C/2025/298

10.1.2025

Veinisektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 esimesele lõigule ja koostoimes artikliga 105

(C/2025/298)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

LIIDU MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

„Fiano di Avellino“

PDO-IT-A0232-AM03

Taotluse esitamise kuupäev: 3.1.2022

MUUDATUS

Taotleja ja õigustatud huvi

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia (Irpinia veinide kaitse ühing).

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (kontrollitud päritolunimetusega ning kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetusega veinide kaitse ühing)

Muudatuse kirjeldus ja põhjused

1. KATEGOORIA „VAHUVEIN“ LISAMINE *SPUMANTE* JA *SPUMANTE RISERVA* TÜÜPI VAHUVEINIDE JAOKS

Kirjeldus: uut tüüpi veinide „Fiano di Avellino“ Spumante ja „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva jaoks on lisatud 4. kategooria („vahuvein“). Seetõttu on kõiki artikleid kohandatud, et lisada viinamarjasaaduste kategooriaid eristavad üksikasjad.

Põhjendus: kõnealuse muudatuse eesmärk on paremini kaitsta ja edendada kaitstud päritolunimetust „Fiano di Avellino“, tuues esile selle erilist potentsiaali vahuveini valmistamiseks. Vahuveini traditsiooni kohalikus piirkonnas arvesse võttes on lisatud kaks *Spumante* veinitüüpi, et kõnealune piirkond, viinamarjasort „Fiano“ ja päritolunimetus oleksid paremini esindatud.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikatsiooni artiklid 1, 2, 4, 5, 6, 7 ja 8; koonddokumendi punktid „Veinide kirjeldus“, „Veinivalmistuse eritavad“, „Maksimaalne saagikus“, „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja „Olulised lisatingimused“.

2. *SPUMANTE* VEINI (VAHUVEINI) LAAGERDAMINE SAMAS GEOGRAAFILISES PIIRKONNAS

Kirjeldus: lisatud on sõna „laagerdamine“, täpsustamaks, et see etapp peab toimuma veinivalmistamise ja töötlemise etappidega samas geograafilises piirkonnas.

Põhjendus: kuna lisatud on traditsioonilisel meetodil valmistatud vahuvein, on vaja täpsustada, et laagerdamine peab toimuma veinivalmistamise ja töötlemisega samas geograafilises piirkonnas.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 5; koonddokumendi punkt „Veinivalmistuse eritavad“.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. VEINITÜÜPIDE *SPUMANTE* JA *SPUMANTE RISERVA* TOOTMISMEETOD JA LAAGERDUMISPERIOOD

Kirjeldus: lisatud on teave vahuveinide valmistamise meetodi kohta. Riserva puhul on täpsustatud, et kasutada võib ainult traditsioonilist meetodit.

Põhjendus: kuna *Spumante* veinitüübid on lisatud eesmärgiga tagada, et kasutada võib ainult järelkääritamise meetodit pudelis, on lisatud seda täpsustav lõik. Selle muudatuse eesmärk on kaitsta kaitstud päritolunimetust „Fiano di Avellino“. Pidades silmas selles piirkonnas „Fiano“ viinamarjadest valmistatud vahuveinide suurepärast kvaliteeti, on eesmärk tagada, et uus lisatud tüüp koosneks kvaliteettoodetest, et suurendada nende tuntust ja neid paremini reklaamida.

Kirjeldus: lisatud on teave vahuveinide minimaalse laagerdumisaja kohta (vähemalt 18 kuud).

Põhjendus: pärast kõnealuses piirkonnas tehtud vahuveini katsete tehnilist hindamist on leitud, et kvaliteedi maksimeerimiseks on asjakohane laagerdada veini vähemalt 18 kuud pärast *tirage*'i (villimist). Selle hinnatud vahuveini organoleptilised omadused arenevad ajapikku, omandades keerukamad aroomid ning elegantse ja tasakaalustatud maitse.

Kirjeldus: lisatud on teave *Spumante Riserva* veinide minimaalse laagerdumisaja (vähemalt 36 kuud) kohta.

Põhjendus: kuna lisatud on ka veinitüüp *Spumante Riserva*, tuleb eristada kahe vahuveini versiooni minimaalset laagerdumisaega, kusjuures *Riserva* veinide puhul on nõutav pikem minimaalne laagerdumisaeg. Kuna vahuveinid valmistatakse pudelis järelkääritamise meetodil ja võttes arvesse kohalikke tootmistavasid, on peetud asjakohaseks määrata minimaalseks laagerdumisajaks 36 kuud alates *tirage*'i (villimise) kuupäevast. Sellega tagatakse, et kõnealuse vahuveini *Riserva* versiooni organoleptilised omadused vastavad kõrgetele kvaliteedistandarditele ning on tavalise vahuveiniga võrreldes elegantsemad ja komplekssemad.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 5; koonddokumendi punkt „Veinivalmistuse eritavad“.

4. VEINITÜÜPIDE *SPUMANTE* JA *SPUMANTE RISERVA* ANALÜÜTILISTE JA ORGANOLEPTILISTE OMADUSTE LISAMINE

Kirjeldus: lisatud on uue veinikategooria „Fiano di Avellino“ Spumante keemilis-füüsikalised ja organoleptilised tarbimisomadused.

Põhjendus: kuna lisati uut tüüpi vein „Fiano di Avellino“ Spumante, oli vaja kindlaks määrata selle keemilis-füüsikalised ja organoleptilised tarbimisomadused. Hoolika kaalumise tulemusena osutavad andmed ja kirjeldused kvaliteettootele, mille keldris laagerdumise aeg on keskmise pikkusega.

Kirjeldus: allpool on lisatud uue veinikategooria „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva keemilis-füüsikalised ja organoleptilised tarbimisomadused.

Põhjendus: kuna lisati uut tüüpi vein „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva, oli vaja kindlaks määrata selle keemilis-füüsikalised ja organoleptilised tarbimisomadused. Hoolika kaalumise tulemusena osutavad andmed ja kirjeldused kvaliteettootele, mille keldris laagerdumise aeg on pikk.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 6; koonddokumendi punkt „Veinide kirjeldus“.

5. MÄRGISTAMISNÕUETE LISAMINE VEINITÜÜPIDE *SPUMANTE* JA *SPUMANTE RISERVA* PUHUL

Kirjeldus: lisatud on tekst, millega täpsustatakse, et vahuveinide puhul ei ole vaja märkida aastakäiku. Seetõttu on kirjeldusele, mille kohaselt peab kaitstud päritolunimetusega „Fiano di Avellino“ hõlmatud veinipudelitel olema märgitud viinamarjade tootmisaasta, lisatud sõnad „välja arvatud vahuveinitüüpide puhul“.

Põhjendus: sellise uut tüüpi vahuveini „Fiano di Avellino“ lisamine, mille puhul ei ole märgistusel märgitud viinamarjade saagikoristusaastat, tingis vajaduse lisada tekst, millega täpsustatakse, et selle veinitüübi puhul ei ole vaja märkida aastakäiku (vaikse veini puhul on aastakäigu märkimine kohustuslik).

Kirjeldus: lisatud on tekst, millega täpsustatakse, et vahuveini puhul ei tohi kasutada tavakorke. Seega on mahutite kirjelduses märgitud järgmiselt: „Vahuveinide puhul tuleb klaaspudelid sulgeda seenekujulise korgiga ja pudelitel nominaalmahuga üle 0,200 liitri ei tohi kasutada plasti“.

Põhjendus: see muudatus tuleneb korkidele kehtivatest tehnilistest nõutest. Kuna vahuveinid villitakse rõhu all, ei saa vahuveini pudeleid sulgeda tavakorgiga, mis on ette nähtud vaiksete veinide kategooria jaoks.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 7; koonddokumendi punkt „Lisatingimused“.

6. GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA SEOTUSE KIRJELDUSE AJAKOHASTAMINE

Kirjeldus: pärast uue kategooria „vahuvein“ lisamist on ajakohastatud seost keskkonnaga.

Põhjendus: keskkonnaga olevat seost käsitlevaid punkte „Teave toote omaduste kohta, mis on põhiliselt tingitud geograafilisest keskkonnast“ ja „Keskkonna omaduste ja toote kvaliteedi vahelise põhjusliku koostoime kirjeldus“ tuli ajakohastada, et lisada viited uuele kategooriale „vahuvein“.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 8; koonddokumendi punkt „Seos geograafilise piirkonnaga“.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Fiano di Avellino

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 1. 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

4. **Veinide kirjeldus**

1. *„Fiano di Avellino“*

SÕNALINE LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane;

lõhn: meeldiv, intensiivne, peen, iseloomulik;

maitse: kuiv, värske, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— 2. Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— 3. Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— 4. Minimaalne üldhappesus 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— 5. Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) –

— 6. Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

2. *„Fiano di Avellino“ Riserva*

SÕNALINE LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane;

lõhn: meeldiv, intensiivne, peen;

maitse: kuiv, värske, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

3. *Traditsioonilisel meetodil valmistatud „Fiano di Avellino“ Spumante*

SÕNALINE LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peen ja püsiv;

värvus: eri intensiivsusega õlgkollane, helerohelise varjundiga;

lõhn: iseloomulik, meeldiv, õrna pärmivarjundiga;

maitse: peen ja harmooniline, alates lisasuhkruta kuivast kuni magusani;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

4. *Üldised analüütilised omadused*

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus 6 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

5. *Traditsioonilisel meetodil valmistatud „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva*

SÕNALINE LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peen ja püsiv;

värvus: eri intensiivsusega õlgkollane;

lõhn: iseloomulik, meeldiv, õrna pärmivarjundiga;

maitse: peen ja harmooniline, alates lisasuhkruta kuivast kuni magusani;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus 6 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. „Fiano di Avellino“ Riserva – minimaalne laagerdumisaeg

Veinivalmistuse eritava

„Fiano di Avellino“ Riserva minimaalne laagerdumisaeg on 12 kuud.

2. „Fiano di Avellino“ Spumante – laagerdumine pudelis

Veinivalmistuse eritava

Vahuveinide valmistamine pudelis järelkääritamise meetodil (traditsiooniline meetod) ja laagerdumine pudelis vähemalt 18 kuud pärast villimist.

3. „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva – laagerdumine pudelis

Veinivalmistuse eritava

Vahuveinide valmistamine pudelis järelkääritamise meetodil (traditsiooniline meetod) ja laagerdumine pudelis vähemalt 36 kuud pärast villimist.

5.2. *Maksimaalne saagikus:*

1. „Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ Riserva, „Fiano di Avellino“ Spumante ja „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Fiano di Avellino“ tootmispiirkond asub Avellino ümbruses. See ulatub Benevento provintsi piirini ja hõlmab provintsi lääneosa. Piirkond hõlmab seega enam kui 26 omavalitsusüksuse (kommuuni) territooriumi: 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 ja Montefalcione; kõik need omavalitsusüksused asuvad Avellino provintsis ja hõlmavad kokku 276 km^2 suuruse ala.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Coda di Volpe Bianca B – Coda di Volpe

Fiano B

Greco B

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Kaitstud päritolunimetus „Fiano di Avellino“ – teave geograafilise piirkonna kohta*

Veini (1) ja vahuveini (4) kategooriad

Looduslikud tingimused

Kaitstud päritolunimetuse „Fiano di Avellino“ piirkond asub Calore ja Sabato jõgede orgude, Partenio mäe nõlvade ja Lauro orgu ümbritsevate kõrgendike vahel. Sealseid pinnavorme iseloomustab mäenõlvade vahel laiuv ulatuslik küngastetsoon. Koos peamiselt kagu ja edela suunas kulgevate viinamarjaistandustega, mis paiknevad viinamarjakasvatuseks eriti hästi sobivatel aladel, loob see keskkonna, mis on piisavalt õhu- ja valgusküllane ning pakub taimedele ideaalseid kasvutingimusi.

See piirkond on geoloogiliselt väga mitmekesine, muu hulgas tulenevalt selle märkimisväärsest suurusest. Piirkonnas esineb vulkaaniliste elementidega lubjarikkaid savimuldi; on kohti, kus leidub kõvu ja kompaktseid kaljusid, teisal domineerivad savimullad.

Ajaloolised ja inimtegurid

Viinamarju on selles piirkonnas kasvatatud juba ammusest ajast. See on seotud piirkonna künklikku maastikku läbiva Sabato jõega. Jõgi on nime saanud sabiinlaste, Sabatuse jõgikonna aladele elama asunud samniitide hõimu järgi, kelle eponüüm oli Sabus või Sabatini.

Ajalooallikate põhjal tuleneb termin „Apiano“ veinist, mida toodeti põllumajanduspiirkonnas nimega Apia – tänapäeva Lapio kommuun, mis asub Avellinost ida pool küngastel 590 m kõrgusel üle merepinna. Samuti tuleb märkida, et „Apiano“ võib tuleneda sõnast, mis tähistab mesilasi (*api*), arvestades seda, millise kergusega viinamarjade magususe peale ligi meelitatud mesilased viinamarjakobaraid ründavad.

Õppeasutuse Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (Kuninglik viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise kool) asutamine Avellinos on aidanud muuta piirkonna üheks peamiseks Itaalia veinikasvatuskeskuseks, edendades viinamarjasordi „Fiano“ kasvatamist piirkonnas ja Sabato jõe oru keskosas.

Viinamarjakasvatust edendava õppeasutuse kui sotsiaal-majandusliku arengu mootori olemasolu on aidanud Avellino veinitööstusel saada üheks Itaalia veinitootmise ja -ekspordi liidritest.

Teadustasandil tunnustatakse veini „Fiano di Avellino“ toodangu tehnilis-majanduslikku väärtust kõigis aja jooksul tehtud ampeloloogia- ja önoloogiauuringutes.

Kaitstud päritolunimetus „Fiano di Avellino“ esindab Lõuna-Itaalia valgete veinide tipptaset: neid veine iseloomustab värskus, peenus ja meeldiv mineraalsus ning nende laagerdamissobilikkuse tõttu toodetakse neist ka veine tähisega „Riserva“.

Eespool kirjeldatud loodustegurid on seotud Avellino provintsi kõnealuse piirkonna viinamarjakasvatuse pikaajalise traditsiooniga, millele lisanduvad tänapäeva märkimisväärsed ja järjepidevad teaduslik-tehnilised edusammud koos pidevate oluliste taimekasvatus- ja tehnoloogiasaavutustega, mis on aidanud parandada kaitstud päritolunimetusega veinide „Fiano di Avellino“ kvaliteeti ja levikut riiklikel ja rahvusvahelistel turgudel.

8.2. *Kaitstud päritolunimetus „Fiano di Avellino“ – teave toote omaduste kohta, mis tulenevad peamiselt geograafilisest keskkonnast*

Kategooria: vein (1)

Tootmispiirkonna mägine maastik ning peamiselt kagu ja edela suunas kulgevad viinamarjaistandused, mis paiknevad viinapuude kasvatamiseks eriti sobivates piirkondades, loovad keskkonna, mis on piisavalt õhu- ja valgusküllane ning pakub taimedele ideaalseid kasvutingimusi.

Arvukad käsikirjad ja ajaloolised allikad tõendavad, et „Fiano di Avellino“ tootmiseks kasutataval alal algas juba antiikajal viinamarjakasvatus, mis muutus Rooma impeeriumi ajal iseseisvaks sotsiaalmajanduslikuks tegevuseks. See on veenev tõestus inimtegurite, kvaliteedi ja veini „Fiano di Avellino“ eriomaduste omavahelisest tihedast seosest ja vastastikmõjust.

See annab tunnistust asjaolust, et selle piirkonna inimesed on sajandite jooksul edasi andnud viinamarjakasvatuse tehnilisi traditsioone ja veinivalmistamise oskusi, mida on tänapäeval tänu teaduse ja tehnika vääramatule arengule täiustatud ja lihvitud.

Kategooria: vahuvein (4)

Eespool nimetatud topograafilised tingimused, mullastiku koostis, tootmispiirkonna kliima eripära ning kasvutingimused on vahuveini tootmiseks sobivate viinamarjade kasvatamiseks ideaalsed.

Sellises keskkonnas kasvatatud ja õigel ajal koristatud „Fiano“ viinamarjad annavad vahuveini baasveini, mille õunhappe ja viinhappe tasakaal on täiuslik ning mille jõuline maitse on tulvil intensiivseid värskeid, lillelisi ja puuviljaseid noote.

Lisaks on kaitstud päritolunimetusega „Fiano di Avellino“ hõlmatud piirkonnas väljakujunenud traditsioon, mille kohaselt valmistatakse vahuveini tankides ja pudelites järelkääritamise meetodil. Nende veinide puhul on piirkonnas kombeks viia läbi järelkääritamine eri laagerdumisperioodidega, mis mõnikord lükkab veini tarbimisse laskmist edasi, et selles saaksid areneda erilised omadused, näiteks avaramad ja komplekssemad noodid, peened ja kestvad mullid või tasakaalustatum maitse, mis on veinidele tähisega „Riserva“ iseloomulikud.

Viimase kümne aasta jooksul on „Fiano“ viinamarjadest valmistatud vahuveinide tootmine Avellino provintsis üha enam levinud ning vahuveinide kategoorias on registreeritud üha rohkem tootjaid ja tooteid.

8.3. *Kaitstud päritolunimetus „Fiano di Avellino“ – keskkonna omaduste ja toote kvaliteedi vahelise põhjusliku koostoime kirjeldus*

Kategooria: vein (1)

Käesoleva tootespetsifikaadiga hõlmatud veinidel väga selged ja iseloomulikud analüütilised ja organoleptilised omadused, mida saab selgelt seostada piirkonna pinnase ja kliimaga.

Täpsemalt öeldes on igat tüüpi veini „Fiano di Avellino“ keemilis-füüsikalised omadused tasakaalustatud. Maitse ja lõhn sisaldavad harmoonilisi ja meeldivaid nüansse, mis tulenevad viinamarjasordist, millest need on valmistatud, ja asjakohastest viinamarjakasvatusviisidest, mis tõestab viinapuude, keskkonna ja inimtegurite vastastikust mõju.

„Fiano di Avellino“ puhul võib eristada nelja valitud maastikku, kus avalduvad „Fiano“ sordile iseloomulikud omadused. Kuigi neil on ühiseid jooni, avalduvad neis kõigis aktsendid ja varjundid, mis sõltuvad kõrgusest, kokkupuutest päikesega ja mullastiku koostisest.

Lapio: sealsed veinid on rikkalikud ja hästi struktureeritud, ebatavalise happesuse ja mineraalsusega. Tänu intensiivsetele aroomidele sarnanevad nendes piirkondades toodetud veinid „Fiano di Avellino“ sageli mägiste alade veinidega.

Summonte: see piirkond on raskesti haritav. Veinid on kontsentreeritud ja jõulised, tugevate puuviljanootide ja vähese mineraalsusega. Need veinid on jõulised ja silmapaistvalt puuviljased.

Montefredane: künklik maastik savise ja kriidise pinnasega, mis toob esile hästi vananevatele veinidele iseloomulikud mineraalsed noodid, nagu nüüdseks selgunud.

Seda künklikku piirkonda Avellinost ida pool ei saa piiritleda ühe omavalitsusüksusega, sest seal on palju veinitootmisega tegelevaid asulaid. Liivane pinnas annab röstitud sarapuupähklitele iseloomulikke noote, milles on mittemineraalset päritolu suitsusust.

Kategooria: vahuvein (4)

Tootmispiirkonna künklik pinnamood, viinamarjaistanduste kokkupuude päikesega ja kõrgus ning piirkonna eriline sobivus viinamarjakasvatuseks loovad üheskoos keskkonna, mis tagab taimedele ideaalsed kasvutingimused.

Piirkonnale iseloomulikel künklikel ja mõnel juhul peaaegu mägistel aladel paiknevad viinamarjaistandused tagavad, et viinamarjad vastavad kvaliteedinõuetele, mis on ideaalsed ka vahuveini baasveini tootmiseks vajaliku varajase korje jaoks.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

„Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ Riserva, „Fiano di Avellino“ Spumante ja „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusega veini „Fiano di Avellino“ pudelitele või muudele pakenditele peab alati olema märgitud viinamarjade kasvatamise aasta, välja arvatud vahuveinide puhul, mis ei ole märgistatud kui „Millesimato“.

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Fiano di Avellino“ võivad olla tarbimisse lubatud ainult kuni kuueliitristes pudelites või muudes klaasanumates, mis kannavad kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetusega veinide puhul nõutavat märgistust.

Välja arvatud vahuveinikategooriate puhul, peavad eelmises punktis osutatud mahutid olema suletud tavakorgiga, mis on valmistatud kehtivate õigusaktidega lubatud materjalidest. Kuni 0,187-liitriste mahutite puhul on lubatud kasutada kõiki kohaldatavate õigusaktidega lubatud sobivaid sulgemissüsteeme.

Vahuveinide puhul tuleb klaaspudelid sulgeda seenekujulise korgiga ja pudelitel nominaalmahuga üle 0,200 liitri ei tohi kasutada plasti.

Link tootespetsifikaadile

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