Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2025/298)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN

«Fiano di Avellino»

PDO-IT-A0232-AM03

Fecha de solicitud: 3.1.2022

MODIFICACIÓN

Solicitante e interés legítimo

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [Asociación para la protección de los vinos de Irpinia]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (Asociación de protección del vino DOC y DOCG)

Descripción y motivos de la modificación

1. ADICIÓN DE LA CATEGORÍA DE VINO ESPUMOSO PARA LOS TIPOS SPUMANTE Y SPUMANTE RISERVA

   Descripción: Se añade la categoría 4 («Vino espumoso») para los nuevos tipos «Fiano di Avellino» con la mención «Spumante» y «Fiano di Avellino» con la mención «Spumante Riserva». Por consiguiente, se han adaptado todos los artículos para incluir los detalles distintivos de las categorías de productos vitivinícolas.

   Justificación: Esta modificación tiene por objeto reforzar la protección y promoción de la DOP «Fiano di Avellino», destacando su potencial específico para su transformación en vino espumoso. Dada la tradición de vinos espumosos en la zona, se han añadido los dos tipos de vino «Spumante» para permitir una mejor representación de la zona, de la variedad de uva *fiano* y de la denominación.

   Partes afectadas por la modificación: Artículos 1, 2, 4, 5, 6, 7 y 8 del pliego de condiciones y apartados «Descripción del vino o de los vinos», «Práctica enológica específica», «Rendimientos máximos», «Vínculo con la zona geográfica» y «Condiciones complementarias» del documento único.

2. ENVEJECIMIENTO DEL VINO «SPUMANTE» (ESPUMOSO) EN LA MISMA ZONA GEOGRÁFICA

   Descripción: Se ha añadido la palabra «envejecimiento» para especificar que esta fase también debe realizarse en la misma zona geográfica que las fases de vinificación y elaboración.

   Justificación: Como se ha añadido el vino espumoso elaborado mediante el método tradicional, es necesario especificar que la fase de envejecimiento también debe realizarse en la misma zona geográfica que las fases de vinificación y elaboración.

   Partes afectadas por la modificación: artículo 5 del pliego de condiciones y apartado «Práctica enológica específica» del documento único.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L 2024/1143 de 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. MÉTODO DE PRODUCCIÓN Y PERÍODO DE ENVEJECIMIENTO PARA LOS TIPOS «SPUMANTE» Y «SPUMANTE RISERVA»

Descripción: Se ha añadido información sobre el método de elaboración de los vinos espumosos. Para la versión «Riserva», se especifica que solo puede utilizarse el método tradicional.

Justificación: Como se han añadido los tipos «Spumante» con la intención de que únicamente se puedan producir según el método de segunda fermentación en botella, se ha añadido un párrafo para especificarlo. Esta modificación obedece a la necesidad de protección de la DOP «Fiano di Avellino». Dada la excelente calidad del vino espumoso elaborado con uva *fiano* en esta zona, se pretende garantizar que el nuevo tipo que se añade consista en productos de calidad, con el fin de mejorar su visibilidad y su promoción.

Descripción: se añade información sobre los períodos mínimos de envejecimiento (al menos dieciocho meses) para los vinos espumosos.

Justificación: tras las evaluaciones técnicas de las pruebas de vinos espumosos realizadas en la zona, se considera adecuado añejar el vino durante al menos dieciocho meses después del tiraje (embotellado), con el fin de maximizar la calidad. De este modo, las características organolépticas de este apreciado vino espumoso evolucionan y adquieren aromas más complejos y un sabor elegante y perfectamente equilibrado.

Descripción: se añade información sobre los períodos mínimos de envejecimiento (al menos treinta y seis meses) para los vinos «Spumante Riserva».

Justificación: como también se ha añadido una versión «Spumante Riserva», debe distinguirse entre los períodos mínimos de envejecimiento de las dos versiones de vinos espumosos, con un período mínimo de envejecimiento más largo para los vinos «Riserva». Habida cuenta de que los vinos espumosos se elaboran utilizando el método de segunda fermentación en botella, y teniendo en cuenta las costumbres de producción locales, se considera oportuno establecer un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses a partir de la fecha del tiraje (embotellado). De este modo, los vinos espumosos de la versión «Riserva» adquieren características organolépticas de una elevada calidad y más elegantes y complejas que la versión «Spumante».

Partes afectadas por la modificación: artículo 5 del pliego de condiciones y apartado «Práctica enológica específica» del documento único.

4. INCLUSIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS Y ORGANOLÉPTICAS DEL SPUMANTE Y DEL SPUMANTE RISERVA

Descripción: Se añaden las características químicas, físicas y organolépticas en el momento del consumo del nuevo tipo de vino «Fiano di Avellino» Spumante.

Justificación: al añadirse el nuevo tipo de vino «Fiano di Avellino» Spumante, era necesario definir sus características químicas, físicas y organolépticas en el momento del despacho a consumo. Tras un cuidado estudio de los datos y las descripciones, estos se refieren a un producto de alta calidad con un envejecimiento de media duración en bodega.

Descripción: a continuación se añaden las características químicas, físicas y organolépticas en el momento del despacho a consumo del nuevo tipo de vino «Fiano di Avellino» Spumante Riserva.

Justificación: al añadirse el nuevo tipo de vino «Fiano di Avellino» Spumante Riserva, era necesario definir sus características químicas, físicas y organolépticas en el momento del despacho a consumo. Tras un cuidado estudio de los datos y las descripciones, estos se refieren a un producto de alta calidad con un envejecimiento de larga duración en bodega.

Partes afectadas por la modificación: artículo 6 del pliego de condiciones y apartado «Descripción de los vinos» del documento único.

5. ADICIÓN DE REQUISITOS DE ETIQUETADO PARA SPUMANTE Y SPUMANTE RISERVA

Descripción: Se añade un texto para especificar que no es necesario indicar la añada en los vinos espumosos. Por consiguiente, se añade la mención «salvo en el caso de los tipos de vino espumoso» a la descripción en la que se indica que las botellas de vino amparadas por la DOP «Fiano di Avellino» deben indicar la añada.

Justificación: La adición del nuevo tipo de vino espumoso «Fiano di Avellino», para el que no se indica en la etiqueta el año de cosecha, exigía que se añadiera una mención para especificar que para este tipo de vino no es necesario indicar la añada, que sí es obligatoria en los vinos tranquilos.

Descripción: Se añade un texto para especificar que no pueden utilizarse tapones rasos para los vinos espumosos. Así pues, la descripción en los envases indica lo siguiente: «En el caso de los vinos espumosos, las botellas de vidrio deben cerrarse con tapones en forma de champiñón y no puede utilizarse plástico en los volúmenes nominales superiores a 0,200 litros».

Justificación: Esta modificación es el resultado de un requisito técnico, ya que, dado que los vinos espumosos se envasan a presión, las botellas no pueden sellarse con los tapones rasos especificados para la categoría de vinos tranquilos.

Partes afectadas por la modificación: artículo 7 del pliego de condiciones y apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

6. ACTUALIZACIÓN DE LA DESCRIPCIÓN DEL VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Descripción: el vínculo con el medio se ha actualizado tras la adición de la nueva categoría «Vino espumoso».

Justificación: es necesario actualizar los apartados relativos al vínculo con el medio, es decir, «Información sobre las características del producto atribuibles fundamentalmente al medio geográfico» y «Descripción de la interacción causal entre las características del medio y la calidad del producto» para incluir referencias a la nueva categoría «Vino espumoso».

Partes afectadas por la modificación: artículo 8 del pliego de condiciones y apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Fiano di Avellino

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 1. 22 — BEBIDAS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *«Fiano di Avellino»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Fase olfativa: agradable, intenso, fino, característico.

Fase gustativa: seco, fresco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— 2. Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— 3. Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): —

— 4. Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— 5. Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— 6. Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *«Fiano di Avellino» Riserva*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Fase olfativa: agradable, intenso, fino.

Fase gustativa: seco, fresco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *«Fiano di Avellino» Spumante elaborado según el método tradicional*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina y persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso con matices verde pálido.

Fase olfativa: característico, agradable, con un delicado aroma de levadura.

Fase gustativa: fino y armonioso, de dosificación cero a dulce.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

4. *Características analíticas generales*

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *«Fiano di Avellino» Spumante Riserva elaborado según el método tradicional*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina y persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Fase olfativa: característico, agradable, con un delicado aroma de levadura.

Fase gustativa: fino y armonioso, de dosificación cero a dulce.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. «Fiano di Avellino» Riserva — Período de envejecimiento mínimo

Práctica enológica específica

Para el tipo «Fiano di Avellino» Riserva, el período mínimo de envejecimiento será de doce meses.

2. «Fiano di Avellino» Spumante — envejecido en botella

Práctica enológica específica

Elaboración de vinos espumosos según el método de elaboración de segunda fermentación en botella (método tradicional) y envejecimiento en botella durante al menos dieciocho meses después del tiraje.

3. «Fiano di Avellino» Spumante Riserva — envejecido en botella

Práctica enológica específica

Elaboración de vinos espumosos según el método de elaboración de segunda fermentación en botella (método tradicional) y envejecimiento en botella durante al menos treinta y seis meses después del tiraje.

5.2. *Rendimientos máximos:*

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

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de la DOP «Fiano di Avellino» está situada en torno a Avellino. Se extiende hasta el límite con la provincia de Benevento y comprende la zona occidental de la provincia. Abarca el territorio de veintiséis municipios. 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, Hgliano, Forino, Contrada, Lapio, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, San Michele di Serino, Santa Lucia di Serino y Montefalcione, todos ellos en la provincia de Avellino, con una superficie total de 276 km^2.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Coda di Volpe Bianca B. — Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

8. **Descripción del/de los vínculo(s)**

8.1. *DOP «Fiano di Avellino» — Datos de la zona geográfica*

Categorías de vino (1) y vino espumoso (4)

Factores naturales:

La zona delimitada de la denominación de origen controlada «Fiano di Avellino» se sitúa entre el valle del río Calore, el valle del río Sabato, las faldas del macizo del Partenio y las colinas que rodean el valle del Lauro. Orográficamente, el paisaje se caracteriza sobre todo por grandes extensiones de colinas, localizadas entre las laderas de los montes. La predominancia de los viñedos, orientados hacia el sureste/ suroeste y situados en zonas especialmente adaptadas al cultivo de la vid, contribuye a crear un entorno con una ventilación y luminosidad adecuadas, que favorecen un desarrollo óptimo de las funciones vegetativas y productivas de la planta.

El considerable tamaño de la zona también significa que presenta grandes variaciones geológicas. Debido a la vasta extensión de la zona, esta presenta una gran diversidad geológica, que comprende desde suelos arcillo-calizos hasta elementos volcánicos, pasando por las rocas duras y compactas, o los suelos arcillosos.

Factores históricos y humanos:

En la zona se han cultivado viñedos desde tiempos antiguos. Esto está ligado a la presencia del río Sabato, que atraviesa el terreno montañoso de la zona. Su nombre procede de las Sabinas, que a su vez procede de Sabus o los sabatinos, una tribu samnita asentada en la cuenca hidrográfica del Sabato.

Las fuentes históricas han trazado el origen del término «Apiano» al vino producido en la zona agrícola anteriormente conocida como «Apia», el actual municipio de Lapio, situado en las colinas al este de Avellino a una altitud de 590 m sobre el nivel del mar. La palabra «Apiano» también puede derivarse de *api* (abejas), por la tendencia de estas a arremolinarse alrededor de los racimos de uva, atraídas por el dulzor de las uvas.

La Real Escuela de Viticultura y Enología (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia), erigida en Avellino, ha contribuido a que esta zona sea considerada uno de los principales centros vinícolas de Italia, mediante la promoción del cultivo de la variedad *fiano* en la región y en el resto del valle medio del río Sabato.

La Escuela de Viticultura, propulsora del progreso socioeconómico, ha contribuido a que la provincia vitivinícola de Avellino sea una de las primeras provincias de Italia en lo que concierne a la producción y la exportación de vino.

En el ámbito científico, el valor técnico y económico de la producción del «Fiano di Avellino» ha sido reconocido en todos los estudios ampelográficos y enológicos realizados hasta la fecha.

La DOP «Fiano di Avellino» representa la excelencia de los vinos blancos en la Italia meridional: reconocidos por su frescura característica, su finura y su agradable mineralidad, su buen envejecimiento supone que también se producen versiones Riserva.

La combinación de los factores naturales descritos anteriormente con una tradición vitícola firmemente arraigada en esta zona de la provincia de Avellino, así como las continuas aportaciones técnicas y científicas, que han repercutido en los cultivos y la tecnología, han contribuido a mejorar la calidad y la visibilidad de los vinos de la DOP «Fiano di Avellino» en los mercados nacional e internacional.

8.2. *DOP «Fiano di Avellino» — Información sobre las características del producto atribuibles fundamentalmente al medio geográfico*

Categoría: Vino (1)

La orografía de colinas de la zona de producción y la predominancia de los viñedos orientados hacia el sureste/suroeste y situados en zonas especialmente adaptadas al cultivo de la vid contribuyen a crear un entorno con una ventilación y luminosidad adecuadas, que favorecen un desarrollo óptimo de las funciones vegetativas y productivas de la planta.

Numerosos manuscritos y fuentes históricas atestiguan la larga tradición vitícola de la zona en la que se produce el «Fiano di Avellino», comenzando en época antigua hasta que se convirtió en una actividad socioeconómica por derecho propio durante el Imperio Romano. Esto demuestra claramente el estrecho vínculo y la interacción entre los factores humanos, la calidad y las características específicas del vino «Fiano di Avellino».

Además, muestra la manera en que la población de esta zona ha transmitido, a lo largo de los siglos, las técnicas vitícolas tradicionales y los conocimientos enológicos, que se han perfeccionado y acentuado en tiempos modernos gracias al inexorable progreso científico y tecnológico.

Categoría: Vino espumoso (4)

Las anteriores características orográficas, la composición del suelo, así como las características específicas del clima de la zona de producción y las condiciones de cultivo, son idóneas para el cultivo de uvas bien adaptadas a la producción de vino espumoso.

Las uvas de la variedad Fiano cultivadas en este entorno y vendimiadas en el momento adecuado producen vinos de base para vinos espumosos con un equilibrio perfecto entre el ácido málico y el ácido tartárico, con intensas notas frescas, florales y afrutadas y un sabor fuerte.

Además, en la zona que abarca la DOP «Fiano di Avellino» existe una tradición arraigada de elaboración de vinos espumosos utilizando el método de segunda fermentación en autoclaves y en botella. Para estos vinos es habitual en la zona realizar una segunda fermentación con diferentes períodos de envejecimiento, retrasando a veces el despacho a consumo del vino para que pueda desarrollar características concretas, como notas más amplias y complejas, burbujas finas y duraderas o un sabor más equilibrado, típico de las versiones Riserva.

En los últimos diez años, la producción de vinos espumosos a partir de uvas Fiano se ha extendido en la provincia de Avellino, y el número de productores y productos de la categoría de vinos espumosos es cada vez mayor.

8.3. *DOP «Fiano di Avellino» — Descripción de la interacción causal entre las características del medio y la calidad del producto*

Categoría: Vino (1)

Desde el punto de vista analítico y organoléptico, los vinos cubiertos por este pliego de condiciones presentan características muy evidentes y distintivas que pueden vincularse claramente al suelo y al clima de la zona.

Más concretamente, todos los tipos de vino «Fiano di Avellino» presentan unas características químico-físicas equilibradas. El sabor y el aroma muestran notas armoniosas y agradables de la variedad de uva empleada en su elaboración y de las correspondientes técnicas vitícolas, lo que demuestra la interacción entre la viña, el medio y los factores humanos.

Para el «Fiano di Avellino», pueden distinguirse cuatro «terroirs» que influyen en las características varietales del viduño Fiano. Aunque están unidos por un carácter común, cada uno de ellos tiene sus propios acentos y tonos en función de la altitud, la exposición y la composición del suelo.

Lapio: los vinos aquí producidos son ricos y bien estructurados y expresan una acidez y mineralidad inusuales. Los intensos aromas también hacen que los vinos «Fiano di Avellino» producidos en estas zonas se asemejen a menudo a vinos de montaña.

Summonte: este terreno es difícil de labrar. Los vinos tienen un sabor concentrado y potente con notas muy afrutadas y de baja mineralidad. Los vinos son potentes y claramente afrutados.

Montefredane: terrenos montañosos con suelos arcillosos y calcáreos que acentúan las notas minerales típicas de los vinos que envejecen bien, como ya se ha demostrado.

Esta zona montañosa al este de Avellino no puede reducirse a un único municipio, ya que existen muchos núcleos vitícolas. En este caso, los suelos arenosos confieren notas típicas de avellanas tostadas que recuerdan un ahumado de origen no mineral.

Categoría: Vino espumoso (4)

La topografía de colinas de la zona de producción, la exposición y altitud de los viñedos y la especial adecuación vitícola de la zona se combinan para crear un entorno que asegura unas condiciones de cultivo ideales para la planta.

El tipo de viñedo —situado en zonas de colinas y, en algunos casos, casi de montaña— hace que las uvas tengan unos atributos cualitativos que también son idóneos para la vendimia temprana destinada a la elaboración de vinos base para vinos espumosos.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las botellas u otros recipientes utilizados para el vino de la DOP «Fiano di Avellino», con excepción de los tipos espumosos no etiquetados como «Millesimato», debe figurar siempre la indicación de la añada.

Los vinos amparados por la DOP «Fiano di Avellino» solo pueden despacharse al consumo en botellas u otros recipientes de vidrio de capacidad no superior a seis litros, provistos de las marcas exigidas para los vinos DOCG.

Los recipientes mencionados en el párrafo anterior deberán sellarse con tapones rasos de los materiales permitidos por la legislación vigente, salvo en el caso de las categorías de vinos espumosos. Se permite el uso de todos los sistemas de cierre adecuados permitidos por la legislación vigente para volúmenes de hasta 0,187 litros.

En el caso de los vinos espumosos, las botellas de vidrio deben cerrarse con tapones en forma de champiñón que no pueden ser de plástico en los volúmenes nominales superiores a 0,200 litros.

Enlace al pliego de condiciones

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