Převažující orientace vinic na jihovýchod a jihozápad na území zvláště vhodném pro pěstování révy jsou spolu s výše uvedeným faktorem předpokladem pro prostředí s dostatkem slunečního svitu a vanoucích větrů, které rostlinám nabízí vyvážené podmínky růstu a produkce.

Jedná se o oblast s velkou geologickou variabilitou, za níž vděčí též značné rozloze samotné oblasti. Jsou v ní zastoupeny jílovito-vápenaté půdy s vulkanickými prvky, jinde je tvrdá a kompaktní hornina a na jiných místech převažují jílovité směsi.

Faktory spojené s historií a lidskou činností:

Historie pěstování vinné révy v regionu sahá až do období starověku. To souvisí s přítomností řeky Sabato, která protíná kopcovitý terén této oblasti. Název řeky je odvozen od Sabinů (eponym Sabus nebo Sabatini), což byl sunnitský kmen, který se usadil v povodí řeky Sabatus.

Historické prameny odvozují původ názvu „Apiano“ od vína vyráběného v zemědělské oblasti dříve známé jako „Apia“ – dnešní obec Lapio – nacházející se v kopcích východně od Avellina v nadmořské výšce 590 m n. m. Slovo „Apiano“ může být také odvozeno od slova „api“ (včely), protože včely se rojí kolem hroznů, jejichž sladkost je láká.

Zřízení vinařské školy Regia Scuola di Viticoltura e Enologia v Avellinu přispělo k tomu, že se oblast stala jedním z nejdůležitějších středisek italského vinařství, díky němuž se pěstování odrůdy révy vinné Fiano rozšířilo v regionu a v celé střední oblasti údolí řeky Sabato.

Díky vinařské škole, která byla hnací silou socioekonomického pokroku, přispělo vinařství v oblasti Avellina k tomu, že se provincie stala jednou z prvních italských provincií v oblasti produkce a vývozu vína.

Na vědecké úrovni je technická a ekonomická hodnota produkce vín „Fiano di Avellino“ uznávána ve všech studiích o odrůdách révy a o vinařství, které byly v průběhu času vypracovány.

Víno s CHOP „Fiano di Avellino“ představuje vrchol v produkci jihoitalských bílých vín. Jedná se o vína vyznačující se svěžestí, jemností a příjemným zastoupením minerálů, a jelikož jsou vhodná ke zrání, vyrábějí se rovněž ve variantě Riserva.

Výše popsané přírodní faktory se spojují s vinařskou tradicí této oblasti v provincii Avellino, jež má hluboké kořeny a opírá se o kontinuální technické a vědecké poznatky, jež přinesly významné pěstební a technologické výsledky přispívající ke zlepšování kvality a zviditelnění vín s CHOP „Fiano di Avellino“ na italských i mezinárodních trzích.

8.2 CHOP „Fiano di Avellino“ – Informace o vlastnostech produktu v zásadě daných zeměpisným prostředím

Kategorie: Víno (1)

Kopcovitý terén oblasti produkce a převažující orientace vinic na jihovýchod a jihozápad na území zvláště vhodném pro pěstování révy jsou předpokladem pro prostředí s dostatkem slunečního svitu a vanoucích větrů, které rostlinám nabízí vyvážené podmínky růstu a produkce.

Četné rukopisy a historické prameny dokládají starobylou historii pěstování vína v oblasti, kde se „Fiano di Avellino“ vyrábí, která začala již ve starověku a v době Římské říše se stala samostatnou společensko-hospodářskou činností. To je zásadním důkazem úzké souvislosti a vzájemného působení mezi lidskými faktory, kvalitou a specifickými vlastnostmi vína „Fiano di Avellino“.

Je svědectvím toho, jak si lidé v této oblasti po staletí předávali technické vinařské tradice a enologické dovednosti, které se v moderní době díky nezadržitelnému vědeckému a technologickému pokroku zdokonalily a dále se zdokonalují.

Kategorie: Šumivé víno (4)

Výše uvedené vlastnosti terénu, složení půdy a specifické vlastnosti podnebí v oblasti produkce a podmínky pěstování jsou ideální pro pěstování hroznů, které jsou vhodné pro výrobu šumivých vín.

Hrozny odrůdy Fiano pěstované v tomto prostředí a sklizené ve správnou dobu dávají základní vína pro výrobu šumivých vín s dokonalou rovnováhou mezi kyselinou jablečnou a vinnou, s intenzivními svěžimi, květinovými a ovocnými tóny a výraznou chutí.

Kromě toho je v oblasti chráněné CHOP „Fiano di Avellino“ zavedená tradice výroby šumivých vín metodou druhotného kvašení v autoklávech a v láhvích. U těchto vín je v oblasti zvykem provádět druhotné kvašení s různou dobou zrání, přičemž se někdy zpožďuje propuštění vína ke spotřebě, aby se mohly rozvinout jeho specifické vlastnosti, jako jsou širší a komplexnější tóny, jemné a trvalé bublinky nebo vyváženější chuť, typické pro varianty Riserva.

V posledních deseti letech se v provincii Avellino výroba šumivých vín z hroznů odrůdy Fiano rozšířila a v kategorii šumivých vín je registrováno stále více producentů a produktů.

8.3 CHOP „Fiano di Avellino“ – Popis příčinné souvislosti mezi vlastnostmi prostředí a kvalitou produktu

Kategorie: Víno (1)

Z analytického a organoleptického hlediska mají vína, na která se vztahuje tato specifikace, velmi zřetelné a charakteristické vlastnosti, jež lze jasně spojit s půdou a podnebí v oblasti.

Přesněji řečeno, všechny druhy vína „Fiano di Avellino“ mají vyvážené chemicko-fyzikální vlastnosti. V chuti a vůni se objevují harmonické a příjemné tóny díky odrůdě révy, z níž jsou vína vyrobena, a příslušným vinařským technikám, což dokazuje souhru mezi vinnou révou, životním prostředím a lidskými faktory.

U vína „Fiano di Avellino“ lze rozlišit čtyři vybrané oblasti, v nichž se projevují odrůdové vlastnosti hroznů Fiano. Ačkoli je spojuje společný základ, každá oblast přináší vlastní akcenty a odstíny v závislosti na nadmořské výšce, orientaci a složení půdy.

Lapio: Výsledná vína jsou bohatá a dobře strukturovaná, s neobvyklou kyselostí a zastoupením minerálů. Vína „Fiano di Avellino“ vyráběná v těchto oblastech se díky intenzivní vůni často podobají horským vínům.

Summonte: Půda se obtížně obdělává. Vína jsou koncentrovaná a silná, s intenzivně ovocnými tóny a nízkým zastoupením minerálů. Vína jsou silná a výrazně ovocná.

Montefredane: Kopcovitý terén s jílovitou, vápenatou půdou, která zvýrazňuje minerální tóny typické pro vína, která dobře zrají, jak se nyní ukázalo.

Tuto kopcovitou oblast východně od Avellina nelze zúžit na jednu obec, protože se zde nachází mnoho vinařských sídel. Písčité půdy zde dodávají typické tóny pražených lískových oříšků s kouřovým nádechem neminerálního původu.

Kategorie: Šumivé víno (4)

Kopcovitý terén oblasti produkce, orientace a nadmořská výška vinic a zvláštní vhodnost oblasti pro pěstování vína společně vytvářejí prostředí, které rostlinám poskytuje ideální podmínky pro růst.

Díky výrazně kopcovitému – a v některých případech téměř horskému – typu vinic v oblasti hrozny splňují kvalitativní požadavky, které jsou ideální i pro časnou sklizeň pro účely výroby základních vín pro šumivá vína.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

„Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ Riserva, „Fiano di Avellino“ Spumante a „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na láhvích nebo jiných nádobách použitých pro víno s CHOP „Fiano di Avellino“ musí být vždy uveden rok vypěstování hroznů, s výjimkou šumivých druhů, které nejsou označeny jako „Millesimato“.

Vína s CHOP „Fiano di Avellino“ mohou být propouštěna ke spotřebě pouze v láhvích nebo jiných skleněných nádobách o objemu nejvýše 6 litrů, které jsou opatřeny označením požadovaným pro vína DOCG.

S výjimkou kategorií šumivých vín musí být nádoby uvedené v předchozím odstavci uzavřeny standardními zátkami vyrobenými z materiálů povolených platnými právními předpisy. Pro objemy do 0,187 litru je povoleno používat všechny vhodné uzavírací systémy povolené platnými právními předpisy.

V případě šumivých vín musí být skleněné láhve uzavřeny zátkami hříbkového tvaru a u jmenovitých objemů přesahujících 0,200 litru se nesmí používat plast.

Odkaz na specifikaci produktu

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