C/2025/298

2025.1.10.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2025/298)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

UNIÓS MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁNAK KÉRELMEZÉSE

„Fiano di Avellino”

PDO-IT-A0232-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2022.1.3.

MÓDOSÍTÁS

Kérelmező és jogos érdek

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [Az Irpinia borok oltalmáért felelős egyesület]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (DOC és DOCG borok oltalmáért felelős egyesület)

A módosítás leírása és indokolása

1. A PEZSGŐ KATEGÓRIA FELVÉTELE A SPUMANTE ÉS SPUMANTE RISERVA TÍPUSHOZ

Leírás: Az új „Fiano di Avellino” Spumante és a „Fiano di Avellino” Spumante Riserva típusok esetében a szöveg kiegészült a 4. kategóriával („Pezsgő”). Ezért valamennyi cikket kiigazították, hogy tartalmazzák a szőlőből készült termékek kategóriáinak megkülönböztető jellemzőit.

Indokolás: E módosítás célja a „Fiano di Avellino” OEM hatékonyabb védelme és népszerűsítése azáltal, hogy kiemeli a pezsgőkészítésre való felhasználásában rejlő sajátos potenciált. Tekintettel a helyi pezsgőkészítési hagyományra, a termékleírás kiegészült a két Spumante bortípussal, hogy lehetővé tegye a terület, a Fiano szőlőfajta és a megjelölés jobb reprezentálását.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 1., 2., 4., 5., 6., 7. és 8. cikke; az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása”, „Különleges borászati eljárások”, „Maximális hozamok”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek” című szakaszai.

2. A SPUMANTE (PEZSGŐ) ÉRLELÉSE UGYANAZON A FÖLDRAJZI TERÜLETEN

Leírás: A szöveg kiegészült az „érlelés” szóval annak pontosítása érdekében, hogy ezt a szakaszt a borkészítési és feldolgozási szakaszokkal azonos földrajzi területen kell elvégezni.

Indokolás: Mivel a szöveg kiegészült a hagyományos módszerrel készült pezsgővel, meg kell határozni, hogy az érlelési szakasznak ugyanazon a földrajzi területen kell megtörténnie, mint a borkészítési és feldolgozási szakaszoknak.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 5. cikke; az egységes dokumentum „Különleges borászati eljárások” szakasza.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

3. A SPUMANTE ÉS SPUMANTE RISERVA TÍPUS ELŐÁLLÍTÁSI MÓDJA ÉS ÉRLELÉSI IDEJE

Leírás: A termékleírás kiegészült a pezsgőkészítés módszerére vonatkozó információkkal. A Riserva változat esetében pontosították, hogy csak a hagyományos módszer alkalmazható.

Indokolás: Mivel a Spumante típusokat azzal a szándékkal vették fel a termékleírásba, hogy csak a palackban történő másodlagos erjesztést lehessen alkalmazni, a szöveget az ezt pontosító bekezdéssel egészítették ki. E módosítás célja a „Fiano di Avellino” OEM oltalma. Tekintettel az ezen a területen a Fiano szőlőből készült pezsgő kiváló minőségére, a cél az, hogy a hozzáadott új típus minőségi termékekből álljon, hogy ismertebbé és népszerűsíthetőbbé váljon.

Leírás: A termékleírás kiegészült a pezsgők minimális (legalább 18 hónapos) érlelési idejére vonatkozó információkkal.

Indokolás: A területen végzett, a pezsgők tesztelésére vonatkozó technikai értékeléseket követően a minőség maximalizálása érdekében helyénvalónak ítélték a bornak a tirázs (palackba töltés) után legalább 18 hónapig történő érlelését. Ennek az érett pezsgőnek az érzékszervi jellemzői ennek megfelelően fejlődnek, összetettebb aromákat, valamint elegáns és tökéletesen kiegyensúlyozott ízt eredményezve.

Leírás: A termékleírás kiegészült a Spumante Riserva borok minimális érlelési idejére (legalább 36 hónap) vonatkozó információkkal.

Indokolás: Mivel a Spumante Riserva változat is bekerült a szövegbe, különbséget kell tenni a két pezsgőváltozat minimális érlelési ideje között, és a Riserva borok esetében hosszabb minimális érlelési időt kell meghatározni. Mivel a pezsgőket a palackban történő másodlagos erjesztés módszerével készítik, és tekintettel a helyi előállítási szokásokra, a tirázs (palackba töltés) időpontjától számított legalább 36 hónapos érlelési idő meghatározása tűnt helyénvalónak. Ez biztosítja, hogy a pezsgőtípus e Riserva változatának érzékszervi tulajdonságai magas szintű minőségi előírásoknak feleljenek meg, és elegánsabbak és összetettebbek legyenek, mint a szokásos pezsgőváltozat.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 5. cikke; az egységes dokumentum „Különleges borászati eljárások” szakasza.

4. ANALITIKAI ÉS ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK FELVÉTELE A SPUMANTE ÉS SPUMANTE RISERVA ESETÉBEN

Leírás: A szöveg kiegészült az új „Fiano di Avellino” Spumante borkategória fogyasztására vonatkozó kémiai-fizikai és érzékszervi jellemzőkkel.

Indokolás: Mivel a termékleírás kiegészült az új „Fiano di Avellino” Spumante bortípussal, meg kellett határozni a fogyasztásra vonatkozó kémiai-fizikai és érzékszervi jellemzőket. Az alaposan tanulmányozott adatok és leírások egy kiváló minőségű, pincében közepes ideig érlelt termékre vonatkoznak.

Leírás: A szöveg kiegészült az új „Fiano di Avellino” Spumante Riserva borkategória fogyasztására vonatkozó kémiai-fizikai és érzékszervi jellemzőkkel.

Indokolás: Mivel a termékleírás kiegészült az új „Fiano di Avellino” Spumante Riserva bortípussal, meg kellett határozni a fogyasztásra vonatkozó kémiai-fizikai és érzékszervi jellemzőket. Az alaposan tanulmányozott adatok és leírások egy kiváló minőségű, pincében hosszú ideig érlelt termékre vonatkoznak.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 6. cikke; az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” szakasza.

5. A SPUMANTE ÉS SPUMANTE RISERVA TÍPUSOKRA VONATKOZÓ CÍMKÉZÉSI KÖVETELMÉNYEK FELVÉTELE

Leírás: A szöveg olyan megfogalmazással egészült ki, amely pontosítja, hogy a pezsgők esetében nem kell feltüntetni az évjáratot. Ezért a termékleírás kiegészült a „pezsgőtípusok kivételével” szövegrésszel, amely szerint a „Fiano di Avellino” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borpalackokon fel kell tüntetni a szőlőtermesztés évét.

Indokolás: Az új „Fiano di Avellino” pezsgőtípus felvétele, amelynek esetében a szőlő szüretelésének évét nem tüntették fel a címkén, megkövetelte a termékleírásnak egy olyan szövegrésszel történő kiegészítését, amely meghatározza, hogy az évjáratot – amely a csendes borok esetében kötelezően feltüntetendő – nem kell feltüntetni az ilyen típusú borok esetében.

Leírás: A szöveg olyan megfogalmazással egészült ki, amely meghatározza, hogy a pezsgőtípus esetében szabványos dugók nem használhatók. A tárolóedényekről szóló leírás tehát a következő: „Pezsgők esetében az üvegpalackokat gomba alakú dugóval kell lezárni, és a 0,200 litert meghaladó névleges űrtartalom esetében műanyag nem használható”.

Indokolás: Ez a módosítás a dugókra vonatkozó műszaki követelmény eredménye. Mivel a pezsgőket nyomás alatt palackozzák, ezeket nem lehet a csendes borok kategóriájára meghatározott szabványos dugókkal lezárni.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 7. cikke; az egységes dokumentum „További feltételek” szakasza.

6. A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL FENNÁLLÓ KAPCSOLATRÓL SZÓLÓ SZAKASZ AKTUALIZÁLÁSA

Leírás: A környezettel való kapcsolatot az új „Pezsgő” kategória termékleírásba való felvételét követően aktualizálták.

Indokolás: A környezettel való kapcsolatra vonatkozó szakaszokat, azaz „A termék alapvetően a földrajzi környezetnek tulajdonítható jellemzőire vonatkozó információk” és „A környezet jellemzői és a termék minősége közötti ok-okozati összefüggés leírása” című szakaszokat naprakésszé kell tenni az új „Pezsgő” kategóriára való hivatkozások beillesztése érdekében.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 8. cikke; az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakasza.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Fiano di Avellino

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 1. 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *„Fiano di Avellino”*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe: változó intenzitású szalmasárga;

Illata: kellemes, intenzív, finom, karakteres;

Íze: száraz, friss, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— 2. Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— 3. Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— 4. Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— 5. Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— 6. Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *„Fiano di Avellino" Riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Színe: változó intenzitású szalmasárga;

Illata: kellemes, intenzív, finom;

Íze: száraz, friss, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *Hagyományos módszerrel készült „Fiano di Avellino" Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom és tartós;

Színe: változó intenzitású szalmasárga, halványzöld árnyalatokkal;

Illata: karakteres, kellemes, visszafogott élesztős felhangokkal;

Íze: finom és harmonikus, a legszárazabbtól („zero dosage") az édesig;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

4. *Általános analitikai jellemzők*

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *Hagyományos módszerrel készült „Fiano di Avellino” Spumante Riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom és tartós;

Színe: változó intenzitású szalmasárga;

Illata: karakteres, kellemes, visszafogott élesztős felhangokkal;

Íze: finom és harmonikus, a legszárazabbtól („zero dosage”) az édesig;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6 gramm/liter borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. „Fiano di Avellino” Riserva – minimális érlelési idő

Különleges borászati eljárás

A „Fiano di Avellino” Riserva típus esetében a minimális érlelési idő 12 hónap.

2. „Fiano di Avellino” Spumante – palackban érlelve

Különleges borászati eljárás

Pezsgők palackban történő másodlagos erjesztési módszerrel történő előállítása (hagyományos módszer) és a tirázs után legalább 18 hónapig palackban történő érlelés.

3. „Fiano di Avellino” Spumante Riserva – palackban érlelve

Különleges borászati eljárás

Pezsgők palackban történő másodlagos erjesztési módszerrel történő előállítása (hagyományos módszer) és a tirázs után legalább 36 hónapig palackban történő érlelés.

5.2. *Maximális hozamok*

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

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Fiano di Avellino” OEM előállítási területe Avellino környékén található. Egészen Benevento megye határáig terjed, és magában foglalja a megye nyugati területét. A földrajzi terület több mint 26 település területére terjed ki: 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 és Montefalcione, amelyek mindegyike Avellino megyében található, és amelyek összesen 276 km² területet fednek le.

7. **Borszőlőfajták**

Coda di Volpe Bianca B. – Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *„Fiano di Avellino” OEM – A földrajzi terület ismertetése*

Bor (1.) és pezsgő (4.) kategóriák

Természeti tényezők:

A „Fiano di Avellino” PDO körülhatárolt termőterülete a Calore-völgy, a Sabato-völgy, a Partenio-hegység lejtői és a Vallo di Lauro településre néző dombok között terül el. Hegyrajzi szempontból a terület morfológiai szerkezetét a hegyvonulatok lejtői között húzódó kiterjedt domborzat jellemzi. A szőlőültetvényeknek a szőlőtermesztésre különösen alkalmas területen való, nagyrészt délkeleti/délnyugati irányú fekvése jól szellőző, napos környezetet biztosít, ami kiegyensúlyozott feltételeket teremt a növény minden növekedési és érési szakaszához.

A terület földtani szempontból nagyon változatos, aminek egyik oka épp a terület kiterjedtsége. Vannak agyagos-mészköves talajok vulkanikus elemekkel, máshol kemény és tömör kőzet található, megint máshol pedig többségében agyagos összetételű a talaj.

Történelmi és emberi tényezők:

A szőlőtermesztés ezen a környéken ősi tevékenységnek számít, amely összefügg a Sabato folyó jelenlétével. A folyó áthalad a szőlőtermesztés jellegzetességét adó dombvidéken, neve egy szabin népcsoport nevéből ered, akiknek a névadója a Sabatus folyó mentén letelepedett Sabus vagy Sabatini nevű szamnita törzs volt.

A történelmi források az „Apiano” kifejezés eredetét az Apia nevű mezőgazdasági területen termelt borra vezetik vissza, amely az Avellinótól keletre 590 méteres tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő mai Lapio településen található. Megállapítható továbbá, hogy az „Apiano” szó – figyelembe véve, hogy a szőlő édes illata által vonzott méhek könnyedén meg tudják dézsmálni a fürtöket – származhat az „Api” (méhek) szóból is.

Az avellinói Királyi Szőlészeti és Borászati Iskola létrehozása, amely a Fiano szőlőfajta termesztését szorgalmazta a környéken és a Sabato folyó középső völgyének teljes területén, nagymértékben hozzájárult ahhoz, hogy a terület az egyik legfontosabb olasz bortermelő központ legyen.

A Szőlészeti Iskola, mint a társadalmi-gazdasági fejlődés motorja, hozzásegítette az avellinói borászati ágazatot, hogy az olasz megyék között a borkészítés és kivitel tekintetében az elsők közé kerüljön.

Tudományos szinten a Fiano di Avellino készítésének technikai-gazdasági értékét minden ampelográfiai és borászati tanulmány elismeri.

A Fiano di Avellino OEM a déli fehérbor-készítés kiválóságát képviseli: ezeket a borokat frissesség és finomság jellemzi, amelyhez kellemes ásványosság társul, és mivel érlelésre alkalmasak, Riserva változatban is készülnek.

A fent leírt természeti tényezők jól illeszkednek Avellino megye ezen területének mélyen gyökerező szőlészeti hagyományaihoz, ezenkívül napjainkban jelentős és folyamatos technikai és tudományos háttér áll rendelkezésre, amely állandó terméshozamot és kiemelkedő technológiai eredményeket biztosít; mindez hozzájárult a minőség javításához és a Fiano di Avellino OEM borok terjesztéséhez a nemzeti és nemzetközi piacokon.

8.2. *„Fiano di Avellino” OEM – A termék alapvetően a földrajzi környezetnek tulajdonítható jellemzőire vonatkozó információk*

Kategória: Bor (1.)

A termőterület dombos felszíne és a szőlőültetvényeknek a szőlőtermesztésre különösen alkalmas területen való, nagyrészt délkeleti/délnyugati irányú fekvése jól szellőző, napos környezetet biztosít, amely ideális növekedési feltételeket teremt a növény számára.

Számos kézirat és történelmi forrás tanúsítja, hogy a „Fiano di Avellino” előállítási területén a szőlőtermesztésnek régi hagyománya van, amely az ősi időkben kezdődött, és a Római Birodalom idején önálló társadalmi-gazdasági tevékenységgé vált. Ez döntő bizonyítéka az emberi tényezők, a minőség és a „Fiano di Avellino” bor sajátos jellemzői közötti szoros kapcsolatnak és kölcsönhatásnak.

A leírások tanúbizonyságot tesznek arról, hogy az e területen élő emberek az évszázadok során továbbörökítették a szőlőtermesztés technikájával kapcsolatos hagyományokat és borászati készségeket, amelyeket a feltartóztathatatlan tudományos és technológiai fejlődésnek köszönhetően a modern időkben finomítottak és bővítettek.

Kategória: Pezsgő (4.)

A domborzat fent említett jellemzői, a talaj összetétele és a termőterület éghajlatának sajátosságai, valamint a termesztési feltételek ideálisak a pezsgőkészítésre kiválóan alkalmas szőlő termesztéséhez.

Az ebben a környezetben termesztett és a megfelelő időben szüretelt Fiano fajtájú szőlőből olyan pezsgők készítéséhez felhasznált alapborokat állítanak elő, amelyekben tökéletes egyensúlyban van az almasav és a borkősav, valamint intenzív friss, virágos és gyümölcsös jegyekkel, és erőteljes ízzel rendelkeznek.

Ezenkívül a „Fiano di Avellino” oltalom alatt álló eredetmegjelölés területén jól bevált hagyomány, hogy a pezsgőket autoklávokban és palackokban történő másodlagos erjesztés módszerével állítják elő. E borok esetében a területen bevett gyakorlat, hogy a másodlagos erjesztésnél különböző érlelési időszakokat alkalmaznak, olykor késleltetve a bor szabad forgalomba bocsátását annak érdekében, hogy olyan sajátos jellemzők alakulhassanak ki, mint a változatosabb és összetettebb jegyek, a finom és tartós buborékok vagy a Riserva változatokra jellemző kiegyensúlyozottabb íz.

Az elmúlt tíz évben Avellino megyében elterjedtebbé vált a Fiano szőlőből készült pezsgők előállítása, és egyre több termelőt és terméket jegyeznek be a pezsgő kategóriában.

8.3. *„Fiano di Avellino” OEM – A környezet jellemzői és a termék minősége közötti ok-okozati összefüggés leírása*

Kategória: Bor (1.)

Analitikai és érzékszervi szempontból az e termékleírás hatálya alá tartozó borok nagyon nyilvánvaló és megkülönböztető jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek egyértelműen összefüggenek a terület talajával és éghajlatával.

Pontosabban fogalmazva, a „Fiano di Avellino” borok valamennyi típusa kiegyensúlyozott kémiai-fizikai jellemzőkkel rendelkezik. Ízük és aromájuk az előállításukhoz használt szőlőfajtából, valamint a megfelelő szőlőtermesztési technikákból eredő harmonikus és kellemes jegyeket mutatja, ami bizonyítja a szőlő, a környezet és az emberi tényezők közötti kölcsönhatást.

A „Fiano di Avellino” esetében négy válogatott terroir különböztethető meg, amelyekben a Fiano szőlő fajtajellemzői kifejeződnek. Bár vannak közös jellemzőik, a tengerszint feletti magasságtól, a kitettségtől és a talajösszetételtől függően mindegyiküknek megvan a saját karaktere és árnyalata.

Lapio: Az itt előállított borok gazdagok és jól strukturáltak, szokatlan savassággal és ásványossággal. Az intenzív aromák azt is jelentik, hogy az ezeken a területeken előállított „Fiano di Avellino” borok gyakran hasonlítanak hegyvidéki borokra.

Summonte: A földterületet nehéz megművelni. A borok koncentráltak és erőteljesek, nagyon gyümölcsös és enyhén ásványos jegyekkel. A borok erőteljesek és érezhetően gyümölcsösek.

Montefredane: Dombos terület, agyagos, meszes talajjal, amely az itt bemutatott, jól érlelhető borokra jellemző ásványi jegyeket kölcsönöz.

Ez az Avellinótól keletre található dombos terület nem korlátozható egyetlen településre, mivel számos bortermelő település helyezkedik el itt. Az itt található homokos talajok olyan jegyeket kölcsönöznek, amelyek a pirított mogyoróra jellemzőek, nem ásványi eredetű füstösséggel.

Kategória: Pezsgő (4.)

A termőterület domborzata, a szőlőültetvények fekvése és tengerszint feletti magassága, valamint a terület szőlőtermesztésre való különleges alkalmassága együttesen olyan környezetet teremt, amely ideális növekedési feltételeket biztosít a növény számára.

A terület jellegzetesen dombos – és egyes esetekben csaknem hegyvidéki – szőlőültetvényeinek köszönhetően a szőlő megfelel az olyan minőségi követelményeknek, amelyek ideálisak a pezsgők alapborainak előállítását célzó korai szürethez is.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Fiano di Avellino” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borhoz használt palackokon vagy egyéb tárolóedényeken mindig fel kell tüntetni a szőlőtermesztés évét, kivéve a „Millesimato” címkével nem ellátott pezsgőtípusokat.

A „Fiano di Avellino” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok csak legfeljebb 6 liter űrtartalmú palackokban vagy egyéb üvegtartályokban hozhatók forgalomba, amelyeken fel vannak tüntetve a DOCG borokra előírt jelölések.

Az előző bekezdésben említett tárolóedényeket – a pezsgőkategóriák kivételével – az alkalmazandó jogszabályok által megengedett anyagokból készült szabványos dugókkal kell lezárni. Az alkalmazandó jogszabályok által megengedett valamennyi megfelelő záróelem használata legfeljebb 0,187 liter űrtartalom esetén megengedett.

Pezsgők esetében az üvegpalackokat gomba alakú dugóval kell lezárni, és a 0,200 litert meghaladó névleges űrtartalom esetében műanyag nem használható.

A termékleíráshoz vezető link

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