C/2025/298

10.1.2025.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu saistībā ar 105. pantu

(C/2025/298)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

SAVIENĪBAS GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

“Fiano di Avellino”

PDO-IT-A0232-AM03

Pieteikuma iesniegšanas datums: 3.1.2022.

GROZĪJUMS

Pieteikuma iesniedzējs un tā leģitīmās intereses

Consorzio di Tutela dei vini d’Irpinia [Irpīnijas vīnu aizsardzības apvienība]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG [Ar KCVN un KGCVN apzīmēta vīna aizsardzības apvienība]

Grozījuma apraksts un pamatojums

1. DZIRKSTOŠĀ VĪNA KATEGORIJAS PIEVIENOŠANA, IEKĻAUJOT *SPUMANTE* UN *SPUMANTE RISERVA* PAVEIDU

   Apraksts: pievienota 4. kategorija (“Dzirkstošais vīns”), kurā ietilpst jaunie paveidi “Fiano di Avellino” *Spumante* un “Fiano di Avellino” *Spumante Riserva*. Tāpēc visi punkti ir pielāgoti, lai iekļautu šai vīnkopības produktu kategorijai specifisko informāciju.

   Pamatojums: šā grozījuma mērķis ir labāk aizsargāt un popularizēt ar ACVN “Fiano di Avellino” apzīmēto vīnu, uzsverot tā īpašo potenciālu attiecībā uz pārstrādi dzirkstošajā vīnā. Ņemot vērā dzirkstošā vīna ražošanas tradīciju vietējā apgabalā, abi minētie *Spumante* vīna paveidi pievienoti, lai labāk pārstāvētu šo apgabalu, vīnogu šķirni “Fiano” un aizsargāto nosaukumu.

   Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: specifikācijas 1., 2., 4., 5., 6., 7. un 8. punkts; vienotā dokumenta iedaļas “Vīnu apraksts”, “Īpašās vīndarības metodes”, “Maksimālais ražas iznākums”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

2. *SPUMANTE* (DZIRKSTOŠĀ) VĪNA IZTURĒŠANA TAJĀ PAŠĀ ĢEOGRĀFISKAJĀ APGABALĀ

   Apraksts: pievienots vārds “izturēšana”, lai precizētu, ka arī šim posmam jānotiek tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā notiek vīndarības un pārstrādes posmi.

   Pamatojums: tā kā ir pievienots dzirkstošais vīns, kuru gatavo pēc tradicionālās metodes, ir jāprecizē, ka arī izturēšanas posmam jānotiek tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā notiek vīndarības un pārstrādes posmi.

   Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: specifikācijas 5. punkts; vienotā dokumenta iedaļa “Īpašās vīndarības metodes”.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *SPUMANTE* UN *SPUMANTE RISERVA* PAVEIDA RAŽOŠANAS METODE UN IZTURĒŠANAS PERIODS

Apraksts: pievienota informācija par dzirkstošo vīnu gatavošanā izmantoto metodi. Attiecībā uz *Riserva* paveidu ir precizēts, ka drīkst izmantot tikai tradicionālo metodi.

Pamatojums: tā kā ir paredzēts, ka abiem *Spumante* paveidiem drīkst izmantot tikai otrējo raudzēšanu pudelēs, ir pievienota rindkopa, lai to precizētu. Šā grozījuma mērķis ir aizsargāt ACVN "Fiano di Avellino". Ņemot vērā šajā apgabalā no šķirnes "Fiano" vīnogām gatavotā dzirkstošā vīna izcilo kvalitāti, mērķis ir nodrošināt, ka jaunpievienotie paveidi piedāvā kvalitatīvu produktu, kas spēj uzlabot šā vīna atpazīstamību un to labāk popularizēt.

Apraksts: pievienota informācija par dzirkstošo vīnu minimālo izturēšanas periodu (vismaz 18 mēneši).

Pamatojums: pēc tehniskajiem novērtējumiem, kas saistīti ar šajā apgabalā veiktajiem dzirkstošā vīna gatavošanas izmēģinājumiem, tika uzskatīts, ka ir lietderīgi vīnu izturēt vismaz 18 mēnešus pēc tā iepildīšanas pudelēs, lai maksimāli paaugstinātu tā kvalitāti. Šā iecienītā dzirkstošā vīna organoleptiskās īpašības attiecīgi attīstās, un vīns iegūst sarežģītāk veidotu smaržu un elegantu un perfekti līdzsvarotu garšu.

Apraksts: pievienota informācija par *Spumante Riserva* vīnu minimālo izturēšanas periodu (vismaz 36 mēneši).

Pamatojums: tā kā ir pievienots arī *Spumante Riserva* paveids, ir jānosaka atšķirīgs abu minēto dzirkstošā vīna paveidu minimālais izturēšanas periods, paredzot, ka *Riserva* vīnu minimālais izturēšanas periods ir ilgāks. Tā kā dzirkstošo vīnu gatavošanā izmanto otrējo raudzēšanu pudelē un ņemot vērā vietējos ražošanas paradumus, par lietderīgu tika uzskatīts noteikt, ka minimālais izturēšanas periods ir 36 mēneši, ko skaita no dienas, kad vīns iepildīts pudelēs. Tas nodrošina, ka šā konkrētā dzirkstošā vīna *Riserva* paveida organoleptiskās īpašības atbilst augstiem kvalitātes standartiem un ir elegantākas un kompleksākas nekā parastajam paveidam.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: specifikācijas 5. punkts; vienotā dokumenta iedaļa "Īpašās vīndarības metodes".

4. *SPUMANTE* UN *SPUMANTE RISERVA* PAVEIDA ANALĪTISKO UN ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU IEKĻAUŠANA

Apraksts: pievienotas patēriņam nododama jaunās kategorijas "Fiano di Avellino" *Spumante* paveida vīna fizikālķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Pamatojums: tā kā ir pievienots jaunais "Fiano di Avellino" *Spumante* vīna paveids, bija jānosaka fizikālķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kas šādam vīnam piemīt, kad to nodod patēriņam. Rūpīgi izvērtētie dati un apraksti attiecas uz augstas kvalitātes produktu, kas tiek vidēji ilgi izturēts pagrabā.

Apraksts: pievienotas patēriņam nododama jaunās kategorijas "Fiano di Avellino" *Spumante Riserva* paveida vīna fizikālķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Pamatojums: tā kā ir pievienots jaunais "Fiano di Avellino" *Spumante Riserva* vīna paveids, bija jānosaka fizikālķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kas tam piemīt, kad to nodod patēriņam. Rūpīgi izvērtētie dati un apraksti attiecas uz augstas kvalitātes produktu, kas tiek ilgi izturēts pagrabā.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: specifikācijas 6. punkts; vienotā dokumenta iedaļa "Vīnu apraksts".

5. MARĶĒŠANAS PRASĪBU PIEVIENOŠANA ATTIECĪBĀ UZ *SPUMANTE* UN *SPUMANTE RISERVA* PAVEIDU

Apraksts: pievienots teksts, ar ko precizē, ka attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem nav jānorāda ražas gads. Tāpēc aprakstam, kurā norādīts, ka uz pudelēm, kurās iepildīts ar ACVN "Fiano di Avellino" apzīmēts vīns, jānorāda vīnogu audzēšanas gads, ir pievienoti vārdi "izņemot dzirkstošos vīnus".

Pamatojums: pievienojot jaunos "Fiano di Avellino" dzirkstošā vīna paveidus, uz kuru etiķetes nenorāda vīnogu ražas gadu, bija jāpievieno teksts, ar ko precizē, ka vīnogu ražas gads šādiem vīniem nav jānorāda (atšķirībā no nedzirkstošajiem vīniem, kuriem tas jānorāda obligāti).

Apraksts: pievienots teksts, lai precizētu, ka dzirkstošajam vīnam nedrīkst izmantot standarta aizbāžņus. Tāpēc trauku aprakstā ir noteikts šādi: “Dzirkstošo vīnu gadījumā stikla pudeles ir jāaizver ar sēnes formā veidotiem aizbāžņiem, bet traukiem, kuru nominālais tilpums pārsniedz 0,200 litrus, nedrīkst izmantot plastmasas aizbāžņus.”

Pamatojums: šis grozījums izriet no tehniskas prasības, kas noteikta attiecībā uz aizbāžņiem. Tā kā dzirkstošo vīnu pudelēs veidojas liels spiediens, tās nevar aizvērt ar standarta aizbāžņiem, kādus izmanto nedzirkstošajiem vīniem.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: specifikācijas 7. punkts; vienotā dokumenta iedaļa “Papildu nosacījumi”.

6. ATJAUNINĀJUMS APRAKSTĀ PAR SAIKNI AR ĢEOGRĀFISKO APGABALU

Apraksts: pēc jaunās dzirkstošā vīna kategorijas pievienošanas ir atjaunināts apraksts par saikni ar vidi.

Pamatojums: iedaļas par saikni ar vidi, t. i., “Informācija par produkta īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi” un “Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp vides īpašībām un produkta kvalitāti”, bija jāatjaunina, lai iekļautu norādes par jauno dzirkstošā vīna kategoriju.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: specifikācijas 8. punkts; vienotā dokumenta iedaļa “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Fiano di Avellino

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 1. 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *“Fiano di Avellino”*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkama, intensīva, smalka, savdabīga.

Garša: sausa, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— 2. Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— 3. Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— 4. Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— 5. Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— 6. Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. "Fiano di Avellino" *Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkama, intensīva, smalka.

Garša: sausa, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. "Fiano di Avellino" *Spumante*, gatavots pēc tradicionālās metodes

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas un noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena ar gaiši zaļu nokrāsu.

Smarža: savdabīga, patīkama, ar maigu rauga niansi.

Garša: smalka un harmoniska, no *brut nature* līdz saldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

4. *Vispārīgās analītiskās īpašības*

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. “Fiano di Avellino” *Spumante Riserva*, gatavots pēc tradicionālās metodes

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas un noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: savdabīga, patīkama, ar maigu rauga niansi.

Garša: smalka un harmoniska, no *brut nature* līdz saldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metode*

1. “Fiano di Avellino” *Riserva*: minimālais izturēšanas periods

Īpašā vīndarības metode

“Fiano di Avellino” *Riserva* veida vīna minimālais izturēšanas periods ir 12 mēneši.

2. “Fiano di Avellino” *Spumante*: izturēšana pudelē

Īpašā vīndarības metode

Dzirkstošos vīnus ražo, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē (tradicionālo metodi), un iztur pudelē vismaz 18 mēnešus pēc iepildīšanas.

3. “Fiano di Avellino” *Spumante Riserva*: izturēšana pudelē

Īpašā vīndarības metode

Dzirkstošos vīnus ražo, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē (tradicionālo metodi), un iztur pudelē vismaz 36 mēnešus pēc iepildīšanas.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. “Fiano di Avellino”, “Fiano di Avellino” *Riserva*, “Fiano di Avellino” *Spumante* un “Fiano di Avellino” *Spumante Riserva*

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN “Fiano di Avellino” apzīmēto vīnu ražošanas apgabals atrodas Avellīno [*Avellino*] tuvumā. Tas plešas līdz robežai ar Benevento provinci un aptver provinces rietumu daļu. Apgabalā ietilpst šādu 26 pašvaldību teritorija: *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* un *Montefalcione*; tās visas atrodas Avellīno provincē, un to kopējā platība ir 276 km^2.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Coda di Volpe Bianca B." – "Coda di Volpe"

"Fiano B."

"Greco B."

"Trebbiano Toscano B." – "Trebbiano"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *ACVN "Fiano di Avellino": informācija par ģeogrāfisko apgabalu*

Vīna (1.) un dzirkstošā vīna (4.) kategorija

Dabas faktori

Ar ACVN "Fiano di Avellino" apzīmētā produkta sakarā noteiktais ražošanas apgabals atrodas starp *Calore* un *Sabato* ielejām, *Monte Parteno* nogāzēm un *Lauro* ieleju ieskaujošajiem pakalniem. Reljefa ziņā ainavu galvenokārt veido plaši pauguraini apvidi, kas izvietojušies starpkalnu nogāzēs. Kopā ar galvenokārt dienvidaustrumu/dienvidrietumu virzienā vērstajiem vīndārziem, kuri izvietoti apgabalos, kas ir īpaši labi piemēroti vīnogulāju audzēšanai, tiek radīta piemēroti vējaina un gaiša vide, kurā augiem ir ideāli augšanas apstākļi.

Apgabala lielās platības dēļ tajā pastāv arī lielas ģeoloģiskas atšķirības. Sastopamas gan pamatā kaļķaini mālainas augsnes ar vulkāniskiem elementiem, gan cieti, kompakti ieži un pārsvarā mālainas augsnes.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Vīnogulāji šajā apgabalā ir audzēti kopš seniem laikiem. Tas ir saistīts ar teritorijas pauguraino reljefu šķērsojošās *Sabato* upes klātbūtni. Upes nosaukums ir atvasināts no *Sabus* jeb *Sabatini* vārdā nosauktajiem sabīņiem, kas bija samnītu cilts, kura apmetās *Sabatus* upes baseinā.

Vēstures avotos ir izsekots, kā cēlies termins "Apiano", – to izmanto vīnam, kas ražots lauksaimniecības apgabalā, kurš agrāk bija zināms kā "Apia" un mūsdienās atrodas *Lapio* pašvaldības teritorijā kalnos uz austrumiem no Avellīno 590 m augstumā virs jūras līmeņa. Vārds "Apiano" var būt atvasināts arī no vārda "Api" ("bites"), ņemot vērā to, ka tās, vīnogu salduma vilinātas, mēdz pulcēties ap vīnogu ķekariem.

Karaliskā vīnkopības un vīndarības skola (*Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*) Avellīno ir palīdzējusi padarīt šo apgabalu par vienu no nozīmīgākajiem vīnkopības centriem Itālijā, tā veicinot vīnogu šķirnes "Fiano" audzēšanu ražošanas apgabalā un visā *Sabato* upes ielejas vidusdaļā.

Minētā vīnkopības skola ir bijusi sociālekonomiskās attīstības katalizators un veicinājusi to, ka vīnkopības nozarē Avellīno ir kļuvusi par vienu no vadošajām Itālijas provincēm, kas ražo un eksportē vīnu.

Zinātniskā līmenī "Fiano di Avellino" vīnu tehniskā un ekonomiskā stabilitāte ir atzīta visos līdz šim veiktajos vīnogu šķirņu un vīndarības pētījumos.

ACVN "Fiano di Avellino" pārstāv izcilākos Dienviditālijas baltvīnus: tādus, kas zināmi raksturīgā svaiguma, izsmalcinātības un patīkamās mineralitātes dēļ, un tas, ka tos var labi izturēt, veicina arī *Riserva* paveida ražošanu.

Iepriekš aprakstīto dabas faktoru apvienojums ar senajām vīnkopības tradīcijām šajā Avellīno provinces apgabalā līdz ar nepārtraukto tehnisko un zinātnisko ieguldījumu, kas būtiski ietekmējis kultūraugus, kā arī ar tehnoloģijām ir palīdzējis uzlabot kvalitāti un veicināt ar ACVN "Fiano di Avellino" apzīmēto vīnu atpazīstamību vietējā un starptautiskajā tirgū.

8.2. *ACVN "Fiano di Avellino": informācija par produkta īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi*

Kategorija "Vīns" (1.)

Ražošanas apgabala paugurainais reljefs kopā ar galvenokārt dienvidaustrumu/dienvidrietumu virzienā vērstajiem vīndārziem, kuri izvietoti apgabalos, kas ir īpaši labi piemēroti vīnogulāju audzēšanai, rada piemēroti vējainu un gaišu vidi, kurā augiem ir ideāli augšanas apstākļi.

Par "Fiano di Avellino" ražošanas apgabala seno vīnkopības vēsturi liecina daudzi manuskripti un vēsturiski avoti; vīndarīšana tur aizsākusies jau ļoti sen un Romas impērijas laikā kļuvusi par patstāvīgu sociālekonomisku rūpalu. Tas pārliecinoši pierāda ciešo saikni un mijiedarbību starp cilvēkfaktoriem un vīna "Fiano di Avellino" kvalitāti un specifiskajām īpašībām.

Turklāt tas parāda, kā šā apgabala iedzīvotāji gadsimtu gaitā ir viens otram nodevuši vīnkopības tehniskās tradīcijas un vīndarības prasmes, kas mūsdienās neizbēgamā zinātnes un tehnoloģiju progresa dēļ ir pilnveidotas un noslīpētas.

Kategorija "Dzirkstošais vīns" (4.)

Iepriekš minētās reljefa iezīmes, augsnes sastāvs un klimatiskās īpatnības ražošanas apgabalā, kā arī audzēšanas apstākļi ir ideāli tādu vīnogu audzēšanai, kas ir labi piemērotas dzirkstošā vīna ražošanai.

No šķirnes "Fiano" vīnogām, kas audzētas šajā vidē un novāktas īstajā laikā, iegūst dzirkstošo vīnu bāzes vīnus ar perfektu līdzsvaru starp ābolskābi un vīnskābi, ar intensīvām svaigām, ziedainām un augļainām notīm un spēcīgu garšu.

Turklāt apgabalā, uz kuru attiecas ACVN "Fiano di Avellino", ir labi iedibinājusies tradīcija dzirkstošos vīnus ražot, izmantojot otrējo raudzēšanu autoklāvos un pudelēs. Apgabalā ierasta prakse ir šo vīnu otrēja raudzēšana sasaistē ar dažāda ilguma izturēšanas periodiem, un dažkārt vīna nodošana patēriņam tiek novilcināta, lai varētu izveidoties specifiskas īpašības, piemēram, plašākas un kompleksākas notis, smalki un noturīgi burbuļīši vai līdzsvarotāka garša, kas tipiska *Riserva* paveidiem.

Pēdējo 10 gadu laikā dzirkstošo vīnu ražošana no "Fiano" šķirnes vīnogām Avellīno provincē ir kļuvusi izplatītāka un dzirkstošo vīnu kategorijā ir reģistrēts vairāk ražotāju un produktu.

8.3. *ACVN "Fiano di Avellino": apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp vides īpašībām un produkta kvalitāti*

Kategorija "Vīns" (1.)

Analītisko un organoleptisko īpašību ziņā vīniem, uz kuriem attiecas šī specifikācija, piemīt ļoti acīmredzamas un savdabīgas īpašības, ko var skaidri sasaistīt ar apgabala augsni un klimatu.

Konkrētāk, visu veidu "Fiano di Avellino" vīniem ir labi līdzsvarotas fizikālķīmiskās īpašības. Garšā un smaržā jūtamas harmoniskas un patīkamas tās šķirnes vīnogu notis, no kuras tie gatavoti, kā arī ar attiecīgajiem vīnkopības paņēmieniem saistītas notis, kas pierāda mijiedarbību starp vīnogulājiem, vidi un cilvēkfaktoriem.

Attiecībā uz "Fiano di Avellino" var izšķirt četrus atlasītus augsnes un klimatisko apstākļu kopumus, kuros izpaužas šķirnes "Fiano" vīnogu īpašības. Lai gan tiem ir daudz kopīga, katram no tiem ir savi akcenti un nianses, kas atkarīgi no augstuma virs jūras līmeņa, vērsuma pret debespusēm un augsnes sastāva.

Lapio: iegūtie vīni ir bagātīgi un labi strukturēti, tiem raksturīgs neparasts skābums un mineralitāte. Intensīvās smaržas dēļ šajās teritorijās ražotie vīni "Fiano di Avellino" bieži vien līdzinās kalnos iegūtiem vīniem.

Summonte: zeme ir grūti apstrādājama. Vīni ir koncentrēti un spēcīgi, ar notīm, kurās ļoti izteikts augļainums un vāji izteikta mineralitāte. Vīni ir spēcīgi un izteikti augļaini.

Montefredane: paugurains reljefs ar mālainu, kaļķainu augsni, kas izceļ minerālu notis, kuras tipiskas vīniem, ko – kā tagad pierādīts – var labi izturēt.

Šo pauguraino apgabalu Avellīno austrumos nevar ietilpināt vienas pašvaldības teritorijā, jo ir daudz apdzīvotu vietu, kurās ražo vīnu. Tajā sastopamās smilšainās augsnes vīniem piešķir grauzdētu lazdu riekstu notis, kas atgādina neminerālas izcelsmes dūmus.

Kategorija "Dzirkstošais vīns" (4.)

Ražošanas apgabala paugurainais reljefs, vīndārzu vērsums pret debespusēm un augstums virs jūras līmeņa, kā arī apgabala īpašā piemērotība vīnkopībai kopā rada vidi, kas augiem nodrošina ideālus augšanas apstākļus.

Apgabala izteikti paugurainajos un dažkārt gandrīz kalnainajos apvidos augušās vīnogas atbilst kvalitātes prasībām un ir arī labi piemērotas agrīnai ražas novākšanai, lai no tām ražotu dzirkstošajiem vīniem paredzētus bāzes vīnus.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

"Fiano di Avellino", "Fiano di Avellino" *Riserva*, "Fiano di Avellino" *Spumante* un "Fiano di Avellino" *Spumante Riserva*

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Uz pudelēm vai citiem traukiem, kuros iepildīts ar ACVN "Fiano di Avellino" apzīmētais vīns (izņemot dzirkstošos veidus, kas nav marķēti kā "Millesimato"), vienmēr jānorāda vīnogu audzēšanas gads.

Ar ACVN "Fiano di Avellino" apzīmētos vīnus drīkst nodot patēriņam tikai pudelēs vai citos stikla traukos, kuru tilpums nepārsniedz 6 litrus un uz kuriem ir vīniem ar KGCVN vajadzīgais marķējums.

Izņemot dzirkstošā vīna kategoriju, iepriekšējā rindkopā minētajiem traukiem jābūt aizvērtiem ar standarta aizbāžņiem, kas izgatavoti no materiāliem, kuri atļauti saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem. Traukiem, kuru tilpums nepārsniedz 0,187 litrus, drīkst izmantot visas piemērotās aizvēršanas sistēmas, kas atļautas saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem.

Dzirkstošo vīnu gadījumā stikla pudeles ir jāaizver ar sēnes formā veidotiem aizbāžņiem, bet traukiem, kuru nominālais tilpums pārsniedz 0,200 litrus, nedrīkst izmantot plastmasas aizbāžņus.

Saite uz produkta specifikāciju

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