

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 61/09)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBROTVI STANDARDNE SPREMEMBE

„FIANO DI AVELLINO“

PDO-IT-A0232-AM02

Datum obvestila: 10. november 2020

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Preoblikovanje oddelka o vrstah – uvedba različice „Riserva“

Uvedena je bila različica z izrazom „riserva“, zato jo je treba vključiti med vrste vina, ki jih zajema specifikacija proizvoda.

Razlog za to spremembo je povečati prepoznavnost ZOP „Fiano di Avellino“ s poudarkom na dolgi življenjski dobi proizvedenih vin in ob upoštevanju lokalnega običaja, pri katerem se da vino na trg po večletnem staranju.

Poleg tega je bil v skladu z veljavno zakonodajo za imenom „Fiano di Avellino“ odstranjen pridevnik „belo“.

Ta sprememba zadeva člene 1, 2 in 6 specifikacije proizvoda ter oddelek 4 enotnega dokumenta.

2. Uvedba možnosti za nujno namakanje

Zaradi podnebnih sprememb, vse večjega pomanjkanja padavin in toplotne obremenitve, ki vplivajo na rastline, je ta možnost dovoljena, da se omogoči njihov normalni fiziološki razvoj.

Ta sprememba zadeva člen 4 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

3. Uvedba vrste vina „Riserva“ in obdobje staranja

Za razlikovanje vrste vina „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“ se zdi primerno določiti najkrajše obdobje staranja in začetni datum staranja.

Ta sprememba zadeva člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 5(a) enotnega dokumenta.

4. Opis vin z ZOP „Fiano di Avellino“, vključno z „Riserva“ – prilagoditev analitičnih in organoleptičnih lastnosti

Pridevnik „belo“ za imenom označbe „Fiano di Avellino“ je bil črtan.

Gre za preoblikovanje besedila zaradi skladnosti z imenom proizvoda.

V oddelku o lastnostih ob porabi je bil v opis okusa dodan izraz „suho“, saj je ta lastnost značilna za vina, ki se proizvajajo s to zaščiteno označbo porekla.

Po uvedbi nove vrste vina „Fiano di Avellino riserva“ so bile dodane njegove kemično-fizične in organoleptične lastnosti ob porabi. Podatki in opisi se nanašajo na visokokakovosten proizvod s srednje dolgim do dolgim staranjem v kleti.

Ta sprememba zadeva člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

5. Povezava z geografskim območjem – prilagoditev oblike specifikacije proizvoda

Besedilo je bilo prilagojeno, specifikacija proizvoda in enotni dokument pa sta bila vsebinsko usklajena.

Gre za prilagoditev obrazca, ki ne razveljavlja geografske povezave iz člena 93(1)(a)(i) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

Ta sprememba zadeva člen 8 specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Fiano di Avellino

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

„Fiano di Avellino“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, intenziven, fin, značilen.

Okus: suh, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5 gramov na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

„Fiano di Avellino riserva“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, intenziven, fin.

Okus: suh, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	5 gramov na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	

5. Enološki postopki

(a) Posebni enološki postopki

„Fiano di Avellino riserva“ – najkrajše obdobje staranja

Posebni enološki postopki

Pri „Fiano di Avellino riserva“ mora biti najkrajše obdobje staranja vsaj 12 mesecev od 1. novembra v letu trgatve.

(b) Največji donosi

„Fiano di Avellino“ in „Fiano di Avellino riserva“

10 000 kg grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje pridelave grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo vina „Fiano di Avellino“ s kontrolirano in zajamčeno označbo porekla DOCG zajema upravno območje naslednjih občin v pokrajini Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant'Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino in San Michele di Serino.

7. Glavne sorte vinske trte

Fiano B.

8. Opis povezave

Vino z ZOP „Fiano di Avellino“

Naravni dejavniki

Razmejeno območje za kontrolirano in zajamčeno označbo porekla „Fiano di Avellino“ DOCG je med dolinama Calore in Sabato, pobočjem Monte Parteno in hribi, ki obkrožajo dolino Lauro. Relief pokrajine sestavlja predvsem obširen gričevnat teren med gorskimi pobočji. Pretežno jugovzhodna/jugozahodna lega vinogradov na območjih, ki so izrazito primerna za vinogradništvo, ustvarja idealne razmere za rast z zadostnim pretokom zraka in osončenostjo.

Obsežna velikost območja pa pomeni tudi velike geološke razlike. Za nekatere lokacije so značilna tla na apnenčasto-glinasti podlagi s sledovi vulkanskih kamnin, za druge lokacije pa trde in kompaktne kamnine ali pretežno glinena sestava.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Vinogradništvo v regiji sega v antično dobo. Povezano je z reko Sabato, ki teče po hribovitem terenu tega območja. Izvor imena reke je povezan s Sabinci, poimenovanimi tudi Sabusi ali Sabatini, samnitskim plemenom, ki se je naselilo v porečju reke Sabatus.

V zgodovinskih virih so izvor izraza „Apiano“ izsledili do vina, pridelanega na kmetijskem območju, ki se je nekoč imenovalo „Apia“, danes pa je del občine Lapio, v hribih vzhodno od Avellina na nadmorski višini 590 m. Izraz „Apiano“ bi lahko izviral tudi iz besede *api* (čebele), ker so nagnjene k zbiranju okoli grozdov, kamor jih zvabi sladkost grozdja.

Kraljeva šola za vinogradništvo in enologijo (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) v Avellinu je s spodbujanjem gojenja sorte grozdja fiano na območju pridelave in po vsej osrednji dolini reke Sabato prispevala, da je to območje postalo eno najpomembnejših vinogradniških središč Italije.

Šola za vinogradništvo je bila glavno gonilo družbeno-gospodarskega razvoja, zaradi česar je vinogradniški sektor v Avellinu postal eden vodilnih med italijanskimi pokrajinami po pridelavi in izvozu vina.

Tehnična in ekonomska vrednost vin „Fiano di Avellino“ je bila na znanstveni ravni priznana v vseh dosedanjih študijah te sorte vinske trte in enoloških raziskavah.

ZOP „Fiano di Avellino“ predstavlja odličnost južnoitalijanskih belih vin: znano je po svoji značilni svežini, nežnosti in prijetni mineralnosti, in ker se dobro stara, pomeni, da se proizvajata tudi različica „riserva“.

Kombinacija opisanih naravnih dejavnikov in globoko zakoreninjene vinogradniške tradicije na območju pokrajine Avellino ter številnih tehničnih in znanstvenih prispevkov, ki so močno vplivali na pridelke in tehnologije, je pomagala izboljšati kakovost in povečati prepoznavnost vin z ZOP „Fiano di Avellino“ na domačem in mednarodnem trgu.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)

„Fiano di Avellino“ in „Fiano di Avellino riserva“ – ZOP

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Vina z ZOP „Fiano di Avellino“ morajo biti dana na trg v steklenicah ali drugih steklenih posodah s prostornino največ 5 litrov, ki morajo biti zaprte z vstavnim zamaškom iz materiala, dovoljenega v skladu z veljavno zakonodajo. Uporaba zamaškov z navojem je dovoljena za posode s prostornino največ 0,187 litra.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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