

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2021/C 61/09)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Data comunicării: 10 noiembrie 2020

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Reformularea indicației tipurilor – introducerea versiunii „Riserva”

A fost introdusă versiunea cu mențiunea „Riserva” și, prin urmare, a fost adaptată indicația tipurilor de vin prevăzute.

Această modificare răspunde necesității de a pune în valoare DOP „Fiano di Avellino” prin evidențierea calităților în materie de longevitate ale vinurilor produse și prin luarea în considerare a obiceiurilor locale de comercializare a vinului produs chiar și după o perioadă de învechire de mai mulți ani.

În plus, în conformitate cu normele în vigoare, se elimină și adjectivul „bianco” (alb) de după denumirea „Fiano di Avellino”.

Modificările vizează articolele 1, 2 și 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

2. Introducerea posibilității de a efectua irigații de urgență

Având în vedere schimbările climatice actuale și condițiile tot mai accentuate de stres hidric și termic pentru plante, se acceptă această posibilitate pentru a se asigura buna desfășurare a proceselor fiziologice.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

3. Introducerea tipului „Riserva” și a perioadei de învechire

În vederea diferențierii tipului Fiano di Avellino cu mențiunea „Riserva”, se consideră oportun să se precizeze perioada minimă de învechire și data începerii acesteia.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 5 litera (a) din documentul unic.

4. Descrierea vinurilor cu DOP „Fiano di Avellino”, inclusiv a celor cu mențiunea „Riserva” – adaptarea caracteristicilor analitice și organoleptice

Se elimină adjectivul „bianco” (alb) de după denumirea „Fiano di Avellino”.

Este vorba despre o modificare de redactare în acord cu denumirea produsului.

În ceea ce privește caracteristicile de consum, s-a indicat, la gust, termenul „secco” (sec), care identifică caracteristicile actualei producții de vinuri cu această DOP.

Având în vedere introducerea noului tip „Fiano di Avellino” Riserva, au fost introduse caracteristicile chimico-fizice și organoleptice ale acestuia în momentul consumului; datele și descrierile se referă la un produs de înaltă calitate, supus învechirii pe termen mediu sau lung în pivnițe.

Modificările vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. Legătura cu arealul geografic – adaptarea formală a caietului de sarcini

Textul caietului de sarcini și al documentului unic a fost adaptat, iar conținutul lor a fost armonizat.

Este vorba despre o adaptare formală, care nu aduce atingere legăturii menționate la articolul 93 alineatul (1) litera (a) punctul (i) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Fiano di Avellino

2. Tipul indicației geografice

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)

„Fiano di Avellino”

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: plăcut, intens, fin, caracteristic.

Gust: sec, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

„Fiano di Avellino” Riserva

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: plăcut, intens, fin.

Gust: sec, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

5. Practici oenologice

(a) Practici oenologice specifice

„Fiano di Avellino” Riserva – perioada minimă de învechire

Practică oenologică specifică

Pentru tipul „Fiano di Avellino” Riserva, perioada minimă de învechire nu trebuie să fie mai scurtă de 12 luni începând cu data de 1 noiembrie a anului de recoltă.

(b) *Randamente maxime*

„Fiano di Avellino” și „Fiano di Avellino” Riserva

10 000 kg de struguri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Arealul de producție a strugurilor destinați producției de vin cu denumirea de origine controlată și garantată „Fiano di Avellino” include întregul teritoriu administrativ al următoarelor comune din provincia 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 și San Michele di Serino.

7. Soiurile de struguri de vin principale

Fiano B.

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

„Fiano di Avellino” DOP – Vin

Factori naturali

Arealul delimitat care corespunde denumirii de origine controlate și garantate „Fiano di Avellino” se situează între valea râului Calore, valea râului Sabato, versanții muntelui Monte Partenio și dealurile din jurul văii râului Lauro. Din punct de vedere orografic, structura morfologică se caracterizează prin predominanța dealurilor, intercalate printre versanții muntoși. Expunerea predominantă a podgoriilor, orientate spre sud-est/sud-vest și situate în zone foarte bine adaptate la cultivarea viței-de-vie, contribuie la crearea unui mediu bine ventilat și luminos, favorabil desfășurării echilibrate a tuturor funcțiilor vegetative și productive ale plantei.

Datorită întinderii sale considerabile, zona se caracterizează printr-o mare diversitate geologică, solurile argilo-calcaroase cu elemente vulcanice alternând cu rocile dure și compacte și cu solurile formate în principal din compuși argiloși.

Factori istorici și umani

Cultivarea viței-de-vie în regiune este o activitate cu origini străvechi, fiind legată de prezența râului Sabato, care traversează formațiunile colinare caracteristice acestei zone și al cărui nume derivă din denumirea populației Sabini, cu eponimul Sabus sau Sabatini, un trib de samniți stabilit în bazinul râului Sabatus.

Potrivit unor surse istorice, termenul „Apiano” provine de la vinul produs în zona agricolă denumită „Apia”, care corespunde actualului teritoriu al comunei Lapiro, situată pe dealurile din estul provinciei Avellino, la o altitudine de 590 m; potrivit altor surse, „Apiano” ar proveni din cuvântul „api” (albine), deoarece albinele roiesc mereu în jurul ciorchinilor, atrase de dulceața boabelor de struguri.

Înființarea Școlii Regale de Viticultură și Oenologie („Regia Scuola di Viticoltura e Enologia”) din Avellino a contribuit la transformarea acestui areal într-unul dintre cele mai importante centre vitivinicole din Italia, promovând cultivarea soiului Fiano în regiune și în toată zona văii mijlocii a râului Sabato.

Grație prezenței Școlii de Viticultură, motor al progresului socioeconomic, filiera vitivinicolă din provincia Avellino va contribui la transformarea acesteia într-una dintre primele provincii italiene în ceea ce privește producția și exportul de vin.

La nivel științific, importanța tehnico-economică a producției de vinuri cu denumirea „Fiano di Avellino” este recunoscută în toate studiile de ampelografie și de oenologie elaborate de-a lungul timpului.

DOP „Fiano di Avellino” reprezintă excelența vinurilor albe produse în sudul Italiei: aceste vinuri se caracterizează prin prospețime, finețe și printr-o mineralitate plăcută, fiind produse și în versiunea Riserva datorită faptului că se pretează la învechire.

Factorii naturali descriși mai sus, combinați cu tradiția viticolă profund înrădăcinată în această zonă din provincia Avellino și bazată, în prezent, pe un aport tehnic și științific considerabil și continuu, au dus la rezultate culturale și tehnologice semnificative și constante, au contribuit la îmbunătățirea calității și la promovarea vinurilor cu DOP „Fiano di Avellino” pe piețele naționale și internaționale.

9. Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

„Fiano di Avellino” și „Fiano di Avellino” Riserva – DOP

Cadru juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Vinurile cu denumirea DOP „Fiano di Avellino” trebuie să fie prezentate pentru consum în sticle sau în alte recipiente de sticlă cu o capacitate de maximum 5 litri și închise cu dopuri cu flanșă fabricate din materiale prevăzute de normele în vigoare. Pentru recipientele cu o capacitate de maximum 0,187 litri se acceptă utilizarea dopului filetat.

Link către caietul de sarcini al produsului

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