C/2025/298

10.1.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie týkajúcej sa chráneného označenia pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku v spojení s článkom 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2025/298)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY NA ÚROVNI ÚNIE

„Fiano di Avellino“

PDO-IT-A0232-AM03

Dátum žiadosti: 3.1.2022

ZMENA

Žiadateľ a oprávnený záujem

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia [Združenie na ochranu vín z Irpínie]

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (Združenie na ochranu vín s označením DOC a DOCG)

Opis a dôvody zmeny

1. PRIDANIE KATEGÓRIE ŠUMIVÝCH VÍN PRE DRUHY SPUMANTE A SPUMANTE RISERVA

   Opis: Pridala sa kategória 4 („Šumivé víno“) pre nové druhy „Fiano di Avellino“ Spumante a „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva. Všetky články boli preto upravené tak, aby obsahovali informácie, na základe ktorých sa rozlišujú kategórie vinárskych výrobkov.

   Dôvod: Cieľom tejto zmeny je lepšie chrániť a propagovať CHOP „Fiano di Avellino“ tým, že sa zdôrazní jeho špecifický potenciál na výrobu šumivého vína. Vzhľadom na tradíciu šumivých vín v miestnej oblasti boli pridané dva druhy vína Spumante, aby bola lepšie zastúpená zemepisná oblasť, odroda hrozna Fiano a označenie.

   Časti, ktorých sa zmena týka: články 1, 2, 4, 5, 6, 7 a 8 špecifikácie výrobku; oddiely „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Maximálne výnosy“, „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ a „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

2. VYZRIEVANIE VÍNA SPUMANTE (ŠUMIVÉHO) VÍNA V TEJ ISTEJ ZEMEPISNEJ OBLASTI

   Opis: Slovo „vyzrievanie“ sa pridalo s cieľom spresniť, že aj táto fáza musí prebiehať v tej istej zemepisnej oblasti ako fázy výroby a spracovania vína.

   Dôvod: Keďže sa pridalo šumivé víno vyrábané tradičnou metódou (*méthode traditionnelle*), treba spresniť, že aj fáza vyzrievania musí prebiehať v tej istej zemepisnej oblasti ako fáza výroby a spracovania vína.

   Časti, ktorých sa zmena týka: článok 5 špecifikácie; oddiel „Osobitné enologické postupy“ jednotného dokumentu.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. SPÔSOB VÝROBY A DOBA ZRENIA DRUHOV SPUMANTE A SPUMANTE RISERVA

Opis: Boli pridané informácie o spôsobe výroby šumivých vín. Pre verziu Riserva sa uvádza, že sa môže používať len tradičná metóda.

Dôvod: Keďže druhy Spumante boli pridané so zámerom, že sa môže používať len metóda druhotného kvasenia vo fľaši, bol pridaný odsek, v ktorom sa táto požiadavka špecifikuje. Dôvodom tejto zmeny je ochrana CHOP „Fiano di Avellino“. Vzhľadom na vynikajúcu kvalitu šumivého vína vyrábaného z hrozna Fiano v tejto oblasti je zámerom zabezpečiť, aby nový pridaný druh tvorili kvalitné výrobky, ktoré ho dokážu zviditeľniť a lepšie propagovať.

Opis: Boli doplnené informácie o minimálnej dobe zrenia (najmenej 18 mesiacov) šumivých vín.

Dôvod: Považuje sa za vhodné, aby po technickom posúdení skúšok šumivého vína, ktoré sa vykonali v tejto oblasti, víno po tiráži (plnení do fliaš) vyzrievalo najmenej 18 mesiacov, aby sa dosiahla čo najvyššia kvalita. Organoleptické vlastnosti tohto ceneného šumivého vína sa zodpovedajúcim spôsobom vyvíjajú, získavajú komplexnejšie arómy a elegantnú a dokonale vyváženú chuť.

Opis: Boli pridané informácie o minimálnej dobe zrenia (najmenej 36 mesiacov) vín Spumante Riserva.

Dôvod: Keďže bola pridaná aj verzia Spumante Riserva, je potrebné rozlišovať medzi minimálnymi dobami zrenia týchto dvoch verzií šumivého vína, pričom pre vína Riserva sa vyžaduje dlhšia minimálna doba zrenia. Keďže sa šumivé vína vyrábajú metódou druhotného kvasenia vo fľaši a vzhľadom na miestne výrobné zvyklosti, sa považovalo za vhodné stanoviť minimálnu dobu zrenia na 36 mesiacov od dátumu tiráže (plnenia do fliaš). To zaručuje, že organoleptické vlastnosti tejto konkrétnej verzie šumivého vína druhu Riserva spĺňajú vysoké štandardy kvality a sú elegantnejšie a komplexnejšie ako bežné verzie šumivého vína.

Časti, ktorých sa zmena týka: článok 5 špecifikácie; oddiel „Osobitné enologické postupy“ jednotného dokumentu.

4. ZARADENIE ANALYTICKÝCH A ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ VÍN SPUMANTE A SPUMANTE RISERVA

Opis: Boli doplnené chemicko-fyzikálne a organoleptické vlastnosti pri konzumácii novej kategórie vína „Fiano di Avellino“ Spumante.

Dôvod: Vzhľadom na to, že bol pridaný nový druh vína „Fiano di Avellino“ Spumante, bolo potrebné vymedziť jeho chemicko-fyzikálne a organoleptické vlastnosti pri konzumácii. Dôkladne zvážené údaje a opisy sa vzťahujú na vysokokvalitný výrobok so strednodobým vyzrievaním v pivnici.

Opis: Nižšie boli doplnené chemicko-fyzikálne a organoleptické vlastnosti pri konzumácii novej kategórie vína „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva.

Dôvod: Vzhľadom na to, že bol pridaný nový druh vína „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva, bolo potrebné vymedziť jeho chemicko-fyzikálne a organoleptické vlastnosti pri konzumácii. Dôkladne zvážené údaje a opisy sa vzťahujú na vysokokvalitný výrobok s dlhodobým vyzrievaním v pivnici.

Časti, ktorých sa zmena týka: článok 6 špecifikácie; oddiel „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

5. DOPLNENIE POŽIADAVIEK NA OZNAČOVANIE VÍN SPUMANTE A SPUMANTE RISERVA

Opis: Doplnilo sa znenie, ktorým sa spresňuje, že pri šumivých vínach sa nemusí uvádzať ich ročník. Preto sa do opisu, v ktorom sa uvádza, že na fľašiach vína s CHOP „Fiano di Avellino“ musí byť uvedený rok, v ktorom bolo hrozno dopestované, doplnili slová „s výnimkou druhov šumivého vína“.

Dôvod: Pridanie nového druhu šumivého vína „Fiano di Avellino“, pri ktorom sa na etikete neuvádza rok zberu hrozna, si vyžiadalo doplnenie znenia, ktoré spresňuje, že pri tomto druhu vína sa nemusí uvádzať ročník, ktorý je povinný v prípade tichých vín.

Opis: Bola pridaná formulácia, ktorou sa spresňuje, že pre šumivé víno sa nesmú používať bežné zátky. V opise na nádobách sa preto uvádza: „V prípade šumivých vín musia byť sklenené fľaše uzavreté zátkami v tvare hríbu a na menovité objemy presahujúce 0,200 litra sa nesmie používať plast“.

Dôvod: Táto zmena je výsledkom technickej požiadavky na zátky. Keďže šumivé vína sa plnia do fliaš pod tlakom, nemôžu sa uzatvárať bežnými zátkami určenými pre kategóriu tichých vín.

Časti, ktorých sa zmena týka: článok 7 špecifikácie; oddiel „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

6. AKTUALIZÁCIA OPISU SÚVISLOSTI SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

Opis: Po pridaní novej kategórie „Šumivé víno“ sa aktualizovala súvislosť s prostredím.

Dôvod: Oddiely týkajúce sa súvislosti s prostredím, t. j. „Informácie o vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím“ a „Opis príčinnej súvislosti medzi vlastnosťami prostredia a kvalitou výrobku“, bolo potrebné aktualizovať tak, aby obsahovali odkazy na novú kategóriu „Šumivé víno“.

Časti, ktorých sa zmena týka: článok 8 špecifikácie; oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Fiano di Avellino

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 1. 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *„Fiano di Avellino“*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemná, intenzívna, jemná, charakteristická

Chuť: suchá, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— 2. Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— 3. Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— 4. Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— 5. Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— 6. Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *„Fiano di Avellino“ Riserva*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemná, intenzívna, jemná

Chuť: suchá, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *„Fiano di Avellino“ Spumante vyrábané tradičnou metódou*

STRUČNÝ OPIS

Pena: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, so slabozelenými odleskmi

Aróma: výrazná, príjemná, s jemným nádychom kvasiniek

Chuť: jemná a harmonická, od *zero dosage* po sladkú

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

4. *Všeobecné analytické vlastnosti*

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *„Fiano di Avellino“ Spumante Riserva vyrábané tradičnou metódou*

STRUČNÝ OPIS

Pena: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma: výrazná, príjemná, s jemným nádychom kvasiniek

Chuť: jemná a harmonická, od *zero dosage* po sladkú

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. „Fiano di Avellino“ Riserva – minimálne obdobie zrenia

Osobitný enologický postup

V prípade druhu „Fiano di Avellino“ Riserva je minimálna doba zrenia 12 mesiacov.

2. „Fiano di Avellino“ Spumante – vyzreté vo fľaši

Osobitný enologický postup

Výroba šumivých vín metódou druhotného kvasenia vo fľaši (tradičná metóda) a vyzrievanie vo fľaši najmenej 18 mesiacov po tiráži.

3. „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva – vyzreté vo fľaši

Osobitný enologický postup

Výroba šumivých vín metódou druhotného kvasenia vo fľaši (tradičná metóda) a vyzrievanie vo fľaši najmenej 36 mesiacov po tiráži.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. „Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ Riserva, „Fiano di Avellino“ Spumante a „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby CHOP „Fiano di Avellino“ sa nachádza v okolí Avellina. Rozprestiera sa až po hranicu s provinciou Benevento a zahŕňa západnú časť provincie. Rozprestiera sa na území 26 obcí. 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 a Montefalcione, ktoré sa všetky nachádzajú v provincii Avellino a majú celkovú rozlohu 276 km^2.

7. **Muštové odrody**

Coda di Volpe Bianca B. – Coda di Volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

8. **Opis súvislostí**

8.1. *CHOP „Fiano di Avellino“ – údaje o zemepisnej oblasti*

Kategórie Víno (1) a Šumivé víno (4)

Prírodné faktory:

Oblasť vymedzená pre CHOP „Fiano di Avellino“ sa nachádza medzi údoliami riek Calore a Sabato, svahmi hory Monte Partenio a vrchmi ohraničujúcimi údolie Lauro. Pokiaľ ide o reliéf, krajina pozostáva prevažne z rozľahlého kopcovitého terénu medzi horskými svahmi. Spolu s prevažne juhovýchodnou/juhozápadnou orientáciou vinohradov nachádzajúcich sa v oblastiach, ktoré sú mimoriadne vhodné na pestovanie viniča, to vytvára primerane svieže a svetlé prostredie, ktoré rastlinám poskytuje ideálne podmienky na rast.

Značná rozloha tejto oblasti znamená aj to, že sa vyznačuje veľkými geologickými rozdielmi. Možno v nej nájsť pôdy s vápenato-ílovitým substrátom a stopami sopečného pôvodu, kým na iných miestach sa vyskytujú tvrdé a pevné skaly alebo zväčša ílové zlúčeniny.

Historické a ľudské faktory:

Vinič sa v tejto oblasti pestuje už od nepamäti. Súvisí to s prítomnosťou rieky Sabato, ktorá pretína hornatý terén tejto oblasti. Jej názov je odvodený od etnonyma Sabini, ktoré vzniklo zo slov Sabus alebo Sabatini, pričom išlo o kmeň Samnitov, ktorý sa usadil v povodí rieky Sabatus.

Podľa historických zdrojov je pôvod slova „Apiano“ spojený s vínom vyrábaným v poľnohospodárskej oblasti predtým známej ako „Apia“ – súčasná obec Lapio – nachádzajúcej sa v kopcoch na východ od mesta Avellino vo výške 590 m. n. m. Slovo „Apiano“ môže byť odvodené aj od slova „Api“ (včely), keďže zvyknú v húfoch poletovať okolo strapcov hrozna, ktoré ich priťahujú svojou sladkosťou.

Kráľovská škola vinohradníctva a enológie (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia) v meste Avellino pomohla vytvoriť z tejto oblasti jedno z najvýznamnejších vinohradníckych centier v Taliansku a podporovala pestovanie odrody viniča „Fiano“ v tejto oblasti výroby a v celej strednej časti údolia rieky Sabato.

Táto vinohradnícka škola bola katalyzátorom sociálno-ekonomického rozvoja a vďaka tomu sa provincia Avellino so svojim vinohradníckym sektorom stala jednou z popredných talianskych provincií, pokiaľ ide o výrobu a vývoz vína.

Na vedeckej úrovni sa technická a ekonomická spoľahlivosť vín „Fiano di Avellino“ uznala v prípade všetkých odrôd viniča a dosiaľ vykonaných enologických štúdiách.

CHOP „Fiano di Avellino“ predstavuje excelentnosť bielych vín v južnom Taliansku, ktoré sú známe svojou charakteristickou sviežosťou, jemnosťou a príjemnou mineralitou. Vďaka dobrému vyzrievaniu sa vyrábajú aj verzie Riserva.

Kombinácia opísaných prírodných faktorov spolu so starou tradíciou pestovania viniča v tejto oblasti provincie Avellino a nepretržité technické a vedecké prínosy, ktoré mali mal významný vplyv na plodiny a technológie, pomohli zlepšiť kvalitu a zviditeľniť vína s CHOP „Fiano di Avellino“ na domácom aj medzinárodnom trhu.

8.2. *CHOP „Fiano di Avellino“ – informácie o vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím*

Kategória: víno (1)

Kopcovitá topografia oblasti výroby a prevažne juhovýchodná/juhozápadná orientácia vinohradov nachádzajúcich sa v oblastiach, ktoré sú mimoriadne vhodné na pestovanie viniča, vytvárajú prostredie, v ktorom majú rastliny ideálne podmienky na rast, najmä dostatočné prúdenie vzduchu a svetlo.

Početné rukopisy a historické pramene svedčia o dávnej histórii pestovania vína v oblasti, kde sa vyrába „Fiano di Avellino“, ktorá sa začala už v staroveku a počas Rímskej ríše sa stala samostatnou sociálno-hospodárskou činnosťou. To je rozhodujúcim dôkazom úzkej súvislosti a vzájomného pôsobenia medzi ľudskými faktormi, kvalitou a špecifickými vlastnosťami vína „Fiano di Avellino“.

Svedčí o tom, ako si ľudia v tejto oblasti po stáročia odovzdávali technické vinohradnícke tradície a enologické zručnosti, ktoré sa v súčasnosti zdokonalili a vylepšili vďaka nezadržateľnému vedecko-technickému pokroku.

Kategória: šumivé víno (4)

Uvedené vlastnosti topografie, zloženie pôdy a špecifické vlastnosti klímy v oblasti výroby a podmienky pestovania sú ideálne na pestovanie hrozna, ktoré je vhodné na výrobu šumivého vína.

Z hrozna odrody Fiano pestovaného v tomto prostredí a zberaného v správnom čase sa vyrábajú základné vína pre šumivé vína s dokonalou rovnováhou medzi kyselinou jablčnou a kyselinou vínnou, s intenzívnymi sviežimi, kvetinovými a ovocnými tónmi a výraznou arómou.

Okrem toho je v oblasti CHOP „Fiano di Avellino“ dlhodobá tradícia výroby šumivých vín metódou druhotného kvasenia v uzavretých tlakových kvasných nádobách a vo fľaši. V prípade týchto vín je v oblasti zvykom vykonávať druhotné kvasenie s rôznymi dobami zrenia, pričom sa niekedy odkladá prepustenie vína na spotrebu, aby sa mohli rozvinúť jeho špecifické vlastnosti, ako sú širšie a komplexnejšie tóny, jemné a pretrvávajúce bublinky alebo vyváženejšia aróma, ktoré sú typické pre verzie Riserva.

Za uplynulých 10 rokov sa v provincii Avellino rozšírila výroba šumivých vín z hrozna Fiano a v kategórii šumivých vín sa zaregistrovalo viac výrobcov a produktov.

8.3. *CHOP „Fiano di Avellino“ – opis príčinnej súvislosti medzi vlastnosťami prostredia a kvalitou výrobku*

Kategória: víno (1)

Z analytického a organoleptického hľadiska majú vína, na ktoré sa vzťahuje táto špecifikácia, veľmi zreteľné a charakteristické vlastnosti, ktoré možno jasne spojiť s pôdou a klímou v oblasti.

Presnejšie povedané, všetky druhy vína „Fiano di Avellino“ majú vyvážené chemicko-fyzikálne vlastnosti. Chuť a aróma obsahujú harmonické a príjemné tóny odrody viniča, z ktorej sa vyrábajú, a príslušných vinohradníckych techník, čo dokazuje súhru medzi viničom, prostredím a ľudskými faktormi.

Pri vínach „Fiano di Avellino“ možno rozlíšiť štyri vybrané *terroirs*, v ktorých sa prejavujú vlastnosti odrôd hrozna Fiano. Hoci majú spoločný základ, každá z nich má svoje akcenty a odlesky v závislosti od nadmorskej výšky, expozície a zloženia pôdy.

Lapio: Výsledné vína sú bohaté a dobre štruktúrované, s neobyčajnou kyslosťou a mineralitou. Intenzívne arómy takisto spôsobujú, že vína „Fiano di Avellino“ vyrábané v týchto oblastiach často pripomínajú horské vína.

Summonte: Pôda sa ťažko obrába. Vína sú koncentrované a silné s výrazne ovocnými tónmi a nízkou mineralitou. Vína sú silné a výrazne ovocné.

Montefredane: Kopcovitý terén s ílovitou, vápenatou pôdou, ktorá zvýrazňuje minerálne tóny typické pre vína, ktoré dobre vyzrievajú, ako sa teraz preukázalo.

Táto kopcovitá oblasť východne od Avellina sa nedá zúžiť na jednu obec, pretože sa tu nachádza mnoho vinohradníckych osád. Vďaka miestnym piesočnatým pôdam získavajú vína typické tóny pražených lieskových orieškov s dymovým nádychom neminerálneho pôvodu.

Kategória: šumivé víno (4)

Kopcovitá topografia oblasti výroby, orientácia a nadmorská výška vinohradov a osobitná vhodnosť oblasti na pestovanie viniča vytvárajú prostredie, ktoré poskytuje rastlinám ideálne podmienky na pestovanie.

Výrazne kopcovitý – a v niektorých prípadoch takmer horský – typ vinohradov v oblasti znamená, že hrozno spĺňa kvalitatívne požiadavky, ktoré sú ideálne aj na skorý zber na účely výroby základných vín pre šumivé vína.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

„Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ Riserva, „Fiano di Avellino“ Spumante a „Fiano di Avellino“ Spumante Riserva

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na fľašiach alebo iných obaloch používaných na víno s CHOP „Fiano di Avellino“ musí byť vždy uvedený rok, v ktorom bolo hrozno vypestované, s výnimkou šumivých druhov, ktoré nie sú označené ako „Millesimato“.

Vína s CHOP „Fiano di Avellino“ sa môžu uvádzať na trh len vo fľašiach alebo iných sklenených nádobách s objemom najviac šesť litrov, ktoré sú označené značkami požadovanými pre vína s DOCG.

S výnimkou kategórií šumivých vín musia byť nádoby uvedené v predchádzajúcom odseku uzavreté bežnými zátkami vyrobenými z materiálov povolených podľa platných právnych predpisov. Pre objemy do 0,187 litra je povolené používať všetky vhodné uzatváracie systémy povolené podľa platných právnych predpisov.

V prípade šumivých vín musia byť sklenené fľaše uzavreté zátkami v tvare hríbu a na menovité objemy presahujúce 0,200 litra sa nesmie používať plast.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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