C/2025/298

10.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/298)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN EU-ÆNDRING

»Fiano di Avellino«

PDO-IT-A0232-AM03

Ansøgningsdato: 3.1.2022

ÆNDRING

Ansøger og legitim interesse

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [beskyttelsessammenslutningen for vine fra Irpinia]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (beskyttelsessammenslutningen for DOC- og DOCG-vine)

Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

1. TILFØJELSE AF KATEGORIEN MOUSSERENDE VIN FOR TYPERNE SPUMANTE OG SPUMANTE RISERVA

Beskrivelse: Kategori 4 (»mousserende vin«) er blevet tilføjet for de nye typer »Fiano di Avellino« Spumante og »Fiano di Avellino« Spumante Riserva. Alle artikler er derfor blevet tilpasset, så de medtager de særlige oplysninger om kategorierne af vinavlsprodukter.

Begrundelse: Denne ændring har til formål bedre at beskytte og fremme den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fiano di Avellino« ved at fremhæve dens særlige potentiale til fremstilling af mousserende vin. På grund af traditionen for mousserende vin i lokalområdet er de to Spumante-vintyper blevet tilføjet for at gøre det muligt at repræsentere området, druesorten Fiano og betegnelsen bedre.

Ændringen berører følgende dele: artikel 1, 2, 4, 5, 6, 7 og 8 i produktspecifikationen samt afsnittene »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder«, »Maksimale udbytter«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre betingelser« i enhedsdokumentet.

2. LAGRING AF SPUMANTE (MOUSSERENDE VIN) I SAMME GEOGRAFISKE OMRÅDE

Beskrivelse: Ordet »lagring« er blevet tilføjet for at præcisere, at denne fase også skal finde sted i samme geografiske område som vinfremstillings- og forarbejdningsfasen.

Begrundelse: Da mousserende vin fremstillet efter den traditionelle metode er blevet tilføjet, er det nødvendigt at præcisere, at lagringsfasen også skal finde sted i samme geografiske område som vinfremstillings- og forarbejdningsfasen.

Ændringen berører følgende dele: artikel 5 i produktspecifikationen og afsnittet »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder« i enhedsdokumentet.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. FREMSTILLINGSMETODE OG LAGRINGSPERIODE FOR TYPERNE SPUMANTE OG SPUMANTE RISERVA

Beskrivelse: Der er tilføjet oplysninger om den metode, der anvendes til fremstilling af mousserende vine. For Riserva-udgaven præciseres det, at kun den traditionelle metode må anvendes.

Begrundelse: Da Spumante-typerne er blevet tilføjet med sigte på, at kun metoden med eftergæring på flaske må anvendes, er der tilføjet et afsnit for at præcisere dette. Formålet med denne ændring er at beskytte den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fiano di Avellino«. I betragtning af den fremragende kvalitet af mousserende vin, der fremstilles af Fiano-druer i dette område, er det hensigten at sikre, at den nye type, der er tilføjet, består af kvalitetsprodukter, for at højne deres profil og fremme dem bedre.

Beskrivelse: Der er tilføjet oplysninger om minimumslagringsperioderne (mindst 18 måneder) for mousserende vine.

Begrundelse: Efter tekniske vurderinger af test af mousserende vin foretaget i området blev det anset for hensigtsmæssigt at lagre vinen i mindst 18 måneder efter tirage (aftapning) for at opnå den bedst mulige kvalitet. De organoleptiske egenskaber ved denne værdsatte mousserende vin udvikler sig tilsvarende og opnår mere komplekse aromaer og en elegant og perfekt afbalanceret smag.

Beskrivelse: Der er tilføjet oplysninger om minimumslagringsperioderne (mindst 36 måneder) for Spumante Riserva-vine.

Begrundelse: Eftersom der også er tilføjet en Spumante Riserva-udgave, skal der skelnes mellem minimumslagringsperioderne for de to udgaver af mousserende vin, idet der kræves en længere minimumslagringsperiode for Riserva-vine. Da de mousserende vine fremstilles efter metoden med eftergæring på flaske – og i lyset af de lokale fremstillingsmetoder – blev det anset for hensigtsmæssigt at fastsætte en minimumslagringsperiode på 36 måneder fra datoen for tirage (aftapning). Dette sikrer, at de organoleptiske egenskaber ved denne særlige Riserva-udgave af den mousserende vintype opfylder høje kvalitetsstandarder og er mere elegante og komplekse end den almindelige udgave af den mousserende vin.

Ændringen berører følgende dele: artikel 5 i produktspecifikationen og afsnittet »Væsentlige ønologiske fremgangsmåder« i enhedsdokumentet.

4. MEDTAGELSE AF ANALYTISKE KENDETEGN OG ORGANOLEPTISKE EGENSKABER FOR SPUMANTE OG SPUMANTE RISERVA

Beskrivelse: De kemisk-fysiske og organoleptiske egenskaber ved forbrug af den nye vinkategori »Fiano di Avellino« Spumante er blevet tilføjet.

Begrundelse: Eftersom den nye vintype »Fiano di Avellino« Spumante er blevet tilføjet, var det nødvendigt at definere dens kemisk-fysiske og organoleptiske egenskaber ved forbrug. Efter nøje overvejelse henviser dataene og beskrivelserne til et produkt af høj kvalitet med en mellemlang kælderlagring.

Beskrivelse: De kemisk-fysiske og organoleptiske egenskaber ved forbrug af den nye vinkategori »Fiano di Avellino« Spumante Riserva er blevet tilføjet nedenfor.

Begrundelse: Eftersom den nye vintype »Fiano di Avellino« Spumante Riserva er blevet tilføjet, var det nødvendigt at definere dens kemisk-fysiske og organoleptiske egenskaber ved forbrug. Efter nøje overvejelse henviser dataene og beskrivelserne til et produkt af høj kvalitet med en lang kælderlagring.

Ændringen berører følgende dele: artikel 6 i produktspecifikationen og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

5. TILFØJELSE AF MÆRKNINGSKRAV FOR SPUMANTE OG SPUMANTE RISERVA

Beskrivelse: Der er tilføjet tekst for at præcisere, at det ikke er et krav at angive årgangen for mousserende vine. Derfor er ordene »med undtagelse af de mousserende vintyper« blevet tilføjet til beskrivelsen, hvor der står, at det år, hvor druerne blev produceret, skal angives på vinflasker omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fiano di Avellino«.

Begrundelse: Tilføjelsen af den nye mousserende vintype »Fiano di Avellino«, hvor druernes høstår ikke er angivet på etiketten, gjorde det nødvendigt at tilføje tekst for at præcisere, at angivelse af årgangen – som er obligatorisk for stille vine – ikke er et krav for denne vintype.

Beskrivelse: Der er tilføjet tekst for at præcisere, at standardpropper ikke må anvendes til den mousserende vintype. Derfor står der følgende i beskrivelsen af beholderne: »Er der tale om mousserende vine, skal glasflaskerne lukkes med svampeformede propper, og der må ikke anvendes plast til nominelle mængder på over 0,200 liter.«

Begrundelse: Denne ændring skyldes et teknisk krav til propperne. Da mousserende vine aftappes under tryk, kan de ikke forsegles med de standardpropper, der er fastsat for kategorien stille vine.

Ændringen berører følgende dele: artikel 7 i produktspecifikationen og afsnittet »Andre betingelser« i enhedsdokumentet.

6. AJOURFØRING AF BESKRIVELSEN AF TILKNYTNINGEN TIL DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

Beskrivelse: Tilknytningen til miljøet er blevet ajourført efter tilføjelsen af den nye kategori »mousserende vin«.

Begrundelse: Det var nødvendigt at ajourføre afsnittene om tilknytningen til miljøet, dvs. »Oplysninger om produktets egenskaber, der hovedsagelig kan tilskrives det geografiske miljø« og »Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem miljøets karakteristika og produktets kvalitet«, for at medtage henvisninger til den nye kategori »mousserende vin«.

Ændringen berører følgende dele: artikel 8 i produktspecifikationen og afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Fiano di Avellino

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 1. 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *»Fiano di Avellino«*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: stråguI af varierende intensitet

Duft: behagelig, intens, fin, karakteristisk

Smag: tør, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— 2. Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— 3. Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— 4. Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— 5. Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— 6. Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *»Fiano di Avellino« Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: stråguI af varierende intensitet

Duft: behagelig, intens, fin

Smag: tør, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *»Fiano di Avellino« Spumante fremstillet efter den traditionelle metode*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og langvarigt

Farve: stråguI af varierende intensitet med lysegrønne strejf

Duft: karakteristisk og behagelig med et delikat strejf af gær

Smag: fin og harmonisk, fra zero dosage til sød

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

4. *Generelle analytiske kendetegn*

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 6 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *»Fiano di Avellino« Spumante Riserva fremstillet efter den traditionelle metode*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og langvarigt

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: karakteristisk og behagelig med et delikat strejf af gær

Smag: fin og harmonisk, fra zero dosage til sød

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 6 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. **»Fiano di Avellino« Riserva – minimumslagringsperiode**

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

For typen »Fiano di Avellino« Riserva er minimumslagringsperioden 12 måneder.

2. **»Fiano di Avellino« Spumante – lagret på flaske**

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Fremstilling af mousserende vin ved hjælp af metoden med eftergæring på flaske (den traditionelle metode) og lagring på flaske i mindst 18 måneder efter tirage.

3. **»Fiano di Avellino« Spumante Riserva – lagret på flaske**

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Fremstilling af mousserende vin ved hjælp af metoden med eftergæring på flaske (den traditionelle metode) og lagring på flaske i mindst 36 måneder efter tirage.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. **»Fiano di Avellino«, »Fiano di Avellino« Riserva, »Fiano di Avellino« Spumante og »Fiano di Avellino« Spumante Riserva**

10 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fiano di Avellino« ligger omkring Avellino. Det strækker sig helt til grænsen til provinsen Benevento og omfatter den vestlige del af provinsen. Området består af 26 kommuner: Atripalda, Avellino, 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, Lapio, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, San Michele di Serino, Santa Lucia di Serino og Montefalcione, som alle ligger i provinsen Avellino og dækker et samlet areal på 276 km^2.

7. **Druesorter**

Coda di Volpe Bianca B. – Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *»Fiano di Avellino« BOB – oplysninger om det geografiske område*

Kategorierne vin (1) og mousserende vin (4)

Naturlige faktorer:

Det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fiano di Avellino« er beliggende mellem Caloredalen og Sabatodalen, Monte Parteno-skråningerne og de bakker, der omgiver Laurodalen. Med hensyn til områdets højdeforskelle består landskabet for det meste af udstrakte bakkeområder ind imellem bjergskråninger. Kombineret med den overvejende sydøstlige/sydvestlige orientering af vinmarkerne, der er beliggende i områder, som er usædvanlig velegnede til vindyrkning, skaber dette et gunstigt vindomsust og solbeskinnet miljø, der udgør ideelle vækstbetingelser for planten.

Områdets betragtelige størrelse betyder også, at der er store geologiske forskelle. Mens der nogle steder findes jordbundstyper med kalklerholdige substrater og spor efter vulkansk aktivitet, er andre steder karakteriseret ved hårde, kompakte klipper eller hovedsageligt lerforbindelser.

Historiske og menneskelige faktorer:

Der er blevet dyrket vin i området fra gammel tid. Dette hænger sammen med tilstedeværelsen af Sabatofloden, der løber gennem det bakkede terræn. Dens navn er afledt af Sabines, opkaldt efter Sabus eller Sabatini, en samnitisk stamme, der slog sig ned i Sabatoflodbækkenet.

Historiske kilder har sporet oprindelsen af betegnelsen »Apiano« tilbage til vin fremstillet i det landbrugsområde, der tidligere var kendt som »Apia«, nutidens kommune Lapio, som er beliggende i bakkedragene øst for Avellino i en højde af 590 m over havets overflade. Ordet »Apiano« kan også være afledt af »Api« (bier), da de normalt sværmer omkring drueklaserne lokket af druernes sødme.

Den kongelige skole for vindyrkning og ønologi (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia) i Avellino har bidraget til at gøre området til et af de vigtigste vindyrkningscentre i Italien ved at fremme dyrkningen af druesorten Fiano i produktionsområdet og i hele midterdalen af Sabatoflodbækkenet.

Vindyrkningsskolen har været en katalysator for den socioøkonomiske udvikling, hvilket har resulteret i, at vinsektoren i Avellino er blevet en af de førende italienske provinser inden for fremstilling og eksport af vin.

Rent videnskabeligt er »Fiano di Avellino«-vinenes tekniske og økonomiske styrke blevet anerkendt i alle undersøgelser vedrørende druesorter og ønologi, der hidtil er blevet gennemført.

»Fiano di Avellino« BOB repræsenterer de bedste hvidvine i Syditalien. De er kendt for deres karakteristiske friskhed, finesse og behagelige mineralitet, og den omstændighed, at de ældes godt, betyder, at der også fremstilles Riserva-versioner.

Kombinationen af de naturlige faktorer, der er beskrevet ovenfor, og den rodfæstede tradition for vindyrkning i dette område af provinsen Avellino og de vedvarende tekniske og videnskabelige bidrag, der har haft stor indvirkning på afgrøderne og teknologien, har været medvirkende til at forbedre kvaliteten og øge synligheden af »Fiano di Avellino« BOB-vinene på hjemmemarkedet og det internationale marked.

8.2. *»Fiano di Avellino« BOB – oplysninger om produktets egenskaber, der hovedsagelig kan tilskrives det geografiske miljø*

Kategori: Vin (1)

Produktionsområdets bakkede topografi og den overvejende sydøstlige/sydvestlige orientering af vinmarkerne, der er beliggende i områder, som er usædvanlig velegnede til vindyrkning, skaber et gunstigt vindomsust og solbeskinnet miljø, der udgør ideelle vækstbetingelser for planten.

Talrige skrifter og historiske kilder vidner om vindyrkningens ældgamle historie i det område, hvor »Fiano di Avellino« produceres, idet den begyndte i oldtiden og blev en selvstændig socioøkonomisk aktivitet under Romerriget. Dette er et afgørende bevis for den tætte tilknytning og samspillet mellem de menneskelige faktorer, kvaliteten og de særlige kendetegn ved »Fiano di Avellino«-vin.

Det vidner om den måde, hvorpå folk i dette område gennem århundreder har videregivet de tekniske vindyrkningstraditioner og ønologiske færdigheder, som er blevet raffineret og finpudset i moderne tid takket være den uophørlige proces med videnskabelige og teknologiske fremskridt.

Kategori: Mousserende vin (4)

Ovennævnte topografiske karakteristika, jordbundssammensætningen og de særlige klimaforhold i produktionsområdet samt vækstbetingelserne er ideelle til dyrkning af druer, der er velegnede til fremstilling af mousserende vin.

Druer af sorten Fiano, der dyrkes i dette miljø og høstes på det rigtige tidspunkt, giver basisvine til mousserende vine med en perfekt balance mellem æblesyre og vinsyre og med intense friske, blomster- og frugtagtige noter og en kraftig smag.

Desuden er der i det område, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fiano di Avellino« omfatter, en veletableret tradition for at fremstille mousserende vine ved hjælp af metoden med eftergæring i autoklaver og på flaske. For disse vine er det almindeligt i området at foretage eftergæring med forskellige lagringsperioder, hvilket undertiden forsinker overgangen til forbrug af vinen, så den kan udvikle specifikke egenskaber såsom bredere og mere komplekse noter, fine og langvarige bobler eller en mere afbalanceret smag, der er typisk for Riserva-udgaverne.

I de sidste 10 år er produktionen af mousserende vine af Fiano-druer blevet mere udbredt i provinsen Avellino, idet flere producenter og produkter er blevet registreret i kategorien mousserende vin.

8.3. *»Fiano di Avellino« BOB – beskrivelse af årsagssammenhængen mellem miljøets karakteristika og produktets kvalitet*

Kategori: Vin (1)

Ud fra et analytisk og organoleptisk synspunkt har de vine, som denne produktspecifikation omfatter, meget tydelige og karakteristiske egenskaber, der hænger tydeligt sammen med jordbunden og klimaet i området.

Mere specifikt har alle typer »Fiano di Avellino«-vine afbalancerede kemisk-fysiske egenskaber. Smagen og duften omfatter harmoniske og behagelige noter af den druesort, de er fremstillet af, og af de respektive vindyrkningsteknikker, hvilket viser samspillet mellem vinstokkene, miljøet og de menneskelige faktorer.

For »Fiano di Avellino« kan der skelnes mellem fire udvalgte terroirer, hvor Fiano-druernes sortsegenskaber kommer til udtryk. Selv om de er forbundet af en fælles tråd, har de hver deres accenter og nuancer, som afhænger af højden, eksponeringen og jordbundssammensætningen.

Lapio: De vine, som er resultatet heraf, er rige og velstrukturerede, og de har en usædvanlig syrlighed og mineralitet. De intense aromaer betyder også, at »Fiano di Avellino«-vine, der produceres i disse områder, ofte minder om bjergvine.

Summonte: Jorden er svær at dyrke. Vinene er koncentrerede og kraftige med noter, der er meget frugtagtige og ikke så mineralske. Vinene er kraftige og tydeligt frugtagtige.

Montefredane: Et bakket terræn med leret, kalkholdig jord, der fremhæver de mineralske noter, som er typiske for vine, der ældes godt, sådan som det har vist sig at være tilfældet.

Dette bakkede område øst for Avellino kan ikke indsnævres til en enkelt kommune, da der er mange vinproducerende bebyggelser. Den sandede jord på stedet giver noter, der er typiske for ristede hasselnødder, med et strejf af røgede noter af ikkemineralsk oprindelse.

Kategori: Mousserende vin (4)

Produktionsområdets bakkede topografi, vinmarkernes eksponering og højde over havet samt områdets særlige egnethed til vindyrkning skaber tilsammen et miljø, der giver planten ideelle vækstbetingelser.

Den karakteristisk bakkede – og i nogle tilfælde næsten bjergrige – type vinmarker i området betyder, at druerne opfylder kvalitative krav, der også er ideelle til tidlig høst med henblik på at fremstille basisvine til mousserende vine.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

»Fiano di Avellino«, »Fiano di Avellino« Riserva, »Fiano di Avellino« Spumante og »Fiano di Avellino« Spumante Riserva

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Det år, hvor druerne er dyrket, skal altid angives på de flasker eller andre beholdere, der anvendes til vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fiano di Avellino«, med undtagelse af mousserende typer, der ikke er mærket som »Millesimato«.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fiano di Avellino« må kun overgå til forbrug i flasker eller andre glasbeholdere med et rumindhold på højst 6 liter og med den mærkning, der er påkrævet for DOCG-vine.

Med undtagelse af kategorierne for mousserende vin skal de beholdere, der er omhandlet i foregående afsnit, forsegles med standardpropper fremstillet af materialer, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning. Det er tilladt at anvende alle egnede lukkesystemer, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, for mængder på op til 0,187 liter.

Er der tale om mousserende vine, skal glasflaskerne lukkes med svampeformede propper, og der må ikke anvendes plast til nominelle mængder på over 0,200 liter.

Link til produktspecifikationen

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17531