C/2025/298

10.1.2025

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/298)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΝΩΣΙΑΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Fiano di Avellino»

PDO-IT-A0232-AM03

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 3 Ιανουαρίου 2022

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ

Αιτών και έννομο συμφέρον

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [Ένωση προστασίας των οίνων Irpinia]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (Ένωση προστασίας οίνων DOC και DOCG)

Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

1. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΤΗΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΑΦΡΩΔΟΥΣ ΟΙΝΟΥ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ SPUMANTE ΚΑΙ SPUMANTE RISERVA

Περιγραφή: Προστίθεται η κατηγορία 4 («Αφρώδης οίνος») για τους νέους τύπους «Fiano di Avellino» Spumante και «Fiano di Avellino» Spumante Riserva. Ως εκ τούτου, όλα τα άρθρα προσαρμόζονται ώστε να συμπεριλάβουν τις διακριτικές λεπτομέρειες των κατηγοριών αμπελοοινικών προϊόντων.

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση αποσκοπεί στην καλύτερη προστασία και προώθηση της ΠΟΠ «Fiano di Avellino», αναδεικνύοντας τις ιδιαίτερες δυνατότητές της να μετατρέπεται σε αφρώδη οίνο. Δεδομένης της παράδοσης αφρώδους οίνου στην περιοχή, προστίθενται οι δύο τύποι οίνου Spumante ώστε να καταστεί δυνατή η καλύτερη εκπροσώπηση της περιοχής, της ποικιλίας αμπέλου Fiano και της ονομασίας.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: τα άρθρα 1, 2, 4, 5, 6, 7 και 8 των προδιαγραφών· τις ενότητες «Περιγραφή του/των οίνου/-ων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Μέγιστες αποδόσεις», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Περαιτέρω προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

2. ΠΑΛΑΙΩΣΗ (ΑΦΡΩΔΟΥΣ) ΟΙΝΟΥ SPUMANTE ΣΤΗΝ ΙΔΙΑ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Περιγραφή: Προστίθεται η λέξη «παλαίωση» ώστε να διευκρινιστεί ότι το στάδιο αυτό πρέπει επίσης να εκτελείται εντός της ίδιας γεωγραφικής περιοχής με τα στάδια οινοποίησης και επεξεργασίας.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι προστίθεται αφρώδης οίνος που παρασκευάζεται με την παραδοσιακή μέθοδο, είναι αναγκαίο να διευκρινιστεί ότι το στάδιο παλαίωσης πρέπει επίσης να εκτελείται στην ίδια γεωγραφική περιοχή με τα στάδια οινοποίησης και επεξεργασίας.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: το άρθρο 5 των προδιαγραφών· η ενότητα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ SPUMANTE ΚΑΙ SPUMANTE RISERVA

Περιγραφή: Προστίθενται πληροφορίες σχετικά με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Για την έκδοση Riserva, διευκρινίζεται ότι μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο η παραδοσιακή μέθοδος.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι οι τύποι Spumante προστίθενται ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο η μέθοδος της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη, προστίθεται παράγραφος για αυτήν τη διευκρίνιση. Η τροποποίηση αυτή αποσκοπεί στην προστασία της ΠΟΠ «Fiano di Avellino». Δεδομένης της εξαιρετικής ποιότητας του αφρώδους οίνου που παράγεται από σταφύλια Fiano στην περιοχή αυτή, στόχος είναι να διασφαλιστεί ότι ο νέος τύπος που προστίθεται περιλαμβάνει προϊόντα ποιότητας, ώστε να είναι δυνατή η βελτίωση της προβολής τους και της προώθησής τους.

Περιγραφή: Προστίθενται πληροφορίες σχετικά με τις ελάχιστες περιόδους παλαίωσης (τουλάχιστον 18 μήνες) για τους αφρώδεις οίνους.

Αιτιολόγηση: Μετά από τεχνικές αξιολογήσεις στο πλαίσιο δοκιμών αφρώδους οίνου που διενεργήθηκαν στην περιοχή, κρίθηκε σκόπιμη η παλαίωση του οίνου για τουλάχιστον 18 μήνες μετά την προσθήκη σακχάρων και ζυμομυκήτων («tirage») (εμφιάλωση), προκειμένου να μεγιστοποιείται η ποιότητα. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του εν λόγω φημισμένου αφρώδους οίνου εξελίσσονται αναλόγως, αποκτώντας πιο σύνθετα αρώματα και κομψή και πλήρως ισορροπημένη γεύση.

Περιγραφή: Προστίθενται πληροφορίες σχετικά με τις ελάχιστες περιόδους παλαίωσης (τουλάχιστον 36 μήνες) για τους οίνους Spumante Riserva.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι προστέθηκε επίσης η έκδοση Spumante Riserva, πρέπει να γίνει διάκριση μεταξύ των ελάχιστων περιόδων παλαίωσης για τις δύο εκδόσεις αφρώδους οίνου, με μεγαλύτερη ελάχιστη περίοδο παλαίωσης να απαιτείται για τους οίνους Riserva. Δεδομένου ότι οι αφρώδεις οίνοι παράγονται με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη και λαμβανομένων υπόψη των τελωνειακών δασμών για την τοπική παραγωγή, κρίθηκε σκόπιμο να καθοριστεί ελάχιστη περίοδος παλαίωσης 36 μηνών από την ημερομηνία προσθήκης σακχάρων και ζυμομυκήτων («tirage») (εμφιάλωση). Κατ' αυτόν τον τρόπο διασφαλίζεται ότι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της συγκεκριμένης έκδοσης Riserva του τύπου αφρώδους οίνου πληρούν υψηλά πρότυπα ποιότητας και είναι πιο κομψά και σύνθετα από την κανονική έκδοση αφρώδους οίνου.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: το άρθρο 5 των προδιαγραφών· την ενότητα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

4. ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΨΗ ΑΝΑΛΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ SPUMANTE ΚΑΙ SPUMANTE RISERVA

Περιγραφή: Προστίθενται τα χημικοφυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση της νέας κατηγορίας οίνου «Fiano di Avellino» Spumante.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι προστέθηκε ο νέος τύπος οίνου «Fiano di Avellino» Spumante, ήταν αναγκαίο να προσδιοριστούν τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κατά την κατανάλωση. Αφού ελήφθησαν προσεκτικά υπόψη αυτά τα χαρακτηριστικά, τα στοιχεία και οι περιγραφές αναφέρονται σε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας, μεσαίας περιόδου παλαίωσης στην οιναποθήκη.

Περιγραφή: Στη συνέχεια προστίθενται τα χημικοφυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της νέας κατηγορίας οίνου «Fiano di Avellino» Spumante Riserva.

Αιτιολόγηση: Δεδομένου ότι προστέθηκε ο νέος τύπος οίνου «Fiano di Avellino» Spumante Riserva, ήταν αναγκαίο να προσδιοριστούν τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κατά την κατανάλωση. Αφού ελήφθησαν προσεκτικά υπόψη αυτά τα χαρακτηριστικά, τα στοιχεία και οι περιγραφές αναφέρονται σε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας μακράς περιόδου παλαίωσης στην οιναποθήκη.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: το άρθρο 6 των προδιαγραφών· η ενότητα «Περιγραφή των οίνων» του ενιαίου εγγράφου.

5. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ SPUMANTE ΚΑΙ SPUMANTE RISERVA

Περιγραφή: Προστίθεται η ένδειξη ότι για τους αφρώδεις οίνους δεν χρειάζεται να αναγράφεται το έτος συγκομιδής. Ως εκ τούτου, στην περιγραφή προστίθεται η ένδειξη «με εξαίρεση τους τύπους αφρωδών οίνων», σύμφωνα με την οποία στις φιάλες οίνου που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Fiano di Avellino» πρέπει να αναγράφεται το έτος παραγωγής των σταφυλιών.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του νέου τύπου αφρώδους οίνου «Fiano di Avellino», για τον οποίο δεν αναγράφεται στην ετικέτα το έτος συγκομιδής των σταφυλιών, κατέστησε αναγκαία την προσθήκη ένδειξης προκειμένου να διευκρινιστεί ότι το έτος συγκομιδής —το οποίο είναι υποχρεωτικό για τους μη αφρώδεις οίνους— δεν χρειάζεται να αναγράφεται για τον συγκεκριμένο τύπο οίνου.

Περιγραφή: Προστίθεται ένδειξη που διευκρινίζει ότι δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται τυποποιημένα πώματα για τον τύπο αφρώδους οίνου. Ως εκ τούτου, η περιγραφή επί των περιεκτών έχει ως ακολούθως: «Στην περίπτωση των αφρωδών οίνων, οι γυάλινες φιάλες πρέπει να είναι κλειστές με πώματα σε σχήμα μανιταριού και το πλαστικό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για ονομαστικούς όγκους άνω των 0,200 λίτρων».

Αιτιολόγηση: Η παρούσα τροποποίηση είναι αποτέλεσμα τεχνικής απαίτησης για τα πώματα. Δεδομένου ότι οι αφρώδεις οίνοι εμφιαλώνονται υπό πίεση, δεν μπορούν να σφραγίζονται με τα τυποποιημένα πώματα που καθορίζονται για την κατηγορία των μη αφρωδών οίνων.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: το άρθρο 7 των προδιαγραφών· η ενότητα «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

6. ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΤΟΥ ΔΕΣΜΟΥ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Περιγραφή: Ο δεσμός με το περιβάλλον επικαιροποιείται μετά την προσθήκη της νέας κατηγορίας «Αφρώδης οίνος».

Αιτιολόγηση: Οι ενότητες σχετικά με τον δεσμό με το περιβάλλον, δηλαδή οι ενότητες «Πληροφορίες σχετικά με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον» και «Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των χαρακτηριστικών του περιβάλλοντος και της ποιότητας του προϊόντος» έπρεπε να επικαιροποιηθούν ώστε να συμπεριλάβουν αναφορές στη νέα κατηγορία «Αφρώδης οίνος».

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: το άρθρο 8 των προδιαγραφών· η ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Fiano di Avellino

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 1. 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *«Fiano di Avellino»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: ευχάριστο, έντονο, λεπτό, χαρακτηριστικό.

Γεύση: ξηρή, δροσερή, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— 2. Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— 3. Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— 4. Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— 5. Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— 6. Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *«Fiano di Avellino» Riserva*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: ευχάριστο, έντονο, λεπτό.

Γεύση: ξηρή, δροσερή, αρμονική.

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Ο οίνος «Fiano di Avellino» Spumante παρασκευάζεται με την παραδοσιακή μέθοδο*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός και μεγάλης διάρκειας.

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης με ανταύγειες απαλού πράσινου.

Άρωμα: χαρακτηριστικό, ευχάριστο, με λεπτές νότες μαγιάς.

Γεύση: λεπτή και αρμονική, από μηδενική περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα (dosaggio zero) έως γλυκιά.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

4. *Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά*

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Ο οίνος «Fiano di Avellino» Spumante Riserva παρασκευάζεται με την παραδοσιακή μέθοδο*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός και μεγάλης διάρκειας.

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: χαρακτηριστικό, ευχάριστο, με λεπτές νότες μαγιάς.

Γεύση: λεπτή και αρμονική, από μηδενική περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα (dosaggio zero) έως γλυκιά.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. «Fiano di Avellino» Riserva — ελάχιστη περίοδος παλαίωσης

Ειδική οινολογική πρακτική

Για τον τύπο «Fiano di Avellino» Riserva, η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης είναι 12 μήνες.

2. «Fiano di Avellino» Spumante — παλαίωση στη φιάλη

Ειδική οινολογική πρακτική

Παραγωγή αφρωδών οίνων με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη (παραδοσιακή μέθοδος) και παλαίωση στη φιάλη για τουλάχιστον 18 μήνες μετά την προσθήκη σακχάρων και ζυμομυκήτων («tirage»).

3. «Fiano di Avellino» Spumante Riserva — παλαίωση στη φιάλη

Ειδική οινολογική πρακτική

Παραγωγή αφρωδών οίνων με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη (παραδοσιακή μέθοδος) και παλαίωση στη φιάλη για τουλάχιστον 36 μήνες μετά την προσθήκη σακχάρων και ζυμομυκήτων («tirage»).

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. «Fiano di Avellino», «Fiano di Avellino» Riserva, «Fiano di Avellino» Spumante και «Fiano di Avellino» Spumante Riserva

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Fiano di Avellino» βρίσκεται γύρω από την επαρχία Avellino. Εκτείνεται μέχρι τα όρια με την επαρχία Benevento και περιλαμβάνει τη δυτική περιοχή της επαρχίας. Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στην επικράτεια 26 δήμων. 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 και Montefalcione, οι οποίοι στο σύνολό τους βρίσκονται στην επαρχία Avellino, με συνολική έκταση 276 km².

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Coda di Volpe Bianca B. - Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *ΠΟΠ «Fiano di Avellino» — Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή*

Κατηγορίες οίνου (1) και αφρώδους οίνου (4)

Φυσικοί παράγοντες:

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής των οίνων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) «Fiano di Avellino» βρίσκεται ανάμεσα στις κοιλάδες Calore και Sabato, στις πλαγιές του όρους Partenio και στους λόφους που περιβάλλουν την κοιλάδα Lauro. Όσον αφορά το ανάγλυφο, το τοπίο διαμορφώνεται ως επί το πλείστον από τεράστιες εκτάσεις λοφωδών εδαφών ανάμεσα στις ορεινές πλαγιές. Σε συνδυασμό με τον νοτιοανατολικό/νοτιοδυτικό, ως επί το πλείστον, προσανατολισμό των αμπελώνων, οι οποίοι βρίσκονται σε περιοχές εξαιρετικά κατάλληλες για αμπελοκαλλιέργεια, δημιουργείται ένα κατάλληλα ευάερο και φωτεινό περιβάλλον που εξασφαλίζει ιδανικές συνθήκες ανάπτυξης για τα φυτά.

Η μεγάλη γεωλογική μεταβλητότητα που παρουσιάζει η περιοχή οφείλεται επίσης στη μεγάλη της έκταση. Ενώ υπάρχουν ορισμένα εδάφη με αργιλοασβεστώδες υπόστρωμα και ηφαιστειακά στοιχεία, σε άλλα σημεία υπάρχουν σκληρά, συμπαγή πετρώματα ή εδάφη αποτελούμενα κυρίως από ενώσεις αργίλου.

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες:

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ανάγεται στους αρχαίους χρόνους. Συνδέεται με την παρουσία του ποταμού Sabato, ο οποίος διασχίζει τα λοφώδη εδάφη της περιοχής. Το όνομά του προέρχεται από τους Σαβίνους, οι οποίοι πήραν το όνομά τους από τον Sabus ή τους Sabatini, μια σαμνιτική φυλή που εγκαταστάθηκε στη λεκάνη απορροής του ποταμού Sabato.

Σύμφωνα με ιστορικές πηγές, η λέξη «Apiano» προέρχεται από τον οίνο που παραγόταν στην αγροτική περιοχή που ήταν άλλοτε γνωστή ως «Apia» —ο σημερινός δήμος του Lapio— η οποία εκτείνεται στους λόφους ανατολικά του Avellino σε υψόμετρο 590 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η λέξη «Apiano» μπορεί επίσης να προέρχεται από τη λέξη «Api» (μέλισσες), λόγω της τάσης των μελισσών να μαζεύονται γύρω από τα τσαμπιά παρασυρμένες από τη γλύκα των σταφυλιών.

Η Βασιλική Σχολή Αμπελουργίας και Οινολογίας (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia) συνέβαλε στην ανάδειξη της περιοχής σε ένα από τα σημαντικότερα αμπελουργικά κέντρα της Ιταλίας, προωθώντας την καλλιέργεια της ποικιλίας σταφυλιών «Fiano» στην περιοχή παραγωγής και σε όλη τη μέση κοιλάδα του ποταμού Sabato.

Η Σχολή Αμπελουργίας υπήρξε καταλύτης κοινωνικοοικονομικής ανάπτυξης, με αποτέλεσμα η αμπελουργική επαρχία Avellino να μετατραπεί σε μία από τις κορυφαίες ιταλικές επαρχίες στην παραγωγή και εξαγωγή οίνου.

Σε επιστημονικό επίπεδο, η τεχνική και οικονομική αξία των οίνων «Fiano di Avellino» έχει αναγνωριστεί σε όλες τις αμπελογραφικές και οινολογικές μελέτες που έχουν διεξαχθεί έως σήμερα.

Η ΠΟΠ «Fiano di Avellino» αντιπροσωπεύει την αριστεία των λευκών οίνων της νότιας Ιταλίας: οι οίνοι, γνωστοί για τη χαρακτηριστική τους φρεσκάδα, λεπτότητα και ευχάριστη ορυκτώδη γεύση, έχουν καλή ικανότητα παλαίωσης που επιτρέπει επίσης την παραγωγή εκδοχών «Riserva».

Οι φυσικοί παράγοντες που περιγράφονται ανωτέρω, σε συνδυασμό με τη βαθιά ριζωμένη αμπελουργική παράδοση στη συγκεκριμένη περιοχή της επαρχίας Avellino και τις συνεχείς τεχνικές και επιστημονικές συνεισφορές, που είχαν σημαντική επίδραση στις καλλιέργειες και την τεχνολογία, συνέβαλαν στη βελτίωση της ποιότητας και στη μεγαλύτερη προβολή των οίνων ΠΟΠ «Fiano di Avellino» στην εγχώρια και τη διεθνή αγορά.

8.2. *ΠΟΠ «Fiano di Avellino» — Πληροφορίες για τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Κατηγορία: Οίνος (1)

Χάρη στη λοφώδη τοπογραφία της περιοχής παραγωγής και στον νοτιοανατολικό/νοτιοδυτικό, ως επί το πλείστον, προσανατολισμό των αμπελώνων, οι οποίοι βρίσκονται σε περιοχές εξαιρετικά κατάλληλες για αμπελοκαλλιέργεια, δημιουργείται ένα ευάερο και επαρκώς φωτεινό περιβάλλον που εξασφαλίζει ιδανικές συνθήκες ανάπτυξης για τα φυτά.

Πολυάριθμα χειρόγραφα και ιστορικές πηγές μαρτυρούν την παλαιά ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή παραγωγής του «Fiano di Avellino», της οποίας οι απαρχές εντοπίζονται στην αρχαιότητα και η οποία κατέστη αυτόνομη κοινωνικοοικονομική δραστηριότητα κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Αυτό αποτελεί σημαντική απόδειξη του στενού δεσμού και της αλληλεπίδρασης μεταξύ των ανθρώπινων παραγόντων, της ποιότητας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του οίνου «Fiano di Avellino».

Μαρτυρεί τον τρόπο με τον οποίο οι άνθρωποι στην περιοχή έχουν, με την πάροδο των αιώνων, μεταδώσει τις τεχνικές αμπελουργικές παραδόσεις και τις οινολογικές δεξιότητες, οι οποίες έχουν βελτιωθεί και τιμηθεί στη σύγχρονη εποχή χάρη στην απαράμιλλη διαδικασία επιστημονικής και τεχνολογικής προόδου.

Κατηγορία: Αφρώδης οίνος (4)

Τα προαναφερθέντα χαρακτηριστικά της τοπογραφίας, η σύνθεση του εδάφους και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του κλίματος στην περιοχή παραγωγής, καθώς και οι συνθήκες καλλιέργειας, είναι ιδανικά για την καλλιέργεια σταφυλιών που είναι κατάλληλα για την παραγωγή αφρωδών οίνων.

Τα σταφύλια της ποικιλίας Fiano που καλλιεργούνται σε αυτό το περιβάλλον και συγκομίζονται την κατάλληλη στιγμή παράγουν οίνους βάσης για αφρώδεις οίνους με ιδανική ισορροπία μεταξύ μηλικού οξέος και τρυγικού οξέος, με έντονες δροσερές, ανθώδεις και φρουτώδεις νότες και έντονη γεύση.

Επιπλέον, υπάρχει εδραιωμένη παράδοση στην περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ «Fiano di Avellino» για την παραγωγή αφρωδών οίνων με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης σε αυτόκλειστα και στη φιάλη. Για τους οίνους αυτούς, είναι σύνηθες στην περιοχή να πραγματοποιείται δεύτερη ζύμωση με διαφορετικές περιόδους παλαίωσης, γεγονός που καθυστερεί ενίοτε τη διάθεση του οίνου στην κατανάλωση, ώστε να μπορεί να αναπτύξει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όπως ευρύτερες και πιο σύνθετες νότες, λεπτές φυσαλίδες μεγάλης διάρκειας και πιο ισορροπημένη γεύση, τα οποία είναι χαρακτηριστικά των εκδόσεων Riserva.

Κατά τα τελευταία 10 έτη, η παραγωγή αφρωδών οίνων από σταφύλια Fiano έχει καταστεί πιο διαδεδομένη στην επαρχία Avellino, με περισσότερους παραγωγούς και προϊόντα να καταχωρίζονται στην κατηγορία των αφρωδών οίνων.

8.3. *ΠΟΠ «Fiano di Avellino» — Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των χαρακτηριστικών του περιβάλλοντος και της ποιότητας του προϊόντος*

Κατηγορία: Οίνος (1)

Όσον αφορά τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, οι οίνοι που καλύπτονται από τις παρούσες προδιαγραφές έχουν πολύ εμφανή και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που μπορούν να συνδεθούν σαφώς με το έδαφος και το κλίμα της περιοχής.

Ειδικότερα, όλοι οι τύποι οίνων «Fiano di Avellino» έχουν ισορροπημένα χημικοφυσικά χαρακτηριστικά. Η γεύση και το άρωμα περιλαμβάνουν αρμονικές και ευχάριστες νότες της ποικιλίας αμπέλου από την οποία παράγονται και των αντίστοιχων αμπελουργικών τεχνικών, οι οποίες αποδεικνύουν την αλληλεπίδραση μεταξύ των αμπέλων, του περιβάλλοντος και των ανθρώπινων παραγόντων.

Για τον οίνο «Fiano di Avellino» διακρίνονται τέσσερα επιλεγμένα οινοπέδια στα οποία εκφράζονται τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά των σταφυλιών Fiano. Παρότι συνδέονται με ένα κοινό στοιχείο, καθένα έχει τις δικές του ιδιαιτερότητες και αποχρώσεις ανάλογα με το υψόμετρο, την έκθεση και τη σύνθεση του εδάφους.

Lapio: Οι οίνοι που προκύπτουν είναι πλούσιοι και καλά δομημένοι, εκφράζοντας ασυνήθιστη οξύτητα και ορυκτώδη γεύση. Τα έντονα αρώματα σημαίνουν επίσης ότι οι οίνοι «Fiano di Avellino» που παράγονται στις περιοχές αυτές προσομοιάζουν συχνά με ορεινούς οίνους.

Summonte: Η γη είναι δύσκολο να οργωθεί. Οι οίνοι είναι συμπυκνωμένοι και μεστοί με νότες με εξαιρετικά φρουτώδη γεύση και ήπια ορυκτώδη γεύση. Οι οίνοι είναι μεστοί και αισθητά φρουτώδεις.

Montefredane: Λοφώδες ανάγλυφο με αργιλώδες, ασβεστώδες έδαφος που αναδεικνύει τις νότες ορυκτώδους γεύσης που είναι χαρακτηριστικές των οίνων με καλή ικανότητα παλαίωσης, όπως αποδεικνύεται πλέον.

Αυτή η λοφώδης περιοχή ανατολικά της επαρχίας Avellino δεν μπορεί να περιοριστεί σε έναν μόνο δήμο, καθώς υπάρχουν πολλοί αμπελουργικοί οικισμοί. Σε αυτήν την περιοχή, τα αμμώδη εδάφη προσδίδουν νότες χαρακτηριστικές του καβουρντισμένου φουντουκιού, οι οποίες θυμίζουν άρωμα καπνού μη ορυκτής προέλευσης.

Κατηγορία: Αφρώδης οίνος (4)

Η λοφώδης τοπογραφία της περιοχής παραγωγής, η έκθεση και το υψόμετρο των αμπελοτεμαχίων και η ιδιαίτερη καταλληλότητα της περιοχής για αμπελοκαλλιέργεια συνδυάζονται και δημιουργούν ένα περιβάλλον που παρέχει στο φυτό ιδανικές συνθήκες ανάπτυξης.

Λόγω του ευδιάκριτα λοφώδους —και σε ορισμένες περιπτώσεις σχεδόν ορεινού— τύπου αμπελώνων της περιοχής, τα σταφύλια πληρούν ποιοτικές απαιτήσεις που είναι επίσης ιδανικές για τον πρώιμο τρύγο με σκοπό την παραγωγή οίνων βάσης για αφρώδεις οίνους.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

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

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το έτος καλλιέργειας των σταφυλιών πρέπει πάντοτε να αναγράφεται στις φιάλες ή σε άλλους περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τον οίνο ΠΟΠ «Fiano di Avellino», με εξαίρεση τους αφρώδεις τύπους που δεν φέρουν την ένδειξη «Millesimato».

Οι οίνοι που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Fiano di Avellino» πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση μόνο σε φιάλες ή άλλους γυάλινους περιέκτες χωρητικότητας έως 6 λίτρων, οι οποίοι φέρουν τα σήματα που απαιτούνται για τους οίνους DOCG.

Με εξαίρεση τις κατηγορίες αφρωδών οίνων, οι περιέκτες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο πρέπει να σφραγίζονται με τυποποιημένα πώματα κατασκευασμένα από τα υλικά που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία. Επιτρέπεται η χρήση όλων των κατάλληλων συστημάτων κλεισίματος που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία για ποσότητες έως 0,187 λίτρα.

Στην περίπτωση των αφρωδών οίνων, οι γυάλινες φιάλες πρέπει να κλείνουν με πώματα σε σχήμα μανιταριού και το πλαστικό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για ονομαστικούς όγκους άνω των 0,200 λίτρων.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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