Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração da União ao caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/298)

As autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho [1], no prazo de três meses a contar da data desta publicação.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÃO DA UNIÃO

«Fiano di Avellino»

PDO-IT-A0232-AM03

Data do pedido: 3.1.2022

ALTERAÇÃO

Requerente e interesse legítimo

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [Associação de proteção dos vinhos de Irpinia]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (Associação de proteção dos vinhos DOC e DOCG)

Descrição e motivos da alteração

1. ADIÇÃO DA CATEGORIA DE VINHO ESPUMANTE NATURAL PARA OS TIPOS «SPUMANTE» E «SPUMANTE RISERVA»

   Descrição: adita-se a categoria 4 («Vinho espumante natural») aos novos tipos «Fiano di Avellino "Spumante"» e «Fiano di Avellino "Spumante Riserva"». Por conseguinte, todos os artigos foram adaptados de modo a incluir os elementos distintivos das categorias de produtos vitivinícolas.

   Motivo: esta alteração visa proteger e promover melhor a DOP «Fiano di Avellino», destacando o seu potencial específico para ser transformado em vinho espumante. Dada a tradição do vinho espumante na região, aditaram-se os dois tipos de vinho «Spumante», a fim de permitir uma melhor representação da área, da casta *fiano* e da denominação.

   Partes afetadas pela alteração: artigos 1.º, 2.º, 4.º, 5.º, 6.º, 7.º e 8.º do caderno de especificações; as rubricas «Descrição do(s) vinho(s)», «Práticas enológicas específicas», «Rendimentos máximos», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições» do documento único.

2. ENVELHECIMENTO DO VINHO «SPUMANTE» (ESPUMANTE) NA MESMA ÁREA GEOGRÁFICA

   Descrição: adita-se o termo «envelhecimento» para especificar que esta fase deve igualmente ter lugar na mesma área geográfica que as fases de vinificação e de transformação.

   Motivo: uma vez que se adita o vinho espumante elaborado segundo o método tradicional, é necessário especificar que a fase de envelhecimento deve igualmente ter lugar na mesma área geográfica que as fases de vinificação e de transformação.

   Partes afetadas pela alteração: artigo 5.º do caderno de especificações; rubrica «Práticas enológicas específicas» do documento único.

[1] Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. MÉTODO DE PRODUÇÃO E PERÍODO DE ENVELHECIMENTO DOS TIPOS «SPUMANTE» E «SPUMANTE RISERVA»

Descrição: aditam-se informações sobre o método utilizado para a elaboração de vinhos espumantes. Para a versão «Riserva», especifica-se que só pode ser utilizado o método tradicional.

Motivo: uma vez que os tipos «Spumante» foram aditados com a intenção de utilizar apenas a fermentação secundária em garrafa, adita-se um parágrafo para o especificar. Esta alteração visa proteger a DOP «Fiano di Avellino». Tendo em conta a excelente qualidade do vinho espumante produzido a partir de uvas *fiano* nesta zona, pretende-se garantir que o novo tipo aditado seja composto por produtos de qualidade, de forma a conseguir aumentar a sua visibilidade e melhor os promover.

Descrição: aditam-se informações sobre os períodos mínimos de envelhecimento (pelo menos 18 meses) dos vinhos espumantes.

Motivo: na sequência de avaliações técnicas dos ensaios de vinhos espumantes realizados na zona, considera-se adequado envelhecer o vinho durante, pelo menos, 18 meses após a tiragem (engarrafamento), a fim de maximizar a qualidade. As características organoléticas deste vinho espumante reconhecido evoluem em conformidade, adquirindo aromas mais complexos e um sabor elegante e perfeitamente equilibrado.

Descrição: aditam-se informações sobre os períodos mínimos de envelhecimento (pelo menos 36 meses) dos vinhos Spumante Riserva.

Motivo: devido à adição de uma versão «Spumante Riserva», é necessário distinguir entre os períodos mínimos de envelhecimento para as duas versões de vinho espumante, sendo necessário um período mínimo de envelhecimento mais longo para os vinhos «Riserva». Uma vez que os vinhos espumantes são produzidos segundo o método de fermentação secundária em garrafa e tendo em conta os costumes locais de produção, considera-se oportuno especificar um período mínimo de envelhecimento de 36 meses a contar da data de tiragem (engarrafamento). Tal garante que as propriedades organoléticas desta versão «Riserva» específica do tipo de vinho espumante satisfazem elevados padrões de qualidade e são mais elegantes e complexas do que a versão corrente do vinho espumante.

Partes afetadas pela alteração: artigo 5.º do caderno de especificações; rubrica «Práticas enológicas específicas» do documento único.

4. INCLUSÃO DAS CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS DO «SPUMANTE» E DO «SPUMANTE RISERVA»

Descrição: aditam-se as características físico-químicas e organoléticas na fase de consumo da nova categoria de vinho «Fiano di Avellino "Spumante"».

Motivo: uma vez que foi aditado o novo tipo de vinho «Fiano di Avellino "Spumante"», é necessário definir as suas características físico-químicas e organoléticas na fase de consumo. Os dados e as descrições, cuidadosamente estudados, fazem referência a um produto de elevada qualidade com um período de envelhecimento médio na adega.

Descrição: aditam-se a seguir as características físico-químicas e organoléticas na fase de consumo da nova categoria de vinho «Fiano di Avellino "Spumante Riserva"».

Motivo: uma vez que foi aditado o novo tipo de vinho «Fiano di Avellino "Spumante Riserva"», foi necessário definir as suas características físico-químicas e organoléticas na fase de consumo. Os dados e as descrições, cuidadosamente estudados, fazem referência a um produto de elevada qualidade com um período de envelhecimento longo na adega.

Partes afetadas pela alteração: artigo 6.º do caderno de especificações; rubrica «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

5. ADITAMENTO DE REQUISITOS DE ROTULAGEM PARA O «SPUMANTE» E O «SPUMANTE RISERVA»

Descrição: adita-se texto para especificar que não é necessário indicar o ano de colheita para os vinhos espumantes. Por conseguinte, adita-se a menção «com exceção dos tipos de vinho espumante» à descrição que indica que as garrafas de vinho abrangidas pela DOP «Fiano di Avellino» devem ostentar o ano de produção das uvas.

Motivo: a adição do novo tipo de vinho espumante «Fiano di Avellino», para o qual o ano de colheita das uvas não é indicado no rótulo, exigia a inclusão de um texto para especificar que o ano de colheita — obrigatório para os vinhos tranquilos — não tem de ser indicado para este tipo de vinho.

Descrição: adita-se texto para especificar que não é permitido utilizar as rolhas normalizadas para o tipo de vinho espumante. Por conseguinte, a descrição nos recipientes indica: «No caso dos vinhos espumantes, as garrafas de vidro devem ser fechadas com rolhas em forma de cogumelo e não deve ser utilizado plástico para volumes nominais superiores a 0,200 litros».

Motivo: esta alteração resulta de um requisito técnico para as rolhas. Uma vez que os vinhos espumantes são engarrafados sob pressão, não podem ser selados com as rolhas normalizadas especificadas para a categoria dos vinhos tranquilos.

Partes afetadas pela alteração: artigo 7.º do caderno de especificações; rubrica «Outras condições» do documento único.

6. ATUALIZAÇÃO DA DESCRIÇÃO DA RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

Descrição: a relação com o ambiente foi atualizada na sequência do aditamento da nova categoria «Vinho espumante natural».

Motivo: as rubricas relativas à relação com o ambiente, ou seja, «Informações sobre as características do produto essencialmente atribuíveis ao meio geográfico» e «Descrição da interação causal entre as características do ambiente e a qualidade do produto» necessitavam de ser atualizadas de modo a incluir referências à nova categoria «Vinho espumante natural».

Partes afetadas pela alteração: artigo 8.º do caderno de especificações; rubrica «Relação com a área geográfica» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Fiano di Avellino

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. Vinho espumante natural

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *«Fiano di Avellino»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: agradável, intenso, fino, característico;

Boca: seco, fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— 2. Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— 3. Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— 4. Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— 5. Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— 6. Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. *«Fiano di Avellino "Riserva"»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: agradável, intenso, fino;

Boca: seco, fresco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

3. *«Fiano di Avellino "Spumante"» produzido pelo método tradicional*

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, com reflexos esverdeados;

Nariz: característico, agradável, com um delicado aroma de levedura;

Boca: fino e harmonioso, de bruto natural a doce;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

4. *Características analíticas gerais*

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. *«Fiano di Avellino "Spumante Riserva"» produzido pelo método tradicional*

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Nariz: característico, agradável, com um delicado aroma de levedura;

Boca: fino e harmonioso, de bruto natural a doce;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. «Fiano di Avellino "Riserva"» — período mínimo de envelhecimento

Prática enológica específica

Para o tipo «Fiano di Avellino "Riserva"», o período mínimo de envelhecimento é de 12 meses.

2. «Fiano di Avellino "Spumante"» — envelhecido em garrafa

Prática enológica específica

Produção de vinhos espumantes pelo método de fermentação secundária em garrafa (método tradicional) e envelhecimento em garrafa durante, pelo menos, 18 meses após a tiragem.

3. «Fiano di Avellino "Spumante Riserva"» — envelhecido em garrafa

Prática enológica específica

Produção de vinhos espumantes pelo método de fermentação secundária em garrafa (método tradicional) e envelhecimento em garrafa durante, pelo menos, 36 meses após a tiragem.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Fiano di Avellino», «Fiano di Avellino "Riserva"», «Fiano di Avellino» «Spumante» e «Fiano di Avellino "Spumante Riserva"»

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção da DOP «Fiano di Avellino» situa-se nas imediações de Avellino. Estende-se até à fronteira com a província de Benevento e abrange a zona ocidental da província. Abrange 26 municípios: 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 e Montefalcione, todos situados na província de Avellino, com uma superfície total de 276 km^2.

7. **Castas de uva de vinho**

Coda-di-volpe-bianca B – *coda-di-volpe*

Fiano B

Greco B

Trebbiano-toscano B – *trebbiano*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *DOP «Fiano di Avellino» — Pormenores da área geográfica*

Categorias «Vinho» (1) e «Vinho espumante natural» (4)

Fatores naturais:

A zona demarcada da DOP «Fiano di Avellino» situa-se entre os vales dos rios Calore e Sabato, as faldas do Monte Partenio e as colinas sobranceiras ao vale do Lauro. Do ponto de vista orográfico, a morfologia é constituída por uma longa cadeia montanhosa entrecortada por encostas. A exposição preponderante das vinhas a sudeste/sudoeste, em zonas que se prestam particularmente ao seu cultivo, contribui para um ambiente bem ventilado e luminoso, favorável ao desempenho equilibrado de todas as funções vegetais e produtivas da planta.

Trata-se de uma área com grande variabilidade geológica, que se deve à sua extensão significava. Alterna entre solos argilo-calcários com elementos vulcânicos, rochas duras e compactas e em que predominam os compostos argilosos.

Fatores históricos e humanos:

O cultivo da vinha na região remonta a tempos antigos. Está ligado à presença do rio Sabato, que atravessa o terreno acidentado da zona. O seu nome provém dos Sabinos, do epónimo *Sabus* ou *Sabatini*, uma tribo de samnitas que se estabelecera na bacia do rio.

De acordo com fontes históricas, o termo «Apiano» tem origem no vinho produzido na área agrícola anteriormente conhecida como «Apia» — o atual município de Lapio — localizada nas colinas a leste de Avellino a uma altitude de 590 m acima do nível do mar. O termo «Apiano» também pode provir de «Api» (abelhas), uma vez que tendem a enxamear em torno dos cachos de uva, atraídas pela doçura das uvas.

A criação da *Regia Scuola di Viticoltura e Enologia*, em Avellino, contribuiu para transformar a área num dos mais importantes centros vitícolas italianos, promovendo o cultivo da casta *fiano* no vale do rio Sabato.

A presença da referida escola, motor de progresso socioeconómico, fará de Avellino, com o seu setor vitivinícola, uma das primeiras províncias italianas em termos de produção e exportação de vinho.

A nível científico, o valor técnico e económico da produção de «Fiano di Avellino» foi repetidamente reconhecido em estudos ampelográficos e enológicos.

A DOP «Fiano di Avellino» representa a excelência da produção de vinhos brancos no sul de Itália: são vinhos que se distinguem pela frescura, finura e agradável mineralidade. Têm boa capacidade de envelhecimento, motivo pelo qual são também produzidos na versão «Riserva».

Os fatores naturais acima descritos, aliados à tradição vitícola profundamente enraizada nesta região da província de Avellino e aos contínuos contributos técnicos e científicos, que tiveram um enorme impacto nas colheitas e tecnologias, contribuíram para melhorar a qualidade e a difusão dos vinhos DOP «Fiano di Avellino» nos mercados nacionais e internacionais.

8.2. *DOP «Fiano di Avellino» — Informações sobre as características do produto essencialmente atribuíveis ao meio geográfico*

Categoria: 1 – Vinho

O relevo acidentado da área de produção e a exposição preponderante das vinhas a sudeste/sudoeste, em zonas que se prestam particularmente ao seu cultivo, contribuem para um ambiente bem ventilado e luminoso, favorável ao desempenho equilibrado de todas as funções vegetais e produtivas da planta.

Numerosos manuscritos e fontes históricas atestam a história antiga da viticultura na área de produção do «Fiano di Avellino», que começa em tempos antigos e se tornou uma atividade socioeconómica de pleno direito durante o Império Romano. Trata-se de uma prova crucial da estreita relação e interação entre os fatores humanos, a qualidade e as características específicas do vinho «Fiano di Avellino».

É testemunho da forma como as tradições técnicas vitícolas e as competências enológicas passaram de geração em geração, foram recentemente melhoradas e aperfeiçoadas graças ao processo inexorável de progresso científico e tecnológico.

Categoria: 4 – Vinho espumante natural

As características topográficas acima referidas, a composição do solo e as características climáticas específicas da área de produção, bem como as condições de cultivo, são ideais para o cultivo de uvas bem adaptadas à produção de vinho espumante.

As uvas da casta *fiano* cultivadas neste meio e vindimadas no momento certo produzem vinhos de base para vinhos espumantes, com um equilíbrio perfeito entre o ácido málico e o ácido tartárico, com notas intensas frescas, florais e frutadas e um sabor forte.

Além disso, existe uma tradição bem estabelecida na área abrangida pela DOP «Fiano di Avellino» de produção de vinhos espumantes pelo método de fermentação secundária em autoclaves e em garrafa. Para estes vinhos, é habitual, na área, realizar a fermentação secundária com diferentes períodos de envelhecimento, atrasando por vezes a introdução no consumo do vinho para que possa desenvolver características específicas, tais como notas mais amplas e complexas, bolhas finas e persistentes ou um sabor mais equilibrado, típico das versões «Riserva».

Nos últimos 10 anos, a produção de vinhos espumantes a partir de uvas *fiano* tem vindo a generalizar-se na província de Avellino, com um maior número de produtores e produtos registados na categoria dos vinhos espumantes.

8.3. *DOP «Fiano di Avellino» — Descrição da interação causal entre as características do ambiente e a qualidade do produto*

Categoria: 1 – Vinho

Do ponto de vista analítico e organolético, os vinhos abrangidos pelo presente caderno de especificações apresentam características muito evidentes e distintivas, que podem estar claramente ligadas ao solo e ao clima da região.

Mais especificamente, todos os tipos de vinhos «Fiano di Avellino» apresentam características físico-químicas equilibradas. Na boca e no nariz evidenciam-se notas harmoniosas e agradáveis da casta de que provêm e das respetivas técnicas vitícolas, o que prova a interação entre as vinhas, o ambiente e os fatores humanos.

No caso do «Fiano di Avellino», podem distinguir-se quatro *terroirs* selecionados em que são expressas as características varietais das uvas *fiano*. Embora ligados por um fio comum, cada um deles tem os seus próprios acentos e tonalidades em função da altitude, da exposição e da composição do solo.

Lapio: os vinhos resultantes são ricos e bem estruturados, manifestando uma acidez e mineralidade invulgares. Os aromas intensos fazem com que os vinhos «Fiano di Avellino» produzidos nestas zonas se assemelhem frequentemente aos vinhos de montanha.

Summonte: o terreno é difícil de percorrer. Os vinhos são concentrados e potentes, com notas muito frutadas e pouco minerais.

Montefredane: relevo acidentado com solos argilosos e calcários, que evidenciam as notas minerais típicas dos vinhos que envelhecem bem, tal como agora demonstrado.

Esta zona acidentada a leste de Avellino não pode ser reduzida a um único município, uma vez que existem muitas povoações vitícolas. Os solos arenosos conferem notas típicas de avelãs tostadas, que evocam um fumado de origem não mineral.

Categoria: 4 – Vinho espumante natural

O relevo acidentado da área de produção, a exposição e altitude das vinhas e a sua aptidão específica para a viticultura conjugam-se com a criação de um ambiente que proporciona à planta condições de cultivo ideais.

O tipo distintamente acidentado — e, em alguns casos, quase montanhoso — das vinhas da região faz com que as uvas satisfaçam requisitos qualitativos que também são ideais para a colheita precoce para efeitos de produção de vinhos de base para vinhos espumantes.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

«Fiano di Avellino», «Fiano di Avellino "Riserva"», «Fiano di Avellino "Spumante"» e «Fiano di Avellino "Spumante Riserva"»

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O ano de produção das uvas deve ser sempre indicado nas garrafas ou noutros recipientes utilizados para o vinho DOP «Fiano di Avellino», com exceção dos tipos espumantes não rotulados como «Millesimato».

Os vinhos abrangidos pela DOP «Fiano di Avellino» só podem ser introduzidos no consumo em garrafas ou outros recipientes de vidro de capacidade não superior a 6 litros, ostentando as marcações exigidas para os vinhos DOCG.

Com exceção das categorias de vinho espumante, os recipientes referidos no parágrafo anterior devem ser selados com rolhas normalizadas feitas dos materiais autorizados pela legislação aplicável. É permitida a utilização de todos os sistemas de fecho adequados autorizados ao abrigo da legislação aplicável para volumes até 0,187 litros.

No caso dos vinhos espumantes, as garrafas de vidro devem ser fechadas com rolhas em forma de cogumelo e não deve ser utilizado plástico para volumes nominais superiores a 0,200 litros.

Hiperligação para o caderno de especificações

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