

**Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão**

(2021/C 61/09)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão <sup>(1)</sup>.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«FIANO DI AVELLINO»

PDO-IT-A0232-AM02

Data da comunicação: 10 de novembro de 2020

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

**1. Revisão da tipologia — inclusão da versão «Reserva»**

Inclui-se a versão «Reserva», tendo-se, consequentemente, atualizado a tipologia de vinhos previstos.

Esta alteração responde à necessidade de valorizar a DOP «Fiano di Avellino», destacando a longevidade dos vinhos produzidos e tendo em conta os hábitos locais de comercialização dos vinhos mesmo, após vários anos de envelhecimento.

Além disso, em conformidade com a legislação em vigor, o adjetivo «bianco» (branco) é suprimido a seguir à denominação «Fiano di Avellino».

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 2.º e 6.º do caderno de especificações e à secção 4 do documento único.

**2. Inclusão da possibilidade de rega complementar**

Tendo em conta as alterações climáticas e o aumento das condições de stress hídrico e térmico das plantas, autoriza-se a rega complementar, de modo a garantir o prosseguimento regular das atividades fisiológicas.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

**3. Inclusão do tipo «Reserva» e do seu período de envelhecimento**

A fim de distinguir o «Fiano di Avellino» com menção «Reserva», especifica-se o período mínimo de envelhecimento e a sua data de início.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e à secção 5.a do documento único.

**4. Descrição dos vinhos DOP «Fiano di Avellino», incluindo o «Reserva» — Atualização das características analíticas e organolépticas**

O adjetivo «bianco» é suprimido a seguir à denominação «Fiano di Avellino».

O texto é alterado em consonância com o nome do produto.

O termo «seco» é utilizado para identificar as características da produção atual dos vinhos DOP, no que diz respeito à fase de consumo.

Na sequência da inclusão do novo tipo «Fiano di Avellino Riserva», descrevem-se os atributos químicos, físicos e organolépticos que o caracterizam na fase de consumo. Os dados e as descrições referem um produto de elevada qualidade com um período de envelhecimento médio a longo em adega.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção 4 do documento único.

<sup>(1)</sup> JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

## 5. Relação com a área geográfica — retificação formal do caderno de especificações

O caderno de especificações e o documento único foram retificados e o seu conteúdo harmonizado.

Trata-se de uma alteração formal, que não invalida a ligação referida no artigo 93.º, n.º 1, alínea a), subalínea i), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações e à secção 8 do documento único.

### DOCUMENTO ÚNICO

#### 1. Nome do produto

Fiano di Avellino

#### 2. Tipo de indicação geográfica

DOP — Denominação de origem protegida

#### 3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

#### 4. Descrição dos vinhos

«Fiano di Avellino»

Cor: amarelo-palha de intensidade variável,

Nariz: agradável, intenso, fino, característico,

Nariz: seco, fresco, harmonioso,

Título alcoométrico total mínimo: 11,5 % vol,

Extrato não redutor mínimo: 16 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

#### Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	

«Fiano di Avellino Riserva»

Cor: amarelo-palha de intensidade variável,

Nariz: agradável, intenso, fino,

Boca: seco, fresco, harmonioso,

Título alcoométrico total mínimo: 12 % vol,

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	

## 5. Práticas de vinificação

### a. Práticas enológicas específicas

«Fiano di Avellino Riserva» — período mínimo de envelhecimento

Prática enológica específica

O período mínimo de envelhecimento do tipo «Fiano di Avellino» reserva não pode ser inferior a 12 meses a contar de 1 de novembro do ano de colheita.

### b. Rendimentos máximos

«Fiano di Avellino» e «Fiano di Avellino Riserva»

10 000 quilogramas de uvas por hectare

## 6. Área geográfica delimitada

A área de produção das uvas destinadas aos vinhos da denominação de origem controlada e garantida «Fiano di Avellino» compreende o território administrativo dos seguintes municípios da província de 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 e San Michele di Serino.

## 7. Principais castas de uva de vinho

Fiano B.

## 8. Descrição da(s) relação(ões)

«Fiano di Avellino DOP — Vinho»

Fatores naturais:

A zona demarcada da DOCG «Fiano di Avellino» situa-se entre o Valle del Calore, o Valle del Sabato, as faldas do Monte Partenio e as colinas sobranceiras ao Vallo di Lauro. Do ponto de vista orográfico, a morfologia é constituída por uma longa cadeia montanhosa entrecortada por encostas. A exposição preponderante das vinhas a sudeste/sudoeste, em zonas que se prestam particularmente ao seu cultivo, contribui para um ambiente bem ventilado e luminoso, favorável ao desempenho equilibrado de todas as funções vegetais e produtivas da planta.

Trata-se de uma área com grande variabilidade geológica, que se deve à sua extensão significava. Alterna entre solos argilo-calcários com elementos vulcânicos, rochas duras e compactas e em que predominam os compostos argilosos.

Fatores históricos e humanos:

O cultivo da videira está igualmente ligado à presença do rio Sabato, que atravessa as formações montanhosas, de onde provém o nome dos sabinos, do epónimo *Sabus* ou *Sabatini*, uma tribo de samnitas que se estabeleceu na bacia do rio.

De acordo com fontes históricas, o termo «Apiano» tem origem no vinho produzido na área agrícola de «Apia», que corresponde ao atual município de Lapio, localizado nas colinas, a leste de Avellino, a uma altitude de 590 m. Segundo outras fontes, o termo «Apiano» pode provir de «Api» (abelhas), termo que remete para a atração das abelhas pela doçura das uvas.

A criação da *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*, em Avellino, contribuiu para transformar a área num dos mais importantes centros vitícolas italianos, promovendo o cultivo da casta *fiano* no vale do rio Sabato.

A presença da referida escola, motor de progresso socio-económico, fará do setor vitivinícola avelinense uma das primeiras províncias italianas da produção e exportação de vinho.

A nível científico, o valor técnico e económico da produção de «Greco di Tufo» foi repetidamente reconhecido em estudos ampelográficos e enológicos.

A DOP «Fiano di Avellino» representa a excelência da produção de vinhos brancos no sul de Itália: são vinhos que se distinguem pela frescura, *finesse* e agradável mineralidade. Têm boa capacidade de envelhecimento, motivo pelo qual são também produzidos na versão «Reserva».

Os fatores naturais acima descritos, aliados à tradição vitícola profundamente enraizada nesta região da província de Avellino e aos contínuos contributos técnicos e científicos, que tiveram um enorme impacto nas colheitas e tecnologias, contribuíram para melhorar a qualidade e a difusão dos vinhos DOP «Fiano di Avellino» nos mercados nacionais e internacionais.

#### 9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

«Fiano di Avellino» e «Fiano di Avellino» reserva — DOP

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição das condições:

Os vinhos «Fiano di Avellino» devem ser comercializados em garrafas ou outros recipientes de vidro com uma capacidade máxima de 5 litros, vedados com rolha de rebordo de material previsto na legislação em vigor. Para os recipientes com capacidade não superior a 0,187 litros, é autorizada a utilização de tampa de rosca.

#### Hiperligação para o caderno de especificações

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

---