

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2021/C 61/09)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»FIANO DI AVELLINO«

PDO-IT-A0232-AM02

Meddelelsesdato: 10. november 2020

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Omformulering af afsnittet vedrørende typer — indførelse af »Riserva«-versionen

»Riserva«-versionen er blevet indført og skal derfor medtages i de vintyper, der er omfattet af produktspecifikationen.

Formålet med denne ændring er at øge synligheden af »Fiano di Avellino« BOB ved at fremhæve de producerede vines levetid, idet der tages hensyn til den lokale tradition for at markedsføre vinen, efter at den er blevet lagret i en årrække.

Endvidere er adjektivet »bianco« (hvid) efter betegnelsen »Fiano di Avellino« også blevet fjernet i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Denne ændring vedrører artikel 1, 2 og 6 i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet.

2. Indførelse af muligheden for at foretage nødvanding

I betragtning af de klimaændringer, der allerede er i gang, og den stadig mere alvorlige belastning i form af vandmangel og stærk varme, som vinplanterne udsættes for, tillades denne mulighed for at sikre deres normale fysiologiske udvikling.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen, men vedrører ikke enhedsdokumentet.

3. Indførelse af »Riserva«-typen og lagringsperiode

Med henblik på at skille »Fiano di Avellino« Riserva-vintypen ud fra andre vintyper er det blevet skønnet hensigtsmæssigt at angive minimumslagringsperioden og den dato, fra hvilken denne periode regnes.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og afsnit 5, litra a), i enhedsdokumentet.

4. Beskrivelse af »Fiano di Avellino« BOB-vine, herunder »Riserva«-typen — tilpasning af de analytiske og organoleptiske kendetegn

Adjektivet »bianco« (hvid) efter betegnelsen »Fiano di Avellino« er blevet slettet.

Dette er en ændring af ordlyden for at sikre overensstemmelse med produktets betegnelse.

I afsnittet om egenskaber ved forbrug er udtrykket »dry« blevet tilføjet i beskrivelsen af smagen, da det er et karakteristisk træk ved de vine, der for øjeblikket fremstilles under denne BOB.

Efter indførelsen af den nye »Fiano di Avellino« Riserva-type er dens kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber ved forbrug blevet tilføjet. Dataene og beskrivelserne vedrører et produkt af høj kvalitet med middellang til lang lagring i kælderen.

Denne ændring vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

5. Tilknytning til det geografiske område — tilpasning af specifikationens form

Teksten er blevet tilpasset, og produktspecifikationen og enhedsdokumentet er blevet afstemt med hensyn til indholdet.

Det er en formel tilpasning, der ikke ugyldiggør den geografiske tilknytning, der er omhandlet i artikel 93, stk. 1, litra a), nr. i), i forordning (EU) nr. 1308/2013.

Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og afsnit 8 i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Fiano di Avellino

2. Type geografisk betegnelse

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

»Fiano di Avellino«

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behagelig, intens, fin, karakteristisk

Smag: tør, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,5 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|------------------------------------|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter) | |

»Fiano di Avellino« *Riserva*

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behagelig, intens, fin

Smag: tør, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12 %

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|------------------------------------|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | |
| Minimalt totalt syreindhold | 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter) | |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter) | |

5. Vinframstillingsmetoder

a. Særlige ønologiske fremgangsmåder

»Fiano di Avellino« Riserva — minimumslagringsperiode

Særlig ønologisk fremgangsmåde

For »Fiano di Avellino« Riserva skal minimumslagringsperioden være på mindst 12 måneder regnet fra den 1. november i høståret.

b. Maksimumsudbytte

»Fiano di Avellino« og »Fiano di Avellino« Riserva

10 000 kg druer pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Produktionsområdet for de druer, der anvendes til fremstilling af »Fiano di Avellino« DOCG-vine, dækker hele det administrative område i følgende kommuner i Avellino-provinsen: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino og San Michele di Serino.

7. Vigtigste druesort(er)

Fiano B.

8. Tilknytning til det geografiske område

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fiano di Avellino«

Naturlige faktorer

Det afgrænsede område for »Fiano di Avellino« DOCG er beliggende mellem Calore-dalen og Sabato-dalen, Monte Parteno-skråningerne og de bakker, der omgiver Lauro-dalen. Med hensyn til områdets højdeforskelle består landskabet for det meste af udstrakte bakkeområder ind imellem bjergskråninger. Kombineret med den overvejende sydøstlige/sydvestlige orientering af vinmarkerne, der er beliggende i områder, som er usædvanlig velegnede til vindyrkning, skaber dette et gunstigt vindomsust og solbeskinnet miljø, der udgør ideelle vækstbetingelser for planten.

Områdets betragtelige størrelse betyder også, at der er store geologiske forskelle. Mens der nogle steder findes jordbundstyper med kalkerholdige substrater og spor efter vulkansk aktivitet, er andre steder karakteriseret ved hårde, kompakte klipper eller hovedsageligt lerforbindelser.

Historiske og menneskelige faktorer

Der er blevet dyrket vin i området fra gammel tid. Dette hænger sammen med tilstedeværelsen af Sabato-floden, der løber gennem det bakkede terræn. Dens navn er afledt af Sabines, opkaldt efter Sabus eller Sabatini, en samnitisk stamme, der slog sig ned i Sabato-flodbækkenet.

Historiske kilder har sporet oprindelsen af betegnelsen »Apiano« tilbage til vin fremstillet i det landbrugsområde, der tidligere var kendt som »Apia«, nutidens kommune Lapio, som er beliggende i bakkedragene øst for Avellino i en højde af 590 m over havets overflade. Ordet »Apiano« kan også være afledt af »Api« (bier), da de normalt sværmer omkring drueklaserne lokket af druernes sødme.

Den kongelige skole for vindyrkning og ønologi (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) i Avellino har bidraget til at gøre området til et af de vigtigste vindyrkningscentre i Italien ved at fremme dyrkningen af druesorten »Fiano« i produktionsområdet og i hele midterdalen af Sabato-flodbækkenet.

Vindyrkningsskolen har været en katalysator for den socioøkonomiske udvikling, hvilket har resulteret i, at vinsektoren i Avellino er blevet en af de førende italienske provinser inden for fremstilling og eksport af vin.

Rent videnskabeligt er »Fiano di Avellino«-vinenes tekniske og økonomiske styrke blevet anerkendt i alle undersøgelser vedrørende druesorter og ønologi, der hidtil er blevet gennemført.

»Fiano di Avellino« BOB repræsenterer de bedste hvidvine i Syditalien. De er kendt for deres karakteristiske friskhed, finesse og behagelige mineralitet, og den omstændighed, at de ældes godt, betyder, at der også fremstilles Riserva-versioner.

Kombinationen af de naturlige faktorer, der er beskrevet ovenfor, og den rodfæstede tradition for vindyrkning i dette område af Avellino-provinsen og de vedvarende tekniske og videnskabelige bidrag, der har haft stor indvirkning på afgrøderne og teknologien, har været medvirkende til at forbedre kvaliteten og øge synligheden af »Fiano di Avellino« BOB-vinene på hjemmemarkedet og det internationale marked.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)

»Fiano di Avellino« og »Fiano di Avellino« Riserva — BOB

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

»Fiano di Avellino« BOB-vine skal markedsføres til konsum i flasker eller andre glasbeholdere med et rumindhold på højst 5 liter, der er lukket med en prop forsynet med krave fremstillet af et materiale, der er tilladt efter gældende lovgivning. Det er tilladt at anvende skruelåg for beholdere med et rumindhold på højst 0,187 liter.

Link til produktspecifikationen

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>
