C/2025/298

10.1.2025

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (4) primul paragraf coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/298)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI LA NIVELUL UNIUNII

„Fiano di Avellino”

PDO-IT-A0232-AM03

Data cererii: 3.1.2022

MODIFICARE

Solicitantul și interesul legitim

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG

Descrierea și motivele modificării

1. ADĂUGAREA CATEGORIEI „VIN SPUMANT”, PENTRU NOILE TIPURI „SPUMANTE” ȘI „SPUMANTE RISERVA”

   Descriere: pentru noile tipuri „Fiano di Avellino” „Spumante” și „Fiano di Avellino” „Spumante Riserva”, a fost adăugată categoria 4 („Vin spumant”). Prin urmare, toate articolele au fost adaptate pentru a include detaliile distinctive ale categoriilor de produse viticole.

   Motiv: această modificare a fost impusă de nevoia de a proteja mai bine și a pune mai bine în valoare DOP „Fiano di Avellino”, evidențiind potențialul specific al acestui vin de a deveni vin spumant. Deoarece zona are o tradiție în domeniul producției de vinuri spumante, cele două tipuri de vin spumant au fost introduse pentru a reprezenta mai bine arealul, soiul Fiano și denumirea.

   Părțile vizate de modificare: articolele 1, 2, 4, 5, 6, 7 și 8 din caietul de sarcini și punctele „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Producții maxime”, „Legătura cu arealul geografic” și „Alte condiții esențiale” din documentul unic.

2. ÎNVECHIREA TIPULUI „SPUMANTE” ÎN ACELAȘI AREAL GEOGRAFIC

   Descriere: a fost adăugat cuvântul „învechire”, pentru a se preciza că și această operațiune trebuie să se desfășoare în același areal în care se desfășoară operațiunile de vinificare și elaborare.

   Motiv: deoarece a fost adăugat vinul spumant produs prin metoda clasică, a fost considerată necesară precizarea că și etapa învechirii trebuie să se desfășoare în același areal în care se desfășoară operațiunile de vinificare și elaborare.

   Părțile vizate de modificare: articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Practici oenologice specifice” din documentul unic.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. METODA DE PRODUCȚIE ȘI PERIOADA DE ÎNVECHIRE PENTRU TIPURILE „SPUMANTE” ȘI „SPUMANTE RISERVA”

Descriere: au fost adăugate informații referitoare la metoda utilizată pentru producția de vinuri spumante. În cazul tipului „Riserva”, s-a precizat că poate fi utilizată doar metoda clasică.

Motiv: deoarece tipurile „Spumante” au fost adăugate cu intenția de se a utiliza numai fermentarea secundară în butelii, a fost adăugat un paragraf care să precizeze acest lucru. Motivul acestei modificări este protejarea DOP „Fiano di Avellino”. Având în vedere calitatea excelentă a vinului spumant obținut din struguri Fiano în acest areal, intenția a fost aceea de a se garanta că noul tip adăugat constă în produse de calitate, pentru a se spori vizibilitatea și a se pune mai bine în valoare această producție.

Descriere: au fost adăugate informații privind perioadele minime de învechire (cel puțin 18 luni) pentru vinurile spumante.

Motiv: în urma evaluărilor tehnice efectuate pe baza experimentărilor realizate în areal în privința producției de vinuri spumante, este considerată oportună învechirea vinului timp de cel puțin 18 luni după tiraj (îmbuteliere), în scopul maximizării calității. Astfel, caracteristicile organoleptice ale acestui vin spumant apreciat evoluează, dobândind arome mai complexe și un gust elegant și perfect echilibrat.

Descriere: au fost adăugate informații privind perioadele minime de învechire (cel puțin 36 de luni) pentru vinurile „Spumante Riserva”.

Motiv: deoarece a fost adăugat și un tip „Spumante Riserva”, trebuie să se facă distincție între perioadele minime de învechire aferente celor două tipuri de vin spumant, perioada minimă de învechire a vinurilor „Riserva” fiind mai lungă. Deoarece vinurile spumante sunt produse prin metoda fermentării secundare în butelii și având în vedere obiceiurile locale de producție, s-a considerat oportun să se prevadă o perioadă minimă de învechire de 36 de luni de la data tirajului (îmbutelierii). Astfel, se garantează că proprietățile organoleptice ale acestui tip specific de vin spumant numit „Spumante Riserva” ating un nivel calitativ superior, devenind mai elegante și mai complexe față de cele ale tipului de vin „Spumante”.

Părțile vizate de modificare: articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Practici oenologice specifice” din documentul unic.

4. ADĂUGAREA CARACTERISTICILOR ANALITICE ȘI ORGANOLEPTICE ALE TIPURILOR „SPUMANTE” ȘI „SPUMANTE RISERVA”

Descriere: au fost adăugate caracteristicile chimico-fizice și organoleptice la comercializare ale noii categorii pentru tipul „Fiano di Avellino” „Spumante”.

Motiv: deoarece a fost adăugat noul tip de vin „Fiano di Avellino” „Spumante”, a fost necesară definirea caracteristicilor sale chimico-fizice și organoleptice la momentul comercializării. Atent studiate, datele și descrierile se referă la un produs de înaltă calitate, cu o învechire de durată medie în pivniță.

Descriere: au fost adăugate, mai jos, caracteristicile chimico-fizice și organoleptice la comercializare ale noii categorii pentru tipul „Fiano di Avellino” „Spumante Riserva”.

Motiv: deoarece a fost adăugat noul tip de vin „Fiano di Avellino” „Spumante Riserva”, a fost necesară definirea caracteristicilor sale chimico-fizice și organoleptice la momentul comercializării. Atent studiate, datele și descrierile se referă la un produs de înaltă calitate, cu o învechire de lungă durată în pivniță.

Părțile vizate de modificare: articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinului (vinurilor)” din documentul unic.

5. ADĂUGAREA UNOR PRECIZĂRI REFERITOARE LA ETICHETAREA VINURILOR „SPUMANTE” ȘI „SPUMANTE RISERVA”

Descriere: textul a fost completat pentru a se preciza că, în cazul vinurilor spumante, nu este obligatorie indicarea anului. Așadar, după descrierea care precizează că pe sticlele de vin cu DOP „Fiano di Avellino” trebuie să figureze indicarea anului în care au fost produși strugurii, s-a adăugat precizarea „cu excepția tipurilor spumante”.

Motiv: adăugarea noului tip de vin „Fiano di Avellino” „Spumante”, în cazul căruia nu trebuie indicat pe etichetă anul recoltării strugurilor, a impus introducerea precizării că nu este necesară indicarea anului pentru acest tip de vin, spre deosebire de cazul vinurilor liniștite, în care este obligatorie această indicație.

Descriere: textul a fost completat pentru a se preciza că dopurile standard nu pot fi utilizate în cazul tipurilor spumante. Așadar, în descrierea recipientelor sunt prevăzute următoarele: „În cazul tipurilor spumante, sticlele de sticlă trebuie închise cu dopuri în formă de ciupercă, dopurile din plastic fiind excluse în cazul sticlelor cu un volum nominal mai mare de 0,2 litri.”.

Motiv: această modificare este motivată de o cerință tehnică referitoare la dopuri. Deoarece sunt îmbuteliate sub presiune, tipurile spumante nu pot fi sigilate cu dopurile standard prevăzute pentru categoria vinurilor liniștite.

Părțile vizate de modificare: articolul 7 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Alte condiții esențiale” din documentul unic.

6. ACTUALIZAREA DESCRIERII LEGĂTURII CU AREALUL GEOGRAFIC

Descriere: legătura cu mediul a fost completată în urma introducerii noii categorii „Vin spumant”.

Motiv: la punctul referitor la legătura cu mediul, subpunctele intitulate „Informații privind caracteristicile produsului care pot fi atribuite, în principal, mediului geografic” și „Descrierea interacțiunii cauzale dintre caracteristicile mediului și calitatea produsului” au trebuit să fie actualizate pentru a include referiri la noua categorie „Vin spumant”.

Părțile vizate de modificare: articolul 8 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Fiano di Avellino

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

4. Vin spumant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 1. 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *„Fiano di Avellino”*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Miros: plăcut, intens, fin, caracteristic.

Gust: sec, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— 2. Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— 3. Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— 4. Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— 5. Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— 6. Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *„Fiano di Avellino" „Riserva"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Miros: plăcut, intens, fin;

Gust: sec, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *„Fiano di Avellino" „Spumante" produs prin metoda clasică*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă, uneori cu reflexe verzui.

Miros: caracteristic, plăcut, cu o notă delicată de drojdie;

Gust: fin și armonios, de la brut natur la dulce.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

4. *Caracteristici analitice generale*

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 6 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *„Fiano di Avellino” „Spumante Riserva” produs prin metoda clasică*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Miros: caracteristic, plăcut, cu o notă delicată de drojdie;

Gust: fin și armonios, de la brut natur la dulce.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 6 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. „Fiano di Avellino” „Riserva” - perioada minimă de învechire

Practică oenologică specifică

În cazul tipului „Fiano di Avellino” „Riserva”, perioada minimă de învechire este de 12 luni.

2. „Fiano di Avellino” „Spumante” - învechire în butelii

Practică oenologică specifică

Elaborarea vinurilor spumante prin metoda fermentării secundare în butelii (metoda clasică), urmată de învechire în butelii timp de cel puțin 18 luni după tiraj.

3. „Fiano di Avellino” „Spumante Riserva” - învechire în butelii

Practică oenologică specifică

Elaborarea vinurilor spumante prin metoda fermentării secundare în butelii (metoda clasică), urmată de învechire în butelii timp de cel puțin 36 de luni după tiraj.

5.2. *Producții maxime*

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

10 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție al DOP „Fiano di Avellino” se află în jurul comunei Avellino. Se întinde până la granița cu provincia Benevento și cuprinde partea vestică a provinciei. Arealul cuprinde 26 de comune: 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 și Montefalcione, toate în provincia Avellino, acoperind o suprafață totală de 276 km^2.

7. **Soiurile de struguri de vinificație**

Coda di Volpe Bianca B. - Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *„Fiano di Avellino" DOP - Detalii privind arealul geografic*

Categoriile „Vin" (1) și „Vin spumant" (4)

Factori naturali:

Arealul delimitat al DOP „Fiano di Avellino" se situează între valea râului Calore, valea râului Sabato, versanții muntelui Monte Partenio și dealurile din jurul văii râului Lauro. Din punct de vedere orografic, structura morfologică se caracterizează prin predominanța dealurilor, intercalate printre versanții muntoși. Expunerea predominantă a podgoriilor, orientate spre sud-est/sud-vest și situate în zone foarte bine adaptate la cultivarea viței-de-vie, contribuie la crearea unui mediu bine ventilat și luminos, favorabil desfășurării echilibrate a tuturor funcțiilor vegetative și productive ale plantei.

Datorită întinderii sale considerabile, arealul se caracterizează printr-o mare diversitate geologică, solurile argilo-calcaroase cu elemente vulcanice alternându-se cu rocile dure și compacte și cu solurile formate în principal din compuși argiloși.

Factori istorici și umani:

Cultivarea viței-de-vie în regiune este o activitate cu origini străvechi, fiind legată de prezența râului Sabato, care traversează formațiunile colinare caracteristice acestei zone și al cărui nume derivă din denumirea populației Sabini, cu eponimul Sabus sau Sabatini, un trib de samniți stabilit în bazinul râului Sabatus.

Potrivit unor surse istorice, termenul „Apiano" provine de la vinul produs în zona agricolă denumită „Apia", care corespunde actualului teritoriu al comunei Lapio, situată pe dealurile din estul provinciei Avellino, la o altitudine de 590 m; potrivit altor surse, „Apiano" ar proveni din cuvântul „api" (albine), deoarece albinele roiesc mereu în jurul ciorchinilor, atrase de dulceața boabelor de struguri.

Înființarea Școlii Regale de Viticultură și Oenologie („Regia Scuola di Viticoltura e Enologia") din Avellino a contribuit la transformarea acestui areal într-unul dintre cele mai importante centre vitivinicole din Italia, promovând cultivarea soiului Fiano în regiune și în toată zona văii mijlocii a râului Sabato.

Grație prezenței Școlii de Viticultură, motor al progresului socioeconomic, sectorul vitivinicol al provinciei Avellino a contribuit la transformarea acesteia într-una dintre primele provincii italiene în ceea ce privește producția și exportul de vin.

La nivel științific, importanța tehnico-economică a producției de vinuri cu denumirea „Fiano di Avellino" este recunoscută în toate studiile de ampelografie și de oenologie elaborate de-a lungul timpului.

DOP „Fiano di Avellino" reprezintă excelența vinurilor albe produse în sudul Italiei: aceste vinuri se caracterizează prin prospețime, prin finețe și printr-o mineralitate plăcută, fiind produse și în versiunea „Riserva", datorită faptului că se pretează la învechire.

Factorii naturali descriși mai sus, combinați cu tradiția viticolă profund înrădăcinată în această zonă din provincia Avellino și bazată, în prezent, pe un aport tehnic și științific considerabil și continuu, au dus la rezultate semnificative și constante în ceea ce privește culturile și tehnologia și au contribuit la îmbunătățirea calității și la promovarea vinurilor cu DOP „Fiano di Avellino" pe piețele naționale și internaționale.

8.2. *„Fiano di Avellino" DOP - Informații privind caracteristicile produsului care pot fi atribuite, în principal, mediului geografic*

Categoria: Vin (1)

Relieful deluros al arealului de producție și expunerea predominantă a podgoriilor, orientate spre sud-est/sud-vest și situate în zone foarte bine adaptate la cultivarea viței-de-vie, contribuie la crearea unui mediu bine ventilat și luminos, favorabil desfășurării echilibrate a tuturor funcțiilor vegetative și productive ale plantei.

Activitatea vitivinicolă are o istorie milenară în arealul de producție al „Fiano di Avellino"; a început în epoca antică, iar în vremea Imperiului Roman a devenit o veritabilă activitate socioeconomică, fiind atestată de numeroase manuscrise și surse istorice și dovedind în mod fundamental legătura strânsă și interacțiunea existentă între factorii umani și calitatea și caracteristicile deosebite ale vinului „Fiano di Avellino".

Este o mărturie privind modul în care intervenția omului pe acest teritoriu a transmis, de-a lungul secolelor, tradițiile tehnice de cultivare a viței-de-vie și competențele oenologice, care au fost îmbunătățite și rafinate în epoca modernă și contemporană, grație indiscutabilelor progrese științifice și tehnologice.

Categoria: Vin spumant (4)

Caracteristicile topografice descrise mai sus, compoziția solurilor, particularitățile climatice ale arealului de producție și condițiile de cultivare sunt ideale pentru obținerea unor struguri potriviți pentru producerea vinurilor spumante.

Cultivați în acest mediu și recoltați la momentul potrivit, strugurii din soiul Fiano produc vinuri de bază pentru vinuri spumante care prezintă un echilibru optim între acidul malic și acidul tartric, note florale și fructate intense și proaspete și un gust puternic.

De altfel, pe teritoriul DOP „Fiano di Avellino" există tradiția consolidată de a produce vinuri spumante prin metoda fermentării secundare în autoclave și în butelii, în cazul acestor vinuri existând, în acest areal, obiceiul de a se realiza fermentări secundare cu durate de învechire diferite, comercializarea vinului fiind uneori amânată în scopul obținerii unor caracteristici specifice, cum ar fi aromele mai ample și mai complexe, perlajul fin și persistent sau un echilibru gustativ superior, tipice pentru vinurile „Riserva".

În ultimii 10 ani, producția de vinuri spumante din struguri Fiano s-a răspândit în provincia Avellino, numărul producătorilor și cantitățile produse în categoria „Vin spumant" fiind în creștere.

8.3. *„Fiano di Avellino" DOP - Descrierea interacțiunii cauzale dintre caracteristicile mediului și calitatea produsului*

Categoria: Vin (1)

Din punct de vedere analitic și organoleptic, vinurile prevăzute în caietul de sarcini al acestui produs prezintă caracteristici foarte evidente și deosebite, distinctive și tipice legate de mediul pedologic și climatic al arealului.

Mai exact, toate tipurile de vin „Fiano di Avellino" prezintă caracteristici chimico-fizice echilibrate. Gustul și mirosul prezintă arome armonioase și plăcute, datorate atât soiului de struguri aflat la originea produsului, cât și tehnicilor de vinificare, ceea ce dovedește interacțiunea dintre soiul de viță-de-vie, mediu și factorii umani.

În cazul „Fiano di Avellino", se poate face distincția între patru zone selecte în care se exprimă caracteristicile soiului Fiano. În pofida filonului comun, există accente și nuanțe deosebite în funcție de altitudine, de expunere și de compoziția solurilor.

Lapio: se obțin vinuri bogate și bine structurate, care pot exprima o aciditate și o mineralitate neobișnuite. De asemenea, aromele intense fac ca vinurile „Fiano di Avellino" produse în aceste zone să semene adesea cu veritabilele vinuri de munte.

Summonte: terenurile sunt greu de lucrat. Vinurile sunt concentrate și puternice, cu note foarte fructate și cu mineralitate redusă. Aceste vinuri sunt puternice și remarcabil de fructate.

Montefredane: dealuri argiloase și cretoase care evidențiază notele minerale ce caracterizează vinurile cu longevitate optimă (deja demonstrată).

Șirul de dealuri aflat la est de Avellino nu aparține unei singure comune, centrele implicate în producție fiind numeroase. Aici, terenurile nisipoase oferă note tipice de alune prăjite, care amintesc de o aromă de afumat de altă origine decât cea minerală.

Categoria: Vin spumant (4)

Topografia deluroasă a arealului de producție, expunerea, altitudinea la care se află plantațiile de viță-de-vie și faptul că arealul este deosebit de propice pentru cultivarea viței-de-vie creează un mediu favorabil desfășurării echilibrate a tuturor funcțiilor vegetative și productive ale plantei.

Cultivarea viței-de-vie în areal este o veritabilă viticultură de colină și, în unele cazuri, de munte, care conferă strugurilor caracteristici calitative optime, inclusiv în cazul recoltelor anticipate destinate producției de vinuri de bază pentru vinurile spumante.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

„Fiano di Avellino", „Fiano di Avellino" „Riserva", „Fiano di Avellino" „Spumante" și „Fiano di Avellino" „Spumante Riserva"

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Anul în care au fost cultivați strugurii trebuie să fie întotdeauna indicat pe sticle sau pe celelalte recipiente utilizate pentru îmbutelierea vinurilor „Fiano di Avellino" DOP, cu excepția tipurilor spumante pe ale căror etichete nu figurează mențiunea „Millesimato".

Vinurile cu DOP „Fiano di Avellino" trebuie comercializate numai în sticle sau în alte recipiente de sticlă cu o capacitate de maximum 6 litri, purtând marcajele necesare pentru vinurile DOP.

Recipientele menționate în paragraful anterior, cu excepția celor utilizate pentru tipurile spumante, trebuie închise cu dopuri standard din materiale prevăzute în legislația în vigoare. În cazul volumelor de maximum 0,187 litri, este permisă utilizarea tuturor sistemelor de închidere adecvate prevăzute în legislația în vigoare.

În cazul tipurilor spumante, sticlele de sticlă trebuie închise cu dopuri în formă de ciupercă, dopurile din plastic fiind excluse în cazul sticlelor cu un volum nominal mai mare de 0,2 litri.

Link către caietul de sarcini al produsului

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