

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(2021/C 61/09)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

**„FIANO DI AVELLINO”**

**PDO-IT-A0232-AM02**

**Datum obavijesti: 10. studenoga 2020.**

**OPIS I OBRAZLOŽENJE ODOBRENE IZMJENE**

**1. Izmjena teksta u odjeljku o vrstama – uvođenje inačice Riserva**

Uvedena je inačica Riserva i stoga se ona treba uključiti među vrste vina obuhvaćene specifikacijom.

Izmjena se uvodi kako bi se povećala prepoznatljivost ZOI-ja „Fiano di Avellino” isticanjem dugovječnosti proizvedenih vina, uzimajući u obzir lokalni običaj stavljanja vina na tržište nakon što je dozrijevalo nekoliko godina.

Nadalje, u skladu s primjenjivim zakonodavstvom, uklonjen je pridjev *bianco* (bijelo) nakon naziva „Fiano di Avellino”.

Izmjena se odnosi na članke 1., 2. i 6. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

**2. Uvođenje mogućnosti provedbe hitnog navodnjavanja**

S obzirom na to da su u tijeku klimatske promjene, a biljke su pod sve većim stresom zbog vrućine i nedostatka vode, dopušta se ta mogućnost kako bi se osigurao njihov normalan fiziološki razvoj.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije, no njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

**3. Uvođenje vrste Riserva i razdoblje dozrijevanja**

Radi razlikovanja vrste „Fiano di Avellino” Riserva smatra se prikladnim utvrditi minimalno razdoblje dozrijevanja i datum od kojeg se ono računa.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije i odjeljak 5. točku (a) jedinstvenog dokumenta.

**4. Opis vina sa ZOI-jem „Fiano di Avellino”, među ostalim vrste Riserva – prilagodba analitičkih i organoleptičkih svojstava**

Nakon naziva oznake „Fiano di Avellino” izbrisan je pridjev *bianco* (bijelo).

Ta je promjena uvedena radi dosljednosti s nazivom proizvoda.

U odjeljku o svojstvima pri konzumaciji pojam „suho” dodan je opisu okusa jer je to svojstvo vina koja se trenutačno proizvode pod tim ZOI-jem.

Nakon uvođenja nove vrste „Fiano di Avellino” Riserva, dodana su njezina kemijsko-fizikalna i organoleptička svojstva pri konzumaciji. Podaci i opisi odnose se na visokokvalitetan proizvod sa srednjim do dugim razdobljem dozrijevanja u podrumu.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije i odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

<sup>(1)</sup> SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem – formalna prilagodba specifikacije

Tekst je prilagođen, a specifikacija i jedinstveni dokument usklađeni su s obzirom na sadržaj.

Riječ je o formalnoj prilagodbi kojom se ne poništava zemljopisna povezanost iz članka 93. stavka 1. točke (a) podtočke i. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije i odjeljak 8. jedinstvenog dokumenta.

### JEDINSTVENI DOKUMENT

#### 1. Naziv proizvoda

Fiano di Avellino

#### 2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

#### 3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

#### 4. Opis vina

„Fiano di Avellino”

Boja: slavnatožuta različitog intenziteta

Miris: ugodan, intenzivan, fin, osebujan

Okus: suh, svjež, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

| Opća analitička svojstva                                            |                                                |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):                         |                                                |
| Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):                       |                                                |
| Najmanja ukupna kiselost:                                           | 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina |
| Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): |                                                |
| Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): |                                                |

„Fiano di Avellino” Riserva

Boja: slavnatožuta različitog intenziteta

Miris: ugodan, intenzivan, fin

Okus: suh, svjež, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 17 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

| Opća analitička svojstva                                            |                                                |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):                         |                                                |
| Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):                       |                                                |
| Najmanja ukupna kiselost:                                           | 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina |
| Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): |                                                |
| Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): |                                                |

## 5. Enološki postupci

### a. Posebni enološki postupci

„Fiano di Avellino” Riserva – najmanje razdoblje dozrijevanja

Poseban enološki postupak

Kad je riječ o vrsti „Fiano di Avellino” Riserva, najmanje razdoblje dozrijevanja mora biti barem 12 mjeseci s početkom od 1. studenoga u godini berbe.

### b. Najveći prinosi:

„Fiano di Avellino” i „Fiano di Avellino” Riserva

10 000 kg grožđa po hektaru

## 6. Razgraničeno zemljopisno područje

Područje proizvodnje grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju vina s oznakom DOCG „Fiano di Avellino” obuhvaća čitavo upravno područje općina u pokrajini Avellino u nastavku: 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 i San Michele di Serino.

## 7. Glavne sorte vinove loze

Fiano B.

## 8. Opis povezanosti

Vino „Fiano di Avellino” ZOI

Prirodni čimbenici

Razgraničeno područje za DOCG „Fiano di Avellino” nalazi se između dolina Calore i Sabato, obronaka planine Monte Paterno i brežuljaka koji okružuju dolinu Lauro. Kad je riječ o reljefu, krajolik se većinom sastoji od prostranog brdovitog terena između planinskih obronaka. Vinogradi su pretežno izloženi jugoistoku/jugozapadu i smješteni na područjima koja su izrazito pogodna za uzgoj vinove loze, čime se osigurava prikladno svježa i svijetla okolina koja biljci osigurava idealne uvjete za rast.

Budući da je područje jako veliko, prisutne su različite geološke značajke. Neka tla imaju vapneno-glinoviti supstrat i vulkanske tragove, a na drugim mjestima nalaze se čvrste, kompaktne stijene ili pretežno glineni spojevi.

### Povijesni i ljudski čimbenici

Vinova loza u ovoj se regiji uzgaja još od antičkog doba. To se povezuje s rijekom Sabato koja prolazi kroz brdoviti teren regije. Ime rijeke potječe od Sabinjana, nazvanima prema Sabusu ili Sabatinima, samnitskom plemenu koje se nastanilo uz sliv rijeke Sabatus.

Prema povijesnim izvorima izraz „Apiano” potječe od vina koje se proizvodilo na poljoprivrednom području koje je bilo poznato pod imenom Apia (današnja općina Lapio), koje se nalazi na brdima istočno od pokrajine Avellino, na 590 m nadmorske visine. Riječ „Apiano” možda potječe i od riječi „Api” (pčele), s obzirom na to da one često lete oko grozdova, privučene slatkoćom grožđa.

Kraljevska škola vinogradarstva i enologije („Regia Scuola di Viticoltura e Enologia”) u Avellinu pomogla je da to područje postane jedno od najvažnijih središta vinogradarstva u Italiji promicanjem uzgoja sorte grožđa „Fiano” na području proizvodnje i diljem središta doline rijeke Sabato.

Škola vinogradarstva bila je katalizator društveno-gospodarskog razvoja i zahvaljujući tome Avellino je sa svojim sektorom vinogradarstva postao jedna od vodećih talijanskih pokrajina u proizvodnji i izvozu vina.

Na znanstvenoj razini, tehnička i gospodarska stabilnost vina „Fiano di Avellino” prepoznata je u svim do danas provedenim ispitivanjima sorta vinove loze i enologije.

ZOI „Fiano di Avellino” predstavlja izvrsnost bijelih vina južne Italije: poznata su po svojoj karakterističnoj svježini, finoći i ugodnoj mineralnosti, a zbog toga što dobro dozrijevaju, proizvode se i verzije Riserva.

Kombinacija opisanih prirodnih čimbenika i ukorijenjene tradicije vinogradarstva u tom dijelu pokrajine Avellino te stalani tehnički i znanstveni razvoj koji je imao znatan učinak na usjeve i tehnologiju doprinijeli su poboljšanju kvalitete i povećanju prepoznatljivosti vina sa ZOI-jem „Fiano di Avellino” na domaćim i međunarodnim tržištima.

### 9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

„Fiano di Avellino” i „Fiano di Avellino” Riserva – ZOI

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Vina sa ZOI-jem „Fiano di Avellino” moraju se staviti na tržište u bocama ili drugim staklenim spremnicima zapremnine od najviše 5 litara, zatvorenima čepom s prirubnicom izrađenim od materijala odobrenoga u skladu s primjenjivim zakonodavstvom. Upotreba čepova s navojem dopuštena je za spremnike zapremnine od najviše 0,187 litara.

### Poveznica na specifikaciju proizvoda

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