

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2022/C 123/10)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Irpinia”**PDO-IT-A0279-AM02**

Data przekazania informacji: 17 grudnia 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**1. Tytuł Nowe typy produktów**

- Dodano następujące typy produktów: Spumante Bianco (białe wino musujące), Spumante Rosso (czerwone wino musujące), Spumante Rosato (różowe wino musujące), Spumante Aglianico (wino musujące Aglianico), Spumante Aglianico vinificato in bianco (wino musujące Aglianico fermentowane bez skórek), Falanghina Passito (wino z suszonych winogron), Aglianico vinificato in bianco (wino Aglianico fermentowane bez skórek).

Zmiana wynika z potrzeby ochrony i promocji „Irpinia” DOC (denominazione di origine controllata), a także podkreśla szczególne cechy tego produktu, opierając się na wszechstronności lokalnego obszaru. Celem jest zwiększenie możliwości prezentacji tego obszaru oraz zaoferowanie szerszej gamy produktów. Dodanie nowych typów pozwoli lepiej wypromować cechy charakterystyczne obszaru i nazwy. Stworzy to możliwość większej penetracji rynku i bogatszej oferty dla konsumentów końcowych, obejmującej rodzaje wina produkowane wcześniej jako wina IGT (Indicazione Geografica Tipica) lub wina gatunkowe.

Zmiana dotyczy art. 1, 2, 4, 5, 6, 7 i 8 specyfikacji oraz sekcji 4 i 5 jednolitego dokumentu.

2. Zmiany dotyczące mieszanki odmian w przypadku istniejących rodzajów wina i uwzględnienie nowych mieszanek odmian w przypadku nowych rodzajów

- Zmieniono mieszankę odmian w przypadku win białych: z „Greco, 40–50 %; Fiano, 40–50 % na „Fiano i Greco, oddzielnie lub łącznie, co najmniej 50 %”. Dokonano zmiany mieszanki odmian w odniesieniu do udziału procentowego odmian głównych [stosowanych w kupażach]. Ma to na celu lepsze wykorzystanie innych uprawianych odmian i umożliwienie produkcji win tego rodzaju, które mogą mieć różny charakter.
- Tę samą mieszankę odmian określono również w przypadku nowego rodzaju białego wina musującego.
- Zmieniono mieszankę odmian w przypadku win czerwonych, różowych oraz win „Novello” [młodych]: z „co najmniej 70 % Aglianico” na „co najmniej 50 % Aglianico”. Dokonano zmiany mieszanki odmian w odniesieniu do udziału procentowego odmian głównych. Ma to na celu lepsze wykorzystanie innych uprawianych odmian i umożliwienie produkcji win tego rodzaju, które mogą mieć różny charakter.
- Tę samą mieszankę odmian określono również w przypadku nowych rodzajów czerwonego wina musującego i różowego wina musującego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- Określono mieszanekę odmian w przypadku nowych rodzajów wina musującego produkowanych z winogron odmiany Aglianico: wina musującego Aglianico i wina musującego Aglianico fermentowanego bez skórek.
- W przypadku win musujących z nazwą odmiany winorośli specyfikacja stanowi obecnie, że odmianami drugorzędowymi muszą być winogrona o tej samej barwie, co wymieniona odmiana. Jest to zmiana redakcyjna uzupełniająca opis, mająca na celu dostarczenie bardziej szczegółowych informacji na temat możliwości wykorzystania drugorzędnych odmian winorośli w różnych rodzajach wina.
- Określono mieszanekę odmian w przypadku pozostałych rodzajów wina: Aglianico fermentowanego bez skórek i Falanghina Passito.
- W przypadku nowych rodzajów wina odmiany winorośli muszą nadawać się do uprawy konkretnie w prowincji Avellino, a nie bardziej ogólnie w rozleglejszym regionie Kampanii. Stosuje się wyjątki w odniesieniu do win likierowych z winogron odmiany Aglianico oraz win z podobozsaru Campi Taurasini, w przypadku których winogrona mogą pochodzić z dowolnego miejsca w regionie Kampanii. Jest to zmiana redakcyjna, której celem jest uzyskanie lepszego opisu poszczególnych odmian winorośli wymienionych w rejestrze winnic.

Zmiany dotyczą art. 2 specyfikacji.

3. Aktualizacja typów produktu wymienionych na obszarze produkcji

- Dodano słowo „również”, aby umożliwić uwzględnienie nowych rodzajów win musujących oraz istniejących win z nazwą odmiany winorośli w definicji obszarów uprawy.
 - Dodano nową kategorię „Aglianico fermentowane bez skórek”, aby można ją było uwzględnić w opisie obszarów przeznaczonych pod uprawę w przypadku wszystkich kategorii wina.
- Obszar nie został zwiększony. Są to zmiany redakcyjne stanowiące jedynie aktualizację typów produktu określonych w art. 3 specyfikacji.

4. Maksymalna produkcja winogron na hektar oraz minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

- W przypadku win musujących z nazwą odmiany winorośli zmniejszono zawartość alkoholu z 10,50 na 10,00 w celu uzyskania świeższych i lżejszych win. Dodano nowy rodzaj „Aglianico” objęty tymi samymi ograniczeniami.
- Do opisu wina „Falanghina” dodano nowy rodzaj „Falanghina Passito” objęty tymi samymi ograniczeniami.
- Dodano warunki dotyczące zbiorów winogron oraz zawartości alkoholu w przypadku nowych rodzajów wina: wina Aglianico fermentowanego bez skórek, białego wina musującego, różowego wina musującego i czerwonego wina musującego.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu oraz sekcji 5.2 jednolitego dokumentu.

5. Ograniczenia dotyczące lokalizacji winnic

- Usunięto ograniczenie wysokości do 600 m n.p.m. w odniesieniu do winnic. Zmiana ta wynika z tego, że w obowiązującej specyfikacji ograniczenie nie ma zastosowania do winnic położonych w gminach znajdujących się w granicach obszarów produkcji innych nazw Irpinia: DOCG (gwarantowane i kontrolowane nazwy pochodzenia) „Fiano di Avellino”, „Greco di Tufo” oraz „Taurasi”, ani do winnic położonych na podobozsarze „Campi Taurasini”. Ponadto, ze względu na skutki zmiany klimatu, zwiększa się obszar uprawy winorośli na wyżej położonych terenach.

Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji.

6. Odstępstwa poza obszarem prowadzenia czynności związanych z produkcją wina

- Usunięto sekcję, która obejmowała możliwe odstępstwa poza obszarem prowadzenia czynności, w tym produkcji, dojrzewania, przekształcania w wino musujące i leżakowania wina. Potwierdzono przyznane wcześniej odstępstwa. W ramach zmiany redakcyjnej potwierdzono zezwolenia na odstępstwa przyznane na mocy art. 5 specyfikacji DOC „Irpinia” w załączniku do dekretu ministerialnego z dnia 13 września 2005 r.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz sekcji 9 jednolitego dokumentu.

7. Produkcja wina musującego

- Zmieniono informacje dotyczące win musujących produkowanych metodą tradycyjną z drugą fermentacją w butelce lub metodą zbiornikową, znaną również jako metoda Charmata, w celu uwzględnienia nowych rodzajów wina. W przypadku win musujących produkowanych metodą tradycyjną z drugą fermentacją w butelce minimalny okres przed dopuszczeniem do konsumpcji skrócono z 20 do 18 miesięcy.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz sekcji 5.1 jednolitego dokumentu.

8. Obszar geograficzny, na którym odbywa się przekształcanie w wino musujące

- Usunięto odniesienie do obszaru geograficznego, na którym odbywa się przekształcanie w wino musujące. Wynika to z faktu, że przepis ten pojawia się już w sekcji dotyczącej możliwych odstępstw poza obszarem prowadzenia czynności, w tym produkcji, dojrzewania, przekształcania w wino musujące i leżakowania wina.

Zmiany dotyczą art. 5 specyfikacji.

9. Wina Passito z nazwą odmiany winorośli

Dodano nową kategorię wina „Falanghina Passito”. Zaktualizowano wykaz win Passito z nazwą odmiany winorośli. Ponadto określenie „wytwarzane” zastąpiono określeniem „produkowane”, które jest bardziej odpowiednie w tym kontekście.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji.

10. Podobszar Campi Taurasini – data dopuszczenia do konsumpcji

W przypadku win „Irpinia” z podobszaru Campi Taurasini „okres leżakowania” zastąpiono „datą dopuszczenia do konsumpcji” od dnia 1 września roku następującego po zbiorach. Celem jest dostosowanie informacji do przepisów przedostatniego ustępu art. 6 obowiązującej specyfikacji.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji.

11. Opisy nowych typów produktu oraz zmiany uwzględnionych już niektórych cech charakterystycznych win

- Dodano właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne w odniesieniu do nowych rodzajów: białego wina musującego, czerwonego wina musującego, różowego wina musującego, wina musującego Aglianico, wina musującego Aglianico fermentowanego bez skórek oraz wina Falanghina Passito.

Dodanie nowych rodzajów spowodowało konieczność określenia właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych win w chwili spożycia. Dokładnie przeanalizowane i szczegółowe dane analityczne oraz opisy świadczą o tym, że są to produkty wysokiej jakości.

- Dodano określenie „półwytrawne” do następujących rodzajów wina: białego, czerwonego, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco (w przypadku którego usunięto określenie „intensywne” w odniesieniu do smaku), Piediroso, Sciascinoso, Aglianico oraz win z podobszaru Campi Taurasini.

W odniesieniu do zawartości cukru resztkowego w ramach zmian rozszerzono określenie „wytrawne” na „wytrawne lub półwytrawne”. Jest to odpowiedź na rozwijające się preferencje konsumentów dotyczące win, które są delikatniejsze, przystępne i przyjemne dla podniebienia. Wartości oceniono uważnie w oparciu o analizy podobnych rodzajów produkowanych na obszarze.

- Zmniejszono minimalną kwasowość ogólną z 5,0 do 4,5 grama na litr w przypadku wina różowego oraz win „Novello” (młodych).

Konieczne stało się obniżenie minimalnego poziomu całkowitej kwasowości ze względu na skutki zmiany klimatu i okresy dojrzewania winogron.

- Rozszerzono zakres poziomu cukru od „zéro dosage” do słodkiego w przypadku wina musującego Falanghina, wina musującego Fiano i wina musującego Greco.

- Zmniejszono minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu z 11,50 do 11,00 w przypadku wina musującego Falanghina, wina musującego Fiano i wina musującego Greco.

Zmiany spowodowały zwiększenie poszczególnych poziomów słodczy w charakterystyce smakowej w celu spełnienia wymogów handlowych. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu została zmniejszona, aby umożliwić produkcję świeższych i lżejszych win.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz sekcji 4 jednolitego dokumentu.

12. Aktualizacja określeń opisowych na etykietach

- Z wykazu zakazanych opisów usunięto przymiotniki „najwyższej jakości” i „delikatne”, ponieważ wykorzystuje się je do opisu cech charakterystycznych niektórych rodzajów win.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji.

13. Oznaczenie „fermentowane bez skórek”

- Dodano informacje dotyczące czcionki oraz umiejscowienia oznaczenia „fermentowane bez skórek” na etykiecie nowego rodzaju wina Aglianico fermentowanego bez skórek. Oznaczenie „fermentowane bez skórek” jest obowiązkowe. Musi znajdować się bezpośrednio pod nazwą „Irpinia Aglianico” i być zapisane czcionką nie większą niż czcionka, którą zapisano nazwę pochodzenia.

Zmiana ta wynika z konieczności uregulowania kwestii stosowania oznaczenia dla nowo uwzględnionego rodzaju wina.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu oraz sekcji 4 jednolitego dokumentu.

14. Oznaczenie „non-vintage” w przypadku win musujących

W przypadku butelek zawierających wino musujące „non millesimato” („nieoznaczone rocznikiem”) obecnie stwierdza się, że istnieje zwolnienie z wymogu podawania roku produkcji winogron.

Zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu oraz sekcji 9 jednolitego dokumentu.

15. Pakowanie, pojemność nominalna, zamknięcia i opakowania – zmiany

- Termin „korki” zastąpiono terminem „zamknięcia” w celu uściślenia nagłówka artykułu.
- W odpowiedzi na nowe przyzwyczajenia konsumentów oraz wymagania rynków zagranicznych wprowadzono możliwość stosowania innych opakowań niż szklane, np. opakowań typu „bag in box”.
- Dodano przepis zabraniający stosowania opakowań typu „bag in box” w przypadku win, których większy prestiż sprawia, że takie opakowania są dla nich nieodpowiednie.
- Dodano przepis zabraniający stosowania opakowań typu „bag in box” w przypadku następujących win: Irpinia Campi Taurasini, Irpinia Fiano Passito, Irpinia Greco Passito, Irpinia Falanghina Passito, Irpinia Aglianico Passito oraz wina likierowego Irpinia Aglianico. Ze względu na większy prestiż tych win uznaje się, że takie opakowania są dla nich nieodpowiednie.
- Uaktualniono odniesienie w celu dostosowania go do systemów zamknięć dopuszczonych w przepisach, z wyjątkiem kapsli. Ponadto w odniesieniu do win musujących określono, że w przypadku butelek szklanych należy stosować tradycyjne zamknięcia w charakterystycznym kształcie grzybka. Niedozwolone jest stosowanie tworzyw sztucznych w przypadku pojemności nominalnych powyżej 0,200 l.

Zmiany dotyczą art. 8 specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Irpinia

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win

1. „Irpinia Bianco” (wino białe „Irpinia”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności; Aromat: kwiatowy, owocowy; Smak: wytrawny lub półwytrawny, wyważony, charakterystyczny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Białe wino musujące „Irpinia”*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i długotrwała Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, czasami z zielonkawymi lub złotymi refleksami; Aromat: delikatny, treściwy i złożony;

Smak: delikatny i harmonijny, od „zéro dosage” do słodkiego; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *„Irpinia” Rosso (wino czerwone „Irpinia”)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa o różnej intensywności; Aromat: kwiatowy, owocowy, długi; Smak: wytrawny lub półwytrawny, wyważony, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *„Irpinia” Rosso spumante (czerwone wino musujące „Irpinia”)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i długotrwała Barwa: rubinowa o różnej intensywności; Aromat: delikatny, treściwy i złożony; Smak: delikatny i harmonijny, od „zéro dosage” do słodkiego; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	

Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. „Irpinia” Rosato (wino różowe „Irpinia”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: różowa o różnej intensywności; Aromat: kwiatowy, owocowy; Smak: wytrawny lub półwytrawny, świeży, delikatny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. „Irpinia” Rosato spumante (różowe wino musujące „Irpinia”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i długotrwała Barwa: różowa o różnej intensywności. Aromat: delikatny, treściwy i złożony; Smak: delikatny i harmonijny, od „zéro dosage” do słodkiego; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. „Irpinia” Novello (młode wino „Irpinia”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: purpurowoczerwona; Aromat: winny, owocowy, intensywny; Smak: wytrawny lub półwytrawny, świeży, intensywny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. „Irpinia” Coda di Volpe

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności; Aromat: kwiatowy, owocowy; Smak: wytrawny lub półwytrawny, świeży, delikatny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. „Irpinia” Falanghina

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta z zielonkawymi refleksami; Aromat: kwiatowy, owocowy, intensywny; Smak: wytrawny lub półwytrawny, świeży, delikatny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. Wino musujące „Irpinia” Falanghina

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i długotrwała Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, czasami z zielonkawymi lub złotymi refleksami; Aromat: delikatny, treściwy i złożony, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli; Smak: delikatny i harmonijny, od „zéro dosage” do słodkiego; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. „Irpinia” Falanghina Passito

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: intensywnie słomkowożółta, przechodząca w złotą, czasami z bursztynowymi refleksami; Aromat: delikatny, charakterystyczny, kwiatowy, owocowy, wonny;

Smak: półsłodki lub słodki, pełny, zrównoważony, charakterystyczny dla odmiany winogron, z której jest wytwarzane; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,50 % obj.; z czego w rzeczywistości co najmniej 12,00 % obj.; Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. „Irpinia” Fiano

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności; Aromat: owocowy, kwiatowy, charakterystyczny; Smak: wytrawny lub półwytrawny, świeży, delikatny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

13. „Irpinia” Fiano spumante (wino musujące „Irpinia” Fiano)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i długotrwała Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, czasami z zielonkawymi lub złotymi refleksami; Aromat: delikatny, treściwy i złożony, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli; Smak: delikatny i harmonijny, od „zéro dosage” do słodkiego; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

14. „Irpinia” Fiano Passito

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: charakterystyczna dla tej odmiany winorośli; Aromat: delikatny, charakterystyczny, kwiatowy, owocowy, wonny; Smak: półsłodki lub słodki, pełny, zrównoważony, charakterystyczny dla odmiany winorośli, z której jest wytwarzane; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,50 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

15. „Irpinia” Greco

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności; Aromat: kwiatowy, owocowy; Smak: wytrawny lub półwytrawny, świeży, delikatny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

16. Wino musujące „Irpinia” Greco

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i długotrwała Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, czasami z zielonkawymi lub złotymi refleksami; Aromat: delikatny, treściwy i złożony, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli; Smak: delikatny i harmonijny, od „zéro dosage” do słodkiego; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

17. „Irpinia” Greco Passito

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: charakterystyczna dla tej odmiany winorośli; Aromat: delikatny, charakterystyczny, kwiatowy, owocowy, wonny; Smak: półsłodki lub słodki, pełny, zrównoważony, charakterystyczny dla odmiany winorośli, z której jest wytwarzane; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,50 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

18. „Irpinia” Piediroso

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa o różnej intensywności; Aromat: owocowy, długi i intensywny; Smak: wytrawny lub półwytrawny, przyjemnie taninowy; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

19. „Irpinia” Sciasinoso

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa o różnej intensywności; Aromat: owocowy, charakterystyczny, intensywny; Smak: wytrawny lub półwytrawny, delikatny, zrównoważony;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

20. „Irpinia” Aglianico

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa o różnej intensywności; Aromat: charakterystyczny, intensywny; Smak: wytrawny lub półwytrawny, przyjemnie taninowy, zrównoważony;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

21. „Irpinia” Aglianico spumante (wino musujące „Irpinia” Aglianico)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i długotrwała; Barwa: różowa lub czerwona o różnej intensywności; Aromat: delikatny, treściwy i złożony, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli;

Smak: delikatny i harmonijny, od „zéro dosage” do słodkiego; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	5,0
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

22. „Irpinia” Aglianico fermentowane bez skórek

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności z srebrnymi lub różowymi refleksami; Aromat: kwiatowy, owocowy; Smak: wytrawny lub półwytrawny, delikatny, zrównoważony, przyjemny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

23. Wino musujące „Irpinia” Aglianico fermentowane bez skórek

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i długotrwała; Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności z srebrnymi lub różowymi refleksami; Aromat: delikatny, treściwy i złożony, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli; Smak: delikatny i harmonijny, od „zéro dosage” do słodkiego; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

24. „Irpinia” Aglianico Passito

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: charakterystyczna dla tej odmiany winorośli; Aromat: delikatny, charakterystyczny, kwiatowy, owocowy, wonny; Smak: półsłodki lub słodki, pełny, zrównoważony, charakterystyczny dla odmiany winorośli, z której jest wytwarzane; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

25. Wino likierowe „Irpinia” Aglianico

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: intensywnie rubinowa, z czasem nabierająca koloru kamienia granatu; Aromat: eteryczny, intensywny, charakterystyczny; Smak: pełny, aksamitny, ciepły, wytrawny lub o pełnej krągłości w przypadku kategorii win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

26. Wino „Irpinia” z podobszaru Campi Taurasini

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania przechodząca w barwę owocu granatu; Aromat: intensywny, długi, charakterystyczny i przyjemny; Smak: wytrawny lub półwytrawny, przyjemnie taninowy, miękki, cielisty; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj.; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a. Szczególne praktyki enologiczne

1. Produkcja wina musującego

Szczególne praktyki enologiczne

Wina musujące są wytwarzane w drodze drugiej fermentacji w butelce (metoda tradycyjna) lub metodą zbiornikową (metoda Charmata).

2. Fermentacja bez skórek

Szczególne praktyki enologiczne

Fermentacja bez skórek – bez kontaktu ze skórkami – czerwonych winogron w celu wytworzenia białego moszczu.

3. Dojrzewanie

Szczególne praktyki enologiczne

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia (DOC) „Irpinia” i pochodzące z podobszaru Campi Taurasini muszą być dopuszczone do konsumpcji od dnia 1 września roku następującego po zbiorach.

Wina musujące wytwarzane metodą tradycyjną nie mogą być dopuszczone do konsumpcji przed upływem 18 miesięcy od dnia 1 października roku, w którym zebrano ostatnie winogrona w mieszance.

b. *Maksymalna wydajność:*

1. „Irpinia”: wino białe (w tym wino musujące), wino różowe (w tym wino musujące), wino czerwone (w tym wino musujące), wino młode

10 000 kg winogron z hektara

2. „Irpinia”: Coda di Volpe, Falanghina (w tym wino musujące) i Passito, Fiano (w tym wino musujące) i Passito, Greco (w tym wino musujące) i Passito

12 000 kilogramów winogron z hektara

3. „Irpinia”: Piediroso, Sciascinoso, Aglianico (w tym wino musujące), Aglianico fermentowane bez skórek (w tym wino musujące)

12 000 kilogramów winogron z hektara

4. „Irpinia”: Aglianico Passito, wino likierowe Aglianico

12 000 kilogramów winogron z hektara

5. Wino „Irpinia” z podobszaru Campi Taurasini: Aglianico

11 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

„Irpinia”, w odniesieniu do wszystkich rodzajów z wyjątkiem podobszaru: obszary nadające się do uprawy winorośli na całym terytorium administracyjnym prowincji Avellino; Wino „Irpinia” z podobszaru Campi Taurasini: całe terytorium administracyjne następujących gmin: Taurasi, Bonito, Castelfranci, Castelvetero sul Calore, Fontanarosa, Lapio, Luogosano, Mirabella Eclano, Montefalcione, Montemiletto, Paternopoli, Pietradefusi, Sant’Angelo all’Esca, San Mango sul Calore, Torre le Nocelle, Venticano, Gesualdo, Villamaina, Torella dei Lombardi, Grottaminarda, Melito Irpino, Nusco i Chiusano San Domenico.

7. **Główne odmiany winorośli**

Aglianico N – Ellenica

Coda di Volpe Bianca B – Coda di Volpe

Falanghina B

Fiano B

Greco B

Piediroso N – Palombina

Sciascinoso N

8. **Opis związku lub związków**

Irpinia

Irpinia jest historycznym i geograficznym regionem w południowych Włoszech, obecnie w prowincji Avellino. Jest położony w środkowo-wschodniej części Kampanii. Jest to obszar zamknięty, w przeważającej części górzysty.

Prowincja ta ma długoletnią tradycję uprawy winorośli. Wyróżnia się różnorodnością cech gleby i klimatu, którą zapewniają przebiegające przez ten obszar pasma górskie Partenio i Terminio. Efektem takiej różnorodności są różne rodzaje uprawy winorośli, różniące się głównie pod względem gęstości nasadzeń i wzrostu winorośli. Tereny Irpinii charakteryzują się dużą różnorodnością w zależności od lokalizacji.

Obszar ten jest mozaiką dolin i wzgórz z wijącymi się licznymi rzekami i strumieniami, spośród których duże znaczenie mają Calore Irpino, Ofanto i Sele.

Szczególnym elementem krajobrazu jest łańcuch Apeninów, dzielący obszar Irpinii na dwie części. Po jednej stronie, na zboczach schodzących do Morza Tyrreńskiego, położony jest dystrykt Avellino. Po drugiej stronie, na zboczach schodzących do Adriatyku, położone są dystrykty Sant’Angelo dei Lombardi i Ariano Irpino.

Pod względem ukształtowania terenu Irpinia jest mozaiką wzgórz i gór. Na bardziej płaskiej części występują niewielkie wyżej położone obszary o różnym stopniu pofałdowania oraz tereny położone na dnie doliny.

Górzystą część tworzą dwa łańcuchy Apeninów – Terminio i Partenio – które przebiegają przez cały obszar. W ten sposób powstają różne typy upraw winorośli, różniące się głównie pod względem gęstości nasadzeń i wzrostu winorośli. Tereny Irpinii charakteryzują się dużą różnorodnością w zależności od lokalizacji.

Licznie występują tu obszary z glebami o luźnej konsystencji. Gleby te mają podobne właściwości do gleb występujących w okolicach Wezuwiusza ze względu na obecność popiołu wulkanicznego, w szczególności w centralnej części prowincji obejmującej nieckę Avellino, rozciągającej się na obszarach powstałych na osadach z eocenu i pliocenu. Gleby nie są kamieniste, ale bogate w glinę i składniki odżywcze, głównie zasadowe, w szczególności na pagórkowatych obszarach zbocza północnego oraz we wschodniej części obszaru.

Można tutaj znaleźć najlepsze przykłady uprawy winorośli w regionie Kampanii: wina białe, takie jak Fiano, Greco, Coda di Volpe i Falanghina oraz wina czerwone, takie jak Aglianico, Piediroso i Sciascinoso.

Czynniki historyczne i ludzkie związane z takim obszarem produkcji mają zasadnicze znaczenie, a dzięki wieloletniej tradycji przyczyniły się do powstania win „Irpinia”.

Uprawa winorośli na tym obszarze jest prowadzona od niepamiętnych czasów. Od zawsze utrzymywano bliski związek z przepływającą przez ten obszar rzeką Sabato, od której pochodzi nazwa Sabinów. Według Liwiusza było to jedno z plemion sabelskich, które osiedliło się w dorzeczu rzeki Sabato.

W XIX wieku obszar ten stał się ośrodkiem zakładania i rozwoju upraw winorośli dzięki odkryciu ogromnych złóż siarki w gminie Tufo. Obecność i dostępność siarki przyczyniła się do rozkwitu uprawy winorośli w całym dystrykcie Irpinia i dała początek technice obróbki winogron przy użyciu produktów siarki w celu ochrony kiści przed zewnętrznymi patogenami.

Ogromny rozwój gospodarki związanej z winem w Irpinii w czasach nowożytnych nastąpił pod koniec XIX w. wraz z rozpoczęciem eksportu win na dużą skalę z Irpinii do Francji. Wina z Irpinii cieszyły się dużą popularnością, a ich średnia cena wynosiła 25–30 lirów za *centara* (75 kg). Winorośl stała się najważniejszym źródłem bogactwa prowincji (A. Velente). W tym czasie powierzchnia upraw przekraczała 63 000 hektarów, z czego ponad 2 000 stanowiły uprawy specjalistyczne (F. Madaluni, 1929).

W 1835 r. w publikacji „Il Giornale Economico del Principato Ulteriore” [Dziennik gospodarczy Principato Ultra] odnotowano budowę nowych winiarni na tym obszarze, jak również modernizację istniejących obiektów i urzędzeń, które stanowią niezaprzeczalny dowód przeszłości. Artykuł kończy się wykazem strategii, które należy stosować.

Przekonującym dowodem są również akta komitetu rolnego, który powstał w wyniku reformy Towarzystwa Gospodarczego Principato Ultra na mocy królewskiego rozporządzenia ministra rolnictwa z dnia 23 grudnia 1866 roku.

Historycznie winogrona i produkcja wina stanowiły ważne źródło dochodów dla lokalnego rolnictwa. Przez długi okres Irpinia pełniła wiodącą rolę w produkcji winogron wśród włoskich prowincji. W 1923 r. w przedmowie do rocznika winiarstwa Włoch senator Arturo Marescalchi stwierdził, że prowincja Irpinia, z produkcją wina wynoszącą 2 319 000 hektolitrow, zajmuje trzecie miejsce we Włoszech.

Na obszarach charakteryzujących się glebami bogatymi w popioły wulkaniczne panowały niesprzyjające warunki do rozprzestrzeniania się filoksery. Dlatego, gdy na innych obszarach uprawy winorośli tracono zbiory, Irpinia stawała się ważnym źródłem nowych zasobów dla producentów, którzy ponieśli szkody na skutek epidemii.

W opinii z 1934 r. *I vini dell'Avellinese* (Wina obszaru Avellino) Amedeo Jannacone stwierdził: „Oczywiste jest, że przemysł winiarski w Irpinii stanowi działalność rolniczą na szeroką skalę, co z kolei oznacza, że w obiegu znajduje się znaczny kapitał, z którego wiele wiejskich rodzin co roku czerpie korzyści”. Źródłem dobrobytu gospodarczego wielu wiosek w prowincji Avellino jest przede wszystkim produkcja i sprzedaż wina. Dobrobyt ten zapewnił niezaprzeczalny postęp we wszystkich dziedzinach działalności rolniczej, a także w życiu ludności wiejskiej.

W XIX w. produkcja przekroczyła milion hektolitrow, a wino eksportowano w dużych ilościach. Działalność winiarska w całej prowincji przez lata napędzała gospodarkę rolną. W rejestrze gruntów rolnych odnotowano inwestycje ogromnych kwot, około 500 milionów ówczesnych lirów, w gospodarkę i społeczeństwo wiejskie. Aby wesprzeć rozwój działalności, w Irpinii wybudowano pierwszą linię kolejową. Wkrótce stała się znana jako „ferrovia del vino” [koleje wina], ponieważ łączyła bezpośrednio największe i najlepsze obszary uprawy winorośli na wzgórzach Sabato i Calore z największymi rynkami włoskimi i europejskimi. W szczególności na obszarze, na którym uprawia się odmianę Greco, nadal funkcjonuje wiele stacji kolejowych: Tufo, Prata, Taurasi i Montemiletto.

W 1878 r. wraz z założeniem Królewskiej Szkoły Winiarstwa i Enologii w Avellino obszar ten stał się jednym z najważniejszych ośrodków uprawy winorośli we Włoszech.

Jak wskazują źródła, dzięki obecności tej szkoły jako czynnika napędzającego postęp społeczny i gospodarczy, Avellino ze swoim sektorem uprawy winorośli stało się jedną z wiodących prowincji Włoch pod względem produkcji i eksportu wina, głównie do Francji.

Doprowadziło to również do rozpoczęcia prób mających na celu poprawę technik produkcji w celu uzyskania wysokiej jakości winorośli i wina oraz rozszerzenia i rozwoju gamy produktów rynkowych. W ten sam sposób podjęto pierwsze kroki w produkcji win musujących z lokalnych odmian winorośli, w szczególności Fiano, Greco i Aglianico, przy zastosowaniu metody zbiornikowej lub w butelkach metodą tradycyjną.

Siła przemysłu winiarskiego w Irpinii miała napędzić rozwój silnego sektora pomocniczego, w tym powstawanie warsztatów specjalizujących się w produkcji i sprzedaży rozpylaczy oraz innych tego typu specjalistycznych urządzeń do uprawy winorośli, a także aparatury enologicznej i beczek.

Środowiska naukowe uznają wartość techniczną i ekonomiczną win z Irpinii we wszystkich badaniach ampelograficznych i enologicznych, które miały miejsce na przestrzeni lat.

Powszechne występowanie winorośli na terenie całej Irpinii i uważne zarządzanie nią na przestrzeni wieków przyczyniło się do rozwoju na tym obszarze skutecznych systemów uprawy winorośli, które zapewniają dopasowanie wymagań technicznych i produkcyjnych do fizjologii uprawianych odmian winorośli.

Przykładami takich systemów są: typowy system uprawy znany jako Alberata Taurasina lub „Antico Sistema Taurasino” wywodzący się z metod etruskich, stosowany w przypadku odmiany Aglianico i czerwonych odmian winorośli. Kolejnym systemem jest „Avellinese”, powszechnie stosowany w uprawie białych odmian winorośli: Greco, Fiano, Coda di Volpe itp.

Powszechne występowanie winorośli na terenie całej Irpinii i uważne zarządzanie nią na przestrzeni wieków przyczyniło się do rozwoju na tym obszarze skutecznych systemów uprawy winorośli, które zapewniają dopasowanie wymagań technicznych i produkcyjnych do fizjologii uprawianych odmian winorośli. Istotny jest również umiarkowany klimat Irpinii bez silnych upałów, srogich zim, opadów deszczu ze śniegiem lub śniegu. Lata są umiarkowanie łagodne. Przez cały rok występują obfite opady, których wielkość w zależności od obszaru waha się od 800 do 1 200 milimetrów.

Specyficzny układ temperatur, opadów deszczu oraz wiatru na tym obszarze stwarza w praktyce idealne warunki dla charakterystycznego procesu stopniowego dojrzewania oraz równowagi między cukrem a kwasowością, co umożliwiło produkcję win gatunkowych.

Ta korzystna sytuacja wynika oczywiście z położenia geograficznego, pofałdowanego krajobrazu oraz znacznych wahań temperatury między dniem a nocą. Jest to szczególnie korzystne dla winogron w fazie „véraison” (przebarwienia) i w okresie dojrzewania.

Są to doskonałe warunki dla wzrostu winorośli i stopniowego rozwoju wszystkich charakterystycznych składników dojrzewających winogron. Umożliwiają one również produkcję winogron cechujących się doskonałą równowagą między kwasowością a słodyczą, dzięki czemu powstają wina musujące o bardzo charakterystycznych nutach organoleptycznych. Należy również zauważyć, że po II wojnie światowej prowincja ta była jednym z pierwszych obszarów we Włoszech, na których rozwinęła się produkcja wysokiej jakości win białych, które w tamtym czasie były trudne do przechowywania i transportu. Dzięki cechom gleby i klimatu oraz przy udziale nowoczesnych technologii produkowane są wina białe, wina różowe oraz wina białe z czerwonych winogron o zdecydowanych i wyróżniających je cechach. W latach 70. wina te stanowiły potwierdzenie prestiżowej pozycji tego obszaru po względem produkcji prostych win białych o zdecydowanych i wyróżniających je cechach

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

Obszar produkcji wina

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Produkcja win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Irpinia” z nazwą lub bez nazwy odmiany winorośli, a także win „Irpinia” z podobszaru Campi Taurasini, musi odbywać się na terytorium prowincji Avellino. Wszelkie czynności związane z przekształcaniem w wino musujące lub dojrzewaniem również muszą odbywać się na terytorium tej prowincji.

Obowiązują zezwolenia na odstępstwa przyznane na mocy art. 5 specyfikacji DOC „Irpinia” w załączniku do dekrety ministerialnego z dnia 13 września 2005 r.

Opis i prezentacja

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W opisie i prezentacji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Irpinia” w stosownych przypadkach nazwa odmiany winorośli musi znajdować się na etykiecie za określeniem „Irpinia”. Czcionka nie może być większa od czcionki używanej do przedstawienia nazwy pochodzenia.

W przypadku win z rodzaju „Irpinia Aglianico fermentowane bez skórek” oraz w przypadku win musujących oznaczenie „fermentowane bez skórek” jest obowiązkowe. Musi znajdować się bezpośrednio pod nazwą „Irpinia Aglianico” i być zapisane czcionką nie większą niż czcionka użyta do przedstawienia nazwy pochodzenia.

Rok

Na butelkach zawierających wino objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Irpinia” należy zawsze podać rok produkcji winogron. Wyjątek ma zastosowanie do win musujących „*non-vintage*” oraz win likierowych.

„Vigna” [winnica]

Dozwolone jest umieszczanie na etykietach określenia „vigna”, po którym następuje nazwa danego miejsca, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17662>
