Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/5178

22.8.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/5178)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Pinerolese

PDO-IT-A1232-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 24.5.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Συμπερίληψη των τύπων Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver και Barbera Superiore**

Στην πρώτη ενότητα του παρόντος ενιαίου εγγράφου, η ένωση παραγωγών ζητεί να συμπεριληφθούν τέσσερις νέοι τύποι οίνου στην ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Pinerolese. Ειδικότερα, η πρόθεση είναι να συμπεριληφθούν ως ποικιλίες που μπορούν να διεκδικήσουν την ονομασία προέλευσης ο τύπος Nebbiolo (ο οποίος περιλαμβάνεται ήδη ως ποικιλία στις προδιαγραφές προϊόντος για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Pinerolese Rosso, έχοντας επιδείξει πολύ μεγάλες δυνατότητες κατά τα τελευταία έτη πειραματισμού στον αμπελώνα και στο οινοποιείο), καθώς και οι τύποι Malvasia και Bian Ver (οι δύο τελευταίοι τύποι εγκρίθηκαν μόλις πρόσφατα για καλλιέργεια και εξακολουθούν να μην περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης Pinerolese, παρά το γεγονός ότι αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της ιστορίας της αμπελουργίας της περιοχής Pinerolese, όπως εξηγείται ανωτέρω). Ο τύπος Superiore εισήχθη επίσης για τον οίνο «Pinerolese» Barbera, γεγονός που κατέστησε δυνατή την ταξινόμηση μιας μορφής παραγωγής που πραγματοποιούνταν ανέκαθεν αλλά η αναγραφή της στην επισήμανση δεν είχε καταστεί δυνατή κατά το παρελθόν.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά όλα τα άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος και τις ενότητες «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή», «Περιγραφή των οίνων», «Μέγιστες αποδόσεις» και «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

2. **Συμπερίληψη των νέων τύπων «Pinerolese» Nebbiolo, «Pinerolese» Malvasia και «Pinerolese» Bian Ver στις ποικιλίες αμπέλου**

Δεδομένης της προσθήκης των τύπων Nebbiolo, Malvasia και Bian Ver, η ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων για τους εν λόγω τύπους έχει ως εξής:

«Pinerolese» Nebbiolo: τουλάχιστον 90 % Nebbiolo, με το υπόλοιπο ποσοστό να περιλαμβάνει ποικιλίες παρόμοιου χρώματος, μη αρωματικές και κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια Piedmont.

Για τον τύπο «Pinerolese» Malvasia, εφαρμόζεται ο ακόλουθος συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου: Malvasia Moscata και Malvasia Aromatici di Candia, είτε μεμονωμένα είτε συνδυαστικά: τουλάχιστον 85 % και το υπόλοιπο ποσοστό μπορεί να περιλαμβάνει ποικιλίες παρόμοιου χρώματος, κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια Piedmont.

«Pinerolese» Bian Ver: τουλάχιστον 85 % Bian Ver και το υπόλοιπο ποσοστό μπορεί να περιλαμβάνει ποικιλίες παρόμοιου χρώματος, μη αρωματικές και κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια Piedmont.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

3. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Για τον νέο τύπο «Pinerolese» Nebbiolo, η περιοχή παραγωγής περιορίζεται σε ορισμένους δήμους που αποτελούν μέρος της σημερινής περιοχής παραγωγής ενώ τίθενται και περιορισμοί όσον αφορά το υψόμετρο. Ως εκ τούτου, για λόγους σαφήνειας, προστίθεται ειδική παράγραφος σχετικά με την περιοχή παραγωγής του «Pinerolese» Nebbiolo.

Η αρχική περιοχή παραγωγής παραμένει αμετάβλητη.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Η οριοθέτηση της νέας περιοχής περιλαμβάνεται στην αρχική περιοχή.

Συνεπώς, δεν επήλθαν αλλαγές στη συνολική περιοχή παραγωγής που αναφέρεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών για την παραγωγή οίνων περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων δήμων:

Επαρχία 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.

Επαρχία Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που είναι επιλέξιμοι για την ονομασία προέλευσης «Pinerolese», συνοδευόμενη από την παραδοσιακή ένδειξη Ramìe, περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των εξής δήμων: Pomaretto, Perosa Argentina.

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που είναι επιλέξιμοι για την ονομασία προέλευσης «Pinerolese» Nebbiolo περιλαμβάνει τα εδάφη των ακόλουθων δήμων:

Επαρχία Turin:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (περιορίζεται στο έδαφος της Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo· σε υψόμετρα μεταξύ 350 m και 650 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας·

Επαρχία Cuneo:

Bagnolo, Barge· σε υψόμετρα μεταξύ 300 m και 550 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

4. **Προσθήκη περιγραφών για τους νέους τύπους «Pinerolese» Nebbiolo, «Pinerolese» Malvasia, «Pinerolese» Bian Ver και «Pinerolese» Barbera Superiore**

Δεδομένης της προσθήκης των τύπων Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver και Barbera Superiore, προστίθενται οι ακόλουθες περιγραφές:

«Pinerolese» Nebbiolo

Χρώμα: ρουμπινί, που ενίοτε τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: λεπτό και διακριτικό.

Γεύση: ξηρή, βελούδινη, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 % vol.

Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21,0 g/l

«Pinerolese» Malvasia

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: χαρακτηριστικό άρωμα, ενίοτε έντονο.

Γεύση: ξηρή ή ημίξηρη, αρωματική, δροσερή, χωρίς ανθρακικό, ενίοτε ζωηρή.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %

Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l

«Pinerolese» Bian Ver

Χρώμα: αχυροκίτρινο με πρασινωπές αποχρώσεις.

Άρωμα: φρουτώδες, ενίοτε με χλοώδεις νότες.

Γεύση: ξηρή ή ημίξηρη, αρμονική, δροσερή, χωρίς ανθρακικό.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 % vol.·

Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l

«Pinerolese» Barbera Superiore

Χρώμα: βαθύ ρουμπινί.

Άρωμα: οινώδες, έντονο.

Γεύση: ξηρή, δροσερή, χαρακτηριστική.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 13,00 % vol.·

Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 g/l

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23,0 g/l

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών και την ενότητα σχετικά με την «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

5. **Επικαιροποίηση των κανόνων αμπελοκαλλιέργειας**

Η διατύπωση «ώστε να μην αλλοιώνονται οι ιδιότητες των σταφυλιών και του οίνου.» αντικαθίστανται από τη διατύπωση

«ώστε να μην υπάρχει αρνητικός αντίκτυπος στην ποιότητα των σταφυλιών».

Οι αμπελώνες που καταχωρίζονται για πρώτη φορά ή οι αμπελώνες που αναφυτεύονται πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 3 000 πρέμνα ανά εκτάριο, υπολογιζόμενα με βάση τη διάταξη μεταξύ των σειρών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

6. **Προσαρμογή του ελάχιστου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου των διαφόρων τύπων στις νέες τιμές.**

Επικαιροποιούνται οι ελάχιστοι ολικοί κατ' όγκο αλκοολικοί τίτλοι, οι οποίοι ευθυγραμμίζονται με τις τιμές που αναφέρονται για την απόδοση σε τόνους και τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο:

«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

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

7. **Εισαγωγή της περιόδου παλαίωσης και της ξυλώδους γεύσης**

Προστίθενται οι ακόλουθες παράγραφοι ως περιγραφές για τους οίνους που υπόκεινται σε περίοδο παλαίωσης:

Οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες μπορεί να έχουν ελαφρό ξυλώδες άρωμα και γεύση.

«Pinerolese» Nebbiolo: 12 μήνες παλαίωσης, υπολογιζόμενοι από την 1η Νοεμβρίου του έτους συγκομιδής, εκ των οποίων τουλάχιστον 6 μήνες σε ξύλινα βαρέλια.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα άρθρα 5 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

8. **Συμπερίληψη προδιαγραφών για τους χρησιμοποιήσιμους περιέκτες**

Για τους τύπους «Pinerolese» Barbera, «Pinerolese» Barbera Superiore, «Pinerolese» Nebbiolo, «Pinerolese» Doux d'Henry, «Pinerolese» Ramìe, «Pinerolese» Malvasia και «Pinerolese» Bian Ver προβλέπεται η χρήση μόνο γυάλινων περιεκτών.

Προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

Οι ονομασίες «Pinerolese» Barbera, «Pinerolese» Nebbiolo, «Pinerolese» Doux d'Henry, «Pinerolese» Ramìe, «Pinerolese» Malvasia και «Pinerolese» Bian Ver διατίθενται αποκλειστικά σε φιάλες, οι οποίες πρέπει να είναι γυάλινες και να έχουν παραδοσιακό σχήμα και χρώμα, καθώς και χωρητικότητα που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία, εξαιρουμένων των περιεκτών των δύο λίτρων.

Οι οίνοι «Pinerolese» Rosso και «Pinerolese» Rosato που αναφέρονται στο άρθρο 1 μπορούν να διατίθενται στους περιέκτες που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία, συμπεριλαμβανομένων των μη γυάλινων περιεκτών με τις επιτρεπόμενες από τη νομοθεσία χωρητικότητες.

Οι φιάλες σφραγίζονται με χρήση των συσκευών που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία, με εξαίρεση τα μεταλλικά πώματα για τους τύπους «Pinerolese» Barbera, «Pinerolese» Barbera Superiore, «Pinerolese» Nebbiolo και «Pinerolese» Ramìe.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

9. **Αλλαγή των παραπομπών στον οργανισμό ελέγχου**

Αναφέρονται τα στοιχεία του νέου οργανισμού ελέγχου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Στοιχεία του οργανισμού ελέγχου» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Pinerolese

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

— 2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων**

—

1. «Pinerolese» Rosso

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα: έντονο, διακριτό, σύνθετο.

Γεύση: ξηρή, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 % vol.·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

2. «Pinerolese» Rosato

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρόδινο ή ανοιχτό ρουμπινί.

Άρωμα: λεπτό, ευχάριστο, οινώδες.

Γεύση: ξηρή, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 % vol.·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

3. «Pinerolese» Barbera

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: βαθύ ρουμπινί.

Άρωμα: οινώδες, έντονο.

Γεύση: ξηρή, δροσερή, χαρακτηριστική.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,00 % vol.·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

4. «Pinerolese» Barbera Superiore

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: βαθύ ρουμπινί.

Άρωμα: σύνθετο, έντονο.

Γεύση: ξηρή, με χαρακτηριστική δομή.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 13,00 % vol.·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

5. «Pinerolese» Bonarda

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί.

Άρωμα: οινώδες, χαρακτηριστικό και έντονο.

Γεύση: απαλή και δροσερή.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 % vol.·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 19,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

6. «Pinerolese» Freisa

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο ρουμπινί.

Άρωμα: χαρακτηριστικό, οινώδες και έντονο.

Γεύση: δροσερή, ενίοτε ζωντανή.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 % vol.·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 19,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

7. «Pinerolese» Dolcetto

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί με ιώδεις αποχρώσεις.

Άρωμα: λεπτό και οινώδες.

Γεύση: ξηρή, απαλή και δροσερή.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 % vol.·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 19,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

8. «Pinerolese» Doux d'Henry

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: δροσερό, φρουτώδες και ευχάριστο.

Γεύση: απαλή, αρμονική, ενίοτε ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 % vol.·

εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

9. «Pinerolese» Ramìe

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ερυθρό ποικίλης έντασης.

Άρωμα: χαρακτηριστικό, δροσερό και λεπτό.

Γεύση: ξηρή, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

10. «Pinerolese» Nebbiolo

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, που ενίοτε τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: λεπτό και διακριτικό.

Γεύση: ξηρή, λεπτή και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 % vol.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

11. «Pinerolese» Malvasia

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: χαρακτηριστικό, ενίοτε έντονο.

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, αρωματική, δροσερή, ενίοτε ζωηρή.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 %

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

12. «Pinerolese» Bian Ver

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο, ενίοτε με πρασινωπές αποχρώσεις·

Άρωμα: φρουτώδες, ενίοτε με χλοώδεις νότες.

Γεύση: ξηρή έως ημίξηρη, αρμονική και δροσερή.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,00 % vol.·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

—

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. «Pinerolese» Rosso

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. «Pinerolese» Rosato

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. «Pinerolese» Barbera

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. «Pinerolese» Barbera Superiore

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. «Pinerolese» Bonarda

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. «Pinerolese» Freisa

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. «Pinerolese» Dolcetto

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. «Pinerolese» Doux d'Henry

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

9. «Pinerolese» Ramìe

7 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

10. «Pinerolese» Nebbiolo

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

11. «Pinerolese» Malvasia

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

12. «Pinerolese» Bian Ver

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών για την παραγωγή οίνων περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων δήμων:

Επαρχία 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.

Επαρχία Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που είναι επιλέξιμοι για την ονομασία προέλευσης «Pinerolese», συνοδευόμενη από την παραδοσιακή ένδειξη Ramiè, περιλαμβάνει ολόκληρα τα εδάφη των εξής δήμων: Pomaretto, Perosa Argentina.

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που είναι επιλέξιμοι για την ονομασία προέλευσης «Pinerolese» Nebbiolo περιλαμβάνει τα εδάφη των ακόλουθων δήμων:

Επαρχία Turin:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (περιορίζεται στο έδαφος της Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo· σε υψόμετρα μεταξύ 350 m και 650 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας·

Επαρχία Cuneo:

Bagnolo, Barge· σε υψόμετρα μεταξύ 300 m και 550 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Pinerolese», κατηγορία «Οίνος» (ερυθρός)*

Η Pinerolese είναι μια περιοχή με αμπελουργική παράδοση που ανάγεται στους αρχαίους χρόνους. Χάρη στο ευρύ φάσμα ποικιλιών αμπέλου και στις περιβαλλοντικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν την ορεινή αμπελοκαλλιέργεια, είναι δυνατή η παραγωγή οίνων με έντονο, δροσερό και κομψό χαρακτήρα. Αφού εγκαταλείφθηκε για μεγάλο χρονικό διάστημα, η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί πλέον μία από τις πιο δυναμικές γεωργικές δραστηριότητες, παρότι εξακολουθεί να επικρατεί η αίσθηση ότι αποτελεί «ηρωικό» τύπο καλλιέργειας· όλο και περισσότεροι λάτρεις του οίνου και ερευνητές ανακαλύπτουν αυτόχθονες ποικιλίες και περιορισμένους και περιζήτητους οίνους, όπως αυτοί που προέρχονται από την Ramìe, στην περιοχή Pomaretto, και οι οίνοι Doux d'Henry ή Avanà, Becuet ή Chatus.

8.2. *Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Pinerolese», κατηγορία «Οίνος» (λευκός)*

Η περιοχή Pinerolese, το όνομα της οποίας προέρχεται από τον κύριο δήμο της, το Pinerolo, βρίσκεται στην επαρχία Turin, στους πρόποδες των Alpi Cozie όπου εκτείνεται η πεδιάδα Val Chisone. Το κλίμα της επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από την εγγύτητά της με τους ορεινούς όγκους. Οι ημιορεινές περιοχές, οι οποίες χαρακτηρίζονται από πιο δροσερό κλίμα και εξαιρετική έκθεση στο ηλιακό φως, είναι γνωστό ότι είναι δυνητικά καταλληλότερες για την παραγωγή λευκών οίνων, λόγω της μεγαλύτερης διατήρησης της οξύτητας, της ορυκτότητας και των πρωτογενών αρωμάτων στον αμπελώνα.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οινοποιητικές εργασίες πρέπει να εκτελούνται εντός των επαρχιών Asti, Alessandria, Cuneo και Turin.

Εμφιάλωση εντός της περιοχής

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η περιοχή εμφιάλωσης καλύπτει το σύνολο του εδάφους του Piedmont.

Συμπληρωματικές ποικιλίες στην ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τον τύπο ερυθρού οίνου «Pinerolese» (κατηγορία «Οίνος»), εκτός από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου (Barbera, Bonarda, Nebbiolo και Chatus, οι οποίες περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων σε ποσοστό τουλάχιστον 50 %), μπορούν να χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του και άλλες μη αρωματικές ερυθρές ποικιλίες αμπέλου, κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια Piedmont, σε ποσοστό έως 50 % κατ' ανώτατο όριο.

Για τον τύπο οίνου «Pinerolese» Ramìe (κατηγορία «Οίνος»), εκτός από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου (Avanà Avarengo, Chatus και Becuet, οι οποίες περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων σε ποσοστό τουλάχιστον 60 %), μπορούν να χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του άλλες μη αρωματικές ποικιλίες αμπέλου παρόμοιου χρώματος, κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια Piemont, σε ποσοστό έως 40 % κατ' ανώτατο όριο, είτε μεμονωμένα είτε συνδυαστικά.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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