C/2025/298

10.1.2025

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2025/298)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

UNIONIN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

”Fiano di Avellino”

PDO-IT-A0232-AM03

Hakemuksen jättöpäivä: 3.1.2022

MUUTOS

Hakija ja oikeutettu etu

Consorzio di Tutela dei vini d’Irpinia (Irpinia-viinien suojeluyhdistys)

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (DOC- ja DOCG viinien suojeluyhdistys)

Muutoksen kuvaus ja perustelut

1. KUOHUVIINILUOKAN LISÄÄMINEN SPUMANTE- JA SPUMANTE RISERVA -VIINITYYPPEJÄ VARTEN

Kuvaus: Lisätään uusia Fiano di Avellino Spumante- ja Fiano di Avellino Spumante Riserva -viinityyppejä varten luokka 4 (kuohuviinit). Sen vuoksi kaikkia kohtia mukautetaan niin, että ne sisältävät rypäletuotteiden luokkien erottavat tekijät.

Perustelu: Muutoksella pyritään parantamaan SAN-viinin ”Fiano di Avellino” suojaa ja markkinointia korostamalla sen erityistä soveltuvuutta kuohuviinin valmistukseen. Alueella on perinteisesti valmistettu kuohuviiniä, ja sen vuoksi tuote-eritelmään lisätään kaksi Spumante-viinityyppiä ja parannetaan siten alueen, Fiano-rypälelajikkeen ja nimityksen edustavuutta.

Kohdat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 1, 2, 4, 5, 6, 7 ja 8 kohta sekä yhtenäisen asiakirjan kohdat ”Viinin/viinien kuvaus”, ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”, ”Enimmäistuotokset”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset”.

2. SPUMANTE-VIININ (KUOHUVIININ) KYPSYTYS SAMALLA MAANTIETEELLISELLÄ ALUEELLA

Kuvaus: Lisätään sana ”kypsytys” sen täsmentämiseksi, että myös tämän vaiheen on tapahduttava samalla maantieteellisellä alueella kuin viiniyttämis- ja viininvalmistusvaiheet.

Perustelu: Koska tuote-eritelmään lisätään perinteisellä menetelmällä valmistettu kuohuviini, on täsmennettävä, että myös kypsytysvaiheen on tapahduttava samalla maantieteellisellä alueella kuin viiniyttämis- ja viininvalmistusvaiheet.

Kohdat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 5 kohta ja yhtenäisen asiakirjan kohta ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. SPUMANTE- JA SPUMANTE RISERVA -VIINITYYPPIEN TUOTANTOMENETELMÄ JA KYPSYTYSAIKA

Kuvaus: Lisätään kuohuviinien valmistusmenetelmää koskevat tiedot. Riserva-viinityypin osalta täsmennetään, että sen valmistuksessa voidaan käyttää ainoastaan perinteistä menetelmää.

Perustelu: Koska tuote-eritelmään lisätään Spumante-viinityypit ja niiden tuotantomenetelmänä voidaan käyttää vain pullossa tapahtuvaa jälkikäymistä, tuote-eritelmään lisätään tätä koskeva täsmennys. Muutoksella halutaan suojella SAN-viiniä ”Fiano di Avellino”. Koska tämän alueen Fiano-rypäleistä valmistettujen kuohuviinien laatu on erinomainen, pyritään varmistamaan, että lisätty uusi viinityyppi koostuu laadukkaista tuotteista, jolloin niiden profiilia ja markkinointia voidaan parantaa.

Kuvaus: Lisätään kuohuviinien vähimmäiskypsytysaikaa (vähintään 18 kuukautta) koskevat tiedot.

Perustelu: Alueella suoritettujen kuohuviinin valmistuskokeilujen teknisten arviointien perusteella on katsottu aiheelliseksi kypsyttää viiniä pullotuksen jälkeen vähintään 18 kuukauden ajan, jotta viini on mahdollisimman laadukasta. Näin tämän arvostetun kuohuviinin aistinvaraiset ominaisuudet kehittyvät, ja viini saa monivivahteisempia aromeja ja sen mausta tulee tyylikäs ja täysin tasapainoinen.

Kuvaus: Lisätään Spumante Riserva -viinien vähimmäiskypsytysaikaa (vähintään 36 kuukautta) koskevat tiedot.

Perustelu: Koska tuote-eritelmään lisätään myös Spumante Riserva -viinityyppi, on tehtävä ero kahden kuohuviinityypin vähimmäiskypsytysaikojen välillä. Riserva-viinit tarvitsevat pidemmän kypsytysajan. Koska kuohuviinien valmistuksessa käytetään menetelmää, jossa jälkikäyminen tapahtuu pullossa, ja kun otetaan huomioon paikalliset tuotantotavat, on katsottu tarkoituksenmukaiseksi määrittää vähimmäiskypsytysajaksi 36 kuukautta pullotuspäivästä alkaen. Näin varmistetaan, että Riserva-kuohuviinityypin aistinvaraiset ominaisuudet täyttävät korkeat laatuvaatimukset ja ovat tyylikkäämpiä ja monivivahteisempia kuin tavanomaisessa kuohuviinityypissä.

Kohdat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 5 kohta ja yhtenäisen asiakirjan kohta ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

4. SPUMANTE- JA SPUMANTE RISERVA -VIINITYYPPIEN ANALYYTTISTEN JA AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN LISÄÄMINEN

Kuvaus: Lisätään uuden Fiano di Avellino Spumante -viinityypin kulutushetken kemiallis-fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Perustelu: Koska tuote-eritelmään lisätään uusi Fiano di Avellino Spumante -viinityyppi, on tarpeen määritellä sen kulutushetken kemiallis-fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Huolellisesti harkituissa tiedoissa ja kuvauksissa viitataan laadukkaaseen tuotteeseen, jonka kypsytysaika kellarissa on keskipitkä.

Kuvaus: Lisätään uuden Fiano di Avellino Spumante Riserva -viinityypin kulutushetken kemiallis-fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Perustelu: Koska tuote-eritelmään lisätään uusi Fiano di Avellino Spumante Riserva -viinityyppi, on tarpeen määritellä sen kulutushetken kemiallis-fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Huolellisesti harkituissa tiedoissa ja kuvauksissa viitataan laadukkaaseen tuotteeseen, jonka kypsytysaika kellarissa on pitkä.

Kohdat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 6 kohta ja yhtenäisen asiakirjan kohta ”Viinin/viinien kuvaus”.

5. SPUMANTE- JA SPUMANTE RISERVA -VIINITYYPPEJÄ KOSKEVIEN MERKINTÄVAATIMUSTEN LISÄÄMINEN

Kuvaus: Lisätään täsmennys, että kuohuviinien osalta ei tarvitse ilmoittaa vuosikertaa. Sen vuoksi kuvaukseen lisätään sanat ”kuohuviinityyppejä lukuun ottamatta” ja todetaan, että suojatulla alkuperänimityksellä ”Fiano di Avellino” varustettujen viinien pulloissa on ilmoitettava rypäleiden tuotantovuosi.

Perustelu: Koska tuote-eritelmään lisätään uusi Fiano di Avellino -kuohuviinityyppi, jonka rypäleiden korjuuvuotta ei merkitä etikettiin, on lisättävä täsmennys, että tämän viinityypin osalta ei tarvitse ilmoittaa vuosikertaa, toisin kuin kuohumattomien viinien tapauksessa.

Kuvaus: Lisätään täsmennys, että kuohuviinityyppien astioissa ei saa käyttää vakiokorkkeja. Näin ollen astioiden kuvauksessa todetaan seuraavaa: ”Kuohuviiniä sisältävät lasipullot on suljettava sienen muotoisilla korkeilla. Muovikorkkeja ei saa käyttää astioissa, joiden nimellistilavuus on yli 0,200 litraa.”

Perustelu: Muutos johtuu korkkeja koskevista teknisistä vaatimuksista. Koska kuohuviinit pullotetaan paineen avulla, pulloja ei voida sulkea kuohumattomien viinien luokassa käytettävillä vakiokorkeilla.

Kohdat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 7 kohta ja yhtenäisen asiakirjan kohta ”Lisäedellytykset”.

6. VIININ JA MAANTIETEELLISEN ALUEEN VÄLISEN YHTEYDEN KUVAUKSEN PÄIVITTÄMINEN

Kuvaus: Päivitetään viinin ja ympäristön yhteyttä uuden kuohuviinien luokan lisäämisen vuoksi.

Perustelu: Yhteyttä ympäristöön koskevat kohdat eli ”Tiedot olennaisesti maantieteellisestä ympäristöstä johtuvista tuotteen ominaisuuksista” ja ”Ympäristön ominaisuuksien ja tuotteen laadun välisen syy-seuraussuhteen kuvaus” on päivitettävä niin, että niissä viitataan myös uuteen kuohuviinien luokkaan.

Kohdat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 8 kohta ja yhtenäisen asiakirjan kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Fiano di Avellino

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 1. 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *”Fiano di Avellino”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Aromi: miellyttävä, intensiivinen, hieno, erottuva

Maku: kuiva, raikas, harmoninen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 %

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— 2. Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— 3. Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— 4. Vähimmäishappopitoisuus 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— 5. Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— 6. Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) —

2. *"Fiano di Avellino" Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Aromi: miellyttävä, intensiivinen, hieno

Maku: kuiva, raikas, harmoninen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) —

3. *Perinteisellä menetelmällä valmistettu "Fiano di Avellino" Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hienojakoinen ja pysyvä

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva oljenkeltainen, vaaleanvihreitä vivahteita

Aromi: tunnusomainen, miellyttävä ja hiivaan vivahtava

Maku: hieno ja harmoninen, vaihtelee zero dosage -makeusasteesta makeaan

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

4. *Yleiset analyyttiset ominaisuudet*

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus 6 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) —

5. *Perinteisellä menetelmällä valmistettu "Fiano di Avellino" Spumante Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hienojakoinen ja pysyvä

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Aromi: tunnusomainen, miellyttävä ja hiivaan vivahtava

Maku: hieno ja harmoninen, vaihtelee zero dosage -makeusasteesta makeaan

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus 6 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Fiano di Avellino Riserva -viinityypin kypsytysajan vähimmäiskesto

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Fiano di Avellino Riserva -viinityypin kypsytysaika on vähintään 12 kuukautta.

2. "Fiano di Avellino" Spumante – kypsytetty pullossa

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuohuviinit valmistetaan menetelmällä, jossa jälkikäyminen tapahtuu pullossa (perinteinen menetelmä) ja pullossa kypsytys kestää vähintään 18 kuukautta pullotuksen jälkeen.

3. "Fiano di Avellino" Spumante Riserva – kypsytetty pullossa

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuohuviinit valmistetaan menetelmällä, jossa jälkikäyminen tapahtuu pullossa (perinteinen menetelmä) ja pullossa kypsytys kestää vähintään 36 kuukautta pullotuksen jälkeen.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. "Fiano di Avellino", "Fiano di Avellino" Riserva, "Fiano di Avellino" Spumante ja "Fiano di Avellino" Spumante Riserva

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

SAN-viinin "Fiano di Avellino" tuotantoalue sijaitsee Avellinon ympärillä. Se ulottuu Beneventon maakunnan rajalle ja kattaa maakunnan länsiosan. Alueeseen kuuluvat seuraavat 26 kuntaa: 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, jotka kaikki sijaitsevat Avellinon maakunnassa ja joiden kattama kokonaispinta-ala on 276 km^2.

7. **Rypälelajikkeet**

Coda di Volpe Bianca B. – Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *SAN-viini ”Fiano di Avellino”– Maantieteellisen alueen tiedot*

Luokat: viini (1) ja kuohuviini (4)

Luontoon liittyvät tekijät

SAN-viinin ”Fiano di Avellino” rajattu maantieteellinen alue sijaitsee Caloren ja Sabaton laaksojen, Monte Partenion rinteiden ja Lauron laaksoa ympäröivien kukkuloiden välissä. Maisema koostuu pinnanmuodostuksen osalta enimmäkseen laajoista kukkulaisista alueista vuorenrinteiden välissä. Viinitarhojen pääasiassa kaakon- tai lounaanpuoleinen sijainti alueilla, jotka soveltuvat erityisen hyvin viininviljelyyn, sekä sopivan tuulinen ja valoisa ympäristö, tarjoavat kasville ihanteelliset kasvuolosuhteet.

Alueen suuri koko tarkoittaa myös, että sen geologiset erityispiirteet vaihtelevat huomattavasti. Maaperässä on paikoittain kalkki- ja savikerrostumia ja jonkin verran tuliperäistä ainesta, kun taas toisaalla on kovia, tiiviitä kiviä tai enimmäkseen savesta koostuvia yhdisteitä.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Viiniköynnöksiä on viljelty alueella jo muinaisina aikoina. Viljely liittyy alueen mäkistä maastoa halkovaan Sabato-jokeen. Sen nimi juontuu Sabuksen tai Sabatini-vuorten mukaan nimetyistä sabiineista, samnilaisesta heimosta, joka asettui Sabaton vesistöalueelle.

Historiallisten lähteiden perusteella ilmaisu ”Apiano” on peräisin viinistä, jota on tuotettu aiemmin nimellä Apia tunnetulla maatalousmaalla, joka sijaitsee Avellinon itäpuolisilla kukkuloilla 590 metrin korkeudessa merenpinnasta nykyisessä Lapion kunnassa. Sana Apiano voi myös olla peräisin sanasta Api (mehiläiset), koska ne yleensä parveilevat rypäleterttujen ympärillä makeiden rypäleiden houkuttelemina.

Avellinossa sijaitseva viininviljelyyn ja viininvalmistukseen erikoistunut kuninkaallinen koulu (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia) on auttanut tekemään alueesta yhden Italian tärkeimmistä viininviljelykeskuksista sekä edistänyt Fiano-rypälelajikkeen viljelyä tuotantoalueella ja kaikkialla Sabato-joen keskiosassa sijaitsevassa laaksossa.

Viininviljelykoulu on vauhdittanut sosioekonomista kehitystä, ja paikallisen viininviljelyalan ansiosta Avellinosta on tullut viinin tuotannon ja viennin osalta yksi johtavista Italian maakunnista.

Fiano di Avellino -viinien tekninen ja taloudellinen tilanne on tunnustettu tieteellisellä tasolla kaikissa tähän mennessä tehdyissä viiniköynnöslajikkeita ja viininvalmistusmenetelmiä koskevissa tutkimuksissa.

SAN-viini ”Fiano di Avellino” edustaa valkoviinien huippuosaamista Etelä-Italiassa: Riserva-tyypin viinit ovat tunnettuja raikkautensa, hienostuneisuutensa ja miellyttävän mineraalisuutensa vuoksi, ja niitä tuotetaan, koska ne ikääntyvät hyvin.

Edellä kuvatut luonnolliset tekijät yhdessä Avellinon maakunnan alueelle vakiintuneen viininviljelyperinteen kanssa sekä jatkuva tekninen ja tieteellinen panostus, joka on vaikuttanut merkittävästi viljelyyn ja tekniikkaan, ovat osaltaan parantaneet SAN-viinin ”Fiano di Avellino” laatua ja näkyvyyttä sekä kotimaan että kansainvälisillä markkinoilla.

8.2 *SAN-viini ”Fiano di Avellino” – Tiedot olennaisesti maantieteellisestä ympäristöstä johtuvista tuotteen ominaisuuksista*

Luokka: viini (1)

Tuotantoalueen mäkinen pinnanmuodostus sekä viinitarhojen pääasiassa kaakon- tai lounaanpuoleinen sijainti alueilla, jotka soveltuvat erityisen hyvin viininviljelyyn, sekä sopivan tuulinen ja valoisa ympäristö tarjoavat viiniköynnöksille ihanteelliset kasvuolosuhteet.

Lukuisat käsikirjoitukset ja historialliset lähteet osoittavat, että Fiano di Avellino -viinien tuotantoalueella viininviljelyllä on ikivanha historia. Viljelyä on harjoitettu muinaisista ajoista alkaen, ja Rooman valtakunnan aikana se kehittyi omaksi sosioekonomisen toiminnan alakseen. Tämä osoittaa selvästi, että inhimillisten tekijöiden sekä Fiano di Avellino -viinin laadun ja erityispiirteiden välillä on tiivis yhteys ja vuorovaikutus.

Se on myös osoitus tavasta, jolla alueen ihmiset ovat vuosisatojen ajan siirtäneet sukupolvelta toiselle teknisiä viininviljelyperinteitä ja viininvalmistustaitoja, joita on nykyaikana viimeistelty ja hiottu jatkuvan tieteellisen ja teknologisen kehityksen ansiosta.

Luokka: kuohuviini (4)

Edellä mainitut tuotantoalueen pinnanmuodostuksen, maaperän koostumuksen ja ilmaston erityispiirteet sekä viljelyolosuhteet ovat ihanteelliset kuohuviinin tuotantoon soveltuvien rypäleiden viljelyyn.

Tässä ympäristössä viljellyistä ja oikeaan aikaan korjatuista Fiano-lajikkeen rypäleistä tuotetaan perusviinejä kuohuviineihin, joissa omenahappo ja viinihappo ovat täydellisessä tasapainossa. Viineissä on voimakkaita raikkaita, kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita ja niiden maku on voimakas.

Suojatun alkuperänimityksen ”Fiano di Avellino” tuotantoalueella kuohuviinit valmistetaan vakiintuneen perinteen mukaisesti menetelmällä, jossa jälkikäyminen tapahtuu autoklaavissa ja pullossa. Tällä alueella on tapana käyttää näiden viinien valmistuksessa jälkikäymistä ja eripituisia kypsytysaikoja. Toisinaan viinin kulutukseen luovuttamista viivästytetään, jotta siihen kehittyy Riserva-viinityypeille ominaisia erityispiirteitä, kuten laveampia ja monipuolisempia vivahteita, hienoja ja kestäviä kuplia tai tasapainoisempia makuja.

Viimeisten kymmenen vuoden aikana Fiano-rypäleistä valmistettujen kuohuviinien tuotanto on yleistynyt Avellinon maakunnassa, ja kuohuviinien tuottajia ja kuohuviinituotteita on rekisteröity aiempaa enemmän.

8.3 *SAN-viini ”Fiano di Avellino” – Ympäristön ominaisuuksien ja tuotteen laadun välisen syy-seuraussuhteen kuvaus*

Luokka: viini (1)

Tuote-eritelmän kattamilla viineillä on hyvin selkeitä ja erottuvia analyyttisia ja aistinvaraisia ominaisuuksia, jotka voidaan selvästi yhdistää alueen maaperään ja ilmastoon.

Tarkemmin sanottuna kaikkien Fiano di Avellino -viinityyppien kemiallis-fysikaaliset ominaisuudet ovat tasapainoisia. Maussa ja aromeissa on harmonisia ja miellyttäviä vivahteita, jotka ovat peräisin käytetyistä rypälelajikkeista ja viininviljelytekniikoista. Tämä on osoitus viiniköynnösten, ympäristön ja inhimillisten tekijöiden välisestä vuorovaikutuksesta.

Fiano di Avellino -viinille voidaan määrittää neljä eri kasvualuetta, joilla Fiano-rypälelajikkeen ominaispiirteet tulevat esiin. Vaikka näillä alueilla tuotetuilla viineillä on yhteisiä ominaisuuksia, kullakin niistä on myös omat vivahteensa ja sävynsä kasvualueen korkeudesta, sijainnista ja maaperän koostumuksesta riippuen.

Lapio: Viinit ovat runsaita ja ryhdikkäitä, ja niissä on poikkeuksellista hapokkuutta ja mineraalisuutta. Voimakkaiden aromiensa ansiosta näillä alueilla tuotetut Fiano di Avellino -viinit muistuttavat myös usein vuoristossa tuotettuja viinejä.

Summonte: Maata on vaikea muokata. Viinit ovat konsentroituneita ja voimakkaita, ja niissä on runsaan hedelmäisiä ja hennon mineraalisia vivahteita. Viinit ovat voimakkaita ja huomattavan hedelmäisiä.

Montefredane: Mäkinen maasto sekä savinen ja kalkkipitoinen maaperä tuovat esiin hyvin kypsytykseen soveltuville viineille tyypilliset mineraaliset vivahteet, kuten nyt on osoitettu.

Tätä Avellinon itäpuolella sijaitsevaa mäkistä aluetta ei voida rajata yhteen kuntaan, koska viiniä tuotetaan useilla asutusalueilla. Hiekkaisesta maaperästä viinit saavat paahdetuille hasselpähkinöille tyypillisiä savumaisia ja muusta kuin mineraaleista peräisin olevia vivahteita.

Luokka: kuohuviini (4)

Tuotantoalueen mäkinen pinnanmuodostus, viinitilojen sijainti ja korkeus sekä alueen erityinen soveltuvuus viininviljelyyn luovat yhdessä ympäristön, joka tarjoaa viiniköynnöksille ihanteelliset kasvuolosuhteet.

Alueen viinitilat ovat poikkeuksellisen mäkisiä ja joissakin tapauksissa lähes vuoristomaisia, minkä vuoksi rypäleiden laadulliset ominaisuudet soveltuvat ihanteellisesti myös varhaiseen rypäleiden korjuuseen kuohuviinien perusviinien valmistamista varten.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

”Fiano di Avellino”, ”Fiano di Avellino” Riserva, ”Fiano di Avellino” Spumante ja ”Fiano di Avellino” Spumante Riserva

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

SAN-viiniä ”Fiano di Avellino” sisältäviin pulloihin tai muihin astioihin on aina merkittävä rypäleiden viljelyvuosi, lukuun ottamatta kuohuviinityyppejä, joissa ei ole merkintää ”Millesimato”.

Suojatun alkuperänimityksen ”Fiano di Avellino” saaneita viinejä saa luovuttaa kulutukseen ainoastaan pulloissa tai muissa lasisissa astioissa, joiden tilavuus on enintään 6 litraa ja joissa on DOCG-viinien edellyttämät merkinnät.

Edellisessä kohdassa tarkoitetut astiat on kuohuviiniluokkia lukuun ottamatta suljettava vakiokorkilla, joka on valmistettu sovellettavan lainsäädännön nojalla sallituista materiaaleista. Kaikkia sovellettavan lainsäädännön nojalla sallittuja soveltuvia sulkemisjärjestelmiä saa käyttää tilavuudeltaan enintään 0,187 litran astioissa.

Kuohuviiniä sisältävät lasipullot on suljettava sienen muotoisilla korkeilla. Muovikorkkeja ei saa käyttää astioissa, joiden nimellistilavuus on yli 0,200 litraa.

Linkki tuote-eritelmään

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