

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 61/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Data przekazania informacji: 10 listopada 2020 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Przeredagowanie opisu typologii – wprowadzenie wersji „Riserva”

Wprowadza się wersję z oznaczeniem „Riserva”, w związku z czym należy dostosować oznaczenia dla przewidywanych rodzajów wina.

Zmiana ta odzwierciedla potrzebę podkreślenia prestiżu ChNP „Fiano di Avellino”. Podkreśla się zatem długowieczność produkowanych win i uwzględnia lokalne zwyczaje wprowadzania do obrotu wina uzyskanego również po kilku latach dojrzewania.

Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami po nazwie „Fiano di Avellino” skreśla się również przymiotnik *bianco* („białe”).

Zmiana dotyczy art. 1, 2 i 6 specyfikacji produktu oraz sekcji 4 jednolitego dokumentu.

2. Wprowadzenie możliwości nawadniania deficytowego

W związku z trwającą zmianą klimatu oraz coraz większym problemem deficytu wody i stresu termicznego w przypadku roślin, w celu zapewnienia właściwego funkcjonowania procesów fizjologicznych zezwala się na nawadnianie deficytowe.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Wprowadzenie rodzaju Riserva i okresu dojrzewania

W celu odróżnienia „Fiano di Avellino” z oznaczeniem „Riserva” uznaje się za stosowne określenie minimalnego okresu dojrzewania oraz wskazanie daty rozpoczęcia tego procesu.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz sekcji 5 lit. a) jednolitego dokumentu.

4. Opis win ChNP Fiano di Avellino, w tym Riserva – dostosowanie właściwości analitycznych i organoleptycznych

Po nazwie pochodzenia „Fiano di Avellino” usuwa się przymiotnik *bianco* „białe”.

Zmiana jest zmianą redakcyjną zgodną z nazwą produktu.

Jeśli chodzi o charakterystykę w momencie wprowadzenia do obrotu, określenie „wytrawne” dotyczące smaku jest stosowane w celu określenia właściwości win objętych ChNP pochodzących z obecnej produkcji.

Wraz z wprowadzeniem nowego rodzaju „Fiano di Avellino Riserva” wprowadza się właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne charakteryzujące to wino w momencie spożywania. Dane i opisy odnoszą się do produktu wysokiej jakości o średnim i długim procesie leżakowania w piwnicach.

Zmiany dotyczą art. 6 specyfikacji produktu oraz sekcji 4 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. Związek z obszarem geograficznym – formalne dostosowanie specyfikacji

Dostosowuje się i harmonizuje treść specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu.

Jest to formalne dostosowanie. Nie unieważnia ono związku, o którym mowa w art. 93 ust. 1 lit. a) ppkt (i) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu oraz sekcji 8 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Fiano di Avellino

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win:

Fiano di Avellino

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

zapach: przyjemny, intensywny, szlachetny, charakterystyczny;

smak: wytrawny, świeży, harmonijny;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

Fiano di Avellino Riserva

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Zapach: przyjemny, intensywny, szlachetny;

Smak: wytrawny, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna kwasowość ogólna:	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Fiano di Avellino Riserva – minimalny okres dojrzewania

Szczególna praktyka enologiczna

W przypadku „Fiano di Avellino Riserva” minimalny okres dojrzewania nie może być krótszy niż 12 miesięcy rozpoczynając od dnia 1 listopada roku zbiorów.

b) Maksymalna wydajność

Fiano di Avellino i Fiano di Avellino Riserva

10 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji wina „Fiano di Avellino” D.O.C.G. obejmuje cały obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D’Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino i San Michele di Serino.

7. Główne odmiany winorośli

Fiano B.

8. Opis związku lub związków

„Fiano di Avellino ChNP – wino”

Czynniki naturalne

Obszar produkcji DOCG Fiano di Avellino znajduje się między doliną Valle del Calore, doliną Valle del Sabato, zboczami góry Monte Partenio i wzgórzami otaczającymi dolinę Vallo di Lauro. Pod względem geograficznym ukształtowanie terenu charakteryzuje się przewagą terenów pagórkowatych rozciągających się między górami. Ekspozycja winnic na południowy wschód i południowy zachód oraz położenie na obszarach szczególnie przystosowanych do uprawy winorośli przyczyniają się do stworzenia dobrze wentylowanego, nasłonecznionego środowiska sprzyjającego zrównoważonemu funkcjonowaniu procesów wegetacji, a także produktywności rośliny.

Jest to obszar o dużej zmienności geologicznej, wynikającej z jego obszernej powierzchni. Występują na nim głównie gleby gliniasto-wapienne z elementami wulkanicznymi. Gdziekolwiek można zaobserwować twarde i zwarte skały, a także obszary, na których dominują gleby gliniaste.

Czynniki historyczne i ludzkie

Uprawa winorośli na tym obszarze ma długą tradycję, która wiąże się z obecnością rzeki Sabato, która płynie między wzgórzami charakterystycznymi dla tego terytorium. Nazwa rzeki pochodzi od ludu Sabinów – plemienia, które osiedliło się w dorzeczu rzeki Sabato.

Ze źródeł historycznych wynika, że określenie „Apiano” pochodzi od wina produkowanego na obszarze rolniczym „Apia”, czyli dzisiejszej gminy Lapio położonej na wzgórzach na wschód od Avellino na wysokości 590 n.p.m. Istnieje również hipoteza, że słowo „Apiano” pochodzi od „Api” (wł. pszczoły), jako że słodkie winogrona z łatwością przyciągają do siebie pszczoły.

Wszystkie te czynniki przyczyniły się do uczynienia z tego obszaru jednego z najważniejszych włoskich centrów produkcji wina. W Avellino utworzono szkołę „Regia Scuola di Viticoltura e Enologia”, która rozpowszechnia uprawę odmiany winorośli *Fiano* na tym obszarze i na całym obszarze doliny rzeki Sabato.

Dzięki obecności szkoły enologicznej jako siły napędowej postępu społeczno-gospodarczego sektor produkcji wina sprawi, że Avellino stanie się jedną z pierwszych włoskich prowincji w dziedzinie produkcji i wywozu wina.

Środowiska naukowe uznają wartość techniczną i ekonomiczną produkcji *Fiano di Avellino* we wszystkich badaniach ampelograficznych i enologicznych, które miały miejsce na przestrzeni lat.

ChNP *Fiano di Avellino* reprezentuje białą enologię śródziemnomorską najwyższej jakości: wina te charakteryzują się świeżością, delikatnością, a także przyjemną mineralnością. A ponieważ są winami nadającymi się do leżakowania, są dostępne także w wersji *Riserva*.

Połączenie czynników naturalnych opisanych powyżej z tradycją uprawy winorośli na obszarze prowincji Avellino oraz nieustanny wkład techniczny i naukowy, który miał istotny wpływ na uprawy i technologię, przyczyniły się do poprawy jakości i popularności win objętych ChNP *Fiano di Avellino* na rynkach krajowych i międzynarodowych.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Fiano di Avellino i *Fiano di Avellino Riserva* – ChNP

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina *Fiano di Avellino* ChNP muszą być wprowadzane do obrotu w butelkach lub innych pojemnikach szklanych o pojemności nieprzekraczającej 5 litrów. Powinny być zamknięte zamknięciem kołnierkowym wykonanym materiału określonego w obowiązujących przepisach. W przypadku pojemników o pojemności nieprzekraczającej 0,187 litrów dozwolone jest stosowanie nakrętek.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>
