

**Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)**

(2021/C 61/09)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup> 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”FIANO DI AVELLINO”**

**PDO-IT-A0232-AM02**

**Tiedonannon päivämäärä: 10. marraskuuta 2020**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

**1. Viinityyppejä koskevan osan sanamuodon muutos – Riserva-viinityypin käyttöönotto**

On otettu käyttöön Riserva-viinityyppi, joten se on sisällytettävä tuote-eritelmän kattaviin viinityyppeihin.

Muutoksen tarkoituksena on lisätä SAN-tuotteen ”Fiano di Avellino” näkyvyyttä korostamalla tuotettujen viinien pitkäikäisyyttä. Näin otetaan huomioon paikallinen tapa saattaa viini markkinoille usean vuoden kypsytyksen jälkeen.

Sovellettavan lainsäädännön mukaisesti myös adjektiivi ”bianco” (valkoinen) on poistettu nimen ”Fiano di Avellino” jälkeen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 2 ja 6 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

**2. Häதாகastelumahdollisuuden käyttöönotto**

Tämä mahdollisuus sallitaan meneillään olevan ilmastonmuutoksen ja kasveihin yhä voimakkaammin vaikuttavan vesi- ja lämpötilastressin vuoksi kasvien normaalin fysiologisen kehityksen varmistamiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

**3. Riserva-viinityypin ja kypsytyksajan käyttöönotto**

Jotta ”Fiano di Avellino Riserva” erottuu toisista tuotteista, on katsottu tarpeelliseksi täsmentää kypsytyksajan vähimmäiskesto ja päivämäärä, josta lähtien tämä ajanjakso lasketaan.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 a kohtaa.

**4. Kuvaus SAN-viineistä ”Fiano di Avellino” mukaan lukien Riserva-viinityyppi – analyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien mukauttaminen**

Adjektiivi ”bianco” (valkoinen) on poistettu nimityksen ”Fiano di Avellino” jälkeen.

Kyse on sanamuodon muutoksesta tuotteen nimen yhdenmukaisuuteen liittyvistä syistä.

Kulutushetken ominaispiirteitä koskevassa osassa maun kuvaukseen on lisätty ilmaisu ”dry” (kuiva), koska se on tämän suojatun alkuperänimityksen mukaisesti tällä hetkellä tuotettujen viinien ominaispiirre.

Uuden Fiano di Avellino Riserva -viinityypin käyttöönoton johdosta lisätään sen kulutushetken kemiallis-fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Tiedoissa ja kuvauksissa viitataan laadukkaaseen tuotteeseen, jonka kypsytyksaika kellarissa on keskipitkästä pitkään.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

<sup>(1)</sup> EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen – Eritelmän muodon mukauttaminen

Tekstiä on mukautettu, ja eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan sisältöä on yhdenmukaistettu.

Muotoa mukautetaan tavalla, joka ei mitätöi asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93 artiklan 1 kohdan a alakohdan i alakohdassa tarkoitettua maantieteellistä yhteyttä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### 1. Tuotteen nimi

Fiano di Avellino

#### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

#### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

#### 4. Viini(e)n kuvaus

*"Fiano di Avellino"*

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Aromi: miellyttävä, intensiivinen, hieno, erottuva

Maku: kuiva, raikas, harmoninen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,5 prosenttia

Sokeriton uutosto vähintään: 16 g/l.

Kaikki analytyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

#### Yleiset analytyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

*"Fiano di Avellino" Riserva*

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Aromi: miellyttävä, intensiivinen, hieno

Maku: kuiva, raikas, harmoninen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12 prosenttia

Sokeriton uutosto vähintään: 17 g/l.

Kaikki analytyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Fiano di Avellino Riserva -viinityypin kypsytyksajan vähimmäiskesto

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Fiano di Avellino Riserva -viinityypin osalta kypsytyksajan vähimmäiskeston on oltava vähintään 12 kuukautta satovuoden 1. marraskuuta alkaen.

### b. Enimmäistuotokset

"Fiano di Avellino" ja "Fiano di Avellino" Riserva

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaarilta

## 6. Rajattu maantieteellinen alue

"Fiano di Avellino" DOCG -viinien valmistuksessa käytettyjen viinirypäleiden tuotantoalue kattaa Avellinon maakunnan seuraavien kuntien koko hallinnollisen alueen: 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 ja San Michele di Serino.

## 7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

Fiano B.

## 8. Yhteyden / yhteyksien kuvaus

SAN-viini "Fiano di Avellino"

Luontoon liittyvät tekijät

DOCG-viinin "Fiano di Avellino" rajattu maantieteellinen alue sijaitsee Caloren ja Sabaton laaksojen, Monte Partenon rinteiden ja Lauron laaksoa ympäröivien kukkuloiden välissä. Maisema koostuu pinnanmuodostuksen osalta enimmäkseen laajoista kukkulaisista alueista vuorenrinteiden välissä. Viinitarhojen pääasiassa kaakon- tai lounaanpuoleinen sijainti alueilla, jotka soveltuvat erityisen hyvin viininviljelyyn, sekä sopivan tuulinen ja valoisa ympäristö, tarjoavat kasville ihanteelliset kasvuolosuhteet.

Alueen suuri koko tarkoittaa myös, että sen geologiset erityispiirteet vaihtelevat huomattavasti. Maaperässä on paikoittain kalkki- ja savikerrostumia ja jonkin verran tuliperäistä ainesta, kun taas toisaalla on kovia, tiiviitä kiviä tai enimmäkseen savesta koostuvia yhdisteitä.

### Historialliset ja inhimilliset tekijät

Viiniköynnöksiä on viljelty alueella jo muinaisina aikoina. Viljely liittyy alueen mäkiä maastoa halkovaan Sabatojokeen. Sen nimi juontuu Sabuksen tai Sabatini-vuorten mukaan nimetyistä sabiineista, samnlaisesta heimosta, joka asettui Sabaton vesistöalueelle.

Historiallisten lähteiden perusteella ilmaisu "Apiano" on peräisin viinistä, jota on tuotettu aiemmin nimellä Apia tunnetulla maatalousmaalla, joka sijaitsee Avellinon itäpuolisilla kukkuloilla 590 metrin korkeudessa merenpinnasta nykyisessä Lapon kunnassa. Sana Apiano voi myös olla peräisin sanasta Api (mehiläiset), koska ne yleensä parveilevat rypäleterttujen ympärillä makeiden rypäleiden houkuttelemina.

Avellinossa sijaitseva viininviljelyyn ja viininvalmistukseen erikoistunut kuninkaallinen koulu (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia) on auttanut tekemään alueesta yhden Italian tärkeimmistä viininviljelykeskuksista sekä edistänyt Fiano-rypälelajikkeen viljelystä tuotantoalueella ja kaikkialla Sabato-joen keskiosassa sijaitsevassa laaksossa.

Viininviljelykoulu on vauhdittanut sosioekonomista kehitystä, ja paikallisen viininviljelyalan ansiosta Avellinosta on tullut viinin tuotannon ja viennin osalta yksi johtavista Italian maakunnista.

Fiano di Avellino -viinien tekninen ja taloudellinen tilanne on tunnustettu tieteellisellä tasolla kaikissa tähän mennessä tehdyissä viiniköynnöslajikkeita ja viininvalmistusmenetelmiä koskevissa tutkimuksissa.

SAN-viini "Fiano di Avellino" edustaa valkoviinien huippuosaamista Etelä-Italiassa: Riserva-tyypin viinit ovat tunnettuja raikkautensa, hienostuneisuutensa ja miellyttävän mineraalisuutensa vuoksi, ja niitä tuotetaan, koska ne ikääntyvät hyvin.

Edellä kuvatut luonnolliset tekijät yhdessä Avellinon maakunnan alueelle vakiintuneen viininviljelyperinteen kanssa sekä jatkuva tekninen ja tieteellinen panostus, joka on vaikuttanut merkittävästi viljelyyn ja tekniikkaan, ovat osaltaan parantaneet SAN-viinin "Fiano di Avellino" laatua ja näkyvyyttä sekä kotimaan että kansainvälisillä markkinoilla.

### 9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

"Fiano di Avellino" ja "Fiano di Avellino" Riserva – SAN

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

SAN-viinit "Fiano di Avellino" on tarjottava kulutukseen enintään 5 litran pulloissa tai muissa lasiastioissa, jotka on suljettava sovellettavan lainsäädännön mukaisesta sallitusta materiaalista valmistetulla reunallisella korkilla. Kierrekorkkien käyttö on sallittua enintään 0,187 litran astioissa.

### Linkki tuote-eritelämään

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