

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2021/C 61/09)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Paziņojuma datums: 2020. gada 10. novembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Iedaļas pārformulēšana - *Riserva* veida ieviešana

Ir ieviests *Riserva* veids, un tādējādi tas jāiekļauj pie vīna veidiem, uz kuriem attiecas specifikācija.

Šā grozījuma iemesls ir ACVN “Fiano di Avellino” atpazīstamības veicināšana, uzsverot ražoto vīnu ilgmūžību un ņemot vērā vietējo paradumu laist tirgū vairākus gadus izturētu vīnu.

Turklāt saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem no nosaukuma “Fiano di Avellino” beigām ir izņemts arī īpašības vārds *bianco* (baltais).

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 1., 2. un 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

2. Ārkārtas apūdeņošanas iespējas ieviešana

Nemot vērā jau notiekošās klimata pārmaiņas un arvien pieaugošo ūdens trūkumu un pārmērīgo karstumu, kas negatīvi ietekmē augus, tiek atļauta šāda iespēja, lai nodrošinātu augu normālu fizioloģisko attīstību.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 4. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Riserva* veida un izturēšanas perioda ieviešana

Lai atšķirtu “Fiano di Avellino” *Riserva*, par lietderīgu ir uzskatīts norādīt minimālo izturēšanas periodu un datumu, no kura šis periods tiek skaitīts.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta 5. punkta a) apakšpunktu.

4. Ar ACVN “Fiano di Avellino” apzīmēto vīnu, arī *Riserva* veida vīnu, apraksts - analītisko un organoleptisko īpašību pielāgojums

No nosaukuma “Fiano di Avellino” beigām ir svītrots īpašības vārds *bianco* [baltais].

Šis izmaiņas formulējumā ir veiktas, lai nodrošinātu atbilstību produkta nosaukumam.

Ar patēriņu saistīto īpašību iedaļā garšas aprakstam ir pievienots apzīmējums “sauss”, jo tas raksturo vīnus, kurus pašlaik ražo ar šo ACVN.

Pēc jaunā “Fiano di Avellino” *Riserva* veida ieviešanas ir pievienotas to raksturojošās fizikāli ķīmiskās un ar patēriņu saistītās organoleptiskās īpašības. Dati un apraksti attiecas uz augstas kvalitātes produktu, kas tiek vidēji ilgi vai ilgi izturēts pagrabā.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: formāla specifikācijas pielāgošana

Teksts ir pielāgots, un specifikācija un vienotais dokuments ir saskaņoti satura ziņā.

Šis ir formāls pielāgojums, kas neietekmē ģeogrāfisko saikni, kura minēta Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93. panta 1. punkta a) apakšpunkta i) punktā.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Fiano di Avellino

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

“Fiano di Avellino”

Krāsa: mainīgas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkama, intensīva, smalka, savdabīga.

Garša: sausa, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	5 gramī uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Fiano di Avellino” Riserva

Krāsa: mainīgas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkama, intensīva, smalka.

Garša: sausa, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

5. Vīndarības metodes

a) Īpašās vīndarības metodes

“Fiano di Avellino” *Riserva* minimālais izturēšanas periods

Īpašā vīndarības metode

“Fiano di Avellino” *Riserva* gadījumā minimālajam izturēšanas periodam jābūt vismaz 12 mēnešu ilgām, skaitot no ražas gada 1. novembra.

b) Maksimālās ražas

“Fiano di Avellino” un “Fiano di Avellino” *Riserva*

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ar DOCG (ACVN) “Fiano di Avellino” apzīmēto vīnu ražošanā izmantoto vīnogu ražošanas apgabals aptver šādu Avellino (*Avellino*) provinces pašvaldību administratīvo teritoriju: *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 un San Michele di Serino.*

7. Galvenā vīna vīnogu šķirne

‘Fiano B.’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Ar ACVN “Fiano di Avellino” apzīmēts vīns

Dabas faktori

Noteiktais DOCG (ACVN) “Fiano di Avellino” apgabals atrodas starp *Calore* un *Sabato* ielejām, *Monte Parteno* nogāzēm un *Lauro* ieleju ieskaujošajiem pakalniem. Reljefa ziņā ainavu galvenokārt veido plaši pakalnu apvidi starp kalnu nogāzēm. Kopā ar galvenokārt dienvidaustrumu/dienvidrietumu virzienā vērstajiem vīndārziem, kuri izvietoti apgabalos, kas ir īpaši labi piemēroti vīnogulāju audzēšanai, tiek radīta piemēroti vējaina un gaiša vide, kurā augiem tiek nodrošināti ideāli augšanas apstākļi.

Apgabala lielās platības dēļ tajā pastāv arī lielas ģeoloģiskas atšķirības. Sastopamas gan pamatā kaļķaini mālainas augsnes ar vulkāniskiem elementiem, gan cieti, kompakti ieži un pārsvarā mālainas augsnes.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Vīnogulāji šajā apgabalā ir audzēti kopš seniem laikiem. Tas ir saistīts ar teritorijas kalnaino reljefu šķērsojošās *Sabato* upes klātbūtni. Tās nosaukums ir atvasināts no *Sabus* jeb *Sabatini* vārdā nosauktajiem sabīņiem, kas bija samnītu cilts, kura apmetās *Sabatus* upes baseinā.

Vēstures avotos ir izsekots, kā cēlies termins "Apiano", – to izmanto vīnam, kas ražots lauksaimniecības apgabalā, kurš agrāk bija zināms kā "Apia" un mūsdienās atrodas *Lapio* pašvaldības teritorijā kalnos uz austrumiem no *Avellino* 590 m augstumā virs jūras līmeņa. Vārds "Apiano" var būt atvasināts arī no vārda "Api" ("bites"), ņemot vērā to, ka tās, vīnogu salduma vilinātas, mēdz pulcēties ap vīnogu ķekariem.

Karaliskā vīnkopības un vīndarības skola (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) *Avellino* ir palīdzējusi padarīt šo apgabalu par vienu no nozīmīgākajiem vīnkopības centriem Itālijā, veicinot vīnogu šķirnes 'Fiano' audzēšanu ražošanas apgabalā un visā *Sabato* upes ielejas vidusdaļā.

Minētā vīnkopības skola ir bijusi sociālekonomiskās attīstības katalizators un ir veicinājusi to, ka vīnkopības nozarē *Avellino* ir kļuvusi par vienu no vadošajām Itālijas provincēm, kas ražo un eksportē vīnu.

Zinātniskā līmenī "Fiano di Avellino" vīnu tehniskā un ekonomiskā stabilitāte ir atzīta visos līdz šim veiktajos vīnogu šķirņu un vīndarības pētījumos.

ACVN "Fiano di Avellino" pārstāv izcilākos Dienviditālijas baltvīnus: tādus, kas zināmi raksturīgā svaiguma, izsmalcinātības un patīkamās mineralitātes dēļ, un tas, ka tos var labi izturēt, veicina arī *Riserva* veida ražošanu.

Iepriekš aprakstīto dabas faktoru apvienojums ar senajām vīnkopības tradīcijām šajā *Avellino* provinces apgabalā, ar nepārtraukto tehnisko un zinātnisko ieguldījumu, kas būtiski ietekmējis kultūraugus, kā arī ar tehnoloģijām ir palīdzējis uzlabot kvalitāti un veicināt ar ACVN "Fiano di Avellino" apzīmēto vīnu atpazīstamību vietējā un starptautiskajā tirgū.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

ACVN "Fiano di Avellino" un "Fiano di Avellino" *Riserva*

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

ar ACVN "Fiano di Avellino" apzīmētie vīni patēriņam jānodod pudelēs vai citos stikla traukos, kuru tilpums nepārsniedz 5 litrus un kuri aizvērti ar uzmauveida aizbāzni, kas izgatavots no materiāla, kurš atļauts saskaņā ar piemērojamiem tiesību aktiem. Traukiem, kuru tilpums nepārsniedz 0,187 litrus, var izmantot skrūvējamus vāciņus.

Saite uz produkta specifikāciju

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