C/2025/298

10.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, eerste alinea, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/298)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN WIJZIGING OP HET NIVEAU VAN DE UNIE

“Fiano di Avellino”

PDO-IT-A0232-AM03

Datum van mededeling: 3.1.2022

WIJZIGING

Aanvrager en rechtmatig belang

Consorzio di Tutela dei vini d’Irpinia (vereniging ter bescherming van wijnen uit Irpinia)

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (vereniging ter bescherming van DOC- en DOCG-wijnen)

Beschrijving van en redenen voor de wijziging

1. TOEVOEGING VAN DE CATEGORIE “MOUSSERENDE WIJN” VOOR DE TYPEN “SPUMANTE” EN “SPUMANTE RISERVA”

   Omschrijving: categorie 4 (“Mousserende wijn”) is toegevoegd voor de nieuwe typen “Fiano di Avellino” Spumante en “Fiano di Avellino” Spumante Riserva. Alle artikelen zijn derhalve aangepast, zodat deze de onderscheidende kenmerken van de categorieën wijnbouwproducten bevatten.

   Motivering: met deze wijziging wordt ernaar gestreefd de BOB “Fiano di Avellino” beter te beschermen en te promoten, door specifiek te benadrukken dat hiervan ook mousserende wijn gemaakt kan worden. Indachtig de lokale traditie ten aanzien van mousserende wijnen zijn de twee Spumante-wijntypen toegevoegd zodat het gebied, het druivenras fiano en de benaming beter worden gerepresenteerd.

   De wijziging heeft betrekking op het volgende: de punten 1, 2, 4, 5, 6, 7 en 8 van het productdossier; de onderdelen “Beschrijving van de wijn(en)”, “Specifieke oenologische procedés”, “Maximumopbrengsten”, “Verband met het geografische gebied” en “Andere voorwaarden” in het enig document.

2. RIJPING VAN DE MOUSSERENDE WIJN (SPUMANTE) IN HETZELFDE GEOGRAFISCHE GEBIED

   Omschrijving: het woord “rijping” is toegevoegd om aan te geven dat deze fase ook moet plaatsvinden in hetzelfde geografische gebied als de wijnbereidings- en verwerkingsfasen.

   Motivering: aangezien mousserende wijn die wordt bereid volgens de traditionele methode is toegevoegd, moet worden aangegeven dat de rijpingsfase ook moet plaatsvinden in hetzelfde geografische gebied als de wijnbereidings- en verwerkingsfasen.

   De wijziging heeft betrekking op het volgende: punt 5 van het productdossier; het deel “Specifieke oenologische procedés” van het enig document.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. BEREIDINGSMETHODE EN RIJPINGSPERIODE VOOR DE TYPEN “SPUMANTE” EN “SPUMANTE RISERVA”

Omschrijving: er is informatie toegevoegd over de methode die wordt gebruikt om mousserende wijnen te maken. Voor het type “Riserva” wordt gespecificeerd dat alleen de traditionele methode mag worden gebruikt.

Motivering: aangezien de typen “Spumante” zijn toegevoegd met de bedoeling dat alleen de methode met een tweede gisting op fles mag worden gebruikt, is een alinea toegevoegd om dit aan te geven. Deze wijziging is noodzakelijk om de BOB “Fiano di Avellino” te beschermen. Gezien de uitstekende kwaliteit van mousserende wijn die wordt bereid op basis van de fianodruiven in dit gebied, is het de bedoeling ervoor te zorgen dat het nieuw toegevoegde type bestaat uit kwaliteitsproducten, zodat hun profiel naar een hoger plan kan worden getild en ze beter kunnen worden gepromoot.

Omschrijving: er is informatie toegevoegd over de minimale rijpingsperioden (ten minste 18 maanden) voor mousserende wijnen.

Motivering: na technische beoordelingen van tests die in het gebied bij de mousserende wijnen zijn uitgevoerd, wordt het passend geacht dat de wijn rijpt gedurende ten minste 18 maanden na de “tirage” (botteling) om zo de best mogelijke kwaliteit te realiseren. De organoleptische eigenschappen van deze gerenommeerde mousserende wijn ontwikkelen zich dienovereenkomstig en zo worden complexere geuren en een elegante en perfect gebalanceerde smaak verkregen.

Omschrijving: er is informatie toegevoegd over de minimale rijpingsperioden (ten minste 36 maanden) voor Spumante Riserva-wijnen.

Motivering: Aangezien ook het type “Spumante Riserva” is toegevoegd, moet er onderscheid worden gemaakt tussen de minimale rijpingsperioden van de twee typen mousserende wijn, met een langere vereiste minimale rijpingsperiode voor Riserva-wijnen. Omdat de mousserende wijnen worden gemaakt volgens de methode met tweede gisting op fles en indachtig de lokale bereidingstradities, wordt het passend geacht om een minimale rijpingsperiode te hanteren van 36 maanden vanaf de “tirage” (botteling). Dit zorgt ervoor dat de organoleptische eigenschappen van deze specifieke Riserva-versie van het type mousserende wijn voldoet aan de hoge kwaliteitsnormen en eleganter en complexer zijn dan de normale versie van deze mousserende wijn.

De wijziging heeft betrekking op het volgende: punt 5 van het productdossier; het deel “Specifieke oenologische procedés” van het enig document.

4. VERMELDING VAN DE ANALYTISCHE KENMERKEN EN ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR DE TYPEN “SPUMANTE” EN “SPUMANTE RISERVA”

Omschrijving: de chemisch-fysische en organoleptische eigenschappen voor de consumptie van de nieuwe “Fiano di Avellino” Spumante-wijncategorie zijn toegevoegd.

Motivering: aangezien het nieuwe wijntype “Spumante” is toegevoegd voor de BOB “Fiano di Avellino”, moeten ook de chemisch-fysische en organoleptische eigenschappen voor de consumptie worden gedefinieerd. Na zorgvuldige overweging, verwijzen de gegevens en omschrijvingen naar een product van hoge kwaliteit met gemiddelde rijping in de kelder.

Omschrijving: de chemisch-fysische en organoleptische eigenschappen voor de consumptie van de nieuwe “Fiano di Avellino” Spumante Riserva-wijncategorie zijn hieronder toegevoegd.

Motivering: aangezien het nieuwe wijntype Spumante Riserva is toegevoegd voor de BOB “Fiano di Avellino”, moeten ook de chemisch-fysische en organoleptische eigenschappen voor de consumptie worden gedefinieerd. Na zorgvuldige overweging, verwijzen de gegevens en omschrijvingen naar een product van hoge kwaliteit met lange rijping in de kelder.

De wijziging heeft betrekking op het volgende: punt 6 van het productdossier; het deel “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

5. TOEVOEGING VAN ETIKETTERINGSEISEN VOOR DE TYPEN “SPUMANTE” EN “SPUMANTE RISERVA”

Omschrijving: er is een formulering opgenomen om te specificeren dat het wijnjaar niet hoeft te worden vermeld voor mousserende wijnen. Daarom zijn de woorden “met uitzondering van de typen mousserende wijn” toegevoegd aan de omschrijving waarin wordt vereist dat op wijnflessen die onder de BOB “Fiano di Avellino” vallen, het productiejaar van de druiven wordt vermeld.

Motivering: als gevolg van de toevoeging van het nieuwe type mousserende “Fiano di Avellino”-wijn, waarvoor het oogstjaar van de druiven niet op het etiket wordt vermeld, moet er een formulering worden toegevoegd om aan te geven dat het wijnjaar, dat verplicht is in het geval van niet-mousserende wijnen, niet hoeft te worden vermeld voor dit type wijn.

Omschrijving: er is een formulering toegevoegd om aan te geven dat geen standaardstoppen mogen worden gebruikt voor het type "mousserende wijn". De omschrijving over de recipiënten luidt daarom als volgt: "Wat mousserende wijnen betreft, moeten de glazen flessen worden afgesloten met paddenstoelvormige stoppen en mag er geen plastic worden gebruikt voor nominale hoeveelheden van meer dan 0,200 liter".

Motivering: deze wijziging is het gevolg van een technisch voorschrift inzake stoppen. Aangezien mousserende wijnen onder druk worden gebotteld, kunnen ze niet worden verzegeld met de standaardstoppen die zijn gespecificeerd voor de categorie niet-mousserende wijn.

De wijziging heeft betrekking op het volgende: punt 7 van het productdossier; het deel "Andere voorwaarden" van het enig document.

6. ACTUALISERING VAN HET VERBAND MET HET GEOGRAFISCHE GEBIED

Omschrijving: na de toevoeging van de nieuwe categorie "Mousserende wijn" is het verband met de omgeving geactualiseerd.

Motivering: de gedeelten met betrekking tot het verband met de omgeving, te weten "Bijzonderheden over de kenmerken van het product die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving" en "Beschrijving van het causaal verband tussen de kenmerken van de omgeving en de kwaliteit van het product" moeten worden geactualiseerd om verwijzingen op te nemen naar de nieuwe categorie "Mousserende wijn".

De wijziging heeft betrekking op het volgende: punt 8 van het productdossier; het deel "Verband met het geografische gebied" van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Fiano di Avellino

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *"Fiano di Avellino"*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: aangenaam, intens, elegant, karakteristiek.

Smaak: fris, droog en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal suikervrij extract: 16 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— 2. Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— 3. Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— 4. Minimale totale zuurgraad 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— 5. Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) —

— 6. Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) —

2. *"Fiano di Avellino" Riserva*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: aangenaam, intens, elegant.

Smaak: fris, droog en harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 17 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimale totale zuurgraad 5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) —

3. *"Fiano di Avellino" Spumante, bereid volgens de traditionele methode*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en aanhoudend.

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, met bleekgroene accenten.

Geur: karakteristiek, aangenaam, met een vleugje gist.

Smaak: fijn en harmonieus, van nuldosering tot zoet.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 16 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

4. *Algemene analytische kenmerken*

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimale totale zuurgraad 6 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) —

5. *"Fiano di Avellino" Spumante Riserva, bereid volgens de traditionele methode*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en aanhoudend.

Kleur: strogeel, min of meer intens.

Geur: karakteristiek, aangenaam, met een vleugje gist.

Smaak: fijn en harmonieus, van nuldosering tot zoet.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 16 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) —

— Minimale totale zuurgraad 6 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. "Fiano di Avellino" Riserva — minimale rijpingsperiode

Specifiek oenologisch procedé

Voor het type "Fiano di Avellino" Riserva duurt de rijpingsperiode ten minste 12 maanden.

2. "Fiano di Avellino" Spumante — gerijpt op fles

Specifiek oenologisch procedé

De mousserende wijnen worden bereid volgens de methode van tweede gisting op fles (traditionele methode) en op fles gerijpt gedurende ten minste 18 maanden na het bottelen.

3. "Fiano di Avellino" Spumante Riserva — gerijpt op fles

Specifiek oenologisch procedé

De mousserende wijnen worden bereid volgens de methode van tweede gisting op fles (traditionele methode) en op fles gerijpt gedurende ten minste 36 maanden na het bottelen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Fiano di Avellino", "Fiano di Avellino" Riserva, "Fiano di Avellino" Spumante en "Fiano di Avellino" Spumante Riserva

10 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied voor de BOB "Fiano di Avellino" bevindt zich rondom Avellino. Het gebied strekt zich uit tot de grens met de provincie Benevento, beslaat het westelijke gebied van de provincie en omvat 26 gemeenten: 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 en Montefalcione. Al deze gemeenten bevinden zich in de provincie Avellino en beslaan een oppervlak van in totaal 276 km^2.

7. **Wijndruivenrassen**

Coda di volpe bianca B. — coda di volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano toscano B. — trebbiano

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *BOB "Fiano di Avellino" — Kenmerken van het geografische gebied*

Categorieën 1 (wijn) en 4 (mousserende wijn)

Natuurlijke factoren

Het voor de BOB "Fiano di Avellino" afgebakende gebied is gelegen tussen de valleien van de Calore en de Sabato, de hellingen van Monte Partenio en de heuvels rond de Laurovallei. Het landschap bestaat grotendeels uit uitgestrekte heuvelachtige terreinen, afgewisseld met berghellingen. Samen met de overwegend zuidoostelijke/zuidwestelijke oriëntatie van de wijngaarden, op locaties die uitzonderlijk goed geschikt zijn voor de teelt van wijnstokken, zorgt dit voor een omgeving die de plant de ideale groeiomstandigheden biedt in termen van voldoende ventilatie en licht.

Het gebied heeft een grote geologische variabiliteit, alleen al vanwege de aanzienlijke omvang van het gebied. Er komen klei- en kalkhoudende bodems met vulkanische elementen voor, en op andere locaties harde en compacte gesteenten of voornamelijk kleiverbindingen.

Historische en menselijke factoren

Het gebied kent een lange wijnbouwgeschiedenis, die samenhangt met de aanwezigheid van de rivier de Sabato, die het heuvelachtige terrein van het gebied doorkruist. De rivier ontleent haar naam aan de Sabijnen, afgeleid van de namen Sabus of Sabatini, een Samnitische volksstam die zich in het stroomgebied van de Sabatus vestigde.

Historische bronnen voeren de oorsprong van de term "Apiano" terug tot de wijn die geproduceerd werd in het landbouwgebied "Apia" — vandaag de gemeente Lapio — gelegen in de heuvels ten oosten van Avellino op een hoogte van 590 m boven de zeespiegel, en wijzen erop dat het woord "Apiano" mogelijk afgeleid is van "Api" (bijen), gezien het gemak waarmee bijen rond de druiventrossen zwermen, aangetrokken door de zoetheid van de druiven.

Mede dankzij de oprichting van de Regia Scuola di Viticoltura e Enologia (Koninklijke School voor Wijnbouw en Oenologie) in Avellino ontwikkelde het gebied zich tot een van de belangrijkste centra voor de wijnbouw in Italië. Deze school heeft immers de teelt van de fianodruif in het productiegebied en in de hele middenvallei van de Sabato bevorderd.

Als motor van de sociaal-economische vooruitgang zorgde de aanwezigheid van de wijnbouwschool ervoor dat de wijnindustrie van de provincie een voortrekkersrol kreeg in de productie en uitvoer van wijn in Italië.

Op wetenschappelijk vlak is de technisch-economische waarde van "Fiano di Avellino"-producten herhaaldelijk erkend in studies over druivenrassen en oenologie.

De BOB "Fiano di Avellino" vertegenwoordigt de topkwaliteit van de witte wijnen uit het Zuid-Italië: ze worden gekenmerkt door frisheid, elegantie, een aangename mineraliteit. Omdat ze geschikt zijn om te laten rijpen, wordt ook een versie met de aanduiding "Riserva" geproduceerd.

De hierboven beschreven natuurlijke factoren dragen, samen met de diepgewortelde wijnbouwtraditie van dit gebied in de provincie Avellino, en de aanzienlijke en voortdurende technische en wetenschappelijke bijdragen, van grote invloed op de gewassen en de technologie, hebben bijgedragen aan de verbetering van de kwaliteit en de zichtbaarheid van de wijnen met de BOB "Fiano di Avellino" op de nationale en internationale markten.

8.2. *BOB "Fiano di Avellino" — Bijzonderheden over de kenmerken van het product die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving*

Categorie: wijn (1)

Het heuvelachtige terrein van het productiegebied en de overwegend zuidoostelijke/zuidwestelijke oriëntatie van de wijngaarden, op locaties die uitzonderlijk goed geschikt zijn voor de teelt van wijnstokken, zorgen voor een omgeving die de plant de ideale groeiomstandigheden biedt in termen van voldoende ventilatie en licht.

De lange wijnbouwgeschiedenis van het gebied waar "Fiano di Avellino" wordt geproduceerd, blijkt uit talrijke manuscripten en historische bronnen. Deze geschiedenis begint in de oudheid en de wijnbouw ontwikkelt zich tijdens het Romeinse tijdperk tot een op zichzelf staande sociaal-economische activiteit. Dit is onmiskenbaar bewijs van het nauwe verband en het samenspel tussen menselijke factoren, kwaliteit en de specifieke kenmerken van "Fiano di Avellino"-wijn.

Hieruit blijkt de wijze waarop de mensen in dit gebied in de loop der eeuwen de technische wijnbouwtradities en oenologische vaardigheden hebben doorgegeven. Deze zijn vervolgens in de moderne tijd verfijnd en aangescherpt, dankzij de gestage wetenschappelijke en technologische ontwikkelingen.

Categorie: mousserende wijn (4)

De hiervoor genoemde kenmerken met betrekking tot het terrein, de bodemsamenstelling en de specifieke kenmerken van het klimaat in het productiegebied, evenals de wijnbouwomstandigheden, zijn ideaal voor het verbouwen van druiven die geschikt zijn voor het bereiden van mousserende wijn.

Druiven van het ras fiano die in deze omgeving worden verbouwd en op het juiste moment worden geoogst, zorgen voor een basiswijn voor mousserende wijnen met een perfect evenwicht tussen appelzuur en wijnsteenzuur, met intense frisse, bloemige en fruitige toetsen en een sterke smaak.

Bovendien bestaat er een gevestigde traditie in het gebied dat valt onder de BOB "Fiano di Avellino" voor het bereiden van mousserende wijn op basis van de methode van tweede gisting in autoclaven en op fles. Het is in dit gebied voor deze wijnen gebruikelijk om een tweede gisting te laten plaatsvinden met verschillende rijpingsperioden, waarbij de vrijgave voor consumptie van de wijn soms wordt uitgesteld zodat deze specifieke kenmerken kan ontwikkelen, zoals bredere en complexere toetsen, fijne en aanhoudende belletjes of een evenwichtigere smaak, die kenmerkend is voor de versies met de aanduiding "Riserva".

De afgelopen tien jaar is de productie van mousserende wijnen op basis van de fianodruif wijder verbreid geworden in de provincie Avellino, en er worden steeds meer producenten en producten geregistreerd in de categorie "Mousserende wijn".

8.3. *BOB "Fiano di Avellino" — Beschrijving van het causaal verband tussen de kenmerken van de omgeving en de kwaliteit van het product*

Categorie: wijn (1)

Vanuit analytisch en organoleptisch oogpunt hebben de wijnen die onder deze specificatie vallen zeer duidelijke en onderscheidende kenmerken die onmiskenbaar verband houden met de bodem en het klimaat in het gebied.

Specifieker gezegd, hebben alle typen "Fiano di Avellino"-wijnen evenwichtige chemisch-fysische eigenschappen. De smaak en de geur omvatten harmonieuze en aangename toetsen van het druivenras waarvan ze zijn gemaakt en van de respectieve wijnbouwtechnieken, waaruit het samenspel blijkt tussen de wijnstokken, de omgeving en menselijke factoren.

Voor "Fiano di Avellino" kunnen vier specifieke terroirs worden onderscheiden, waarin de kenmerken van de verschillende rassen van de fianodruif tot uiting komen. Hoewel zij verbonden worden door een rode draad, hebben zij elk hun eigen accenten en kleurschakeringen, afhankelijk van de hoogte, oriëntatie en bodemsamenstelling.

Lapio: de wijnen uit deze omgeving zijn rijk en hebben een mooie structuur, en geven blijk van een ongebruikelijke zuurgraad en mineraliteit. De intense geuren betekenen ook dat de "Fiano di Avellino"-wijnen die in deze gebieden worden geproduceerd vaak op bergwijnen lijken.

Summonte: het land is hier moeilijk te bewerken. De wijnen zijn geconcentreerd en krachtig, en hebben zeer fruitige toetsen en een lage mineraliteit. De wijnen zijn krachtig en merkbaar fruitig.

Montefredane: het heuvelachtige terrein met een kleiachtige en kalkhoudende bodem brengt de minerale toetsen naar voren die kenmerkend zijn voor goed rijpende wijnen, zoals blijkt.

Dit heuvelachtige gebied in het oosten van Avellino kan niet worden beperkt tot één gemeente, aangezien er veel gehuchten zijn waar de wijn wordt bereid. De zandige bodem in dit gebied zorgt voor toetsen die typisch zijn voor geroosterde hazelnoot met een niet-minerale rookachtigheid.

Categorie: mousserende wijn (4)

Het heuvelachtige terrein van het productiegebied, de oriëntatie en de hoogte van de wijngaarden en de uitermate geschiktheid van het gebied voor de wijnteelt vormen samen een omgeving met voor de plant ideale groeiomstandigheden.

Het kenmerkende heuvelachtige, en in sommige gevallen zelfs bergachtige, type wijngaard in dit gebied zorgt ervoor dat de druiven voldoen aan kwaliteitsvereisten die ook ideaal zijn voor een vroege oogst om daarmee een basiswijn voor mousserende wijnen te produceren.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

"Fiano di Avellino", "Fiano di Avellino" Riserva, "Fiano di Avellino" Spumante en "Fiano di Avellino" Spumante Riserva

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Het jaar waarin de druiven zijn verbouwd, moet altijd worden vermeld op de flessen of andere recipiënten die worden gebruikt voor wijn van de BOB "Fiano di Avellino", met uitzondering van de mousserende soorten die niet zijn geëtiketteerd als "Millesimato".

De wijnen die vallen onder de BOB "Fiano di Avellino" mogen uitsluitend voor consumptie worden vrijgegeven in flessen of glazen recipiënten van maximaal zes liter, die zijn voorzien van de voor DOCG-wijnen vereiste markeringen.

Behalve voor de categorie "Mousserende wijn" moeten de in de vorige alinea bedoelde recipiënten worden voorzien van standaard stoppers die zijn gemaakt van de op grond van de geldende wetgeving toegestane materialen. Voor hoeveelheden tot maximaal 0,187 liter mogen alle geschikte afsluitsystemen worden gebruikt die op grond van de geldende wetgeving zijn toegestaan.

Wat mousserende wijnen betreft, moeten de glazen flessen worden afgesloten met paddenstoelvormige stoppen en mag er geen plastic worden gebruikt voor nominale hoeveelheden van meer dan 0,200 liter.

Link naar het productdossier

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