

**Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie**

(2021/C 61/09)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

**“FIANO DI AVELLINO”**

**PDO-IT-A0232-AM02**

**Datum van mededeling: 10 november 2020**

**BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING**

**1. Herziening van de lijst van typen — Toevoeging van het type “Riserva”**

Het type “Riserva” is toegevoegd en de lijst van toegestane typen wijn is dienovereenkomstig gewijzigd.

Deze wijziging vloeit voort uit de noodzaak om de BOB “Fiano di Avellino” te promoten. Op deze manier wordt het bewaarpotentieel van de wijnen benadrukt en wordt rekening gehouden met de lokale gewoonte om de wijn pas op de markt te brengen na verscheidene jaren van rijping.

Daarnaast is overeenkomstig de geldende wetgeving het bijvoeglijk naamwoord “bianco” (wit) dat op de naam “Fiano di Avellino” volgde, geschrapt.

De wijziging betreft de artikelen 1, 2 en 6 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

**2. Invoering van de mogelijkheid om over te gaan tot noodirrigatie**

Gezien de klimaatverandering die al gaande is, en de steeds toenemende water- en hittestress die de planten ondervinden, wordt deze mogelijkheid toegestaan om een normale groei te waarborgen.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

**3. Invoering van het type “Riserva” en respectieve rijpingsperiode**

Om Fiano di Avellino type Riserva te onderscheiden, wordt het passend geacht de minimale rijpingsperiodes en de begindata ervan te specificeren.

De wijziging betreft het artikel 5 van het productdossier en punt 5.a van het enig document.

**4. Beschrijving van de wijnen met de BOB “Fiano di Avellino”, met inbegrip van “Riserva”-typen — Actualisering van de analytische en organoleptische kenmerken**

Het bijvoeglijk naamwoord “bianco” dat op de naam “Fiano di Avellino” volgde, is geschrapt.

Met de wijziging wordt de formulering in overeenstemming gebracht met de productnaam.

In het deel over de kenmerken bij consumptie is de term “sec” toegevoegd aan de beschrijving van de smaak, omdat dit een kenmerk is van de wijnen die met deze BOB worden geproduceerd.

Dankzij de invoering van het nieuwe type “Fiano di Avellino Riserva” wordt nu verwezen naar de chemische, fysische en organoleptische eigenschappen van de afgewerkte wijnen. De gegevens en beschrijvingen hebben betrekking op een product van hoge kwaliteit met een middellange tot lange rijping in de wijnkelder.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en punt 4 van het enig document.

<sup>(1)</sup> PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

## 5. Verband met het geografische gebied — Formele wijziging van het productdossier

De formuleringen in het productdossier en het enig document zijn gewijzigd en met elkaar in overeenstemming gebracht.

Deze formele wijziging doet niets af aan het verband als bedoeld in artikel 93, lid 1, punt a), i), van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

De wijziging betreft artikel 8 van het productdossier en punt 8 van het enig document.

### ENIG DOCUMENT

#### 1. Naam van het product

Fiano di Avellino

#### 2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

#### 3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn

#### 4. Beschrijving van de wijn(en)

*Fiano di Avellino*

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: aangenaam, intens, elegant, karakteristiek.

Smaak: fris, droog en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal suikervrij extract: 16 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*Fiano di Avellino Riserva*

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: aangenaam, intens, elegant.

Smaak: fris, droog en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 17 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

## 5. Wijnbereidingsprocedés

### a. *Specifieke oenologische procedés*

Fiano di Avellino Riserva — minimale rijpingsperiode

Specifiek oenologisch procedé

Voor het type Fiano di Avellino Riserva duurt de rijpingsperiode ten minste 12 maanden, te rekenen vanaf 1 november van het oogstjaar.

### b. *Maximumopbrengsten*

Fiano di Avellino en Fiano di Avellino Riserva

10 000 kg druiven per hectare

## 6. Afgebakend geografisch gebied

Het productiegebied van de druiven waarmee de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming (DOCG) "Fiano di Avellino" wordt bereid, omvat het hele administratieve grondgebied van de volgende gemeenten in de provincie 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 en San Michele di Serino.

## 7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Fiano B.

## 8. Beschrijving van het (de) verband(en)

"Fiano di Avellino BOB — Wijn"

Natuurlijke factoren

Het voor de DOCG Fiano di Avellino afgebakende gebied is gelegen tussen de valleien van de Calore en de Sabato, de hellingen van Monte Partenio en de heuvels rond de Laurovallei. Het landschap bestaat grotendeels uit uitgestrekte heuvelachtige terreinen, afgewisseld met berghellingen. Samen met de overwegend zuidoostelijke/zuidwestelijke oriëntatie van de wijngaarden, op locaties die uitzonderlijk goed geschikt zijn voor de teelt van wijnstokken, zorgt dit voor een omgeving die de plant de ideale groeiomstandigheden biedt in termen van voldoende ventilatie en licht.

Het gebied heeft een grote geologische variabiliteit, alleen al vanwege de aanzienlijke omvang van het gebied. Er komen klei- en kalkhoudende bodems met vulkanische elementen voor, en op andere locaties harde en compacte gesteenten of voornamelijk kleiverbindingen.

### Historische en menselijke factoren

Het gebied kent een lange wijnbouwgeschiedenis, die samenhangt met de aanwezigheid van de rivier de Sabato die de het gebied kenmerkende heuvels doorkruist. De rivier ontleent haar naam aan de Sabijnen, afgeleid van de namen Sabus of Sabatini, een Samnitische volkstam die zich in het stroomgebied van de Sabatus vestigde.

Historische bronnen voeren de oorsprong van de term “Apiano” terug tot de wijn die geproduceerd werd in het landbouwgebied “Apia” — vandaag de gemeente Lapio — gelegen in de heuvels ten oosten van Avellino op een hoogte van 590 m boven de zeespiegel, en wijzen erop dat het woord “Apiano” mogelijk afgeleid is van “Api”, gezien het gemak waarmee bijen rond de druiventrossen zwermen, aangetrokken door de zoetheid van de druiven.

Mede dankzij de oprichting van de Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (Koninklijke School voor Wijnbouw en Oenologie) in Avellino ontwikkelde het gebied zich tot een van de belangrijkste centra voor de wijnbouw, die de teelt van de fianodruif in de vallei van de Sabato bevorderde.

Als motor van de sociaal-economische vooruitgang zorgde de aanwezigheid van de wijnbouwschool ervoor dat de wijnindustrie van de provincie een voortrekkersrol kreeg in de productie en uitvoer van wijn in Italië.

Op wetenschappelijk vlak is de technisch-economische waarde van Fiano di Avellino-producten herhaaldelijk erkend in studies over druivenrassen en oenologie.

De BOB Fiano di Avellino vertegenwoordigt de topkwaliteit van de witte wijnen uit het zuiden van het land: ze worden gekenmerkt door frisheid, elegantie, een aangename mineraliteit. Omdat ze geschikt zijn om te laten rijpen, wordt ook een versie met de aanduiding Riserva geproduceerd.

De hierboven beschreven natuurlijke factoren dragen, samen met de diepgewortelde wijnbouwtraditie van dit gebied in de provincie Avellino, en de aanzienlijke en voortdurende technische en wetenschappelijke bijdragen, van grote invloed op de gewassen en de technologie, hebben bijgedragen aan de verbetering van de kwaliteit en de zichtbaarheid van de wijnen met de BOB Fiano di Avellino op de nationale en internationale markten.

### 9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Fiano di Avellino en Fiano di Avellino Riserva — BOB

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijnen met de BOB Fiano di Avellino worden voor consumptie aangeboden in flessen of andere recipiënten van glas met een inhoud van maximaal 5 liter en worden afgesloten met dopkurken die zijn vervaardigd uit door de geldende wetgeving toegestane materialen. Voor recipiënten van 0,187 liter of minder is het gebruik van schroefdoppen toegestaan.

### **Link naar het productdossier**

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

---