C/2024/5178

22.8.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/5178)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pinerolese“

PDO-IT-A1232-AM03

Datum der Mitteilung: 24.5.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme der Sorten Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver, Barbera Superiore

Aus den Reihen der Erzeuger kommt der Wunsch, im ersten Abschnitt des Einzigen Dokuments vier neue Rebsorten in die geschützte Ursprungsbezeichnung Pinerolese aufzunehmen. Im Einzelnen sollen die Sorten Nebbiolo (bereits in der Produktspezifikation zur geschützten Ursprungsbezeichnung Pinerolese Rosso als Rebsorte vorgesehen; hat in den letzten Jahren in Versuchen im Anbau und in der Lagerung hohes Potenzial gezeigt), Malvasia und Bian Ver (diese beiden wurden erst vor Kurzem für den Anbau zugelassen und fehlen noch in der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung Pinerolese, obgleich sie im Weinbau der Region Pinerolese stark verwurzelt sind, wie weiter oben dargelegt) in die Liste der Rebsorten aufgenommen werden, die die Ursprungsbezeichnung tragen dürfen. Darüber hinaus wurde für die Bezeichnung „Pinerolese Barbera“ die Kategorie Superiore eingeführt, um damit einer Erzeugung Rechnung zu tragen, die es schon immer gegeben hat, die aber bislang nicht auf dem Etikett gewürdigt worden ist.

Diese Änderung betrifft alle Nummern der Produktspezifikation sowie die Abschnitte „Abgegrenztes geografisches Gebiet“, „Beschreibung der Weine“, „Höchsterträge“ und „Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments.

2. Aufnahme der neuen Sorten Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Malvasia und Pinerolese Bian Ver in die ampelografische Grundlage

Für die neu aufgenommen Rebsorten Nebbiolo, Malvasia und Bian Ver werden die folgenden ampelografischen Grundlagen hinzugefügt:

„Pinerolese“ Nebbiolo: mindestens 90 % Nebbiolo, für die restlichen 10 % können nicht aromatische Rebsorten derselben Farbe verwendet werden, die sich zum Anbau in der Region Piemont eignen.

„Pinerolese“ Malvasia: Malvasia Moscata und Malvasia Aromatica di Candia, einzeln oder zusammen zu mindestens 85 %; für die restlichen 15 % können Rebsorten derselben Farbe verwendet werden, die sich zum Anbau in der Region Piemont eignen.

„Pinerolese“ Bian Ver: mindestens 85 % Bian Ver; für die restlichen 15 % können nicht aromatische Rebsorten derselben Farbe verwendet werden, die sich zum Anbau in der Region Piemont eignen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

3. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Für die neue Sorte „Pinerolese“ Nebbiolo beschränkt sich das Erzeugungsgebiet auf einige Gemeinden des derzeitigen Anbaugebiets und wird durch Höhenmeter begrenzt. Der Klarheit halber wird ein entsprechender Abschnitt zum alleinigen Erzeugungsgebiet von Pinerolese Nebbiolo hinzugefügt.

Das ursprüngliche Erzeugungsgebiet bleibt unverändert.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Das neue Gebiet befindet sich vollständig im ursprünglichen Gebiet.

Das Gesamterzeugungsgebiet laut Produktspezifikation wurde somit nicht verändert.

Die Fläche, auf der die Trauben für die Erzeugung der Weine angebaut werden, umfasst das gesamte Gebiet der im Folgenden aufgeführten Gemeinden:

Provinz Turin:

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.

Provinz Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Die Fläche, auf der die Trauben für die Erzeugung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Pinerolese", ergänzt durch den traditionellen Begriff Ramiè, angebaut werden, umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden Pomaretto und Perosa Argentina.

Die Fläche, auf der die Trauben für die Erzeugung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Pinerolese" Nebbiolo angebaut werden, umfasst das Gebiet der im Folgenden aufgeführten Gemeinden:

Provinz Turin:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (beschränkt auf das Gebiet „della Rocca"), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino und San Secondo di Pinerolo; in einer Höhenlage zwischen 350 m und 650 m über dem Meeresspiegel.

Provinz Cuneo:

Bagnolo, Barge; in einer Höhenlage zwischen 300 m und 550 m über dem Meeresspiegel.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Abgegrenztes geografisches Gebiet" des Einzigen Dokuments.

4. **Aufnahme der Deskriptoren für die neuen Sorten Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Malvasia, Pinerolese Bian Ver und Pinerolese Barbera Superiore**

Für die neu aufgenommenen Sorten Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver und Barbera Superiore werden folgende Deskriptoren hinzugefügt:

„Pinerolese" Nebbiolo:

Farbe: tiefrubinrot, teilweise eher granatrot

Geruch: fein und charakteristisch

Geschmack: trocken, samtig, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol

Mindestgesamtsäure: 5 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l

„Pinerolese" Malvasia

Farbe: mehr oder weniger intensives Strohgelb

Geruch: charakteristisches, auch intensives Aroma

Geschmack: trocken oder halbtrocken, aromatisch, frisch, ruhig, bisweilen lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %

Mindestgesamtsäure: 5,00 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

„Pinerolese" Bian Ver

Farbe: strohgelb mit grünen Nuancen

Geruch: fruchtig, hin und wieder mit Kräuternoten

Geschmack: trocken oder halbtrocken, harmonisch, frisch, ruhig

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

„Pinerolese“ Barbera Superiore

Farbe: tiefrubinrot

Geruch: weinig, intensiv

Geschmack: trocken, frisch, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol

Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 g/l

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

5. **Aktualisierung der Weinbaunormen**

Die Formulierung „dürfen keine Veränderung der Eigenschaften der Trauben und Weine bewirken“ wird ersetzt durch

„dürfen die Qualität der Trauben nicht beeinträchtigen“.

Rebflächen für die Neuaufnahme oder Wiederbepflanzung müssen eine bestimmte Anzahl an Rebstöcken pro Hektar aufweisen, die anhand des Pflanzabstands berechnet wird und nicht unter 3 300 liegen darf.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

6. **Anpassung des Mindestalkoholgehalts der einzelnen Sorten an die neuen Werte**

Der Mindestgesamtalkoholgehalt wird im Einklang mit dem angegebenen Ertrag in Tonnen und dem natürlichen Mindestalkoholgehalt angepasst:

„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

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

7. **Aufnahme der Reifezeit und der Holznote**

Es werden die folgenden Sätze als Deskriptoren für die Weine eingefügt, für die eine Reifezeit vorgesehen ist:

Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.

Pinerolese Nebbiolo: 12 Monate Reifezeit ab dem 1. November des Jahres der Lese, davon mindestens sechs Monate in Holz.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 und 6 der Produktspezifikation.

8. **Aufnahme von Angaben zu den verwendbaren Behältnissen**

Für die Sorten Pinerolese Barbera, Pinerolese Barbera Superiore, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia und Pinerolese Bian Ver wurde die Verwendung ausschließlich von Glasbehältnissen angegeben.

Es wird folgender Abschnitt hinzugefügt:

Für die Bezeichnungen Pinerolese Barbera, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia und Pinerolese Bian Ver ist ausschließlich die Abfüllung in Flaschen aus Glas in traditioneller Form und Farbe mit dem nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Fassungsvermögen, ausgenommen 2-Liter-Behältnissen, vorgesehen.

Die Weine „Pinerolese" Rosso und „Pinerolese" Rosato gemäß Nummer 1 können in Behältnisse abgefüllt werden, die nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässig sind, einschließlich Behältnissen aus anderen Materialien als Glas mit dem gemäß der Norm zulässigen Fassungsvermögen.

Für die Flaschenverschlüsse der Weine können die nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässigen Formen verwendet werden, mit Ausnahme des Kronkorkens für die Sorten „Pinerolese" Barbera, „Pinerolese" Barbera Superiore, „Pinerolese" Nebbiolo und „Pinerolese" Ramie.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation.

9. **Änderung der Angaben zur Kontrollstelle**

Es werden die Angaben zur neuen Kontrollstelle eingefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Kontrollstellen" des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Pinerolese

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

— 2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

—

1. „Pinerolese" Rosso

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensives Rubinrot

Geruch: intensiv, charakteristisch, komplex

Geschmack: trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

2. „Pinerolese“ Rosato

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: roséfarben bzw. hellrubinrot

Geruch: mild, angenehm, weinig

Geschmack: trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

3. „Pinerolese“ Barbera

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tiefrubinrot

Geruch: weinig, intensiv

Geschmack: trocken, frisch, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

4. „Pinerolese“ Barbera Superiore

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tiefrubinrot

Geruch: komplex-intensiv

Geschmack: trocken, von charakteristischer Struktur

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

5. „Pinerolese“ Bonarda

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot

Geruch: weinig, charakteristisch und intensiv

Geschmack: zart und frisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

6. „Pinerolese“ Freisa

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensives Rubinrot

Geruch: weinig, charakteristisch und intensiv

Geschmack: frisch, bisweilen lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

7. „Pinerolese“ Dolcetto

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen

Geruch: mild und weinig

Geschmack: trocken, zart und frisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

8. „Pinerolese“ Doux d’Henry

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensives Rosé

Geruch: frisch, fruchtig und angenehm

Geschmack: zart, harmonisch, bisweilen halbtrocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Zuckerfreier Extrakt: 17,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

9. „Pinerolese“ Ramìe

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensives Rot

Geruch: charakteristisch, frisch, mild

Geschmack: trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

10. „Pinerolese“ Nebbiolo

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, teilweise eher granatrot

Geruch: fein und charakteristisch

Geschmack: trocken, mild-harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

11. „Pinerolese“ Malvasia

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensives Strohgelb

Geruch: charakteristisch, bisweilen intensiv

Geschmack: trocken bis halbtrocken, aromatisch, frisch, bisweilen lebhaft

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

12. „Pinerolese“ Bian Ver

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, teilweise mit grünen Nuancen

Geruch: fruchtig, hin und wieder mit Kräuternoten

Geschmack: von trocken bis halbtrocken, harmonisch, frisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. „Pinerolese“ Rosso

9 000 kg Trauben pro Hektar

2. „Pinerolese“ Rosato

9 000 kg Trauben pro Hektar

3. „Pinerolese“ Barbera

8 000 kg Trauben pro Hektar

4. „Pinerolese“ Barbera Superiore

7 000 kg Trauben pro Hektar

5. „Pinerolese“ Bonarda

8 000 kg Trauben pro Hektar

6. „Pinerolese“ Freisa

8 000 kg Trauben pro Hektar

7. „Pinerolese“ Dolcetto

8 000 kg Trauben pro Hektar

8. „Pinerolese“ Doux d'Henry

7 000 kg Trauben pro Hektar

9. „Pinerolese“ Ramìe

7 500 kg Trauben pro Hektar

10. „Pinerolese“ Nebbiolo

8 000 kg Trauben pro Hektar

11. „Pinerolese“ Malvasia

9 000 kg Trauben pro Hektar

12. „Pinerolese“ Bian Ver

9 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Fläche, auf der die Trauben für die Erzeugung der Weine angebaut werden, umfasst das gesamte Gebiet der im Folgenden aufgeführten Gemeinden:

Provinz Turin:

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.

Provinz Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Die Fläche, auf der die Trauben für die Erzeugung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Pinerolese“, ergänzt durch den traditionellen Begriff Ramiè, angebaut werden, umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden Pomaretto und Perosa Argentina.

Die Fläche, auf der die Trauben für die Erzeugung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Pinerolese“ Nebbiolo angebaut werden, umfasst das Gebiet der im Folgenden aufgeführten Gemeinden:

Provinz Turin:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (beschränkt auf das Gebiet „della Rocca“), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; in einer Höhenlage zwischen 350 m und 650 m über dem Meeresspiegel.

Provinz Cuneo:

Bagnolo, Barge; in einer Höhenlage zwischen 300 m und 550 m über dem Meeresspiegel.

7. **Keltertraubensorten**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *g. U. „Pinerolese" Kategorie „Wein" (rot)*

Bei Pinerolese handelt es sich um ein Gebiet mit einer alten Weinbautradition. Die breite Rebsortenmischung und die charakteristischen Umweltbedingungen des Bergweinbaus ermöglichen die Erzeugung einer Palette von frischen und eleganten Weinen mit unverwechselbarem Charakter. Nach langer Zeit der Vernachlässigung gehört der Weinbau heute zu den dynamischsten landwirtschaftlichen Tätigkeiten, wenngleich es sich nach wie vor um einen aufwendigen Anbau in Handarbeit handelt, der jedoch immer mehr Liebhaber und Forscher anzieht – auf der Suche nach autochthonen Rebsorten und in begrenztem Umfang hergestellten und ausgesuchten Erzeugnissen, wie Weinen aus Ramìe im Gebiet von Pomaretto, Doux d'Henry oder Avanà, Becuet oder Chatus.

8.2. *g. U. „Pinerolese" Kategorie „Wein" (weiß)*

Das Gebiet Pinerolese – das sich vom Hauptort Pinerolo in der Provinz Turin ableitet und zu Füßen der Cottischen Alpen und am Eingang der Ebene des Val Chisone befindet – wird in seinem Klima durch die Nähe zu den Bergen geprägt. Es ist bekannt, dass Vorgebirgsgebiete mit ihrem frischeren Klima und ihrer optimalen Sonneneinstrahlung, die für eine höhere Beständigkeit der Säure, der Mineralität und der Primäraromen sorgen, potenziell besser für den Anbau von Weißweinen geeignet sind.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung hat innerhalb der Provinzen Asti, Alessandri, Cuneo und Turin zu erfolgen.

Abfüllung in dem Gebiet

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Abfüllgebiet fällt mit der Region Piemont zusammen.

Zusätzliche Rebsorten innerhalb der ampelografischen Grundlage

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Für die Weinsorte „Pinerolese“ Rosso (Kategorie „Wein“) können neben den Hauptrebsorten (Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Chatus, mit einem Anteil von mindestens 50 % in der Rebsortenmischung) weitere nicht aromatische rote Rebsorten, die für den Anbau in der Region Piemont geeignet sind, mit einem Anteil von maximal 50 % verwendet werden.

Für die Weinsorte „Pinerolese“ Ramie (Kategorie „Wein“) können neben den Hauptrebsorten (Avanà, Avarengo, Chatus, Becuet, mit einem Anteil von mindestens 60 % in der Rebsortenmischung) weitere nicht aromatische Rebsorten der gleichen Farbe, die für den Anbau in der Region Piemont geeignet sind, einzeln oder zusammen mit einem Anteil von maximal 40 % verwendet werden.

Link zur Produktspezifikation

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