C/2024/5178

22.8.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/5178)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

Pinerolese

PDO-IT-A1232-AM03

Meddelelsesdato: 24.5.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Medtagelse af typerne Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver og Barbera Superiore**

I første afsnit af dette enhedsdokument anmoder producentsammenslutningen om, at fire nye vintyper medtages under oprindelsesbetegnelsen »Pinerolese«. Det er navnlig hensigten at medtage »Nebbiolo« (som allerede er medtaget som en sort i produktspecifikationen for oprindelsesbetegnelsen »Pinerolese Rosso«, efter at have vist et meget stort potentiale i de seneste års forsøg på vinmarker og vingårde), »Malvasia« og »Bian Ver« (de to sidstnævnte er først for nylig blevet godkendt til dyrkning og mangler stadig i specifikationen for oprindelsesbetegnelsen Pinerolese, selv om de er stærkt forankret i historien om Pinerolese-vindyrkning som forklaret ovenfor) som sorter, der kan gøre krav på oprindelsesbetegnelsen. »Superiore«-typen er også blevet indført for »Pinerolese Barbera«, hvilket gør det muligt at klassificere en produktionsform, der altid er blevet udført, men som det ikke tidligere har været muligt at angive på mærkningen.

Denne ændring vedrører alle artiklerne i produktspecifikationen og afsnittene »Afgrænset geografisk område«, »Beskrivelse af vinene«, »Maksimalt udbytte« og »Druesorter« i enhedsdokumentet.

2. **Medtagelse blandt druesorterne af de nye typer »Pinerolese Nebbiolo«, »Pinerolese Malvasia« og »Pinerolese Bian Ver«**

På grund af tilføjelsen af typerne Nebbiolo, Malvasia og Bian Ver er kombinationen af druesorter for disse typer som følger:

»Pinerolese Nebbiolo«: mindst 90 % Nebbiolo, idet de resterende sorter har en lignende farve, er ikke-aromatiske og egnede til dyrkning i Piemonte-regionen.

For »Pinerolese Malvasia« gælder følgende kombination af druesorter: Malvasia Moscata og Malvasia Aromatici di Candia, enten alene eller sammen: mindst 85 %, og resten kan bestå af sorter af en lignende farve, der er egnede til dyrkning i Piemonte-regionen.

»Pinerolese Bian Ver«: mindst 85 % Bian Ver, og resten kan bestå af sorter af en lignende farve, der ikke er aromatiske, og som egner sig til dyrkning i Piemonte-regionen.

Denne ændring vedrører artikel 2 i produktspecifikationen.

3. **Afgrænset geografisk område**

For den nye type »Pinerolese Nebbiolo« er produktionsområdet begrænset til visse kommuner, der udgør en del af det nuværende produktionsområde, og der er også højdebegrænsninger. Af klarhedshensyn er der derfor tilføjet et særligt afsnit om produktionsområdet »Pinerolese Nebbiolo«.

Det oprindelige produktionsområde forbliver uændret.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Afgrænsningen af det nye område er en del af det oprindelige område.

Der er derfor ikke foretaget ændringer i det samlede produktionsområde, der er angivet i produktspecifikationen.

Produktionsområdet for druer til vinfremstilling omfatter hele området i følgende kommuner:

Provinsen Torino:

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 og Villar Perosa.

Provinsen Cuneo:

Bagnolo og Barge.

Produktionsområdet for druer til fremstilling af vine med oprindelsesbetegnelsen »Pinerolese« ledsaget af den traditionelle benævnelse »Ramìe« omfatter hele området i kommunerne: Pomaretto og Perosa Argentina.

Produktionsområdet for druer til fremstilling af vine med oprindelsesbetegnelsen »Pinerolese Nebbiolo« omfatter følgende kommuner:

Provinsen Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (begrænset til Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino og San Secondo di Pinerolo i højder mellem 350 m og 650 m over havets overflade

Provinsen Cuneo:

Bagnolo og Barge i højder mellem 300 m og 550 m over havets overflade.

Denne ændring vedrører artikel 3 i produktspecifikationen og afsnittet »Afgrænset geografisk område« i enhedsdokumentet.

4. **Medtagelse af beskrivelser af de nye typer »Pinerolese Nebbiolo«, »Pinerolese Malvasia«, »Pinerolese Bian Ver« og »Pinerolese Barbera Superiore«**

På grund af tilføjelsen af typerne Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver og Barbera Superiore er følgende beskrivelser blevet tilføjet:

»Pinerolese Nebbiolo«

Farve: rubinrød, af og til over mod granatrød

Aroma: fin og særpræget

Smag: tør, fløjlsagtig, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % vol.

Minimalt totalt syreindhold 5 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21,0 g/l

»Pinerolese Malvasia«

Farve: strågul af varierende intensitet

Aroma: karakteristisk aroma, undertiden intens

Smag: tør eller halvtør, aromatisk, frisk, ikke-mousserende, undertiden livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %

Minimalt totalt syreindhold 5,00 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

»Pinerolese Bian Ver«

Farve: strågul med grønlige nuancer

Aroma: frugtagtig, undertiden med græsnoter

Smag: tør eller halvtør, harmonisk, frisk, ikke-mousserende

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt totalt syreindhold 5,0 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

»Pinerolese Barbera Superiore«

Farve: dyb rubinrød

Aroma: vinøs, intens

Smag: tør, frisk, karakteristisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 % vol.

Minimalt totalt syreindhold 5,0 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23,0 g/l

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 6 og afsnittet »Beskrivelse af vinene« i enhedsdokumentet.

5. **Ajourføring af reglerne for vindyrkning**

Ordlyden »for ikke at ændre druernes og vinens egenskaber.« erstattes af

»for ikke at have en negativ indvirkning på druernes kvalitet.«

Nyregistrerede eller genplantede vindyrkningsarealer skal indeholde mindst 3 000 vinstokke pr. hektar, der er beregnet ud fra planternes placering.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen.

6. **Tilpasning af de forskellige typers minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen til de nye værdier.**

Minimumsalkoholindholdet udtrykt i volumen er blevet ajourført, så det stemmer overens med de værdier, der er angivet for udbytte i tons og det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen:

»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 Ramìe«	7,5	11,50
»Pinerolese Nebbiolo«	8	12,50
»Pinerolese Malvasia «	9	11,00
»Pinerolese Bian Ver «	9	11,00

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen.

7. **Indførelse af lagringsperiode og træagtig smag**

Følgende afsnit tilføjes som beskrivelser af vine, der er omfattet af en lagringsperiode:

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig aroma og smag.

»Pinerolese Nebbiolo«: 12 måneders lagring beregnet fra den 1. november i høståret, heraf mindst seks måneder på træfade.

Denne ændring vedrører artikel 5 og 6 i produktspecifikationen.

8. **Medtagelse af specifikationer for brugbare beholdere**

Der er kun fastsat glasbeholdere for typerne »Pinerolese Barbera«, »Pinerolese Barbera Superiore«, »Pinerolese Nebbiolo«, »Pinerolese Doux d'Henry«, »Pinerolese Ramìe«, »Pinerolese Malvasia« og »Pinerolese Bian Ver«.

Der tilføjes følgende nye stykke:

Betegnelserne »Pinerolese Barbera«, »Pinerolese Nebbiolo«, »Pinerolese Doux d'Henry«, »Pinerolese Ramìe«, »Pinerolese Malvasia« og »Pinerolese Bian Ver« skal udelukkende frembydes i glasflasker, der har en traditionel form og farve samt et rumindhold, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, bortset fra beholdere på to liter.

De i artikel 1 omhandlede vine »Pinerolese Rosso« og »Pinerolese Rosato« kan frembydes i de beholdere, der er fastsat i den gældende lovgivning, herunder andre beholdere end glasbeholdere i det omfang, det er tilladt i henhold til lovgivningen.

Flaskerne lukkes ved hjælp af de anordninger, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, bortset fra kroneproppер til typerne »Pinerolese Barbera«, »Pinerolese Barbera Superiore«, »Pinerolese Nebbiolo« og »Pinerolese Ramìe«.

Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen.

9. **Ændring af henvisningerne til kontrolorganet**

Nærmere oplysninger om det nye kontrolorgan er angivet.

Ændringen vedrører artikel 10 i produktspecifikationen og afsnittet i enhedsdokumentet om »Oplysninger om kontrolorganet«

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets navn**

Pinerolese

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

— 2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinene**

—

1. »Pinerolese Rosso«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Aroma: intens, karakteristisk og kompleks

Smag: tør og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

2. »Pinerolese Rosato«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lyserød eller lys rubinrød

Aroma: delikat, behagelig, vinøs

Smag: tør og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

3. »Pinerolese Barbera«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rubinrød

Aroma: vinøs, intens

Smag: tør, frisk, karakteristisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

4. »Pinerolese Barbera Superiore«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rubinrød

Aroma: kompleks, intens

Smag: tør, med en karakteristisk struktur

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

5. »Pinerolese Bonarda«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød

Aroma: vinøs, karakteristisk og intens

Smag: blød og frisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

6. »Pinerolese Freisa«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: intens rubinrød

Aroma: karakteristisk, vinøs og intens

Smag: frisk, undertiden livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

7. »Pinerolese Dolcetto«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød med violette toner

Aroma: delikat og vinøs

Smag: tør, blød og frisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

8. »Pinerolese Doux d'Henry«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lyserød af varierende intensitet

Aroma: frisk, frugtagtig og behagelig

Smag: blød, harmonisk, undertiden halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 % vol.

sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

9. »Pinerolese Ramìe«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rød af varierende intensitet

Aroma: karakteristisk, frisk, delikat

Smag: tør og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

10. »Pinerolese Nebbiolo«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød, af og til over mod granatrød

Aroma: fin og særpræget

Smag: tør, delikat, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

11. »Pinerolese Malvasia«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul af varierende intensitet

Aroma: karakteristisk, undertiden intens

Smag: fra tør til halvtør, aromatisk, frisk, undertiden livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

12. »Pinerolese Bian Ver«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: stråguI, undertiden med grønlige nuancer

Aroma: frugtagtig, undertiden med græsnoter

Smag: tør til halvtør, harmonisk og fløjlsagtig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

— Minimalt totalt syreindhold 5 g/l udtrykt som vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

—

5.2. *Maksimale udbytter*

1. »Pinerolese Rosso«

9 000 kilogram druer pr. hektar

2. »Pinerolese Rosato«

9 000 kilogram druer pr. hektar

3. »Pinerolese Barbera«

8 000 kilogram druer pr. hektar

4. »Pinerolese Barbera Superiore«

7 000 kilogram druer pr. hektar

5. »Pinerolese Bonarda«

8 000 kilogram druer pr. hektar

6. »Pinerolese Freisa«

8 000 kilogram druer pr. hektar

7. »Pinerolese Dolcetto«

8 000 kilogram druer pr. hektar

8. »Pinerolese Doux d'Henry«

7 000 kilogram druer pr. hektar

9. »Pinerolese Ramìe«

7 500 kilogram druer pr. hektar

10. »Pinerolese Nebbiolo«

8 000 kilogram druer pr. hektar

11. »Pinerolese Malvasia«

9 000 kilogram druer pr. hektar

12. »Pinerolese Bian Ver«

9 000 kilogram druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for druer til vinfremstilling omfatter hele området i følgende kommuner:

Provinsen Torino:

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 og Villar Perosa.

Provinsen Cuneo:

Bagnolo og Barge.

Produktionsområdet for druer til fremstilling af vine med oprindelsesbetegnelsen »Pinerolese« ledsaget af den traditionelle benævnelse »Ramiè« omfatter hele området i kommunerne: Pomaretto og Perosa Argentina.

Produktionsområdet for druer til fremstilling af vine med oprindelsesbetegnelsen »Pinerolese Nebbiolo« omfatter følgende kommuner:

Provinsen Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (begrænset til Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino og San Secondo di Pinerolo i højder mellem 350 m og 650 m over havets overflade

Provinsen Cuneo:

Bagnolo og Barge i højder mellem 300 m og 550 m over havets overflade.

7. **Druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oprindelsesbetegnelsen »Pinerolese«, kategorien »vin« (rød)*

Pinerolese er et område med en gammel vindyrkningstradition. Takket være den brede vifte af druesorter og de miljømæssige forhold, der er typiske for vindyrkning i bjerge, kan der produceres vine med en stærk, frisk og elegant karakter. Efter at have været opgivet i en lang periode er vindyrkning nu en af de mest dynamiske landbrugsaktiviteter, selv om den fortsat karakteriseres som en »heroisk« form for dyrkning. Et stigende antal entusiaster og forskere opdager hjemmehørende sorter og begrænsede og efterspurgte vine såsom dem, der er fremstillet af Ramìe, i Pomaretto-området, Doux d'Henry, Avanà, Becuet eller Chatus.

8.2. *Oprindelsesbetegnelsen »Pinerolese«, kategorien »vin« (hvid)*

Pinerolese-området, der har sit navn fra sin største kommune, Pinerolo, i provinsen Torino, ved foden af de kottiske alper, hvor Val Chisone-sletten breder sig, har et klima, der er stærkt påvirket af dets nærhed til bjergene. Områder ved foden af bakker med friskere klimaer og fremragende eksponering for sollys er kendt for at være potentielt mere velegnede til produktion af hvidvine på grund af den større vedholdenhed af syre, mineralitet og primære aromaer i vindyrkningsarealet.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingen skal finde sted i provinserne Asti, Alessandria, Cuneo og Torino.

Aftapning inden for området

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Aftapningsområdet er beliggende i hele Piemonte-området.

Supplerende sorter i kombinationen af druesorter

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For rødvinstypen »Pinerolese« (vin-kategorien) kan der ud over de vigtigste druesorter (Barbera, Bonarda, Nebbiolo og Chatus, som findes i kombinationen af druesorter i en mængde på mindst 50 %) anvendes op til 50 % andre ikkearomatiske røde druesorter, der er egnede til dyrkning i Piemonte-regionen, til produktionen.

For vintypen »Pinerolese Ramìe« (vin-kategorien) kan der ud over de vigtigste druesorter (Avanà Avarengo, Chatus og Becuet, som findes i kombinationen af druesorter i en mængde på mindst 60 %) anvendes op til 40 % andre ikke-aromatiske druesorter med en lignende farve, der er egnede til dyrkning i regionen Piemonte, til produktionen, enten alene eller i kombination med andre sorter.

Link til produktspecifikationen

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