C/2025/298

10.1.2025.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene na razini Unije specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 4. prvog podstavka u vezi s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/298)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE NA RAZINI UNIJE

„Fiano di Avellino”

PDO-IT-A0232-AM03

Datum podnošenja zahtjeva: 3. siječnja 2022.

IZMJENA

Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [Udruga za zaštitu vina regije Irpinia]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (Udruga za zaštitu vina s oznakama DOC i DOCG)

Opis i razlozi za izmjenu

1. DODAVANJE KATEGORIJE PJENUŠAVIH VINA ZA VRSTE SPUMANTE I SPUMANTE RISERVA

Opis: kategorija 4 („pjenušavo vino”) dodana je zbog novih vrsta vina „Fiano di Avellino”, to jest Spumante i Spumante Riserva. Svi su članci stoga prilagođeni kako bi se uvrstile prepoznatljive značajke te kategorije proizvoda od vinove loze.

Razlog: izmjenom se nastoji bolje zaštititi i promicati ZOI „Fiano di Avellino” jer se ističe njegov posebni potencijal za preradu u pjenušavo vino. Budući da na tom lokalnom području postoji tradicija pjenušavih vina, dodane su dvije vrste vina Spumante kako bi to područje, sorta vinove loze Fiano i oznaka bili bolje zastupljeni.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članci 1., 2., 4., 5., 6., 7. i 8. specifikacije; odjeljci „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Najveći prinosi”, „Povezanost sa zemljopisnim područjem” i „Dodatni uvjeti” jedinstvenog dokumenta.

2. DOZRIJEVANJE PJENUŠAVOG VINA (SPUMANTE) NA ISTOM ZEMLJOPISNOM PODRUČJU

Opis: dodana je riječ „dozrijevanje” kako bi se pojasnilo da se i ta faza mora odvijati na istom zemljopisnom području kao i faze proizvodnje i prerade vina.

Razlog: budući da se dodaje pjenušavo vino proizvedeno tradicionalnom metodom, potrebno je navesti da se i faza dozrijevanja mora odvijati na istom zemljopisnom području kao i faze proizvodnje i prerade vina.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 5. specifikacije; odjeljak „Posebni enološki postupci” jedinstvenog dokumenta.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. METODA PROIZVODNJE I RAZDOBLJE DOZRIJEVANJA ZA VRSTE SPUMANTE I SPUMANTE RISERVA

Opis: dodane su informacije o metodi proizvodnje pjenušavih vina. Za verziju Riserva navedeno je da se smije primjenjivati samo tradicionalna metoda.

Razlog: budući da su vrste Spumante dodane s namjerom da se koristi samo metoda koja podrazumijeva sekundarnu fermentaciju u boci, dodan je odlomak u kojem se to navodi. Izmjenom se želi zaštititi ZOI „Fiano di Avellino". S obzirom na izvrsnu kvalitetu pjenušavog vina proizvedenog od grožđa sorte Fiano na tom području, namjera je osigurati da nova dodana vrsta obuhvaća kvalitetne proizvode kako bi se povećala prepoznatljivost tih vina i kako bi ih se moglo bolje promicati.

Opis: dodane su informacije o najkraćim razdobljima dozrijevanja pjenušavih vina (najmanje 18 mjeseci).

Razlog: nakon tehničkih procjena ispitivanja pjenušavih vina koja se provode na tom području smatralo se primjerenim ostaviti vino da dozrijeva najmanje 18 mjeseci nakon tiraže (punjenja u boce) kako bi kvaliteta bila što bolja. To omogućuje da se organoleptička svojstva tog cijenjenog pjenušavog vina razviju tako da ono dobije složenije arome te elegantan i savršeno uravnotežen okus.

Opis: dodane su informacije o najkraćim razdobljima dozrijevanja za vina Spumante Riserva (najmanje 36 mjeseci).

Razlog: budući da je dodana i verzija Spumante Riserva, treba razlikovati najkraća razdoblja dozrijevanja tih dviju verzija pjenušavih vina, a najkraće razdoblje dozrijevanja vina Riserva mora biti dulje. Budući da se pjenušava vina proizvode metodom sekundarne fermentacije u boci i s obzirom na lokalne proizvodne običaje, smatra se prikladnim utvrditi najkraće razdoblje dozrijevanja od 36 mjeseci od datuma tiraže (punjenja u boce). Na taj se način postiže da organoleptička svojstva te posebne verzije pjenušavog vina Riserva ispunjavaju visoke standarde kvalitete te da budu elegantnija i složenija od obične verzije pjenušavog vina.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 5. specifikacije; odjeljak „Posebni enološki postupci" jedinstvenog dokumenta.

4. DODAVANJE ANALITIČKIH I ORGANOLEPTIČKIH SVOJSTAVA ZA VRSTE SPUMANTE I SPUMANTE RISERVA

Opis: dodana su kemijsko-fizikalna i organoleptička svojstva nove vrste vina „Fiano di Avellino" Spumante pri konzumaciji.

Razlog: budući da je dodana nova vrsta vina „Fiano di Avellino" Spumante, bilo je potrebno utvrditi njezina kemijsko-fizikalna i organoleptička svojstva pri konzumaciji. Podaci i opisi pažljivo su razmotreni i odnose se na visokokvalitetni proizvod sa srednjim razdobljem dozrijevanja u podrumu.

Opis: u nastavku su dodana kemijsko-fizikalna i organoleptička svojstva nove vrste vina „Fiano di Avellino" Spumante Riserva pri konzumaciji.

Razlog: budući da je dodana nova vrsta vina „Fiano di Avellino" Spumante Riserva, bilo je potrebno utvrditi njezina kemijsko-fizikalna i organoleptička svojstva pri konzumaciji. Podaci i opisi pažljivo su razmotreni i odnose se na visokokvalitetni proizvod s dugim razdobljem dozrijevanja u podrumu.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 6. specifikacije; odjeljak „Opis vina" jedinstvenog dokumenta.

5. DODATNI ZAHTJEVI ZA OZNAČIVANJE VRSTA SPUMANTE I SPUMANTE RISERVA

Opis: dodan je tekst kako bi se pojasnilo da za pjenušava vina nije potrebno navesti godinu berbe. Stoga su opisu u kojem se navodi da na bocama vina sa ZOI-jem „Fiano di Avellino" mora biti navedena godina u kojoj je grožđe uzgojeno dodane riječi „osim kad je riječ o pjenušavim vinima".

Razlog: zbog dodavanja nove vrste pjenušavog vina „Fiano di Avellino", za koju se na etiketi ne navodi godina berbe grožđa, trebalo je dodati tekst kako bi se pojasnilo da se godina berbe, koja je obvezna za mirna vina, za tu vrstu vina ne mora navoditi.

Opis: dodan je tekst kako bi se pojasnilo da se za pjenušavu vrstu vina ne smiju koristiti standardni čepovi. Stoga se u opisu spremnika navodi sljedeće: „Kad je riječ o pjenušavim vinima, staklene boce moraju biti zatvorene čepovima u obliku gljive, a za spremnike nazivnog obujma većeg od 0,200 litara ne smije se upotrebljavati plastika.”

Razlog: izmjena se uvodi radi ispunjavanja tehničkog zahtjeva za čepove. Budući da se pjenušava vina pune u boce pod pritiskom, ne mogu se zatvarati standardnim čepovima koji se koriste za kategoriju mirnih vina.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 7. specifikacije; odjeljak „Dodatni uvjeti” jedinstvenog dokumenta.

6. AŽURIRANJE OPISA POVEZANOSTI SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Opis: povezanost sa zemljopisnim područjem ažurirana je nakon dodavanja nove kategorije „pjenušavih vina”.

Razlog: bilo je potrebno ažurirati odjeljke o povezanosti sa zemljopisnim područjem, tj. odjeljke pod naslovima „Informacije o svojstvima proizvoda koja se u osnovi pripisuju zemljopisnom okruženju” i „Opis uzročno-posljedične veze između obilježja zemljopisnog okruženja i kvalitete proizvoda” kako bi se dodala upućivanja na novu kategoriju „pjenušavih vina”.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 8. specifikacije; odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem” jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Fiano di Avellino

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. Pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 1. 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *„Fiano di Avellino”*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta

Miris: ugodan, intenzivan, fin, osebujan

Okus: suh, svjež, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— 2. Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— 3. Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— 4. Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— 5. Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— 6. Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *„Fiano di Avellino" Riserva*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta

Miris: ugodan, intenzivan, fin

Okus: suh, svjež, skladan

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *„Fiano di Avellino" Spumante proizveden tradicionalnom metodom*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Pjena: fina i postojana

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta, sa svjetlozelenim nijansama

Miris: osebujan, ugodan, s blagom naznakom kvasca

Okus: fin i skladan, blago sladak do sladak

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

4. *Opća analitička svojstva*

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 6 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *„Fiano di Avellino” Spumante Riserva proizveden tradicionalnom metodom*

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Pjena: fina i postojana

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta

Miris: osebujan, ugodan, s blagom naznakom kvasca

Okus: fin i skladan, blago sladak do sladak

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 6 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. „Fiano di Avellino” Riserva – najkraće razdoblje dozrijevanja

Poseban enološki postupak

Za vrstu „Fiano di Avellino” Riserva najkraće razdoblje dozrijevanja iznosi 12 mjeseci.

2. „Fiano di Avellino” Spumante – dozrijevanje u boci

Poseban enološki postupak

Pjenušava vina proizvode se metodom sekundarne fermentacije u boci (tradicionalna metoda) i dozrijevaju u boci najmanje 18 mjeseci nakon tiraže.

3. „Fiano di Avellino” Spumante Riserva – dozrijevanje u boci

Poseban enološki postupak

Pjenušava vina proizvode se metodom sekundarne fermentacije u boci (tradicionalna metoda) i dozrijevaju u boci najmanje 36 mjeseci nakon tiraže.

5.2. *Najveći prinosi*

1. „Fiano di Avellino”, „Fiano di Avellino” Riserva, „Fiano di Avellino” Spumante i „Fiano di Avellino” Spumante Riserva

10 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje vina sa ZOI-jem „Fiano di Avellino” nalazi se u okolici pokrajine Avellino. Prostire se sve do granice s pokrajinom Benevento i obuhvaća zapadno područje pokrajine. Područje se sastoji od 26 općina: 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 i Montefalcione, koje se sve nalaze u pokrajini Avellino i zauzimaju ukupnu površinu od 276 km^2.

7. **Sorte vinove loze**

Coda di Volpe Bianca B. – Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. **Opis povezanosti**

8.1. *ZOI „Fiano di Avellino" – posebnosti zemljopisnog područja*

Kategorije: vino (1) i pjenušavo vino (4)

Prirodni čimbenici

Razgraničeno područje ZOI-ja „Fiano di Avellino" nalazi se između dolina Calore i Sabato, obronaka planine Monte Paterno i brežuljaka koji okružuju dolinu Lauro. Kad je riječ o reljefu, krajolik se većinom sastoji od prostranog brdovitog terena između planinskih obronaka. Vinogradi su pretežno izloženi jugoistoku/jugozapadu i smješteni na područjima koja su izrazito pogodna za uzgoj vinove loze, zbog čega je okruženje prikladno svježe i svijetlo te vinovoj lozi pruža idealne uvjete za rast.

Budući da je područje jako veliko, prisutne su različite geološke značajke. Neka tla imaju vapneno-glinoviti supstrat i vulkanske tragove, a na drugim mjestima nalaze se čvrste, kompaktne stijene ili pretežno glineni spojevi.

Povijesni i ljudski čimbenici

Vinova loza u ovoj se regiji uzgaja još od antičkog doba. To se povezuje s rijekom Sabato koja prolazi kroz brdoviti teren regije. Ime rijeke potječe od Sabinjana, nazvanima prema Sabusu ili Sabatinima, samnitskom plemenu koje se nastanilo uz sliv rijeke Sabatus.

Prema povijesnim izvorima izraz „Apiano" potječe od vina koje se proizvodilo na poljoprivrednom području koje je bilo poznato pod imenom „Apia" (današnja općina Lapio), koje se nalazi na brdima istočno od pokrajine Avellino, na 590 m nadmorske visine. Riječ „Apiano" možda potječe i od riječi „Api" (pčele), s obzirom na to da one često lete oko grozdova, privučene slatkoćom grožđa.

Kraljevska škola vinogradarstva i enologije („Regia Scuola di Viticoltura e Enologia") u Avellinu pomogla je da to područje postane jedno od najvažnijih središta vinogradarstva u Italiji te je promicala uzgoj sorte grožđa Fiano na području proizvodnje i u središnjem predjelu doline rijeke Sabato.

Škola vinogradarstva bila je katalizator društveno-gospodarskog razvoja i zahvaljujući tome Avellino je sa svojim sektorom vinogradarstva postao jedna od vodećih talijanskih pokrajina u proizvodnji i izvozu vina.

Na znanstvenoj razini, tehnička i gospodarska stabilnost vina „Fiano di Avellino" prepoznata je u svim do danas provedenim ispitivanjima sorta vinove loze i enologije.

ZOI „Fiano di Avellino" predstavlja izvrsnost bijelih vina južne Italije: poznata su po svojoj karakterističnoj svježini, finoći i ugodnoj mineralnosti, a zbog toga što dobro dozrijevaju, proizvode se i verzije Riserva.

Kombinacija opisanih prirodnih čimbenika i ukorijenjene tradicije vinogradarstva u tom dijelu pokrajine Avellino te stalan tehnički i znanstveni razvoj koji je imao znatan učinak na usjeve i tehnologiju doprinijeli su poboljšanju kvalitete i povećanju prepoznatljivosti vina sa ZOI-jem „Fiano di Avellino" na domaćim i međunarodnim tržištima.

8.2. *ZOI „Fiano di Avellino” – informacije o svojstvima proizvoda koja se u osnovi pripisuju zemljopisnom okruženju*

Kategorija: vino (1)

Područje proizvodnje brdovitog je reljefa, a vinogradi su pretežno izloženi jugoistoku/jugozapadu i smješteni na područjima koja su izrazito pogodna za uzgoj vinove loze, zbog čega je okruženje prikladno svježe i svijetlo te vinovoj lozi pruža idealne uvjete za rast.

Brojni rukopisi i povijesni izvori svjedoče o tome da vinogradarstvo na području na kojem se proizvodi vino „Fiano di Avellino” ima tisućljetnu povijest jer su se ljudi njime počeli baviti još u antičko doba, a samostalna društveno-gospodarska djelatnost postalo je u razdoblju Rimskog Carstva. Ti su izvori ključan dokaz bliske povezanosti i međudjelovanja ljudskih čimbenika, kvalitete i posebnih svojstava vina „Fiano di Avellino”.

Svjedoče i o načinu na koji su ljudi na tom području stoljećima prenosili tehničke vinogradarske tradicije i enološke vještine, koje su u moderno doba oplemenjene i usavršene zahvaljujući neizbježnom znanstvenom i tehnološkom napretku.

Kategorija: pjenušavo vino (4)

Navedena obilježja reljefa, sastav tla i posebnosti klime te uvjeti za rast vinove loze na području proizvodnje idealni su za uzgoj grožđa koje je pogodno za proizvodnju pjenušavih vina.

Od grožđa sorte Fiano koje se uzgaja na tom području i bere u pravo vrijeme proizvode se osnovna vina za pjenušava vina koja karakteriziraju savršena ravnoteža između jabučne i vinske kiseline te intenzivne svježe, cvjetne i voćne note i snažan okus.

Osim toga, na području sa ZOI-jem „Fiano di Avellino” postoji ustaljena tradicija proizvodnje pjenušavih vina metodom sekundarne fermentacije u autoklavima i bocama. Na tom je području uobičajeno da se pri proizvodnji pjenušavih vina provodi sekundarna fermentacija s različitim razdobljima dozrijevanja, zbog čega se vino ponekad na tržište stavlja kasnije kako bi se stigla razviti posebna svojstva, kao što su upadljive i složenije note, fini i trajni mjehurići ili uravnoteženiji okus, karakterističan za verzije Riserva.

U posljednjih se 10 godina proizvodnja pjenušavih vina od grožđa sorte Fiano u pokrajini Avellino dodatno proširila te se povećao broj proizvođača i proizvoda registriranih u kategoriji pjenušavih vina.

8.3. *ZOI „Fiano di Avellino” – opis uzročno-posljedične veze između obilježja zemljopisnog okruženja i kvalitete proizvoda*

Kategorija: vino (1)

S analitičkog i organoleptičkog stajališta vina s tom specifikacijom imaju vrlo očita i prepoznatljiva svojstva koja se mogu jasno povezati s tlom i klimom na tom području.

Točnije, sve vrste vina „Fiano di Avellino” imaju uravnotežena kemijsko-fizikalna svojstva. U okusu i mirisu mogu se prepoznati skladne i ugodne note koje dolaze od sorte grožđa od koje se proizvode i proizlaze iz odgovarajućih tehnika uzgoja vinove loze, što dokazuje međudjelovanje vinove loze, zemljopisnog područja i ljudskih čimbenika.

Kod vina „Fiano di Avellino” razlikuju se četiri prepoznatljiva *terroira* u kojima se odražavaju obilježja sorte grožđa Fiano. Iako imaju zajednički nazivnik, svaki od njih ima svoje akcente i nijanse ovisno o nadmorskoj visini, izloženosti i sastavu tla.

Lapio: vina s tim terroirom bogata su i dobro strukturirana, a odlikuju se neobičnom kiselošću i mineralnošću. Intenzivan miris znači i da vina „Fiano di Avellino” proizvedena na tim područjima često nalikuju planinskim vinima.

Summonte: zemlja se teško obrađuje. Vina su koncentrirana i jaka s izraženim voćnim notama te blago mineralna i izrazito voćna.

Montefredane: reljef je brdovit, s glinovitim i vapnenačkim tlom koje ističe mineralne note karakteristične za vina koja dobro dozrijevaju, kao što to dokazuju predmetna vina.

To brdovito područje istočno od pokrajine Avellino ne može se suziti na samo jednu općinu jer postoji mnogo vinogradarskih naselja. Vina koja se proizvode od grožđa koje se uzgaja na pjeskovitim tlima imaju karakteristične note prženih lješnjaka koje podsjećaju na dim nemineralnog podrijetla.

Kategorija: pjenušavo vino (4)

Brdovit reljef područja proizvodnje, izloženost i nadmorska visina vinograda te posebna pogodnost područja za uzgoj vinove loze zajedno stvaraju okruženje s idealnim uvjetima za rast vinove loze.

Budući da su vinogradi na tom području brdovitog, a u nekim slučajevima i gotovo planinskog tipa, grožđe ispunjava zahtjeve u pogledu kvalitete zbog kojih je idealno i za ranu berbu za potrebe proizvodnje osnovnih vina za pjenušava vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

„Fiano di Avellino”, „Fiano di Avellino” Riserva, „Fiano di Avellino” Spumante i „Fiano di Avellino” Spumante Riserva

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Na bocama ili drugim spremnicima koji se koriste za vino sa ZOI-jem „Fiano di Avellino” uvijek mora biti navedena godina uzgoja grožđa, osim kad je riječ o pjenušavim vinima koja nisu označena kao „Millesimato”.

Vina sa ZOI-jem „Fiano di Avellino” smiju se stavljati na tržište samo u bocama ili drugim staklenim spremnicima zapremnine do 6 litara koji nose oznake potrebne za vina s oznakom DOCG.

Osim za kategoriju pjenušavih vina, spremnici iz prethodnog odlomka moraju biti zapečaćeni standardnim čepom od materijala dopuštenih primjenjivim propisima. Za spremnike obujma do 0,187 litara smiju se upotrebljavati svi prikladni sustavi zatvaranja dopušteni primjenjivim propisima.

Kad je riječ o pjenušavim vinima, staklene boce moraju biti zatvorene čepovima u obliku gljive, a za spremnike nazivnog obujma većeg od 0,200 litara ne smije se upotrebljavati plastika.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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