

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2021/C 61/09)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„FIANO DI AVELLINO“

PDO-IT-A0232-AM02

Dátum oznámenia: 10. novembra 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zmena znenia oddielu o druhoch – zavedenie verzie Riserva

Bola zavedená verzia Riserva, a preto musí byť zaradená do druhov vína, na ktoré sa vzťahuje špecifikácia.

Dôvodom tejto zmeny je úsilie zviditeľniť CHOP „Fiano di Avellino“ a zdôrazniť trvácnosť vyrábaných vín s prihliadnutím na miestne zvyklosti uvádzania vína na trh až po jeho niekoľkoročnom vyzrievaní.

Okrem toho sa v súlade s platnými právnymi predpismi takisto vypustilo prídavné meno „bianco“ (biele) za názvom „Fiano di Avellino“.

Táto zmena sa týka článkov 1, 2 a 6 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

2. Zavedenie možnosti vykonávať núdzové zavlažovanie

Vzhľadom na už prebiehajúcu zmenu klímy a čoraz závažnejší nedostatok vody a výkyvy teploty, ktoré postihujú rastliny, sa povoľuje táto možnosť s cieľom zabezpečiť ich normálny fyziologický vývoj.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

3. Zavedenie druhu Riserva a obdobia zrenia

Na účel rozlíšenia druhu „Fiano di Avellino“ Riserva sa považovalo za vhodné špecifikovať minimálne obdobie zrenia a dátum, od ktorého sa toto obdobie počíta.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie a bodu 5 písm. a) jednotného dokumentu.

4. Opis vín s CHOP „Fiano di Avellino“ vrátane druhu Riserva – prispôbenie analytických a organoleptických vlastností

Vypustilo sa prídavné meno „bianco“ (biele) za názvom „Fiano di Avellino“.

Táto zmena v znení sa vykonala z dôvodu zachovania jednotnosti s názvom výrobku.

V oddiele o vlastnostiach pri konzumácii sa do opisu chuti doplnil výraz „suchá“, pretože ide o vlastnosť, ktorou sa vyznačujú vína v súčasnosti vyrábané s týmto CHOP.

Po zavedení nového druhu „Fiano di Avellino“ Riserva sa doplnili jeho chemicko-fyzikálne a organoleptické vlastnosti pri konzumácii. Údaje a opisy sa vzťahujú na kvalitný výrobok so stredne dlhým až dlhým vyzrievaním v pivnici.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou – úprava formy špecifikácie

Znenie bolo upravené a špecifikácia a jednotný dokument boli zosúladené z hľadiska obsahu.

Ide o úpravu formy, ktorou sa neruší platnosť zemepisnej súvislosti uvedenej v článku 93 ods. 1 písm. a) bode i) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie a bodu 8 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

Fiano di Avellino

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

4. Opis vína (vín)

„Fiano di Avellino“

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemná, intenzívna, jemná, charakteristická

Chuť: suchá, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Fiano di Avellino“ Riserva

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemná, intenzívna, jemná

Chuť: suchá, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Osobitné enologické postupy

„Fiano di Avellino“ Riserva – Minimálne obdobie zrenia

Osobitný enologický postup

„Fiano di Avellino“ Riserva musí mať minimálne obdobie zrenia najmenej 12 mesiacov a počíta sa od 1. novembra roku zberu.

b) Maximálne výnosy

„Fiano di Avellino“ a „Fiano di Avellino“ Riserva

10 000 kg hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Pestovateľská oblasť hrozna, ktoré sa používa na výrobu vín s označením DOCG „Fiano di Avellino“, pokrýva celé správne územie týchto obcí v provincii 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 a San Michele di Serino.

7. Hlavné muštové odrody

Fiano B.

8. Opis súvislostí

Víno s CHOP „Fiano di Avellino“

Prírodné faktory

Oblasť vymedzená pre DOCG „Fiano di Avellino“ sa nachádza medzi údoliami riek Calore a Sabato, svahmi hory Monte Partenio a vrchmi ohraničujúcimi údolie Lauro. Pokiaľ ide o reliéf, krajina pozostáva prevažne z rozľahlého kopcovitého terénu medzi horskými svahmi. Spolu s prevažne juhovýchodnou/juhozápadnou orientáciou vinohradov nachádzajúcich sa v oblastiach, ktoré sú mimoriadne vhodné na pestovanie viniča, to vytvára primerane svieže a svetlé prostredie, ktoré rastlinám poskytuje ideálne podmienky na rast.

Značná rozloha tejto oblasti znamená aj to, že sa vyznačuje veľkými geologickými rozdielmi. Možno v nej nájsť pôdy s vápenato-ílovitým substrátom a stopami sopečného pôvodu, kým na iných miestach sa vyskytujú tvrdé a pevné skaly alebo zväčša ílové zlúčeniny.

Historické a ľudské faktory

Vinič sa v tejto oblasti pestuje už od nepamäti. Súvisí to s prítomnosťou rieky Sabato, ktorá pretína hornatý terén tejto oblasti. Jej názov je odvodený od etnonyma Sabini, ktoré vzniklo zo slov Sabus alebo Sabatini, pričom išlo o kmeň Samnitov, ktorý sa usadil v povodí rieky Sabatus.

Podľa historických zdrojov je pôvod slova „Apiano“ spojený s vínom vyrábaným v poľnohospodárskej oblasti predtým známej ako „Apia“ – súčasná obec Lapio – nachádzajúcej sa v kopcoch na východ od mesta Avellino vo výške 590 m. n. m. Slovo „Apiano“ môže byť odvodené aj od slova „Api“ (včely), keďže zvyknú v húfoch poletovať okolo strapcov hrozna, ktoré ich priťahujú svojou sladkosťou.

Kráľovská škola vinohradníctva a enológie (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) v meste Avellino pomohla vytvoriť z tejto oblasti jedno z najvýznamnejších vinohradníckych centier v Taliansku a podporovala pestovanie odrody viniča „Fiano“ v tejto oblasti výroby a v celej strednej časti údolia rieky Sabato.

Táto vinohradnícka škola bola katalyzátorom sociálno-ekonomického rozvoja a vďaka tomu sa provincia Avellino so svojim vinohradníckym sektorom stala jednou z popredných talianskych provincií, pokiaľ ide o výrobu a vývoz vína.

Na vedeckej úrovni sa technická a ekonomická spoľahlivosť vín „Fiano di Avellino“ uznala v prípade všetkých odrôd viniča a dosiaľ vykonaných enologických štúdiách.

CHOP „Fiano di Avellino“ predstavuje excelentnosť bielych vín v južnom Taliansku, ktoré sú známe svojou charakteristickou sviežosťou, jemnosťou a príjemnou mineralitou. Vďaka dobrému vyzrievaniu sa vyrábajú aj verzie Riserva.

Kombinácia opísaných prírodných faktorov spolu so starou tradíciou pestovania viniča v tejto oblasti provincie Avellino a nepretržité technické a vedecké prínosy, ktoré mali mal významný vplyv na plodiny a technológie, pomohli zlepšiť kvalitu a zviditeľniť vína s CHOP „Fiano di Avellino“ na domácom aj medzinárodnom trhu.

9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

„Fiano di Avellino“ a „Fiano di Avellino“ Riserva – CHOP

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Vína s CHOP „Fiano di Avellino“ sa musia dodávať na konzumáciu vo fľašiach alebo iných sklenených nádobách s objemom najviac 5 litrov, ktoré sú uzatvorené olemovanými zátkami vyrobenými z materiálu povoleného podľa platných právnych predpisov. Závitové uzávery sa môžu používať v prípade nádob s objemom najviac 0,187 litra.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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