C/2025/298

10.1.2025

Objava vloge za odobritev spremembe na ravni Unije v specifikaciji proizvoda za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/298)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi sprožijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA ODOBRITEV SPREMEMBE NA RAVNI UNIJE

„Fiano di Avellino“

PDO-IT-A0232-AM03

Datum vloge: 3. januar 2022

SPREMEMBA

Vložnik in pravni interes

Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia (Združenje za zaščito vin območja Irpinia)

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (Združenje za zaščito vin s kontrolirano označbo porekla ter kontrolirano in zajamčeno označbo porekla)

Opis spremembe in razlogi zanjo

1. VKLJUČITEV KATEGORIJE PENEČE VINO ZA VRSTI PENEČEGA VINA IN PENEČEGA VINA Z IZRAZOM „RISERVA“

   Opis: za novi vrsti vina peneče vino „Fiano di Avellino“ in peneče vino „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“ je bila dodana kategorija 4 (peneče vino). Vsi členi so bili zato prilagojeni tako, da vključujejo prepoznavne podrobnosti kategorij proizvodov vinske trte.

   Razlog: namen te spremembe je bolje zaščititi in promovirati vina z ZOP „Fiano di Avellino“ tako, da se poudari njihov posebni potencial za predelavo v peneče vino. Glede na tradicijo penečega vina na lokalnem območju sta bili dodani dve vrsti penečega vina, da bi bili območje, sorta vinske trte fiano in označba bolje zastopani.

   Deli, na katere vpliva sprememba: členi 1, 2, 4, 5, 6, 7 in 8 specifikacije proizvoda ter oddelki Opis vina, Posebni enološki postopki, Največji donosi, Povezava z geografskim območjem ter Dodatni pogoji enotnega dokumenta.

2. DONEGOVANJE PENEČEGA VINA NA ISTEM GEOGRAFSKEM OBMOČJU

   Opis: dodana je bila beseda „donegovanje“, s katero se določi, da mora tudi ta faza potekati na istem geografskem območju kot fazi pridelave in predelave vina.

   Razlog: ker je bilo dodano peneče vino, pridelano po tradicionalni metodi, je treba določiti, da mora tudi faza donegovanja potekati na istem geografskem območju kot fazi pridelave in predelave vina.

   Deli, na katere vpliva sprememba: člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek Posebni enološki postopki enotnega dokumenta.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. METODA PROIZVODNJE IN OBDOBJE DONEGOVANJA ZA VRSTI VINA PENEČE VINO IN PENEČE VINO Z IZRAZOM „RISERVA“

Opis: dodane so bile informacije o metodi, ki se uporablja za proizvodnjo penečih vin. Za različico „riserva“ je določeno, da se lahko uporablja samo tradicionalna metoda.

Razlog: ker sta bili vrsti penečega vina dodani z namenom, da se uporabi le metoda sekundarnega vrenja v steklenici, je bil dodan odstavek, ki to natančneje določa. Razlog za to spremembo je zaščita ZOP „Fiano di Avellino“. Glede na odlično kakovost penečega vina, pridelanega iz grozdja sorte fiano na tem območju, je namen kakovostno uveljaviti in povečati prepoznavnost novih vrst vina s proizvodnjo kakovostnih proizvodov.

Opis: dodane so bile informacije o najkrajših obdobjih donegovanja (najmanj 18 mesecev) za peneča vina.

Razlog: po tehničnih ocenah poskusov s penečim vinom, izvedenih na območju, se je štelo za primerno, da se vino doneguje najmanj 18 mesecev po dolivu vrelnega likerja (stekleničenju), da bi bila kakovost čim boljša. Organoleptične lastnosti tega cenjenega penečega vina se ustrezno razvijajo, s čimer pridobijo kompleksnejše arome ter eleganten in popolnoma uravnotežen okus.

Opis: dodane so bile informacije o najkrajšem obdobju donegovanja (najmanj 36 mesecev) za peneča vina z izrazom „riserva“.

Razlog: ker je bila dodana tudi različica penečega vina z izrazom „riserva“, je treba razlikovati med najkrajšimi obdobji donegovanja za obe različici penečega vina, pri čemer mora biti za vina z izrazom „riserva“ najkrajše obdobje donegovanja daljše. Glede na proizvodnjo penečih vin po metodi sekundarnega vrenja v steklenici in lokalne običaje pridelave se zdi primerno določiti najkrajše obdobje donegovanja 36 mesecev po dolivu vrelnega likerja (stekleničenja). S tem se zagotavlja, da organoleptične lastnosti te posebne različice penečega vina z izrazom „riserva“ izpolnjujejo visoke standarde kakovosti ter so bolj elegantne in kompleksne kot pri običajni različici penečega vina.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek Posebni enološki postopki enotnega dokumenta.

4. VKLJUČITEV ANALITSKIH IN ORGANOLEPTIČNIH LASTNOSTI PENEČEGA VINA IN PENEČEGA VINA Z IZRAZOM „RISERVA“

Opis: dodane so bile fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti ob porabi nove kategorije penečega vina „Fiano di Avellino“.

Razlog: ker je bila dodana nova vrsta vina, tj. peneče vino „Fiano di Avellino“, je bilo treba opredeliti njegove fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti ob porabi. Podatki in opisi so bili skrbno preučeni ter se nanašajo na visokokakovosten proizvod s srednjim donegovanjem v kleti.

Opis: v nadaljevanju so dodane fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti ob porabi nove kategorije penečega vina „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“.

Razlog: ker je bila dodana nova vrsta vina, tj. peneče vino „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“, je bilo treba opredeliti njegove fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti ob porabi. Podatki in opisi so bili skrbno preučeni ter se nanašajo na visokokakovosten proizvod z dolgim donegovanjem v kleti.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vina enotnega dokumenta.

5. VKLJUČITEV ZAHTEV ZA OZNAČEVANJE ZA PENEČE VINO IN PENEČE VINO Z IZRAZOM „RISERVA“

Opis: dodano je besedilo, s katerim se določi, da za peneča vina ni treba navesti letnika. Zato je bila opisu, ki določa, da mora biti na steklenicah vin z ZOP „Fiano di Avellino“ navedeno leto pridelave grozdja, dodana besedna zveza „razen pri penečih vrstah vina“.

Razlog: zaradi vključitve nove vrste penečega vina „Fiano di Avellino“, za katero na etiketi ni navedeno, kdaj je bilo grozdje potrgano, je bilo treba dodati besedilo, s katerim se določi, da za to vrsto vina ni treba navesti letnika, kar je pri mirnih vinih obvezno.

Opis: dodano je besedilo, s katerim se določi, da se standardni zamaški ne smejo uporabljati za vina vrste peneče vino. V opisu posod je torej navedeno: „Pri penečih vinih se steklenice zaprejo z gobičastimi zamaški, za steklenice z nazivno prostornino, večjo od 0,200 litra, pa se ne sme uporabljati plastika.“

Razlog: ta sprememba je posledica tehnične zahteve za zamaške. Ker se peneča vina stekleničijo pod pritiskom, jih ni mogoče zapečatiti s standardnimi zamaški, določenimi za kategorijo mirnih vin.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 7 specifikacije proizvoda in oddelek Dodatni pogoji enotnega dokumenta.

6. POSODOBITEV OPISA POVEZAVE Z GEOGRAFSKIM OBMOČJEM

Opis: po vključitvi nove kategorije peneče vino je bila povezava z okoljem posodobljena.

Razlog: oddelka o povezavi z okoljem, tj. Informacije o lastnostih proizvoda, ki jih je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju, ter Opis vzročne povezave med značilnostmi okolja in kakovostjo proizvoda, je bilo treba posodobiti, da bi vključevala novo kategorijo peneče vino.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 8 specifikacije proizvoda in oddelek Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Fiano di Avellino

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 1. 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vina**

1. *„Fiano di Avellino“*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, intenziven, prefinjen, značilen.

Okus: suh, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— 2. Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— 3. Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— 4. Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— 5. Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— 6. Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *„Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, intenziven, prefinjen.

Okus: suh, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Peneče vino „Fiano di Avellino“, pridelano po tradicionalni metodi*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna.

Barva: slamnato rumena različnih intenzivnosti z zelenkastimi odsevi.

Vonj: značilen, prijeten, z nežnim pridihom kvasa.

Okus: prefinjen in skladen, popolnoma suh do sladek.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

4. *Splošne analitske lastnosti*

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Peneče vino „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“, pridelano po tradicionalni metodi*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: značilen, prijeten, z nežnim pridihom kvasa.

Okus: prefinjen in skladen, popolnoma suh do sladek.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“ – najkrajše obdobje donegovanja

Poseben enološki postopek

Za vrsto vina „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“ je najkrajše obdobje donegovanja 12 mesecev.

2. Peneče vino „Fiano di Avellino“ – donegovano v steklenici

Poseben enološki postopek

Proizvodnja penečih vin z uporabo metode sekundarnega vrenja v steklenici (tradicionalna metoda) in donegovanja v steklenici najmanj 18 mesecev po dolivu vrelnega likerja.

3. Peneče vino „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“ – donegovano v steklenici

Poseben enološki postopek

Proizvodnja penečih vin z uporabo metode sekundarnega vrenja v steklenici (tradicionalna metoda) in donegovanja v steklenici najmanj 36 mesecev po dolivu vrelnega likerja.

5.2 *Največji donosi*

1. „Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“, peneče vino „Fiano di Avellino“ in peneče vino „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave vin z ZOP „Fiano di Avellino“ je okolica pokrajine Avellino. Razteza se do meje s pokrajino Benevento in obsega zahodno območje pokrajine. Območje zajema 26 občin: 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 in Montefalcione. Vse te občine so v pokrajini Avellino in imajo skupno površino 276 km^2.

7. **Sorte vinske trte**

Coda di volpe bianca B. – coda di volpe

Fiano B.

Greco B.

Trebbiano toscano B. – trebbiano

8. **Opis povezave**

8.1 *ZOP „Fiano di Avellino“ – podrobne informacije o geografskem območju*

Kategoriji vino (1) in peneče vino (4)

Naravni dejavniki

Razmejeno območje za ZOP „Fiano di Avellino“ leži med dolinama Calore in Sabato, pobočjem Monte Partenio in griči, ki obkrožajo dolino Lauro. Relief pokrajine sestavlja predvsem obširen gričevnat svet med gorskimi pobočji. Pretežno jugovzhodno–jugozahodna lega vinogradov na območjih, ki so izrazito primerna za vinogradništvo, ustvarja idealne razmere za rast z zadostnim pretokom zraka in osončenostjo.

Obsežna velikost območja pa pomeni tudi velike geološke razlike. Za nekatere lokacije so značilna tla na glinastolapornati podlagi s sledovi predornin, za druge lokacije pa trde in kompaktne kamnine ali pretežno glinena sestava.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Vinogradništvo na območju sega v antično dobo. Povezano je z reko Sabato, ki teče po gričevnatem svetu tega območja. Izvor imena reke je povezan s Sabinci, poimenovanimi tudi Sabusi ali Sabatini, samnitskim plemenom, ki se je naselilo v porečju reke Sabatus.

V zgodovinskih virih so izvor izraza „Apiano“ izsledili do vina, pridelanega na kmetijskem območju, ki se je nekoč imenovalo „Apia“, danes pa je del občine Lapio, v hribih vzhodno od Avellina na nadmorski višini 590 m. Izraz „Apiano“ bi lahko izviral tudi iz besede *api* (čebele), ker so nagnjene k zbiranju okoli grozdov, kamor jih zvabi sladkost grozdja.

Kraljeva šola za vinogradništvo in enologijo (Regia Scuola di Viticoltura e Enologia) v Avellinu je s spodbujanjem gojenja sorte grozdja fiano na območju pridelave in po vsej osrednji dolini reke Sabato prispevala, da je to območje postalo eno najpomembnejših vinogradniških središč Italije.

Šola za vinogradništvo je bila glavno gonilo družbeno-gospodarskega razvoja, zaradi česar je vinogradniški sektor v Avellinu postal eden vodilnih med italijanskimi pokrajinami po pridelavi in izvozu vina.

Tehnična in ekonomska vrednost vin „Fiano di Avellino“ je bila na znanstveni ravni priznana v vseh dosedanjih študijah te sorte vinske trte in enoloških raziskavah.

ZOP „Fiano di Avellino“ predstavlja odličnost južnoitalijanskih belih vin: znano je po svoji značilni svežini, nežnosti in prijetni mineralnosti, in ker se dobro doneguje, pomeni, da se proizvaja tudi različica „riserva“.

Kombinacija opisanih naravnih dejavnikov in globoko zakoreninjene vinogradniške tradicije na območju pokrajine Avellino ter številnih tehničnih in znanstvenih prispevkov, ki so močno vplivali na pridelke in tehnologije, je pomagala izboljšati kakovost in povečati prepoznavnost vin z ZOP „Fiano di Avellino“ na domačem in mednarodnem trgu.

8.2 *ZOP „Fiano di Avellino“ – informacije o lastnostih proizvoda, ki jih je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju*

Kategorija: vino (1)

Gričevnata pokrajina pridelave in pretežno jugovzhodno–jugozahodna lega vinogradov na območjih, ki so izrazito primerna za vinogradništvo, ustvarjata idealne razmere za rast z zadostnim pretokom zraka in osončenostjo.

Številni rokopisi in zgodovinski viri pričajo o starodavni zgodovini vinogradništva na območju pridelave vina „Fiano di Avellino“, saj njegovi začetki segajo v antične čase, v rimskem cesarstvu pa je postalo samostojna družbeno-gospodarska dejavnost. To je ključni dokaz tesne povezave in medsebojnega vpliva človeških dejavnikov ter kakovosti in posebnih lastnosti vina „Fiano di Avellino“.

Priča o tem, kako so ljudje na tem območju skozi stoletja iz roda v rod prenašali tehnične vinogradniške tradicije ter vinarsko znanje in izkušnje, te pa so se v sodobnem času zaradi neizogibnega znanstvenega in tehnološkega napredka še izpopolnile.

Kategorija: peneče vino (4)

Opisane značilnosti pokrajine, sestave tal in posebne značilnosti podnebja na območju pridelave ter razmere za rast so idealne za pridelavo grozdja, ki je zelo primerno za pridelavo penečega vina.

Grozdje sorte fiano, ki se goji v tem okolju in trga ob pravem času, daje osnovna vina za peneča vina s popolnim ravnotežjem med jabolčno in vinsko kislino, z intenzivnimi svežimi, cvetličnimi in sadnimi notami ter močnim okusom.

Poleg tega je na območju pridelave vin z ZOP „Fiano di Avellino“ dobro uveljavljena tradicija pridelave penečih vin z metodo sekundarnega vrenja v avtoklavih in steklenici. Za ta vina je na območju običajno, da se izvaja sekundarno vrenje z različnimi obdobji donegovanja, zaradi česar je sprostitev vina v porabo včasih odložena, da se lahko razvijejo posebne lastnosti, kot so širše in kompleksnejše note, drobni in obstojni mehurčki ali bolj uravnotežen okus, značilen za različice „riserva“.

V zadnjih desetih letih je proizvodnja penečih vin iz grozdja sorte fiano v provinci Avellino postala bolj razširjena, pri čemer je več proizvajalcev in proizvodov registriranih v kategoriji penečih vin.

8.3 *ZOP „Fiano di Avellino“ – opis vzročne povezave med značilnostmi okolja in kakovostjo proizvoda*

Kategorija: vino (1)

Z analitskega in organoleptičnega vidika imajo vina iz te specifikacije proizvoda zelo očitne in značilne lastnosti, ki jih je mogoče jasno povezati s tlemi in podnebjem na območju.

Natančneje, vse vrste vin „Fiano di Avellino“ imajo uravnotežene fizikalno-kemične lastnosti. Okus in aroma vključujeta harmonične in prijetne note sorte vinske trte, iz katere so vina pridelana, ter ustreznih vinogradniških tehnik, kar kaže na medsebojno učinkovanje vinske trte, okolja in človeških dejavnikov.

Za vino „Fiano di Avellino“ je mogoče razlikovati štiri izbrana rastišča, na katerih so izražene sortne lastnosti grozdja sorte fiano. Čeprav jih povezujejo skupne lastnosti, ima vsak svoje poudarke in odtenke, odvisno od nadmorske višine, izpostavljenosti in sestave tal.

Lapio: tam pridelana vina so bogata in dobro strukturirana ter izražajo nenavadno vsebnost kislin in mineralnost. Intenzivne arome pomenijo tudi, da so vina „Fiano di Avellino“, pridelana na teh območjih, pogosto podobna vinom z gorskih vinorodnih območij.

Summonte: svet je težko obdelovati. Vina so koncentrirana in močna z notami, ki so zelo sadna in šibko mineralna. Vina so močna in izrazito sadna.

Montefredane: gričevnat teren z glinastimi, kredastimi tlemi, zaradi česar pridejo do izraza mineralne note, značilne za vina, ki se dobro donegujejo, kot je zdaj očitno.

Tega gričevnatega območja vzhodno od Avellina ni mogoče zožiti na eno samo občino, saj je vinogradniških naselij veliko. Peščena tla dajejo note, značilne za pražene lešnike, ki spominjajo na dimast pridih nemineralnega izvora.

Kategorija: peneče vino (4)

Gričevnata pokrajina območja pridelave, izpostavljenost in nadmorska višina vinogradov ter posebna primernost območja za vinogradništvo ustvarjajo okolje, v katerem imajo vinske trte idealne razmere za rast.

Zaradi izrazito gričevnate – in v nekaterih primerih skoraj gorske –topografije vinogradov na tem območju grozdje izpolnjuje kakovostne zahteve, ki so idealne tudi za zgodnjo trgatev za pridelavo osnovnih vin za peneča vina.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

„Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“, peneče vino „Fiano di Avellino“ in peneče vino „Fiano di Avellino“ z izrazom „riserva“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Letnik pridelave grozdja se mora vedno navesti na steklenicah ali drugih posodah, ki se uporabljajo za vino z ZOP „Fiano di Avellino“, razen pri penečih vrstah vina, ki nista označeni z izrazom „millesimato“ (letniško vino).

Vina z ZOP „Fiano di Avellino“ se lahko v porabo sprostijo samo v steklenicah ali drugih steklenih posodah s prostornino, ki ne presega 6 litrov, opremljenih z označnim trakom, ki se zahteva za vina s kontrolirano in zajamčeno označbo porekla DOCG.

Razen kategorij penečih vin morajo biti posode iz prejšnjega odstavka zapečatene s standardnimi zamaški iz materialov, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja. Uporaba vseh ustreznih sistemov zapiranja, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja, je dovoljena za količine do 0,187 litra.

Pri penečih vinih se steklenice zaprejo z gobičastimi zamaški, za steklenice z nazivno prostornino, večjo od 0,200 litra, pa se ne sme uporabljati plastika.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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