C/2025/298

10.1.2025

Foilsiú iarratais ar fhormheas ar leasú ar leibhéal an Aontais ar shonraíocht táirge le haghaidh ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint in earnáil an fhíona de bhun Airteagal 97(4) an chéad fhomhír i gcomhar le hAirteagal 105 de Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle

(C/2025/298)

Laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Ballstáit nó údaráis tríú tír, nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó ina chónaí i dtríú tír, nós imeachta freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

IARRATAS AR LEASÚ AR LEIBHÉAL AN AONTAIS A FHORMHEAS

‘Fiano di Avellino’

PDO-IT-A0232-AM03

Dáta an iarratais: 3.1.2022

LEASÚ

Iarratasóir agus leas dlisteanach

Consorzio di Tutela dei vini d’Irpinia [Comhlachas cosanta le haghaidh fhíonta Irpinia]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (Comhlachas cosanta fíona DOC agus DOCG)

Tuairisc ar an leasú agus na cúiseanna leis

1. CATAGÓIR AN FHÍONA SHÚILÍNIGH A CHUR ISTEACH I gCÁS NA gCINEÁLACHA SPUMANTE AGUS SPUMANTE RISERVA

   Tuairisc: Cuireadh catagóir 4 (‘Fíon súilíneach’) isteach i gcás na gcineálacha nua Spumante ‘Fiano di Avellino’ agus Spumante Riserva ‘Fiano di Avellino’. Dá bhrí sin, cuireadh gach airteagal in oiriúint chun mionsonraí idirdhealaitheacha na gcatagóirí táirgí fíniúna a áireamh.

   Cúis: Féachtar leis an leasú sin le ATFC ‘Fiano di Avellino’ a chosaint agus a chur chun cinn ar bhealach níos fearr, trína phoitéinseal sonrach chun fíon súilíneach a dhéanamh de a chur i dtábhacht. I bhfianaise thraidisiún an fhíona shúilínigh sa limistéar áitiúil, cuireadh an dá chineál fíona Spumante isteach chun gur féidir ionadaíocht níos fearr a dhéanamh ar an limistéar, ar chineál fíonchaor Fiano agus ar an ainmniúchán.

   Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagail 1, 2, 4, 5, 6, 7 agus 8 den tsonraíocht; na ranna ‘Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)’, ‘Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha’, ‘Uastáirgeacht’, ‘Nasc leis an limistéar geografach’ agus ‘Coinníollacha breise’ den doiciméad aonair.

2. AOSÚ AN FHÍONA SPUMANTE (SÚILÍNEACH) SA LIMISTÉAR GEOGRAFACH CÉANNA

   Tuairisc: Cuireadh an focal ‘aosú’ isteach chun a shonrú nach mór tabhairt faoin gcéim sin freisin sa limistéar geografach céanna leis na céimeanna fíonóireachta agus próiseála.

   Cúis: Ós rud é gur cuireadh fíon súilíneach a dhéantar ar an modh traidisiúnta isteach, is gá a shonrú nach mór an chéim aosaithe a dhéanamh freisin sa limistéar geografach céanna leis na céimeanna fíonóireachta agus próiseála.

   Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 5 den tsonraíocht; an roinn ‘Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha’ den doiciméad aonair.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. MODH TÁIRGTHE AGUS TRÉIMHSE AOSAITHE LE hAGHAIDH CINEÁLACHA SPUMANTE AGUS SPUMANTE RISERVA

Tuairisc: Cuireadh faisnéis isteach maidir leis an modh a úsáidtear chun fíonta súilíneacha a dhéanamh. I gcás an leagain Riserva, sonraítear nach féidir ach an modh traidisiúnta a úsáid.

Cúis: Ós rud é gur cuireadh na cineálacha Spumante isteach agus é d'aidhm nach bhféadfar ach an modh coipthe thánaistigh sa bhuidéal a úsáid, cuireadh mír isteach chun é sin a shonrú. Is é is cúis leis an leasú sin ATFC 'Fiano di Avellino' a chosaint. I bhfianaise cháilíocht den scoth an fhíona shúilínigh a dhéantar trí úsáid a bhaint as fíonchaora Fiano sa limistéar sin, tá sé d'aidhm aige a áirithiú gurb éard atá sa chineál nua a chuirtear isteach táirgí ar ardchaighdeán, chun gur féidir a bpróifíl a ardú agus iad a chur chun cinn ar bhealach níos fearr.

Tuairisc: Cuireadh faisnéis isteach maidir leis na híostréimhsí aosaithe (18 mí ar a laghad) i gcás fíonta súilíneacha.

Cúis: Tar éis measúnuithe teicniúla ar thrialacha ar fhíon súilíneach a rinneadh sa limistéar, measadh gurb iomchuí an fíon a aosú ar feadh 18 mí ar a laghad tar éis tirage (buidéalú), chun cáilíocht a uasmhéadú. Tagann forbairt dá réir sin ar shaintréithe orgánaileipteacha an fhíona shúilínigh sin a bhfuil ardmheas air, is é sin go dtagann dea-bholaithe níos casta chun cinn agus blas galánta atá go hiomlán cothrom.

Tuairisc: Cuireadh faisnéis isteach maidir leis na híostréimhsí aosaithe (36 mhí ar a laghad) i gcás fíonta Spumante Riserva.

Cúis: Ós rud é go bhfuil leagan Spumante Riserva curtha isteach freisin, ní mór idirdhealú a dhéanamh idir na híostréimhsí aosaithe le haghaidh an dá leagan d'fhíon súilíneach, agus íostréimhse aosaithe níos faide is gá le haghaidh fíonta Riserva. Ós rud é go ndéantar na fíonta súilíneacha trí úsáid a bhaint as an modh coipthe thánaistigh sa bhuidéal agus i bhfianaise na nósanna táirgthe áitiúla, meastar go bhfuil sé tráthúil íostréimhse aosaithe 36 mhí a shonrú ón dáta tirage (buidéalú). Áirithítear leis sin go gcomhlíonann saintréithe orgánaileipteacha an leagain áirithe seo de Riserva den chineál fíona shúilínigh ardchaighdeáin cháilíochta agus go bhfuil siad níos galánta agus níos casta ná an gnáthleagan d'fhíon súilíneach.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 5 den tsonraíocht; an roinn 'Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha' den doiciméad aonair.

4. SAINTRÉITHE ANAILÍSEACHA AGUS ORGÁNAILEIPTEACHA A CHUR ISTEACH I gCÁS SPUMANTE AGUS SPUMANTE RISERVA

Tuairisc: Cuireadh na saintréithe ceimi-fhisiceacha agus orgánaileipteacha ar thomhaltas chatagóir fíona nua Spumante 'Fiano di Avellino' isteach.

Cúis: Ós rud é gur cuireadh cineál nua fíona Spumante 'Fiano di Avellino' isteach, ba ghá a shaintréithe ceimi-fhisiceacha agus orgánaileipteacha ar thomhaltas a shainmhíniú. Tar éis breithniú cúramach a dhéanamh orthu, tagraíonn na sonraí agus na tuairiscí do tháirge d'ardchaighdeán le haosú meánach sa siléar.

Tuairisc: Tá na saintréithe ceimi-fhisiceacha agus orgánaileipteacha ar thomhaltas chatagóir fíona nua Spumante Riserva 'Fiano di Avellino' curtha isteach thíos.

Cúis: Ós rud é gur cuireadh cineál nua fíona Spumante Riserva 'Fiano di Avellino' isteach, ba ghá a shaintréithe ceimi-fhisiceacha agus orgánaileipteacha ar thomhaltas a shainmhíniú. Tar éis breithniú cúramach a dhéanamh orthu, tagraíonn na sonraí agus na tuairiscí do tháirge d'ardchaighdeán le haosú fada sa siléar.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 6 den tsonraíocht; an roinn 'Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)' den doiciméad aonair.

5. CEANGLAIS LIPÉADAITHE LE hAGHAIDH SPUMANTE AGUS SPUMANTE RISERVA A CHUR ISTEACH

Tuairisc: Cuireadh foclaíocht isteach chun a shonrú nach gá bliain na fíona a shonrú le haghaidh fíonta súilíneacha. Dá bhrí sin, tá na focail 'cé is moite de na cineálacha fíona shúilínigh' curtha leis an tuairisc ina luaitear nach mór an bhliain inar táirgeadh na fíonchaora a léiriú ar bhuidéil fíona a chumhdaítear le ATFC 'Fiano di Avellino'.

Cúis: Le cur isteach an chineáil fíona shúilínigh nua 'Fiano di Avellino', nach léirítear an bhliain ina mbuaintear na fíonchaora ar an lipéad, ceanglaíodh go gcuirfí foclaíocht leis chun a shonrú nach gá bhliain na fíona – atá sainordaitheach i gcás fíonta socra – a shonrú le haghaidh an chineáil fíona sin.

Tuairisc: Cuireadh foclaíocht isteach chun a shonrú nach bhféadfar stopalláin chaighdeánacha a úsáid le haghaidh an chineáil fíona shúilínigh. Dá bhrí sin, luaitear an méid seo a leanas sa tuairisc ar na coimeádáin: 'I gcás fíonta súilíneacha, ní mór na buidéil ghloine a dhúnadh le stopalláin i gcruth beacán agus níor cheart plaisteach a úsáid le haghaidh toirteanna ainmniúla de bhreis ar 0.200 lítear'.

Cúis: Is mar thoradh ar cheanglas teicniúil le haghaidh stopallán é an leasú seo. Ós rud é go ndéantar fíonta súilíneacha a bhuidéalú faoi bhrú, ní féidir iad a shéalú leis na stopalláin chaighdeánacha a shonraítear le haghaidh na catagóire fíonta socra.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 7 den tsonraíocht; an roinn 'Coinníollacha breise' den doiciméad aonair.

6. TUAIRISC AR AN NASC LEIS AN LIMISTÉAR GEOGRAFACH A THABHAIRT COTHROM LE DÁTA

Tuairisc: Tugadh an nasc leis an timpeallacht cothrom le dáta tar éis chur isteach na catagóire nua 'Fíon súilíneach'.

Cúis: Ba ghá na ranna maidir leis an nasc leis an timpeallacht, i.e. 'Faisnéis maidir le saintréithe an táirge atá inchurtha go bunúsach i leith na timpeallachta geografaí' agus 'Tuairisc ar an idirghníomhaíocht chúisíoch idir saintréithe an chomhshaoil agus cáilíocht an táirge' a thabhairt cothrom le dáta chun tagairtí don chatagóir nua 'Fíon súilíneach' a áireamh.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 8 den tsonraíocht; an roinn 'Nasc leis an limistéar geografach' den doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm an táirge**

Fiano di Avellino

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint

3. **Catagóirí an táirge fíniúna**

1. Fíon

4. Fíon súilíneach

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 22 - DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 - Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)**

1. *'Fiano di Avellino'*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath buí na tuí lena mbaineann déine éagsúil;

Dea-bholadh: deas, dian, mín, sainiúil;

Blas: tirim, úr, comhchuí;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,50 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,0 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— 2. Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— 3. Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— 4. Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— 5. Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— 6. Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

2. *'Fiano di Avellino' Riserva*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath buí na tuí lena mbaineann déine éagsúil;

Dea-bholadh: deas, dian, mín;

Blas: tirim, úr, comhchuí;

neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 17,0 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

3. *Spumante 'Fiano di Avellino' a dhéantar ar an modh traidisiúnta*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Cúr: mín agus marthanach;

Dath: dath buí na tuí lena mbaineann déine éagsúil agus imireacha glasa éadroma;

Dea-bholadh: suaithinseach, deas, le ruainnín fíneálta giosta;

Blas: mín agus comhchuí, idir dáileog nialasach agus milis;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,0 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

4. *Saintréithe anailíseacha ginearálta*

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 6 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

5. *Spumante Riserva 'Fiano di Avellino' a dhéantar ar an modh traidisiúnta*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Cúr: mín agus marthanach;

Dath: dath buí na tuí lena mbaineann déine éagsúil;

Dea-bholadh: suaithinseach, deas, le ruainnín fíneálta giosta;

Blas: mín agus comhchuí, idir dáileog nialasach agus milis;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,0 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 6 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. Riserva 'Fiano di Avellino' - íostréimhse aosaithe

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

I gcás chineál Riserva 'Fiano di Avellino', 12 mhí a bheidh san íostréimhse aosaithe.

2. Spumante 'Fiano di Avellino' - aosaithe sa bhuidéal

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Fíonta súilíneacha a tháirgeadh ar an modh coipthe thánaistigh sa bhuidéal (modh traidisiúnta) agus aosú sa bhuidéal ar feadh 18 mí ar a laghad tar éis tirage.

3. Spumante Riserva 'Fiano di Avellino' - aosaithe sa bhuidéal

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Fíonta súilíneacha a tháirgeadh ar an modh coipthe thánaistigh sa bhuidéal (modh traidisiúnta) agus aosú sa bhuidéal ar feadh 36 mí ar a laghad tar éis tirage.

5.2. *Uastáirgeacht*

1. 'Fiano di Avellino', 'Fiano di Avellino' Riserva, 'Fiano di Avellino' Spumante agus 'Fiano di Avellino' Spumante Riserva

10 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Tá an limistéar táirgthe le haghaidh ATFC 'Fiano di Avellino' suite timpeall Avellino. Síneann sé chomh fada leis an teorainn le cúige Benevento, agus cuimsíonn sé limistéar thiar an chúige. Tá 26 bhardas sa limistéar: 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 agus Montefalcione, ar i gcúige Avellino atá gach ceann acu, lena gcumhdaítear achar iomlán 276 km^2.

7. **Cineálacha fíonchaor**

Coda di Volpe Bianca B. - Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

8. **Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)**

8.1. *ATFC 'Fiano di Avellino' - Mionsonraí an limistéir gheografaigh*

Na catagóirí Fíon (1) agus Fíon súilíneach (4)

Tosca nádúrtha:

Tá an limistéar críochaithe le haghaidh ATFC 'Fiano di Avellino' suite idir gleannta Calore agus Sabato, fánaí Monte Partenio agus na cnoic mórthimpeall ghleann Lauro. Ó thaobh rilífe de, is éard atá sa tírdhreach den chuid is mó stráicí ollmhóra tír-raoin chnocaigh idir fánaí sléibhe. In éineacht le nochtadh na bhfíonghort soir ó dheas/siar ó dheas den chuid is mó, atá suite i limistéir atá an-oiriúnach do shaothrú fíniúnacha, cruthaíonn sé sin timpeallacht gheal ghaofar oiriúnach a sholáthraíonn dálaí fáis idéalacha don phlanda.

Ciallaíonn méid suntasach an limistéir freisin go bhfuil éagsúlachtaí móra geolaíocha ann. Cé go bhfuil roinnt ithreacha ann a bhfuil substráit chré-aoil agus rianta bolcánacha acu, tá carraigeacha crua, dlútha nó comhdhúile cré den chuid is mó i suíomhanna eile.

Tosca stairiúla agus daonna:

Tá fíniúnacha á bhfás sa limistéar ón tseanaimsir. Tá sé sin nasctha le láithreacht abhainn Sabato a ghearrann trasna tír-raon cnocach an limistéir. Is ó na Saibínigh a thagann a ainm, abhainn a ainmníodh i ndiaidh Sabus nó na Saibitíní, treibh Shamnach a chuir fúthu in abhantrach Sabatus.

Rianaíodh le foinsí stairiúla tionscnamh an téarma 'Apiano' ar fhíon a táirgeadh sa limistéar talmhaíochta ar a dtugtaí 'Apia' roimhe seo – bardas Lapio sa lá atá inniu ann – atá suite sna cnoic soir ó Avellino ag airde 590 m os cionn leibhéal na farraige. Is féidir gur tháinig an focal 'Apiano' freisin ó 'Api' (beacha), ós rud é go mbíonn claonadh acu imeacht ar saithnín timpeall ar na triopaill fíonchaor, á mealladh ag milseacht na bhfíonchaor.

Chuidigh an Scoil Ríoga Fíonsaothrúcháin agus Fíoneolaíochta (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia) in Avellino leis an limistéar a dhéanamh ar cheann de na hionaid fíonsaothrúcháin is tábhachtaí san Iodáil, ag cur saothrú chineál fíonchaoire Fiano chun cinn sa limistéar táirgthe agus ar fud ghleann láir abhainn Sabato.

Tá an Scoil Fíonsaothrúcháin ina catalaíoch don fhorbairt shocheacnamaíoch agus mar thoradh air sin tá an earnáil fíonsaothrúcháin in Avellino ar cheann de na cúigí is mó san Iodáil maidir le táirgeadh agus onnmhairiú fíona.

Ar leibhéal eolaíoch, tá aitheantas tugtha d'fhóntacht theicniúil agus eacnamaíoch fhíonta 'Fiano di Avellino' i ngach ceann de na staidéir ar chineál fíniúna agus fíoneolaíochta atá déanta go dtí seo.

Léiríonn ATFC 'Fiano di Avellino' barr feabhais na bhfíonta geala i ndeisceart na hIodáile: tá cáil orthu mar gheall ar a n-úire, a bhfíneáltacht agus a mianracht thaitneamhach a bhaineann go sonrach leo, ós rud é go dtéann siad in aois go maith, déantar leaganacha Riserva a tháirgeadh freisin.

Chuidigh an teaglaim de na tosca nádúrtha ar a dtugtar tuairisc thuas le traidisiún seasta an fhíonsaothrúcháin sa limistéar seo de chúige Avellino agus na rannchuidithe leanúnacha teicniúla agus eolaíocha a raibh tionchar mór acu ar na barra agus ar an teicneolaíocht le feabhas a chur ar cháilíocht agus le próifíl fhíonta ATFC 'Fiano di Avellino' a ardú ar na margaí intíre agus idirnáisiúnta.

8.2. *ATFC 'Fiano di Avellino' — Faisnéis faoi shaintréithe an táirge atá inchurtha go bunúsach i leith an chomhshaoil gheografaigh*

Catagóir: Fíon (1)

Le topagrafaíocht chnocach an limistéir táirgthe agus nochtadh na bhfíonghort soir ó dheas/siar ó dheas den chuid is mó, atá suite i limistéir atá an-oiriúnach do shaothrú fíniúnacha, cruthaítear timpeallacht atá gaofar agus geal go hiomchuí lena soláthraítear dálaí fáis idéalacha don phlanda.

Is iomaí lámhscríbhinn agus foinsí stairiúla a fhianaíonn stair sheanbhunaithe an fhíonsaothrúcháin sa limistéar ina dtáirgtear 'Fiano di Avellino', ag tosú in am ársa nó go raibh ina ghníomhaíocht shocheacnamaíoch ann féin le linn Impireacht na Róimhe. Soláthraítear leis sin cruthúnas ríthábhachtach ar an dlúthnasc agus ar an idirghníomhú idir tosca daonna, cáilíocht agus saintréithe sonracha fhíon 'Fiano di Avellino'.

Tugann sé fianaise ar an mbealach a bhfuil na traidisiúin fíonsaothrúcháin theicniúla agus na scileanna fíoneolaíochta, atá beachtaithe agus barr feabhais curtha orthu sa lá atá inniu ann a bhuí leis an bpróiseas dosháraithe maidir le dul chun cinn eolaíoch agus teicneolaíoch, tugtha anuas ag daoine sa limistéar seo leis na céadta blianta.

Catagóir: Fíon súilíneach (4)

Tá saintréithe thuasluaite na topagrafaíochta, comhdhéanamh na hithreach agus gnéithe sonracha na haeráide sa limistéar táirgthe, agus na dálaí fáis, an-oiriúnach chun fíonchaora a fhás atá an-oiriúnach do tháirgeadh fíona shúilínigh.

Táirgeann fíonchaora de chineál Fiano a fhástar sa timpeallacht seo agus a bhuaintear ag an am ceart bunfhíonta le haghaidh fíonta súilíneacha ag a bhfuil cothromaíocht foirfe idir aigéad malach agus aigéad tartarach, le dea-bholaithe diana úra, bláthacha agus torthaíocha agus blas láidir.

Thairis sin, tá traidisiún dea-bhunaithe sa limistéar a chumhdaítear le ATFC 'Fiano di Avellino' maidir le fíonta súilíneacha a tháirgeadh trí úsáid a bhaint as modh an choipthe thánaistigh in uathchláibh agus sa bhuidéal. I gcás na bhfíonta sin, is gnách sa limistéar coipeadh tánaisteach a dhéanamh le tréimhsí aosaithe éagsúla, rud a chuireann moill uaireanta ar scaoileadh an fhíona lena thomhailt ionas gur féidir leis saintréithe sonracha a fhorbairt, amhail dea-bholaithe níos leithne agus níos casta, súilíní míne marthanacha nó blas níos cothroime, atá tipiciúil do leaganacha Riserva.

Le 10 mbliana anuas, tá táirgeadh fíonta súilíneacha ó fhíonchaora Fiano tar éis éirí níos forleithne i gcúige Avellino, agus tá níos mó táirgeoirí agus táirgí á gclárú sa chatagóir fíona shúilínigh.

8.3. *ATFC 'Fiano di Avellino' - Tuairisc ar an idirghníomhaíocht chúisíoch idir saintréithe na timpeallachta agus cáilíocht an táirge*

Catagóir: Fíon (1)

Ó thaobh cúrsaí anailíseacha agus orgánaileipteacha de, tá saintréithe an-soiléir an-sainiúil ag na fíonta a chumhdaítear leis an tsonraíocht seo ar léir an nasc idir iad agus an ithir agus an aeráid sa limistéar.

Le bheith níos sonraí, tá saintréithe ceimi-fhisiceacha cothroma ag gach cineál fíona 'Fiano di Avellino'. Áirítear leis an mblas agus leis an dea-bholadh blasanna comhchuí agus taitneamhacha den chineál fíonchaoire as a ndéantar iad agus de na teicnící fíonsaothrúcháin faoi seach, rud a chruthaíonn an t-idirghníomhú idir na fíniúnacha, an comhshaol agus tosca daonna.

Is féidir idirdhealú a dhéanamh idir ceithre terroir roghnaithe lena léirítear saintréithe chineál fíonchaora Fiano le haghaidh 'Fiano di Avellino'. Cé go bhfuil siad nasctha le snáithe coiteann, tá a gcuid blasanna agus fordhathanna féin ag gach ceann acu ag brath ar airde, nochtadh agus comhdhéanamh ithreach.

Lapio: Tá na fíonta a thagann astu saibhir agus dea-struchtúrtha, léiríonn siad aigéadacht agus mianracht neamhghnách. Fágtar leis na dea-bholaithe diana freisin gur minic a bhíonn na fíonta 'Fiano di Avellino' a tháirgtear sna limistéir sin cosúil le fíonta sléibhe.

Summonte: Tá an talamh deacair le saothrú. Tá na fíonta tiubhaithe agus cumhachtach le blasanna atá ard i dtorthaíocht agus íseal i mianracht. Tá na fíonta cumhachtach agus tugtar a dtorthaíocht faoi deara.

Montefredane: Tír-raon cnocach le hithir chréúil chailceach a thugann amach na blasanna mianracha tipiciúla d'fhíonta a théann in aois go maith, mar atá léirithe anois.

Ní féidir an limistéar cnocach sin soir ó Avellino a chúngú go bardas aonair, toisc go bhfuil roinnt mhaith lonnaíochtaí ina dtáirgtear fíon ann. Tugann na hithreacha gainmheacha anseo bolaithe atá tipiciúil de chnónna coill tóstáilte, boladh deataigh de thionscnamh neamh-mhianrach uathu.

Catagóir: Fíon súilíneach (4)

Tagann topagrafaíocht chnocach an limistéir táirgthe, nochtadh agus airde na bhfíonghort agus oiriúnacht ar leith an limistéir d'fhíonsaothrúchán le chéile chun timpeallacht a chruthú a sholáthraíonn dálaí fáis idéalacha don phlanda.

Fágtar leis na cineálacha fíonghort atá cnocach go sainiúil – agus beagnach sléibhtiúil i gcásanna áirithe – sa limistéar go gcomhlíonann na fíonchaora ceanglais cháilíochtúla atá oiriúnach freisin le haghaidh luathbhuainte chun críoch bunfhíonta a tháirgeadh le haghaidh fíonta súilíneacha.

9. **Coinníollacha fíor-riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

'Fiano di Avellino', 'Fiano di Avellino' Riserva, 'Fiano di Avellino' Spumante agus 'Fiano di Avellino' Spumante Riserva

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Ní mór an bhliain inar fásadh na fíonchaora a léiriú i gcónaí ar na buidéil nó ar choimeádáin eile a úsáidtear le haghaidh fhíon ATFC 'Fiano di Avellino', cé is moite de chineálacha súilíneacha nach bhfuil lipéad 'Millesimato' orthu.

Ní mór fíonta a chumhdaítear le ATFC 'Fiano di Avellino' a scaoileadh lena n-ól as buidéil nó as coimeádáin ghloine eile de thoilleadh nach mó ná 6 lítear, ar a bhfuil na marcálacha is gá le haghaidh fíonta DOCG.

Cé is moite de na catagóirí fíona shúilínigh, ní mór na coimeádáin dá dtagraítear sa mhír roimhe seo a shéalú le stopalláin chaighdeánacha atá déanta as na hábhair a cheadaítear faoin reachtaíocht is infheidhme. Ceadaítear úsáid na gcóras dúnta oiriúnach uile a cheadaítear faoin reachtaíocht is infheidhme le haghaidh toirteanna suas le 0.187 lítear.

I gcás fíonta súilíneacha, ní mór na buidéil ghloine a dhúnadh le stopalláin ar chruth beacán agus níor cheart plaisteach a úsáid le haghaidh toirteanna ainmniúla de bhreis ar 0.200 lítear.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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