C/2024/5178

22.8.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/5178)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Pinerolese“

PDO-IT-A1232-AM03

Datum oznámení: 24.5.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zahrnutí typů Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver, Barbera Superiore

V prvním oddíle tohoto jednotného dokumentu sdružení producentů požaduje, aby byly v rámci CHOP Pinerolese uznány čtyři nové typy vína. Zejména se počítá s tím, že mezi odrůdy, které se budou moci ucházet o označení původu, budou zařazeny Nebbiolo (které již bylo jako odrůda zahrnuto do specifikace produktu vína Pinerolese DOC Rosso a které v posledních letech prokázalo mimořádně vysoký potenciál při experimentech na vinici a ve sklepě), Malvasia a Bian Ver (jejichž pěstování bylo schváleno teprve nedávno a které dosud ve specifikaci produktu CHOP Pinerolese chybí, přestože mají silné kořeny v historii pěstování vína v oblasti Pinerolo, jak je uvedeno výše). Kromě toho byl pro víno „Pinerolese Barbera“ zaveden typ Superiore, čímž se kvalifikuje produkce, která se vždy prováděla, ale která dosud nemohla být uvedena na etiketě.

Tato změna se týká všech článků specifikace produktu a oddílu „Vymezená zeměpisná oblast“, „Popis vína (vín)“, „Maximální výnosy“ a „Moštové odrůdy“ jednotného dokumentu.

2. Zahrnutí kombinace moštových odrůd nových typů Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Malvasia a Pinerolese Bian Ver

Vzhledem k doplnění typů Nebbiolo, Malvasia a Bian Ver je popsána kombinace moštových odrůd výše uvedených typů:

„Pinerolese“ Nebbiolo – nejméně 90 % Nebbiolo, zbývající podíl mohou tvořit nearomatické odrůdy stejné barvy vhodné pro pěstování v regionu Piemont.

„Pinerolese“ Malvasia – tato kombinace moštových odrůd: Malvasia moscata a Malvasia Aromatica di Candia, a to buď samostatně, nebo ve vzájemné kombinaci, nejméně 85 %; zbývající podíl mohou tvořit moštové odrůdy stejné barvy vhodné pro pěstování v regionu Piemont.

„Pinerolese“ Bian Ver – nejméně 85 % Bian Ver, zbývající podíl mohou tvořit nearomatické odrůdy stejné barvy vhodné pro pěstování v regionu Piemont.

Změna se týká článku 2 specifikace produktu.

3. Vymezená zeměpisná oblast

V případě nového typu „Pinerolese“ Nebbiolo je oblast produkce omezena na některé obce, které patří do stávající oblasti produkce, a stanoví omezení nadmořské výšky. Pro lepší srozumitelnost se proto vkládá zvláštní odstavec týkající se pouze oblasti produkce vína Pinerolese Nebbiolo.

Původní oblast produkce zůstává nezměněna.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Nová oblast je vymezena v rámci původní oblasti.

Celkově tedy v oblasti produkce obsažené ve specifikaci nebyly provedeny žádné změny.

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín zahrnuje celé území těchto obcí:

Provincie Turín:

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.

Provincie Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín s označením původu „Pinerolese“ doprovázeným tradičním výrazem Ramiè zahrnuje celé území těchto obcí: Pomaretto, Perosa Argentina.

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín s označením původu „Pinerolese“ Nebbiolo zahrnuje území těchto obcí:

Provincie Turín:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (s omezením na území Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; v nadmořské výšce mezi 350 m n.m. a 650 m n.m.

Provincie Cuneo:

Bagnolo, Barge; v nadmořské výšce mezi 300 m n.m. a 550 m n.m.

Tato změna se týká článku 3 specifikace produktu a oddílu „Vymezená zeměpisná oblast“ jednotného dokumentu.

4. **Zahrnutí deskriptorů pro nové typy Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Malvasia, Pinerolese Bian Ver a Pinerolese Barbera Superiore**

Vzhledem k doplnění typů Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver a Barbera Superiore se doplňují tyto deskriptory:

„Pinerolese“ Nebbiolo:

Barva: rubínově červená, někdy až granátová

Vůně: jemná a charakteristická

Chuť: suchá, sametová, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,50 % obj.

Minimální celková kyselost: 5 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l

„Pinerolese“ Malvasia:

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: charakteristické, až intenzivní aroma

Chuť: suchá nebo polosuchá, aromatická, svěží, klidná, někdy živá

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,00 %

Minimální celková kyselost: 5,00 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

„Pinerolese“ Bian Ver

Barva: slámově žlutá se zelenkavými odstíny

Vůně: ovocná, někdy s bylinnými tóny

Chuť: suchá nebo polosuchá, harmonická, svěží, klidná

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,00 % obj.

Minimální celková kyselost: 5,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

„Pinerolese“ Barbera Superiore

Barva: sytě rubínově červená

Vůně: vinná, intenzivní

Chuť: suchá, svěží, charakteristická

Minimální celkový obsah alkoholu: 13,00 %

Minimální celková kyselost: 5,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 g/l

Tato změna se týká článku 6 specifikace produktu a oddílu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

5. **Aktualizace pravidel pro pěstování vinné révy**

Znění „nesmějí měnit vlastnosti hroznů a vín.“ se nahrazuje slovy

„nesmějí negativním způsobem měnit kvalitu hroznů.“

Nově registrované nebo opětovně vysazené vinice musí obsahovat nejméně 3 000 keřů na hektar, počítáno na základě tvaru výsadby.

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu.

6. **Přizpůsobení minimálního obsahu alkoholu jednotlivých typů na základě nových hodnot**

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových byl aktualizován tak, aby odpovídal uvedeným hodnotám výtěžnosti v tunách a minimálnímu přirozenému obsahu alkoholu v % objemových:

„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

Změna se týká článku 4 specifikace produktu.

7. **Zahrnutí doby zrání a nádech dřeva**

Doplňují se následující odstavce jako deskriptory pro vína, u nichž se předpokládá doba zrání:

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách mohou vůně a chuť vín vykazovat nádech dřeva.

Pinerolese Nebbiolo: 12 měsíců zrání, počítáno od 1. listopadu roku sklizně, z toho nejméně 6 měsíců ve dřevě.

Tato změna se týká článků 5 a 6 specifikace produktu.

8. **Zahrnutí specifikací pro použitelné nádoby**

Pro typy Pinerolese Barbera, Pinerolese Barbera Superiore, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia a Pinerolese Bian Ver je stanoveno používání pouze skleněných nádob.

Vkládá se nový odstavec, který zní:

Pro označení Pinerolese Barbera, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia a Pinerolese Bian Ver se stanoví pouze balení do skleněných lahví tradičního tvaru a barvy o objemu povoleném platnými právními předpisy, s výjimkou dvoulitrové nádoby.

Vína „Pinerolese" Rosso a „Pinerolese" Rosato uvedená v článku 1 mohou být balena v nádobách stanovených platnými právními předpisy, včetně jiných než skleněných nádob v objemech povolených předpisy.

K uzavření lahví vín se používají zařízení povolená platnými právními předpisy, s výjimkou korunkových uzávěrů pro typy „Pinerolese" Barbera, „Pinerolese" Barbera Superiore, „Pinerolese" Nebbiolo a „Pinerolese" Ramie.

Změna se týká článku 8 specifikace produktu.

9. **Změna odkazů na kontrolní subjekt**

Jsou uvedeny údaje o novém kontrolním subjektu.

Tato změna se týká článku 10 specifikace produktu a oddílu „Podrobnosti o kontrolních subjektech" jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Pinerolese

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1. *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

— 2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

—

1. „Pinerolese" rosso

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: intenzivní, charakteristická, komplexní

Chuť: suchá, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

2. „Pinerolese“ rosato

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová nebo světle rubínová

Vůně: jemná, příjemná, vinná

Chuť: suchá, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

3. „Pinerolese“ Barbera

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená

Vůně: vinná, intenzivní

Chuť: suchá, svěží, charakteristická

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

4. „Pinerolese“ Barbera Superiore

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená

Vůně: komplexní, intenzivní

Chuť: suchá, s charakteristickou strukturou

Minimální celkový obsah alkoholu: 13,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. „Pinerolese“ Bonarda

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená

Vůně: typická vinná a intenzivní

Chuť: jemná a svěží

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 19,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

6. „Pinerolese“ Freisa

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: intenzivní rubínově červená

Vůně: typická vinná a intenzivní

Chuť: svěží, někdy živá

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 19,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

7. „Pinerolese“ Dolcetto

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená s fialovými odlesky

Vůně: jemná a vinná

Chuť: suchá, jemná a svěží

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 19,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

8. „Pinerolese“ Doux d'Henry

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: svěží, ovocná a příjemná

Chuť: jemná, harmonická, někdy polosuchá

Minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % obj.

Bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

9. „Pinerolese“ Ramìe

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: červená různé intenzity

Vůně: charakteristická, svěží, jemná

Chuť: suchá, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

10. „Pinerolese“ Nebbiolo

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená, někdy až granátová

Vůně: jemná a charakteristická

Chuť: suchá, jemná harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

11. „Pinerolese“ Malvasia

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: charakteristická, někdy intenzivní

Chuť: suchá až polosuchá, aromatická, svěží, někdy živá

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,00 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

12. „Pinerolese“ Bian Ver

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá, někdy se zelenkavými odstíny

Vůně: ovocná, někdy s bylinnými tóny

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, svěží

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

—

5.2. *Maximální výnosy*

1. „Pinerolese“ Rosso

9 000 kilogramů hroznů na hektar

2. „Pinerolese“ Rosato

9 000 kilogramů hroznů na hektar

3. „Pinerolese“ Barbera

8 000 kilogramů hroznů na hektar

4. „Pinerolese“ Barbera Superiore

7 000 kilogramů hroznů na hektar

5. „Pinerolese“ Bonarda

8 000 kilogramů hroznů na hektar

6. „Pinerolese“ Freisa

8 000 kilogramů hroznů na hektar

7. „Pinerolese“ Dolcetto

8 000 kilogramů hroznů na hektar

8. „Pinerolese“ Doux d'Henry

7 000 kilogramů hroznů na hektar

9. „Pinerolese“ Ramìe

7 500 kilogramů hroznů na hektar

10. „Pinerolese“ Nebbiolo

8 000 kilogramů hroznů na hektar

11. „Pinerolese“ Malvasia

9 000 kilogramů hroznů na hektar

12. „Pinerolese“ Bian Ver

9 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín zahrnuje celé území těchto obcí:

Provincie Turín:

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.

Provincie Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín s označením původu „Pinerolese“ doprovázeným tradičním výrazem Ramiè zahrnuje celé území těchto obcí: Pomaretto, Perosa Argentina.

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín s označením původu „Pinerolese“ Nebbiolo zahrnuje území níže uvedených obcí.

Provincie Turín:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (s omezením na území Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; v nadmořské výšce mezi 350 m n.m. a 650 m n.m.

Provincie Cuneo:

Bagnolo, Barge; v nadmořské výšce mezi 300 m n.m. a 550 m n.m.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Avanà N.

Averengo 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. **Popis souvislostí**

8.1. *CHOP „Pinerolese", druh „Víno" (červené)*

Pinerolese je oblast se starobylou vinařskou tradicí; díky široké kombinaci moštových odrůd a podmínek prostředí, které jsou typické pro horské vinařství, lze získat řadu vín s výrazným, svěžím a elegantním charakterem. Po dlouhém období, kdy bylo vinařství opuštěno, patří dnes k nejdynamičtějším zemědělským činnostem, ačkoli zůstává „hrdinským" typem pěstování. Přitahuje však stále více nadšenců a výzkumných pracovníků, kteří objevují původní odrůdy a věnují se omezeným a vyhledávaným produkcím, jako jsou produkce získávané z odrůd Ramìe, v oblasti Pomaretto, Doux d'Henry nebo Avanà, Becuet nebo Chatus.

8.2. *CHOP „Pinerolese", druh „Víno" (bílé)*

Oblast Pinerolese, pojmenovaná podle hlavní obce Pinerolo v provincii Turín, na úpatí Kottických Alp a při vyústění údolí Val Chisone do nížiny, je územím, které je silně ovlivněno klimatickými podmínkami danými blízkostí hor. Je známo, že podhorské oblasti s chladnějším klimatem a výbornou expozicí slunečnímu záření jsou potenciálně vhodnější pro produkci bílých vín, a to díky většímu zachování kyselosti, minerality a primárních aromatických látek ve vinici.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Postupy vinifikace musí probíhat v provinciích Asti, Alessandria, Cuneo a Turín.

Plnění do lahví v dané oblasti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast plnění vín do lahví se nachází na celém území Piemontu.

Doplňkové odrůdy v kombinaci moštových odrůd

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Doplňková ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Pro typ červeného vína „Pinerolese“ rosso (druh „Víno“) mohou být kromě hlavních moštových odrůd (Barbera, Bonarda, Nebbiolo a Chatus přítomných v kombinaci moštových odrůd s minimálním podílem 50 %) při výrobě použity i jiné nearomatické červené odrůdy vhodné pro pěstování v regionu Piemont, a to až do maximálního podílu 50 %.

Pro typ vína „Pinerolese“ Ramie (druh „Víno“) mohou být kromě hlavních moštových odrůd (Avanà Avarengo, Chatus, Becuet přítomných v kombinaci moštových odrůd s minimálním podílem 60 %) při výrobě použity i jiné nearomatické odrůdy stejné barvy vhodné pro pěstování v regionu Piemont, a to buď samostatně, nebo ve vzájemné kombinaci, až do maximálního podílu 40 %.

Odkaz na specifikaci produktu

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