C/2025/298

10.1.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, concernant le cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/298)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION AU NIVEAU DE L'UNION

«Fiano di Avellino»

PDO-IT-A0232-AM03

Date de la demande: 3.1.2022

MODIFICATION

Demandeur et intérêt légitime

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [association de protection des vins de l'Irpinia]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (association de protection des vins DOC et DOCG)

Description et motifs de la modification

1. AJOUT DE LA CATÉGORIE DES VINS MOUSSEUX POUR LES TYPES SPUMANTE (MOUSSEUX) ET SPUMANTE RISERVA (MOUSSEUX RÉSERVE)

   Description: la catégorie 4 («Vins mousseux») est ajoutée pour les nouveaux types «Fiano di Avellino» Spumante (mousseux) et «Fiano di Avellino» Spumante Riserva (mousseux réserve). Tous les articles ont donc été adaptés pour inclure les éléments distinctifs des catégories de produits de la vigne.

   Motifs: cette modification vise à mieux protéger et à promouvoir l'AOP «Fiano di Avellino», en soulignant son potentiel spécifique de transformation en vin mousseux. Compte tenu de la tradition des vins mousseux dans la région, les deux types de vins Spumante (mousseux) ont été ajoutés pour permettre une meilleure représentation de la région, du cépage Fiano et de l'appellation.

   Parties concernées par la modification: articles 1er, 2, 4, 5, 6, 7 et 8 du cahier des charges; rubriques «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Rendements maximaux», «Lien avec la zone géographique» et «Autres conditions» du document unique.

2. VIEILLISSEMENT DU VIN «SPUMANTE» (MOUSSEUX) DANS LA MÊME ZONE GÉOGRAPHIQUE

   Description: le terme «vieillissement» est ajouté pour préciser que cette étape doit également avoir lieu dans la même zone géographique que la vinification et l'élaboration des vins.

   Motifs: étant donné que le vin mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle a été ajouté, il est nécessaire de préciser que le vieillissement doit également avoir lieu dans la même zone géographique que la vinification et l'élaboration.

   Parties concernées par la modification: article 5 du cahier des charges; rubrique «Pratiques œnologiques spécifiques» du document unique.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L 2024/1143 du 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. MÉTHODE DE PRODUCTION ET PÉRIODE DE VIEILLISSEMENT POUR LES TYPES SPUMANTE (MOUSSEUX) ET SPUMANTE RISERVA (MOUSSEUX RÉSERVE)

Description: des informations sont ajoutées sur la méthode d'élaboration des vins mousseux. Pour la version «Riserva», il est précisé que seule la méthode traditionnelle peut être utilisée.

Motifs: étant donné que les types «Spumante» (mousseux) sont ajoutés dans l'intention de n'autoriser que la seconde fermentation en bouteille, un paragraphe est ajouté pour le préciser. Cette modification vise à protéger l'AOP «Fiano di Avellino». Compte tenu de l'excellente qualité des vins mousseux élaborés à partir de raisins Fiano dans cette zone, l'objectif est de veiller à ce que le nouveau type ajouté offre des produits de qualité, de manière à les valoriser et à mieux les promouvoir.

Description: des informations sont ajoutées sur les périodes minimales de vieillissement (au moins 18 mois) pour les vins mousseux.

Motifs: à la suite des évaluations techniques effectuées lors des dégustations de vins mousseux dans la région, il a été jugé approprié de laisser le vin vieillir pendant au moins 18 mois après le tirage (mise en bouteille), afin de proposer la meilleure qualité. Les caractéristiques organoleptiques de ce vin mousseux réputé évoluent en conséquence: le nez devient plus complexe et la bouche élégante et parfaitement équilibrée.

Description: des informations sont ajoutées sur les périodes minimales de vieillissement (au moins 36 mois) pour les vins «Spumante Riserva» (mousseux réserve).

Motifs: une version «Spumante Riserva» (mousseux réserve) étant également ajoutée, il convient de distinguer les périodes minimales de vieillissement pour les deux types de vins mousseux, avec une durée minimale de vieillissement plus longue pour les vins «Riserva». Étant donné que les vins mousseux sont élaborés selon la méthode de la seconde fermentation en bouteille et compte tenu des habitudes de production locales, il a été jugé opportun de prévoir une période minimale de vieillissement de 36 mois à compter de la date du tirage (mise en bouteille). Cette période garantit que les propriétés organoleptiques de cette version particulière «Riserva» du type de vin mousseux répondent à des normes de qualité élevées et soient plus élégantes et plus complexes que la version ordinaire du vin mousseux.

Parties concernées par la modification: article 5 du cahier des charges: rubrique «Autres conditions» du document unique.

4. INCLUSION DE CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES POUR SPUMANTE (MOUSSEUX) ET SPUMANTE RISERVA (MOUSSEUX RÉSERVE)

Description: les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques de la nouvelle catégorie de vin «Fiano di Avellino» «Spumante» (mousseux) au moment de sa mise à la consommation sont ajoutées.

Motifs: le nouveau type de vin «Fiano di Avellino» «Spumante» (mousseux) ayant été ajouté, il était nécessaire de définir ses caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques au moment de la mise à la consommation. Les données et les descriptions, examinées avec attention, font référence à un produit de haute qualité, caractérisé par un élevage en cave de moyenne durée.

Description: les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques de la nouvelle catégorie de vin «Fiano di Avellino» Spumante Riserva (mousseux réserve) au moment de sa mise à la consommation sont ajoutées ci-dessous.

Motifs: le nouveau type de vin «Fiano di Avellino» Spumante Riserva (mousseux réserve) ayant été ajouté, il était nécessaire de définir ses caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques au moment de la mise à la consommation. Les données et les descriptions, examinées avec attention, font référence à un produit de haute qualité, caractérisé par un élevage en cave de longue durée.

Parties concernées par la modification: article 6 du cahier des charges: rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

5. AJOUT D'EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE POUR LES TYPES SPUMANTE (MOUSSEUX) ET SPUMANTE RISERVA (MOUSSEUX RÉSERVE)

Description: une mention est ajoutée pour préciser que l'année du millésime ne doit pas être indiquée pour les vins mousseux. Par conséquent, la mention «à l'exception des types de vins mousseux» est ajoutée à la description indiquant que les bouteilles de vin de l'AOP «Fiano di Avellino» doivent comporter l'indication du millésime.

Motifs: l'ajout du nouveau type de vin mousseux «Fiano di Avellino», pour lequel l'année de la vendange n'est pas indiquée sur l'étiquette, a nécessité l'ajout d'une mention précisant que le millésime, obligatoire pour les vins tranquilles, ne doit pas être indiqué pour ce type de vin.

Description: une mention est ajoutée pour préciser que les bouchons ras de bague ne peuvent pas être utilisés pour le type de vin mousseux. La description des récipients indique donc: «Dans le cas des vins mousseux, les bouteilles en verre doivent être fermées par des bouchons champignons et le plastique ne doit pas être utilisé pour des volumes nominaux supérieurs à 0,200 litre.»

Motifs: cette modification résulte d'une exigence technique concernant les bouchons. Les vins mousseux étant mis en bouteille sous pression, les bouteilles ne peuvent pas être fermées par les bouchons ras de bague spécifiés pour la catégorie des vins tranquilles.

Parties concernées par la modification: article 7 du cahier des charges: rubrique «Autres conditions» du document unique.

6. MISE À JOUR DE LA DESCRIPTION DU LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE

Description: le lien avec l'environnement a été mis à jour à la suite de l'ajout de la nouvelle catégorie «Vins mousseux».

Motifs: les rubriques relatives au lien avec l'environnement, à savoir «Informations sur les caractéristiques du produit découlant essentiellement du milieu géographique» et «Description de l'interaction causale entre les caractéristiques de l'environnement et la qualité du produit», devaient être mises à jour afin d'y inclure les références à la nouvelle catégorie «Vin mousseux».

Parties concernées par la modification: article 8 du cahier des charges; rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit:**

Fiano di Avellino

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vins mousseux

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 1. 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *«Fiano di Avellino»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: agréable, intense, fin, caractéristique.

Bouche: sèche, fraîche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— 2. Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— 3. Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— 4. Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— 5. Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— 6. Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *«Fiano di Avellino» Riserva (réserve)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: agréable, intense, fin.

Bouche: sèche, fraîche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *«Fiano di Avellino» Spumante (mousseux) élaboré selon la méthode traditionnelle*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Bulle: fine et persistante.

Robe: jaune paille plus ou moins intense, s'illuminant de reflets verdâtres.

Nez: caractéristique, agréable, avec des notes délicates de levure.

Bouche: fine et harmonieuse, de «dosage zéro» à «doux».

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union.

4. *Caractéristiques analytiques générales*

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. *«Fiano di Avellino» Spumante Riserva (mousseux réserve) fabriqué selon la méthode traditionnelle*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Bulle: fine et persistante.

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: caractéristique, agréable, avec des notes délicates de levure.

Bouche: fine et harmonieuse, de «dosage zéro» à «doux».

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. «Fiano di Avellino» Riserva (réserve) – période minimale de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

Pour le type «Fiano di Avellino» Riserva (réserve), la période minimale de vieillissement est de 12 mois.

2. «Fiano di Avellino» Spumante (mousseux) – vieilli en bouteille

Pratique œnologique spécifique

Élaboration de vins mousseux selon la méthode de la seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle) et vieillissement en bouteille pendant au moins 18 mois après le tirage.

3. «Fiano di Avellino» Spumante Riserva (mousseux réserve) – vieilli en bouteille

Pratique œnologique spécifique

Élaboration de vins mousseux selon la méthode de la seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle) et vieillissement en bouteille pendant au moins 36 mois après le tirage.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Fiano di Avellino», «Fiano di Avellino» Riserva (réserve), «Fiano di Avellino» Spumante (mousseux) et «Fiano di Avellino» Spumante Riserva (mousseux réserve)

10 000 kg de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production de l'AOP «Fiano di Avellino» est située autour d'Avellino. Elle s'étend jusqu'à la limite de la province de Benevento et comprend la zone occidentale de la province, dont ses 26 communes: 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 et Montefalcione, toutes situées dans la province d'Avellino, pour une superficie totale de 276 km^2.

7. **Cépages**

Coda di Volpe Bianca B. - Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

8. **Description du ou des liens**

8.1. *«Fiano di Avellino» AOP – Détails de la zone géographique*

Catégories de vin (1) et de vin mousseux (4)

Facteurs naturels

La zone délimitée de l'AOP «Fiano di Avellino» se situe entre la vallée de la rivière Calore, la vallée de la rivière Sabato, les flancs du massif du Partenio et les collines donnant sur le Vallo di Lauro. D'un point de vue orographique, la morphologie se caractérise principalement par un long enchaînement de collines enclavées entre les pentes des versants montagneux. L'exposition dominante des vignobles, orientés sud-est/sud-ouest et situés dans des zones particulièrement adaptées à la culture de la vigne, contribue à un environnement suffisamment ventilé et lumineux, favorable à l'exécution optimale des fonctions végéto-productives de la plante.

La zone présente une grande variabilité géologique, qu'elle doit notamment à sa vaste étendue, alternant entre sols argilo-calcaires à éléments volcaniques, roches dures et compactes et sols principalement constitués de composés argileux.

Facteurs historiques et humains

Dans la région, la viticulture est une tradition ancestrale liée à la présence de la rivière Sabato, qui traverse les formations collinaires qui la caractérisent et qui tire son nom du peuple sabin, dont l'éponyme était Sabus ou Sabatini: une tribu des Samnites établie dans le bassin de la rivière Sabato.

Selon des sources historiques, le terme «Apiano» tire son origine du vin produit dans la zone agricole «Apia», qui correspond aujourd'hui à la commune de Lapio située dans les collines à l'est d'Avellino, à une altitude de 590 m, alors que selon d'autres sources, le mot «Apiano» proviendrait d'«Api» (abeilles en italien) et renverrait à la facilité avec laquelle les abeilles sont attirées par la pulpe sucrée des raisins.

La création à Avellino de l'École royale de viticulture et d'œnologie contribue à faire de cette zone l'un des principaux centres vitivinicoles italiens, participant à la diffusion de la culture du cépage Fiano dans la région, ainsi que dans l'ensemble de la zone de la moyenne vallée de la rivière Sabato.

La présence de l'école de viticulture, moteur du progrès socio-économique, permettra à la province vitivinicole d'Avellino de devenir l'une des premières provinces italiennes pour la production et l'exportation de vin.

Sur le plan scientifique, la valeur technique et économique de la production du «Fiano di Avellino» est reconnue par toutes les études ampélographiques et œnologiques qui se sont succédé au fil du temps.

L'AOP «Fiano di Avellino» est un fleuron de la production de vins blancs du Sud, qui se caractérise par sa fraîcheur, sa finesse et son agréable minéralité et qui, compte tenu de son aptitude au vieillissement, est également produite dans la version «Riserva».

Les facteurs naturels décrits ci-dessus s'accompagnent d'une tradition viticole profondément enracinée dans cette zone de la province d'Avellino, qui repose désormais sur un apport scientifique et technique considérable et continu, avec des résultats culturaux et technologiques significatifs et constants qui ont contribué à améliorer la qualité et la diffusion des vins de l'AOP «Fiano di Avellino» sur les marchés national et international.

8.2. *«Fiano di Avellino» AOP – Informations sur les caractéristiques du produit découlant essentiellement du milieu géographique*

Catégorie: Vin (1)

Le relief vallonné du territoire de production et l'exposition dominante des vignobles, orientés sud-est/sud-ouest et situés dans des zones particulièrement adaptées à la culture de la vigne, contribue à un environnement suffisamment ventilé et lumineux, favorable à l'exécution optimale des fonctions végéto-productives de la plante.

De nombreux manuscrits et sources historiques attestent de l'histoire vitivinicole millénaire de la zone de production du «Fiano di Avellino», qui commence à l'Antiquité et devient une activité socio-économique à part entière sous l'Empire romain. Cela constitue une preuve essentielle du lien et de l'interaction étroits entre les facteurs humains, la qualité et les caractéristiques spécifiques du vin «Fiano di Avellino».

Cette histoire témoigne de la manière dont les habitants de ce terroir ont, au fil des siècles, transmis les techniques traditionnelles viticoles et les compétences œnologiques, qui ont été améliorées et affinées à l'époque contemporaine, grâce aux avancées constantes dans les domaines scientifiques et technologiques.

Catégorie: Vin mousseux (4)

Les caractéristiques susmentionnées de la topographie, de la composition du sol et des spécificités climatiques de la zone de production, ainsi que les conditions de culture, conviennent parfaitement à la culture de raisins bien adaptés à la production de vins mousseux.

Les raisins du cépage Fiano cultivés dans ce milieu et récoltés au moment le plus opportun produisent des vins de base destinés aux vins mousseux présentant un équilibre parfait entre l'acide malique et l'acide tartrique, avec des notes intenses fraîches, florales et fruitées et un goût prononcé.

En outre, il existe sur le territoire de l'AOP «Fiano di Avellino» une tradition bien établie de production de vins mousseux selon la méthode de la seconde fermentation en autoclaves et en bouteille. Pour ces vins, il est d'usage dans la région de procéder à une seconde fermentation avec des périodes de vieillissement différentes, retardant parfois la mise à la consommation du vin afin qu'il puisse développer des caractéristiques spécifiques, telles que des notes plus amples et plus complexes, des bulles fines et durables ou une saveur plus équilibrée, typique des versions de Riserva.

Au cours des dix dernières années, la production de vins mousseux à partir de raisins Fiano s'est davantage accrue dans la province d'Avellino, avec un plus grand nombre de producteurs et de produits enregistrés dans la catégorie des vins mousseux.

8.3. *«Fiano di Avellino» AOP – Description de l'interaction causale entre les caractéristiques de l'environnement et la qualité du produit*

Catégorie: Vin (1)

D'un point de vue analytique et organoleptique, les vins couverts par le présent cahier des charges présentent des caractéristiques très évidentes et distinctives qui peuvent être clairement liées au sol et au climat de la zone.

Concrètement, tous les types de vins «Fiano di Avellino» présentent des caractéristiques chimico-physiques équilibrées. La bouche et le nez comprennent des notes harmonieuses et agréables du cépage dont ils sont issus et des techniques viticoles respectives, ce qui prouve l'interaction entre les vignes, l'environnement et les facteurs humains.

Quatre terroirs sélectionnés dans lesquels s'expriment les caractéristiques variétales des raisins Fiano peuvent être distingués pour le «Fiano di Avellino». Bien qu'ils soient liés par un fil conducteur commun, ils ont chacun leurs propres accents et teintes en fonction de l'altitude, de l'exposition et de la composition du sol.

Lapio: les vins produits sur ce terroir sont riches et bien structurés, exprimant une acidité et une minéralité inhabituelles. Le nez intense signifie également que les vins «Fiano di Avellino» produits dans ces zones ressemblent souvent à des vins de montagne.

Summonte: la terre est difficile à travailler. Les vins sont concentrés et puissants, avec des notes très fruitées et peu minérales. Les vins sont puissants et clairement fruités.

Montefredane: relief vallonné avec un sol argilo-calcaire qui apporte les notes minérales typiques des vins aptes au vieillissement, comme cela a été démontré.

Cette zone vallonnée, située à l'est d'Avellino, ne peut être réduite à une seule commune, étant donné qu'il existe de nombreux établissements viticoles. Les sols sablonneux confèrent des notes typiques de noisettes grillées, rappelant des notes fumées d'origine non minérale.

Catégorie: Vin mousseux (4)

Le relief vallonné de la zone de production, l'exposition et l'altitude des vignobles en font une zone particulièrement adaptée à la viticulture et contribuent à un environnement favorable à l'exécution optimale des fonctions végéto-productives de la plante.

Le type de vignobles particulièrement vallonné, parfois presque montagneux, de la zone fait que les raisins répondent à des exigences qualitatives qui sont également idéales pour une récolte précoce en vue de la production de vins de base pour les vins mousseux.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

«Fiano di Avellino», «Fiano di Avellino» Riserva (réserve), «Fiano di Avellino» Spumante (mousseux) et «Fiano di Avellino» Spumante Riserva (mousseux réserve)

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Il convient de toujours indiquer l'année de production des raisins sur les bouteilles ou autres récipients utilisés pour le vin AOP «Fiano di Avellino», à l'exception des types mousseux non étiquetés comme «Millesimato» (millésimés).

Les vins bénéficiant de l'AOP «Fiano di Avellino» ne peuvent être mis à la consommation que dans des bouteilles ou d'autres récipients en verre d'une capacité maximale de 6 litres sur lesquels sont apposées les indications requises pour les vins DOCG.

À l'exception des catégories de vins mousseux, les récipients visés au paragraphe précédent doivent être fermés par un bouchon ras de bague réalisé dans un matériau autorisé par la législation en vigueur. L'utilisation de tous les systèmes de fermeture autorisés par la législation en vigueur est permise pour les récipients d'une capacité ne dépassant pas 0,187 litre.

Pour les vins mousseux, les bouteilles en verre doivent être fermées par des bouchons champignons et le plastique ne doit pas être utilisé pour des volumes nominaux supérieurs à 0,200 litre.

Lien vers le cahier des charges

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