C/2025/298

10.1.2025

# Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(4), l-ewwel subparagrafu, flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/298)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]), proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni.

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA TAL-UNJONI

**"Fiano di Avellino"**

**PDO-IT-A0232-AM03**

**Data tal-applikazzjoni: 3.1.2022**

**EMENDA**

## Applikant u interess leġittimu

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [Assoċjazzjoni tal-protezzjoni għall-inbejjed Irpinia]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (DOC u DOCG assoċjazzjoni għall-protezzjoni tal-inbid)

## Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

1. ŻIEDA TAL-KATEGORIJA TAL-INBID SPUMANTI GĦAT-TIPI SPUMANTE U SPUMANTE RISERVA

Deskrizzjoni: Il-kategorija 4 ("Inbid spumanti") ġiet miżjuda għat-tipi l-ġodda Fiano di Avellino Spumante u Fiano di Avellino Spumante Riserva. Għalhekk, l-artikoli kollha ġew adattati biex jinkludu d-dettalji distintivi tal-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli.

Raġuni: Din l-emenda tfittex li tipproteġi u tippromwovi aħjar id-DOP Fiano di Avellino, billi tenfasizza l-potenzjal speċifiku tagħha li ssir inbid spumanti. Minħabba t-tradizzjoni tal-inbid spumanti fiż-żona lokali, iż-żewġ tipi ta' nbid Spumante ġew miżjuda biex iż-żona, il-varjetà tad-dwieli Fiano u d-denominazzjoni jkunu rappreżentati aħjar.

Il-partijiet affettwati mill-emenda: l-Artikoli 1, 2, 4, 5, 6, 7 u 8 tal-Ispeċifikazzjoni; it-taqsimiet "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Rendimenti massimi", "Rabta maż-żona ġeografika" u "Kundizzjonijiet oħra" tad-Dokument Uniku.

2. IL-MATURAZZJONI TAL-INBID SPUMANTE (SPUMANTI) FL-ISTESS ŻONA ĠEOGRAFIKA

Deskrizzjoni: Il-kelma "maturazzjoni" ġiet miżjuda biex tispeċifika li dan l-istadju jrid isir ukoll fl-istess żona ġeografika bħall-istadji tal-produzzjoni tal-inbid u tal-ipproċessar.

Raġuni: Peress li ġie miżjud l-inbid spumanti magħmul bil-metodu tradizzjonali, huwa meħtieġ li jiġi speċifikat li l-istadju tal-maturazzjoni jrid isir ukoll fl-istess żona ġeografika bħall-istadji tal-vinifikazzjoni u tal-ipproċessar.

Il-partijiet affettwati mill-emenda: l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni; it-Taqsima "Prattiki enoloġiċi speċifiċi" tad-Dokument Uniku.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. METODU TA' PRODUZZJONI U PERJODU TA' MATURAZZJONI GĦAT-TIPI SPUMANTE U SPUMANTE RISERVA

Deskrizzjoni: Ġiet miżjuda informazzjoni dwar il-metodu użat biex isiru l-inbejjed spumanti. Għall-verżjoni Riserva, huwa speċifikat li jista' jintuża biss il-metodu tradizzjonali.

Raġuni: Peress li t-tipi Spumante ġew miżjuda bl-intenzjoni li tista' tintuża biss il-fermentazzjoni sekondarja fil-metodu tal-flixkun, ġie miżjud paragrafu biex jispeċifika dan. Din l-emenda għandha l-għan li tipproteġi d-DOP Fiano di Avellino. Fid-dawl tal-kwalità eċċellenti tal-inbid spumanti magħmul mill-għeneb Fiano f'din iż-żona, l-intenzjoni hija li jiġi żgurat li t-tip il-ġdid miżjud jikkonsisti fi prodotti ta' kwalità, biex ikun jista' jiżdied il-profil tagħhom u jiġu promossi aħjar.

Deskrizzjoni: Ġiet miżjuda informazzjoni dwar il-perjodi minimi ta' maturazzjoni (mill-inqas 18-il xahar) għall-inbejjed spumanti.

Raġuni: Wara valutazzjonijiet tekniċi dwar il-provi tal-inbid spumanti mwettqa fiż-żona, tqies xieraq li l-inbid jimmatura għal mill-inqas 18-il xahar wara t-tirage (ibbottiljar), sabiex tiġi massimizzata l-kwalità. Il-karatteristiċi organolettiċi ta' dan l-inbid spumanti jevolvu kif xieraq, u jiksbu aromi aktar kumplessi u togħma eleganti u bbilanċjata perfettament.

Deskrizzjoni: Żdiedet informazzjoni dwar il-perjodi minimi ta' maturazzjoni (mill-inqas 36 xahar) għall-inbejjed Spumante Riserva.

Raġuni: Peress li żdiedet ukoll verżjoni Spumante Riserva, trid issir distinzjoni bejn il-perjodi minimi ta' maturazzjoni għaż-żewġ verżjonijiet tal-inbid spumanti, b'perjodu minimu ta' maturazzjoni itwal meħtieġ għall-inbejjed Riserva. Peress li l-inbejjed spumanti jsiru bl-użu tal-metodu ta' fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun u minħabba d-drawwiet tal-produzzjoni lokali, tqies opportun li jiġi speċifikat perjodu minimu ta' maturazzjoni ta' 36 xahar mid-data tat-tirage (ibbottiljar). Dan jiżgura li l-proprjetajiet organolettiċi ta' din il-verżjoni partikolari Riserva tat-tip ta' nbid spumanti jissodisfaw standards għoljin ta' kwalità u jkunu aktar eleganti u kumplessi mill-verżjoni ordinarja tal-inbid spumanti.

Il-partijiet affettwati mill-emenda: l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni; it-Taqsima "Prattiki enoloġiċi speċifiċi" tad-Dokument Uniku.

4. INKLUŻJONI TA' KARATTERISTIĊI ANALITIĊI U ORGANOLETTIĊI GĦAL SPUMANTE U SPUMANTE RISERVA

Deskrizzjoni: Żdiedu l-karatteristiċi kimikofiżiċi u organolettiċi dwar il-konsum tal-kategorija l-ġdida tal-inbid Fiano di Avellino Spumante.

Raġuni: Peress li ġie miżjud it-tip il-ġdid ta' nbid Fiano di Avellino Spumante, kien meħtieġ li jiġu definiti l-karatteristiċi kimikofiżiċi u organolettiċi tiegħu dwar il-konsum. Wara li ġew ikkunsidrati bir-reqqa, id-*data* u d-deskrizzjonijiet jirreferu għal prodott ta' kwalità għolja b'maturazzjoni medja fil-kantina.

Deskrizzjoni: Il-karatteristiċi kimikofiżiċi u organolettiċi dwar il-konsum tal-kategorija l-ġdida tal-inbid Fiano di Avellino Spumante Riserva żdiedu hawn taħt.

Raġuni: Peress li ġie miżjud it-tip il-ġdid ta' nbid Fiano di Avellino Spumante Riserva, kien meħtieġ li jiġu definiti l-karatteristiċi kimikofiżiċi u organolettiċi tiegħu dwar il-konsum. Wara li ġew ikkunsidrati bir-reqqa, id-*data* u d-deskrizzjonijiet jirreferu għal prodott ta' kwalità għolja b'maturazzjoni twila fil-kantina.

Il-partijiet affettwati mill-emenda: l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni; it-Taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

5. ŻIEDA TA' REKWIŻITI TA' TIKKETTAR GĦAL SPUMANTE U SPUMANTE RISERVA

Deskrizzjoni: Il-kliem ġie miżjud biex jispeċifika li s-sena tal-vendemmja ma għandhiex għalfejn tiġi indikata għall-inbejjed spumanti. Għalhekk, il-kliem "bl-eċċezzjoni tat-tipi ta' nbid spumanti" żdied mad-deskrizzjoni li tiddikjara li l-fliexken tal-inbid koperti mid-DOP Fiano di Avellino jridu jindikaw is-sena li fiha ġie prodott l-għeneb.

Raġuni: Iż-żieda tat-tip il-ġdid ta' nbid spumanti Fiano di Avellino, li għalih is-sena li fiha jiġi maħsud l-għeneb ma tkunx indikata fuq it-tikketta, kienet teħtieġ li tiżdied dik il-formulazzjoni biex jiġi speċifikat li s-sena tal-vendemmja tal-għeneb – li hija obbligatorja fil-każ tal-inbejjed bla gass – ma għandhiex għalfejn tiġi indikata għal dan it-tip ta' nbid.

Deskrizzjoni: Ġie miżjud kliem biex jispeċifika li t-tappijiet standard ma jistgħux jintużaw għat-tip ta' nbid spumanti. Id-deskrizzjoni fuq il-kontenituri għalhekk tgħid: "Fil-każ tal-inbejjed spumanti, il-fliexken tal-ħġieġ iridu jingħalqu b'tappijiet forma ta' faqqiegħ u l-plastik ma jridx jintuża għal volumi nominali ta' aktar minn 0,200 litru".

Raġuni: Din l-emenda hija riżultat ta' rekwiżit tekniku għat-tappijiet. Peress li l-inbejjed spumanti jiġu bbottiljati taħt pressjoni, ma jistgħux jiġu ssiġillati bit-tappijiet standard speċifikati għall-kategorija tal-inbejjed bla gass.

Il-partijiet affettwati mill-emenda: l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni; it-Taqsima "Kundizzjonijiet addizzjonali" tad-Dokument Uniku.

6. AĠĠORNAMENT TAD-DESKRIZZJONI TAR-RABTA MAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA

Deskrizzjoni: Ir-rabta mal-ambjent ġiet aġġornata wara ż-żieda tal-kategorija l-ġdida "Inbid spumanti".

Raġuni: It-taqsimiet dwar ir-rabta mal-ambjent, jiġifieri "Informazzjoni dwar il-karatteristiċi tal-prodott essenzjalment attribwibbli għall-ambjent ġeografiku" u "Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn il-karatteristiċi tal-ambjent u l-kwalità tal-prodott" kellhom jiġu aġġornati biex jinkludu referenzi għall-kategorija l-ġdida "Inbid spumanti".

Il-partijiet affettwati mill-emenda: l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni; it-Taqsima "Rabta maż-żona ġeografika" tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem il-prodott**

Fiano di Avellino

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. Inbid spumanti

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 1. 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Fiano di Avellino*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: pjaċevoli, intensa, fina, distintiva;

Togħma: xotta, friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— 2. Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— 3. Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— 4. Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— 5. Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— 6. Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Fiano di Avellino Riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: pjaċevoli, intensa, fina;

Togħma: xotta, friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Fiano di Avellino Spumante li sar bl-użu tal-metodu tradizzjonali*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina u ddum;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja bi sfumaturi ħodor ċari;

Riħa: distintiva, pjaċevoli, bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Togħma: fina u armonjuża, minn dożaġġ żero sa ħelu;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

4. *Karatteristiċi analitiċi*

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Fiano di Avellino Spumante Riserva magħmul bl-użu tal-metodu tradizzjonali*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina u ddum;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: distintiva, pjaċevoli, bi ħjiel delikat ta' ħmira;

Togħma: fina u armonjuża, minn dożaġġ żero sa ħelu;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

## 5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Fiano di Avellino Riserva – perjodu minimu ta' maturazzjoni

Prattika enoloġika speċifika

Għat-tip Fiano di Avellino Riserva, il-perjodu minimu ta' maturazzjoni għandu jkun ta' 12-il xahar.

2. Fiano di Avellino Spumante – immaturat fil-flixkun

Prattika enoloġika speċifika

Il-produzzjoni tal-inbejjed spumanti bl-użu tal-metodu ta' fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun (il-metodu tradizzjonali) u maturazzjoni fil-flixkun għal mill-inqas 18-il xahar wara t-tirage.

3. Fiano di Avellino Spumante Riserva – immaturat fil-flixkun

Prattika enoloġika speċifika

Il-produzzjoni tal-inbejjed spumanti bl-użu tal-metodu ta' fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun (il-metodu tradizzjonali) u l-maturazzjoni fil-flixkun għal mill-inqas 36 xahar wara t-tirage.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Fiano di Avellino, Fiano di Avellino Riserva, Fiano di Avellino Spumante u Fiano di Avellino Spumante Riserva

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

## 6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni tad-DOP Fiano di Avellino tinsab madwar Avellino. Testendi sal-konfini mal-provinċja ta' Benevento, u tinkludi ż-żona tal-Punent tal-provinċja. Iż-żona tinkludi 26 muniċipalità: 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 u Montefalcione, li kollha jinsabu fil-provinċja ta' Avellino, u jkopru żona totali ta' 276 km$^2$.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Coda di Volpe Bianca B. – Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *DOP Fiano di Avellino – Dettalji taż-żona ġeografika*

Kategoriji tal-Inbid (1) u l-Inbid spumanti (4)

Fatturi naturali:

Iż-żona demarkata għad-DOP Fiano di Avellino tinsab bejn il-widien ta' Calore u Sabato, l-għoljiet ta' Monte Partenio u l-għoljiet madwar il-wied ta' Lauro. F'termini ta' riljiev, il-pajsaġġ jikkonsisti l-aktar minn meded wesgħin ta' art mimlija għoljiet bejn tlajja' fil-muntanji. Flimkien mal-esponiment predominanti fix-Xlokk/fil-Lbiċ tal-vinji, li jinsabu f'żoni li huma eċċezzjonalment adattati għall-kultivazzjoni tad-dwieli, dan joħloq ambjent b'żiffa tajba u ħafna dawl li jipprovdi lill-pjanta b'kundizzjonijiet ideali ta' tkabbir.

Id-daqs konsiderevoli taż-żona jfisser ukoll li din tippreżenta varjazzjonijiet ġeoloġiċi kbar. Filwaqt li hemm xi tipi ta' ħamrija b'substrat tat-tafal tal-ġebla tal-ġir u bi traċċi vulkaniċi, postijiet oħra fihom blat iebes, kompatt jew l-aktar komposti tat-tafal.

Fatturi storiċi u umani:

Id-dwieli ilhom jikbru fiż-żona minn żminijiet antiki. Dan huwa marbut mal-preżenza tax-xmara Sabato li tgħaddi mit-terran bl-għoljiet taż-żona. Isimha huwa derivat mis-Sabines, imsemmija wara Sabus jew is-Sabatini, tribù tas-Samnite li stabbiliet ruħha fil-baċir tax-xmara Sabatus.

Sorsi storiċi ttraċċaw l-oriġini tat-terminu Apiano għal inbid prodott fiż-żona agrikola li qabel kienet magħrufa bħala Apia – il-muniċipalità ta' llum ta' Lapio – li tinsab fl-għoljiet fid-direzzjoni tal-Lvant ta' Avellino f'altitudni ta' 590 m 'il fuq mil-livell tal-baħar. Il-kelma Apiano tista' tkun derivata wkoll minn Api (naħal), peress li għandhom it-tendenza li jinġemgħu madwar l-għenieqed tal-għeneb, billi jiġu attirati mill-ħlewwa tal-għeneb.

L-iskola Rjali tal-Vitikultura u l-Enoloġija (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia) f'Avellino għenet biex iż-żona ssir waħda mill-aktar ċentri importanti tal-vitikultura fl-Italja, filwaqt li tippromwovi l-kultivazzjoni tal-varjetà tad-dwieli Fiano fiż-żona tal-produzzjoni u tul il-wied tan-nofs tax-xmara Sabato.

L-Iskola tal-Vitikultura kienet katalista għall-iżvilupp soċjoekonomiku u dan wassal biex is-settur tal-vitikultura f'Avellino jsir wieħed mill-provinċji Taljani ewlenin fil-produzzjoni u l-esportazzjoni tal-inbid.

Fil-livell xjentifiku, is-sodezza teknika u ekonomika tal-inbejjed Fiano di Avellino ġiet rikonoxxuta fl-istudji kollha tal-varjetà tad-dwieli u tal-enoloġija li saru sal-lum.

Id-DOP Fiano di Avellino tirrappreżenta l-eċċellenza tal-inbejjed bojod fin-Nofsinhar tal-Italja: magħrufa għall-freskezza, il-finezza u l-mineralità pjaċevoli karatteristiċi tagħhom, il-fatt li jimmaturaw tajjeb ifisser li jiġu prodotti wkoll il-verżjonijiet Riserva.

Il-kombinazzjoni tal-fatturi naturali deskritti hawn fuq mat-tradizzjoni stabbilita sew tal-vitikultura f'din iż-żona tal-provinċja ta' Avellino u l-kontributi tekniċi u xjentifiċi kontinwi li kellhom impatt kbir fuq l-għelejjel u t-teknoloġija għenet biex tittejjeb il-kwalità u jittejjeb il-profil tal-inbejjed tad-DOP Fiano di Avellino fis-swieq domestiċi u internazzjonali.

8.2. *DOP Fiano di Avellino – Informazzjoni dwar il-karatteristiċi tal-prodott essenzjalment attribwibbli għall-ambjent ġeografiku*

Kategorija: Inbid (1)

It-topografija bl-għoljiet taż-żona tal-produzzjoni u l-esponiment predominanti tal-vinji fix-Xlokk/fil-Lbiċ, li jinsabu f'żoni li huma eċċezzjonalment adattati għall-kultivazzjoni tad-dwieli, joħolqu ambjent b'żiffa tajba u ħafna dawl li jipprovdi lill-pjanta b'kundizzjonijiet ideali ta' tkabbir.

Bosta manuskritti u sorsi storiċi juru l-istorja antika tal-vitikultura fiż-żona fejn jiġi prodott il-Fiano di Avellino, li tibda fi żminijiet antiki u ssir attività soċjoekonomika fiha nnifisha matul l-Imperu Ruman. Dan jagħti prova kruċjali tar-rabta mill-qrib u l-interazzjoni bejn il-fatturi umani, il-kwalità u l-karatteristiċi speċifiċi tal-inbid Fiano di Avellino.

Hija xhieda tal-mod kif in-nies f'din iż-żona, matul is-sekli, għaddew lil ta' warajhom it-tradizzjonijiet tekniċi tal-vitikultura u l-ħiliet enoloġiċi, li ġew irfinuti u onorati fi żminijiet moderni bis-saħħa tal-proċess inevitabbli ta' avvanz xjentifiku u teknoloġiku.

Kategorija: Inbid spumanti (4)

Il-karatteristiċi msemmija hawn fuq tat-topografija, il-kompożizzjoni tal-ħamrija u l-karatteristiċi speċifiċi tal-klima fiż-żona tal-produzzjoni, u l-kundizzjonijiet tat-tkabbir, huma ideali għat-tkabbir tal-għeneb li huwa adattat sew għall-produzzjoni tal-inbid spumanti.

L-għeneb tal-varjetà Fiano mkabbar f'dan l-ambjent u maħsud fiż-żmien it-tajjeb jipproduċi nbejjed bażi għall-inbejjed spumanti b'bilanċ perfett bejn l-aċidu maliku u l-aċidu tartariku, b'noti intensi friski, ta' fjuri u ta' frott u togħma qawwija.

Barra minn hekk, hemm tradizzjoni stabbilita sew fiż-żona koperta mid-DOP Fiano di Avellino tal-produzzjoni ta' nbejjed spumanti bl-użu tal-metodu ta' fermentazzjoni sekondarja fl-awtoklavi u fil-flixkun. Għal dawn l-inbejjed, hemm l-użanza li fiż-żona titwettaq fermentazzjoni sekondarja b'perjodi ta' maturazzjoni differenti, li xi drabi r-rilaxx għall-konsum tal-inbid sabiex ikun jista' jiżviluppa karatteristiċi speċifiċi, bħal noti usa' u aktar kumplessi, bżieżaq fini u jdumu jew togħma aktar ibbilanċjata, tipika tal-verżjonijiet Riserva.

Fl-aħħar 10 snin, il-produzzjoni tal-inbejjed spumanti mill-għeneb Fiano saret aktar mifruxa fil-provinċja ta' Avellino, b'aktar produtturi u prodotti rreġistrati fil-kategorija tal-inbid spumanti.

8.3. *DOP Fiano di Avellino – Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn il-karatteristiċi tal-ambjent u l-kwalità tal-prodott*

Kategorija: Inbid (1)

Minn perspettiva analitika u organolettika, l-inbejjed koperti minn din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għandhom karatteristiċi evidenti u distintivi ħafna li jistgħu jkunu marbuta b'mod ċar mal-ħamrija u l-klima fiż-żona.

Biex ikunu aktar speċifiċi, it-tipi kollha ta' nbejjed Fiano di Avellino għandhom karatteristiċi kimikofiżiċi bbilanċjati. It-togħma u l-aroma jinkludu noti armonjużi u pjaċevoli tal-varjetà tad-dwieli li minnha jsiru u tat-tekniki rispettivi tal-vitikultura, li juri l-interazzjoni bejn id-dwieli, l-ambjent u l-fatturi umani.

Erba' terreni speċifiċi li fihom jiġu espressi l-karatteristiċi varjetali tal-għeneb Fiano jistgħu jiġu distinti għall-Fiano di Avellino. Għalkemm marbuta b'element komuni, kull wieħed minnhom għandu l-aċċenti u l-ilwien tiegħu skont l-altitudni, l-esponiment u l-kompożizzjoni tal-ħamrija.

Lapio: L-inbejjed li jirriżultaw huma rikki u strutturati tajjeb, u jesprimu aċidità u mineralità mhux tas-soltu. L-aromi intensi jfissru wkoll li l-inbejjed Fiano di Avellino prodotti f'dawn iż-żoni spiss jixbhu lill-inbejjed tal-muntanji.

Summonte: L-art hija diffiċli biex tippreparaha. L-inbejjed huma kkonċentrati u qawwija b'noti li huma għolja ta' frott u b'mineralità baxxa. L-inbejjed huma qawwija u b'togħma notevoli ta' frott.

Montefredane: Art bl-għoljiet b'ħamrija taflija u tal-ġibs li toħroġ in-noti minerali tipiċi tal-inbejjed li jimmaturaw tajjeb, kif intwera issa.

Din iż-żona bl-għoljiet fil-Lvant ta' Avellino ma tistax titnaqqas għal muniċipalità waħda, peress li hemm ħafna insedjamenti li jipproduċu l-inbid. Il-ħamrija ramlija hawnhekk tagħti noti li huma tipiċi ta' ġellewż mixwi, li jfakkruk f'affumikar ta' oriġini mhux minerali.

Kategorija: Inbid spumanti (4)

It-topografija bl-għoljiet taż-żona tal-produzzjoni, l-esponiment u l-altitudni tal-vinji u l-adegwatezza partikolari taż-żona għall-vitikultura flimkien biex joħolqu ambjent li jipprovdi lill-pjanta b'kundizzjonijiet ideali ta' tkabbir.

It-tip ta' vinji distintivament bl-għoljiet – u f'xi każijiet, kważi muntanjużi – fiż-żona jfisser li l-għeneb jissodisfa rekwiżiti kwalitattivi li huma wkoll ideali għal ħsad bikri għall-finijiet tal-produzzjoni ta' nbejjed bażi għall-inbejjed spumanti.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

*Fiano di Avellino, Fiano di Avellino Riserva, Fiano di Avellino Spumante u Fiano di Avellino Spumante Riserva*

Il-qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Is-sena li fiha l-għeneb ġie mkabbar trid dejjem tiġi indikata fuq il-fliexken jew kontenituri oħra użati għall-inbid tad-DOP Fiano di Avellino, bl-eċċezzjoni tat-tipi spumanti mhux ittikkettati bħala Millesimato.

L-inbejjed koperti mid-DOP Fiano di Avellino jridu jiġu rilaxxati għall-konsum biss fi fliexken jew f'kontenituri tal-ħġieġ oħra ta' kapaċità ta' mhux aktar minn 6 litri, bil-marki meħtieġa għall-inbejjed DOCG.

Bl-eċċezzjoni tal-kategoriji tal-inbid spumanti, il-kontenituri msemmija fil-paragrafu preċedenti jridu jiġu ssiġillati b'tappijiet standard magħmula mill-materjali permessi skont il-leġiżlazzjoni applikabbli. L-użu tas-sistemi xierqa kollha tal-għeluq permessi skont il-leġiżlazzjoni applikabbli huwa permess għal volumi sa 0,187 litru.

Fil-każ tal-inbejjed spumanti, il-fliexken tal-ħġieġ iridu jingħalqu b'tappijiet forma ta' faqqiegħ u l-plastik ma għandux jintuża għal volumi nominali ta' aktar minn 0,200 litru.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

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