

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2021/C 61/09)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

“FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 1-10 ta' Novembru 2020

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GHALIHA

1. Riformulazzjoni tat-taqsimha dwar it-tipi — introduzzjoni tal-verżjoni “Riserva”

Ġiet introdotta l-verżjoni tar-Riserva u għalhekk jeħtieġ li tiġi inkluża fit-tipi ta' nbejjed koperti mill-Ispesifikazzjoni.

Ir-raġuni għal din l-emenda hija biex jittejjeb il-profil tad-DOP “Fiano di Avellino” billi tiġi enfasizzata l-longevità tal-inbejjed prodotti, filwaqt li titqies l-użanza lokali li l-inbid jittqiegħed fis-suq wara li jkun tqaddem għal għadd ta' snin.

Barra minn hekk, f'konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli, tneħħa wkoll l-aġġettiv “bianco” (abjad) wara l-isem “Fiano di Avellino”.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1, 2 u 6 tal-Ispesifikazzjoni u t-Taqsima 4 tad-Dokument Uniku.

2. Introduzzjoni tal-possibbiltà li ssir irrigazzjoni ta' emerġenza

Minhabba t-tibdil fil-klima li diġà qed isehh u l-istress idriku u termali dejjem aktar serju li qed jaffettwa l-pjanti, din il-possibbiltà qed tiġi permessa biex jiġi żgurat l-iżvilupp fiżjoloġiku normali tagħhom.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispesifikazzjoni iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

3. Introduzzjoni tat-tip “Riserva” u perjodu ta' tqaddim

Bil-għan li ssir distinzjoni bejn il-“Fiano di Avellino” Riserva, tqies xieraq li jiġi speċifikat il-perjodu minimu ta' tqaddim u d-data minn meta jibda jingħadd dan il-perjodu.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispesifikazzjoni u t-Taqsima 5(a) tad-Dokument Uniku.

4. Deskrizzjoni tal-inbejjed tad-DOP “Fiano di Avellino” inkluż it-tip “Riserva” — Adattament tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi

L-aġġettiv “bianco” (abjad) wara l-isem tad-denominazzjoni “Fiano di Avellino” tħassar.

Din hija bidla fil-formulazzjoni għal raġunijiet ta' konsistenza mal-isem tal-prodott.

Fit-taqsimha dwar il-karatteristiċi tal-konsum, it-terminu “xott” żdied mad-deskrizzjoni tat-togħma peress li huwa karatteristika tal-inbejjed li bħalissa qed jiġu prodotti taht din id-DOP.

Wara l-introduzzjoni tat-tip il-ġdid “Fiano di Avellino” Riserva, żdiedu l-karatteristiċi kimikofiziċi u organolettiċi tiegħu mal-konsum. Id-data u d-deskrizzjonijiet jirreferu għal prodott ta' kwalità għolja li jittqaddem għal perjodu medju sa twil fil-kantina.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispesifikazzjoni u t-Taqsima 4 tad-Dokument Uniku.

(¹) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. Rabta maż-żona ġeografika — Aġġustament tal-forma tal-ispeċifikazzjoni

It-test ġie adattat u l-Ispeċifikazzjoni u d-Dokument Uniku ġew allinjati f'termini ta' kontenut.

Dan huwa aġġustament tal-forma li ma jinvalidax ir-rabta ġeografika msemmija fl-Artikolu 93(1)(a)(i) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni u t-Taqsima 8 tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni

Fiano di Avellino

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP — Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

"Fiano di Avellino"

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja.

Aroma: pjaċevoli, intensa, fina, distintiva.

Toghma: xotta, friska, armonjuża.

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 11,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Fiano di Avellino" Riserva

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja.

Aroma: pjaċevoli, intensa, fina.

Toghma: xotta, friska, armonjuża.

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 12 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Acidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru)	

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

“Fiano di Avellino” Riserva — Perjodu minimu ta' tqaddim

Prattika enoloġika speċifika

Fil-każ tal-“Fiano di Avellino” Riserva, il-perjodu minimu ta' tqaddim irid ikun mill-anqas 12-il xahar li jibdedw jgħoddu mill-1 ta' Novembru tas-sena tal-ħsad.

b. Rendimenti massimi għal kull ettaru

“Fiano di Avellino” u “Fiano di Avellino” Riserva

10 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Iż-żona tal-produzzjoni tal-għeneb użat fil-produzzjoni tal-inbejjed tad-DOCG “Fiano di Avellino” tkopri ż-żona amministrattiva kollha tal-municipalitajiet li ġejjin fil-provincja ta' Avellino: 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 u San Michele di Serino.

7. Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed

Fiano B.

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Inbid tad-DOP “Fiano di Avellino”

Fatturi naturali

Iż-żona demarkata għad-DOCG “Fiano di Avellino” tinsab bejn il-widien ta' Calore u Sabato, it-tlajja' ta' Monte Parteno u l-gholjiet madwar il-wied Lauro. F'termini ta' serħan, il-pajsaġġ jikkonsisti l-aktar minn meded wesghin ta' art mimlija għoljiet bejn tlajja' fil-muntanji. Flimkien mal-esponent predominanti bejn ix-Xlokk u l-Lbiċ tal-vinji, li jinsabu f'żoni li huma eċċezzjonalment adattati għall-kultivazzjoni tad-dwieli, dan johloq ambjent frisk u mdawwal b'mod xieraq li jipprovdi lill-pjanta b'kundizzjonijiet ideali ta' tkabbir.

Id-daqs konsiderevoli taż-żona jfisser ukoll li din tippreżenta varjazzjonijiet ġeoloġiċi kbar. Filwaqt li hemm xi tipi ta' hamrija b'substrat tat-tafal tal-ġir u bi traċċi vulkaniċi, postijiet ohra fihom blat iebes, kompatt jew l-aktar komposti tat-tafal.

Fatturi naturali u umani

Id-dwieli ilhom jikbru fiż-żona minn żminijiet antiki. Dan huwa marbut mal-preżenza tax-xmara Sabato li tgħaddi mit-terren bl-gholjiet taż-żona. Isimha huwa derivat mis-Sabines, imsemmija wara Sabus jew is-Sabatini, tribù tas-Samnite li stabbiliet ruhha fil-baċir tax-xmara Sabatus.

Sorsi storici ttraċċaw l-orijini tat-terminu “Apiano” għal inbid prodott fiż-żona agrikola li qabel kienet magħrufa bhala “Apia” – il-municipalità ta’ llum ta’ Lapio — li tinsab fl-gholjiet fid-direzzjoni tal-Lvant ta’ Avellino f’altitudni ta’ 590 m ‘il fuq mil-livell tal-baħar. Il-kelma “Apiano” tista’ tkun derivata wkoll mill-“Api” (naħal), peress li għandhom it-tendenza li jingemghu madwar l-ghenieqed tal-gheneb, billi jiġu attirati mill-hlewwa tal-gheneb.

L-iskola Rjali tal-Vitikultura u l-Enoloġija (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) f’Avellino għenet biex iż-żona ssir waħda mill-aktar ċentri importanti tal-vitikultura fl-Italja, filwaqt li tippromwovi l-kultivazzjoni tal-varjetà tal-gheneb “Fiano” fiż-żona tal-produzzjoni u tul il-wied tan-nofs tax-xmara Sabato.

L-iskola tal-Vitikultura kienet katalista għall-iżvilupp soċjoekonomiku u dan wassal biex is-settur tal-vitikultura f’Avellino jsir wiehed mill-provinċji Taljani ewlenin fil-produzzjoni u l-esportazzjoni tal-inbid.

Fil-livell xjentifiku, is-sodezza teknika u ekonomika tal-inbejjed “Fiano di Avellino” giet rikonoxxuta fl-istudji kollha tal-varjetà tad-dwieli u tal-enoloġija li saru sal-lum.

Id-DOP “Fiano di Avellino” tirrappreżenta l-eċċellenza tal-inbejjed bojod fin-Nofsinhar tal-Italja: magħrufa għall-freskezza, il-finezza u l-mineralità pjaċevoli karatteristiċi tagħhom, il-fatt li jimmatu raw tajjeb ifisser li jiġu prodotti wkoll il-verżjonijiet Riserva.

Il-kombinazzjoni tal-fatturi naturali deskritti hawn fuq mat-tradizzjoni stabbilita sew tal-vitikultura f’din iż-żona tal-provinċja ta’ Avellino u l-kontributi tekniċi u xjentifiċi kontinwi li kellhom impatt kbir fuq l-ghejjel u t-teknoloġija għenet biex tittejjeb il-kwalità u jittejjeb il-profil tal-inbejjed tad-DOP “Fiano di Avellino” fis-swieq domestiċi u internazzjonali.

9. **Rekwiziti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiziti addizzjonali)**

“Fiano di Avellino” u “Fiano di Avellino” Riserva — DOP

Qafas legali:

Fil-legiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta’ rekwizit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

L-inbejjed tad-DOP “Fiano di Avellino” jridu jiġu ppreżentati għall-konsum fi fliexken jew kontenituri oħra tal-ħgieg b’kapaċità ta’ mhux aktar minn 5 litri, magħluqin b’tapp tal-flanġ magħmul minn materjal awtorizzat skont il-legiżlazzjoni applikabbli. L-użu ta’ tappijiet bil-kamin huwa permess għal kontenituri b’kapaċità ta’ mhux aktar minn 0,187 litru.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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