C/2024/5178

22.8.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/5178)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Pinerolese“

PDO-IT-A1232-AM03

Дата на съобщението: 24.5.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Добавяне на видовете Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver, Barbera Superiore**

В първия раздел на единния документ групата производители иска да бъдат признати четири нови вида вина в рамките на КНП „Pinerolese“. Искането по-специално се отнася до добавянето на сортове грозде, които ще могат да претендират за наименованието за произход, а именно Nebbiolo (който вече фигурира като сорт в продуктовата спецификация на КНП „Pinerolese“ Rosso и който през последните години на експериментиране в лозята и избите е доказал много висок потенциал), Malvasia и Bian Ver (разрешени са за отглеждане едва наскоро и все още не присъстват в продуктовата спецификация на КНП „Pinerolese“, макар да са силно залегнали в историята на лозарството на Pinerolo, както е указано по-горе). Освен това видът Superiore е въведен за „Pinerolese“ Barbera, като по този начин квалифицира производство, съществуващо отпреди, което обаче до момента не е можело да бъде указано на етикета.

Това изменение се отнася до всички членове от продуктовата спецификация, както и до разделите „Определен географски район“, „Описание на виното или на вината“, „Максимални добиви“ и „Основни сортове“ от единния документ.

2. **Добавяне на ампелографската основа на новите видове „Pinerolese“ Nebbiolo, „Pinerolese“ Malvasia и „Pinerolese“ Bian Ver**

Предвид добавянето на видовете Nebbiolo, Malvasia и Bian Ver се описват ампелографските им основи:

За „Pinerolese“ Nebbiolo сортът Nebbiolo се използва при минимум 90 %, като общият остатък може да бъде съставен от сортове със сходен цвят, неароматни, подлежащи на отглеждане в региона на Пиемонт.

За „Pinerolese“ Malvasia сортовете Malvasia Moscata и Malvasia Aromatica di Candia се използват при минимум 85 %, поотделно или съвместно, като общият остатък може да бъде съставен от сортове със сходен цвят, подлежащи на отглеждане в региона на Пиемонт.

За „Pinerolese“ Bian Ver сортът Bian Ver се използва при минимум 85 %, като общият остатък може да бъде съставен от сортове със сходен цвят, неароматни, подлежащи на отглеждане в региона на Пиемонт.

Това изменение се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

3. **Определен географски район**

За новия вид „Pinerolese“ Nebbiolo районът на производство се ограничава до някои общини, които са част от досегашния район на производство, и е подчинен на ограничения за надморска височина. Ето защо, в търсене на яснота е добавен конкретен параграф само за района на производство на „Pinerolese“ Nebbiolo.

Първоначалният район на производство остава непроменен.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Обособяването на новия район попада в рамките на първоначалния район.

Затова не е внесено никакво изменение в общия район на производство, съдържащ се в продуктовата спецификация.

Районът на производство на видовете грозде, предназначени за производството на вината, включва цялата територия на следните общини:

Провинция Торино:

Angrogna, Bibiana, Bobbio Pellice, Bricherasio, Buriasco, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Inverso Pinasca, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinasca, Pinerolo, Perosa Argentina, Pomaretto, Porte, Perrero, Pramollo, Prarostino, Roletto, Rorà, San Germano Chisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa;

Провинция Кунео:

Bagnolo, Barge.

Районът на производство на видовете грозде, предназначени за производството на вината, които могат да се обозначат с наименованието за произход „Pinerolese“, съпътствано с традиционното означение „Ramie“, включва цялата територия на следните общини: Pomaretto, Perosa Argentina.

Районът на производство на видовете грозде, предназначени за производството на вината, които могат да се обозначат с наименованието за произход „Pinerolese“ Nebbiolo, включва територията на следните общини:

Провинция Торино:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (единствено територията на Рока), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; надморската височина е 350—650 m;

Провинция Кунео:

Bagnolo, Barge; надморската височина е 300—550 m;

Това изменение се отнася до член 3 от продуктовата спецификация и до раздел „Определен географски район“ от единния документ.

4. **Добавяне на качествените определения на новите видове „Pinerolese“ Nebbiolo, „Pinerolese“ Malvasia, „Pinerolese“ Bian Ver и „Pinerolese“ Barbera Superiore**

Предвид включването на видовете Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver и Barbera Superiore се добавят следните качествени определения:

„Pinerolese“ Nebbiolo:

Цвят: рубиненочервен, понякога преминаващ към гранат;

Аромат: фин и характерен;

Вкус: сух, кадифен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % об.;

Минимална обща киселинност: 5 g/l;

Минимален беззахарен екстракт: 21,0 g/l.

„Pinerolese“ Malvasia:

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: характерен, дори наситен;

Вкус: сух или полусух, ароматен, свеж, спокоен, понякога остър.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %;

Минимална обща киселинност: 5,00 g/l;

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l.

„Pinerolese“ Bian Ver

Цвят: сламеножълт, съчетан със зеленикави нюанси;

Аромат: плодов, понякога с тревисти нотки;

Вкус: сух или полусух, хармоничен, свеж, спокоен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

Минимална обща киселинност: 5,0 g/l;

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l.

„Pinerolese“ Barbera Superiore

Цвят: тъмен рубиненочервен;

Аромат: винен, наситен;

Вкус: сух, свеж, характерен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 % об.;

Минимална обща киселинност: 5,0 g/l;

Минимален беззахарен екстракт: 23,0 g/l.

Това изменение се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или на вината“ от единния документ.

5. **Актуализиране на стандартите за лозарство**

Обозначението „могат да не изменят характеристиките на гроздето и на вината“ се заменя с обозначението

„могат да не изменят негативно качеството на гроздето“.

Новозасадените или презасадените лозя трябва да са съставени от най-малко 3 000 растения на хектар, като броят зависи от отстоянията на засаждане.

Това изменение се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

6. **Адаптиране на минималното алкохолно съдържание на различните видове към новите стойности**

Стойностите за минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти са актуализирани и съобразени с указаните стойности за добива в тонове и за минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти:

„Pinerolese“ Rosso	9	11,50
„Pinerolese“ Rosato	9	11,00
„Pinerolese“ Barbera	8	12,00
„Pinerolese“ Barbera Superiore	7	13,00
„Pinerolese“ Bonarda	8	11,50
„Pinerolese“ Freisa	8	11,50
„Pinerolese“ Dolcetto	8	11,50
„Pinerolese“ Doux d'Henry	7	10,50
„Pinerolese“ Ramie	7,5	11,50
„Pinerolese“ Nebbiolo	8	12,50
„Pinerolese“ Malvasia	9	11,00
„Pinerolese“ Bian Ver	9	11,00

Това изменение се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

7. **Въвеждане на период на стареене и на дървесни нотки**

Следните параграфи се добавят като качествени определения на вината, за които е предвиден период на стареене:

При съхранение в дървени съдове ароматът и вкусът на вината може да имат леки дървесни нотки.

„Pinerolese“ Nebbiolo: 12 месеца стареене, изчислени от 1 ноември на годината на реколтата, от които най-малко 6 месеца в дървени бъчви.

Това изменение се отнася до членове 5 и 6 от продуктовата спецификация.

8. **Въвеждане на спецификации за използваемите съдове**

Използването единствено на стъклени съдове е определено за видовете „Pinerolese“ Barbera, „Pinerolese“ Barbera Superiore, „Pinerolese“ Nebbiolo, „Pinerolese“ Doux d'Henry, „Pinerolese“ Ramie, „Pinerolese“ Malvasia и „Pinerolese“ Bian Ver.

Добавя се следната алинея:

За наименованията „Pinerolese“ Barbera, „Pinerolese“ Nebbiolo, „Pinerolese“ Doux d'Henry, „Pinerolese“ Ramie, „Pinerolese“ Malvasia и „Pinerolese“ Bian Ver се предвижда единствено опаковането в стъклени бутилки, с традиционна форма и цвят и с капацитет, разрешен от действащото законодателство, с изключение на двулитрови съдове.

Вината „Pinerolese“ Rosso и „Pinerolese“ Rosato, посочени в член 1, могат да бъдат опаковани в предвидените в действащата правна уредба съдове, в това число в съдове, различни от стъклените, с разрешения от законодателството капацитет.

За затварянето на бутилките с вино се предвижда използването на разрешените от действащата правна уредба форми, с изключение на кроненкорковите капачки за видовете „Pinerolese“ Barbera, „Pinerolese“ Barbera Superiore, „Pinerolese“ Nebbiolo и „Pinerolese“ Ramie.

Това изменение се отнася до член 8 от продуктовата спецификация.

9. **Изменение на данните за контролния орган**

Указани са данните за новия контролен орган.

Това изменение се отнася до член 10 от продуктовата спецификация и до раздел „Данни за контролните органи“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Pinerolese

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаровинарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

— 2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

—

1. „Pinerolese“ Rosso

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност;

Аромат: наситен, характерен, комплексен;

Вкус: сух, хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

2. „Pinerolese“ Rosato

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: розов или светлорубинен;

Аромат: деликатен, приятен, винен;

Вкус: сух, хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

3. „Pinerolese“ Barbera

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: тъмен рубиненочервен;

Аромат: винен, наситен;

Вкус: сух, свеж, характерен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

4. „Pinerolese“ Barbera Superiore

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: тъмен рубиненочервен;

Аромат: сложен, наситен;

Вкус: сух, добре структуриран, характерен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

5. „Pinerolese“ Bonarda

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен;

Аромат: винен, характерен и наситен;

Вкус: мек и свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 19,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

6. „Pinerolese“ Freisa

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен рубиненочервен.

Аромат: характерен, винен и наситен;

Вкус: свеж, понякога остър;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 19,0 g/l;

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

7. „Pinerolese“ Dolcetto

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с виолетови нюанси;

Аромат: деликатен и винен;

Вкус: сух, мек и свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 19,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

8. „Pinerolese“ Doux d'Henry

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: свеж, плодов и приятен;

Вкус: мек, хармоничен, понякога полусух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.;

Беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

9. „Pinerolese“ Ramie

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: червен с различна наситеност;

Аромат: характерен, свеж, деликатен;

Вкус: сух, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,5 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

10. „Pinerolese“ Nebbiolo

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, понякога преминаващ към гранат;

Аромат: фин и характерен;

Вкус: сух, деликатен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

11. „Pinerolese“ Malvasia

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: характерен, понякога наситен;

Вкус: сух до полусух, ароматен, свеж, понякога остър.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

12. „Pinerolese“ Bian Ver

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт, понякога съчетан със зеленикави нюанси;

Аромат: плодов, понякога с тревисти нотки;

Вкус: сух до полусух, хармоничен, свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.;

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

—

5.2. *Максимални добиви*

1. „Pinerolese“ Rosso

9 000 килограма грозде от хектар

2. „Pinerolese“ Rosato

9 000 килограма грозде от хектар

3. „Pinerolese“ Barbera

8 000 килограма грозде от хектар

4. „Pinerolese“ Barbera Superiore

7 000 килограма грозде от хектар

5. „Pinerolese“ Bonarda

8 000 килограма грозде от хектар

6. „Pinerolese“ Freisa

8 000 килограма грозде от хектар

7. „Pinerolese“ Dolcetto

8 000 килограма грозде от хектар

8. „Pinerolese“ Doux d'Henry

7 000 килограма грозде от хектар

9. „Pinerolese“ Ramie

7 500 килограма грозде от хектар

10. „Pinerolese“ Nebbiolo

8 000 килограма грозде от хектар

11. „Pinerolese“ Malvasia

9 000 килограма грозде от хектар

12. „Pinerolese“ Bian Ver

9 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на видовете грозде, предназначени за производството на вината, включва цялата територия на следните общини:

Провинция Торино:

Angrogna, Bibiana, Bobbio Pellice, Bricherasio, Buriasco, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Inverso Pinasca, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinasca, Pinerolo, Perosa Argentina, Pomaretto, Porte, Perrero, Pramollo, Prarostino, Roletto, Rorà, San Germano Chisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa;

Провинция Кунео:

Bagnolo, Barge.

Районът на производство на видовете грозде, предназначени за производството на вината, които могат да се обозначат с наименованието за произход „Pinerolese“, съпътствано с традиционното означение „Ramie“, включва цялата територия на следните общини: Pomaretto, Perosa Argentina.

Районът на производство на видовете грозде, предназначени за производството на вината, които могат да се обозначат с наименованието за произход „Pinerolese“ Nebbiolo, включва територията на следните общини:

Провинция Торино:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (единствено територията на Рока), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; надморската височина е 350—650 m;

Провинция Кунео:

Bagnolo, Barge; надморската височина е 300—550 m;

7. **Основни сортове**

Avanà N.

Avarengo N.

Barbera N.

Becuet N.

Bian Ver B. — Verdesse B.

Bonarda N.

Chatus N.

Dolcetto N.

Doux d'Henry N.

Freisa N.

Malvasia di Candia aromatica B. — Malvasia

Malvasia moscata B.

Nebbiolo N.

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *КНП „Pinerolese“ — категория „Вино“ (Rosso)*

Pinerolese е територия с древна лозаро-винарска култура; широката ѝ ампелографска основа и условията на околната среда, характерни за планинско лозарство, позволяват да се получи гама от свежи и елегантни вина с открояващ се характер. След дълъг период, през който лозарството е било изоставено, днес то се нарежда сред най-динамичните селскостопански дейности, макар че остава сред тези, които изискват „героични“ усилия (т.нар. viticoltura eroica), като при все това привлича все повече привърженици и изследователи, откриващи местни сортове лози, с ограничено и ценено производство, като използваните при вида „Pinerolese“ Ramie, в регион Pomaretto, и сортовете Doux d'Henry, Avanà, Becuet или Chatus.

8.2. *КНП „Pinerolese“ — категория „Вино“ (Bianco)*

Районът на Pinerolese, на името на главната община, Pinerolo, в провинция Торино, в полите на Котските Алпи и излаза на равнинната ивица на долината Кизоне, е земя, силно повлияна от климатичните условия, дължащи се на близостта на планините. Добре известно е, че районите на Пиемонт с най-прохладен климат и много добре изложени на слънце са потенциално по-добре пригодени за производството на бели вина поради най-голямата устойчивост на киселинността, минералността и първичните аромати в лозята.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Дерогация от задължението за производство в определения географски район

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Дерогация от задължението за производство в определения географски район

Описание на условието:

Дейностите по винопроизводство трябва да се извършват на територията на провинциите Асти, Алесандрия, Кони и Торино.

Бутилиране в района

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Районът на бутилиране включва цялата територия на Пиемонт.

Допълнителни сортове грозде в ампелографската основа

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За вида „Pinerolese“ Rosso (категория „Вино“), освен основните сортове грозде (Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Chatus, съдържащи се в ампелографската основа до минимум 50 %), други сортове червено грозде, неароматни, подлежащи на отглеждане в региона на Пиемонт, могат да бъдат използвани за производството до не повече от 50 %.

За вида „Pinerolese“ Ramie (категория „Вино“), освен основните сортове грозде (Avanà, Avarengo, Chatus, Becuet, съдържащи се в ампелографската основа до минимум 60 %), други сортове грозде със сходен цвят, неароматни, подлежащи на отглеждане в региона на Пиемонт, могат да бъдат използвани за производството, поотделно или съвместно, до не повече от 40 %.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21167