C/2024/5178

22.8.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/5178)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Pinerolese»

PDO-IT-A1232-AM03

Fecha de la comunicación: 24.5.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Inclusión de los tipos Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver y Barbera Superiore**

En el primer apartado de este documento único, la asociación de productores solicita el reconocimiento de cuatro nuevos tipos de vino bajo la denominación de origen controlada («DOC», por sus siglas en italiano) «Pinerolese». En particular, entre las variedades de uva cuya inclusión en la denominación de origen se solicita están *Nebbiolo* (ya prevista como variedad de uva en el pliego de condiciones de «Pinerolese» DOC Rosso, al haber demostrado un enorme potencial en las pruebas realizadas en los últimos años en los viñedos y bodegas), *Malvasia* y *Bian Ver* (el cultivo de estas últimas se ha autorizado recientemente pero aún no figuran en el pliego de condiciones de «Pinerolese» DOC, pese a su fuerte arraigo en la historia de la viticultura Pinerolese, como se ha mencionado anteriormente). Por otro lado, se añade el calificativo *Superiore* en el caso del «Pinerolese» *Barbera*, lo que permitirá distinguir a esta producción que ha existido siempre pero que no había sido posible indicar en la etiqueta.

Esta modificación afecta a todos los artículos del pliego de condiciones y a los apartados «Zona geográfica delimitada», «Descripción de los vinos», «Rendimientos máximos» y «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

2. **Inclusión de los nuevos tipos «Pinerolese» Nebbiolo, «Pinerolese» Malvasia y «Pinerolese» Bian Ver en la mezcla de variedades de uva**

Dada la incorporación de los tipos *Nebbiolo*, *Malvasia* y *Bian Ver*, procede facilitar una descripción de las mezclas de variedades correspondientes:

El «Pinerolese» *Nebbiolo* debe elaborarse a partir de uvas *Nebbiolo* en un porcentaje mínimo del 90 %, siendo admisible para el resto el uso de variedades de uva de color similar, no aromáticas y aptas para cultivo en la región del Piamonte.

En el caso del «Pinerolese» *Malvasia* la mezcla de variedades de uva debe ser la siguiente: *Malvasia moscata* y *Malvasia Aromatici di Candia*, solas o combinadas, en un porcentaje mínimo del 85 %, siendo admisible para el resto el uso de variedades de uva de color similar y aptas para el cultivo en la región del Piamonte.

El «Pinerolese» *Bian Ver* debe elaborarse a partir de uvas *Bian Ver* en un porcentaje mínimo del 85 %, siendo admisible para el resto el uso de uvas de color similar, no aromáticas y aptas para el cultivo en la región del Piamonte.

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones.

3. **Zona geográfica delimitada**

Para el nuevo tipo «Pinerolese» *Nebbiolo*, la zona de producción se limita a algunos de los municipios pertenecientes a la actual zona de producción y se prevén restricciones relativas a la altitud. Por lo tanto, para mayor claridad, se ha añadido un párrafo específico sobre la zona de producción del «Pinerolese» *Nebbiolo*.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

La zona de producción original se mantiene sin cambios.

La nueva zona delimitada formaba ya parte de la zona original, por lo que no hay cambios en cuanto a la superficie total de producción que figura en el pliego de condiciones.

La zona de producción de las uvas destinadas a la elaboración de los vinos comprende todo el territorio de los municipios siguientes:

Provincia de 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.

Provincia de Cuneo:

Bagnolo, Barge.

La zona de producción de las uvas destinadas a la elaboración de vinos aptos para llevar la denominación de origen «Pinerolese» seguida por la mención tradicional «Ramie» comprende todo el territorio de los municipios de: Pomaretto, Perosa Argentina.

La zona de producción de las uvas destinadas a la elaboración de vinos aptos para llevar la denominación de origen «Pinerolese» *Nebbiolo* comprende el territorio de los municipios indicados a continuación:

Provincia de Turín:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (únicamente el territorio de Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; a una altitud comprendida entre 350 y 650 metros sobre el nivel del mar.

Provincia de Cuneo:

Bagnolo, Barge; a una altitud comprendida entre 300 y 550 metros sobre el nivel del mar.

Esta modificación afecta al artículo 3 del pliego de condiciones y al apartado «Zona geográfica delimitada» del documento único.

4. **Inclusión de los descriptores de los nuevos tipos «Pinerolese» Nebbiolo, «Pinerolese» Malvasia, «Pinerolese» Bian Ver y «Pinerolese» Barbera Superiore**

Habida cuenta de la adición de los tipos *Nebbiolo*, *Malvasia*, *Bian Ver* y *Barbera Superiore*, se han añadido los siguientes descriptores:

«Pinerolese» *Nebbiolo*:

Color: rojo rubí que a veces tiende a granate.

Aroma: fino y característico.

Sabor: seco, aterciopelado, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % vol.

Acidez total mínima: 5 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l.

«Pinerolese» *Malvasia*

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: aroma característico, incluso intenso.

Sabor: seco o semiseco, aromático, fresco, tranquilo, a veces vivo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %.

Acidez total mínima: 5,00 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

«Pinerolese» *Bian Ver*:

Color: amarillo pajizo con tonalidades verdes.

Aroma: afrutado, a veces con notas herbáceas.

Sabor: seco o semiseco, armonioso, fresco, tranquilo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 % vol.

Acidez total mínima: 5,0 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

«Pinerolese» *Barbera Superiore*:

Color: rojo rubí oscuro.

Aroma: vinoso, intenso.

Sabor: seco, fresco, característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 vol. %.

Acidez total mínima: 5,0 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 23,0 g/l.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al apartado «Descripción de los vinos» del documento único.

5. **Actualización de las normas relativas a la viticultura**

La expresión «que no modifiquen las características de las uvas y de los vinos» se sustituye por «que no modifiquen negativamente la calidad de las uvas».

Los viñedos de nueva inscripción o replantación deberán tener un mínimo de 3 000 cepas por hectárea, calculadas según el marco de plantación.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

6. **Adaptación del grado alcohólico volumétrico mínimo de los distintos tipos a los nuevos valores**

Se actualizan los grados alcohólicos volumétricos totales mínimos, adaptándolos a los valores indicados para el rendimiento en toneladas y el grado alcohólico volumétrico natural mínimo:

«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

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

7. **Inserción del período de envejecimiento y de las notas olfativas amaderadas**

Se añaden los siguientes párrafos con los descriptores correspondientes a los vinos que pasan por un período de envejecimiento:

En función de la posible conservación en recipientes de madera, el vino puede presentar ligeras notas amaderadas en su aroma y sabor.

«Pinerolese» *Nebbiolo*: Doce meses de envejecimiento, calculados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los cuales al menos seis meses serán en madera.

Esta modificación afecta a los artículos 5 y 6 del pliego de condiciones.

8. **Inserción de especificaciones para los recipientes cuyo uso se permite**

Solo se ha especificado el uso de recipientes de vidrio para los tipos «Pinerolese» *Barbera*, «Pinerolese» *Barbera Superiore*, «Pinerolese» *Nebbiolo*, «Pinerolese» *Doux d'Henry*, «Pinerolese» *Ramie*, «Pinerolese» *Malvasia* y «Pinerolese» *Bian Ver*.

Se añade el siguiente párrafo:

Para los nombres «Pinerolese» *Barbera*, «Pinerolese» *Nebbiolo*, «Pinerolese» *Doux d'Henry*, «Pinerolese» *Ramie*, «Pinerolese» *Malvasia* y «Pinerolese» *Bian Ver*, se prevé exclusivamente el envasado en botellas que deben ser de vidrio, de forma y color tradicionales y con la capacidad permitida por la legislación vigente, con la excepción de los recipientes de dos litros.

Los vinos «Pinerolese» *Rosso* y «Pinerolese» *Rosato* a que se refiere el artículo 1 podrán envasarse en los recipientes previstos en la legislación vigente, incluidos los de materiales distintos del vidrio, con las capacidades permitidas por la normativa.

Para el cierre de las botellas de vino, se deben utilizar los dispositivos autorizados por la normativa vigente, con excepción de los tapones corona en el caso de los tipos «Pinerolese» *Barbera*, «Pinerolese» *Barbera Superiore*, «Pinerolese» *Nebbiolo* y «Pinerolese» *Ramie*.

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones.

9. **Modificación de las referencias a la estructura de control**

Se indican los datos del nuevo organismo de control.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones y al apartado «Datos del organismo de control» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Pinerolese

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRES

— 2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

—

1. «Pinerolese» Rosso

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí de intensidad variable.

Aroma: intenso, característico, complejo.

Sabor: seco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 5,0 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

2. «Pinerolese» Rosato

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rosado o rubí claro.

Aroma: delicado, agradable, vinoso.

Sabor: seco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

3. «Pinerolese» Barbera

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí oscuro.

Aroma: vinoso, intenso.

Sabor: seco, fresco, característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

4. «Pinerolese» Barbera Superiore

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí oscuro.

Aroma: complejo intenso.

Sabor: seco, con una estructura característica.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

5. «Pinerolese» Bonarda

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí.

Aroma: vinoso característico e intenso.

Sabor: suave y fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 19,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

6. «Pinerolese» Freisa

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí intenso.

Aroma: característico vinoso e intenso.

Sabor: fresco, a veces vivo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 19,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

7. «Pinerolese» Dolcetto

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí con matices violáceos.

Aroma: delicado y vinoso.

Sabor: seco, suave y fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 19,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

8. «Pinerolese» Doux d'Henry

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: fresco, afrutado y agradable.

Sabor: suave, armonioso, a veces semiseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol.

Extracto no reductor: 17,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

9. «Pinerolese» Ramie

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo más o menos intenso.

Aroma: característico, fresco, delicado.

Sabor: seco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

10. «Pinerolese» Nebbiolo

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí que a veces tiende a granate.

Aroma: fino y característico.

Sabor: seco, delicado, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

11. «Pinerolese» Malvasia

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: característico, a veces intenso.

Sabor: de seco a semiseco, aromático, fresco, a veces vivo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

12. «Pinerolese» Bian Ver

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo a veces con tonalidades verdes.

Aroma: afrutado, a veces con notas herbáceas.

Sabor: de seco a semiseco, armonioso, fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos:*

1. «Pinerolese» Rosso

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. «Pinerolese» Rosato

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. «Pinerolese» Barbera

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. «Pinerolese» Barbera Superiore

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. «Pinerolese» Bonarda

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. «Pinerolese» Freisa

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

7. «Pinerolese» Dolcetto

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

8. «Pinerolese» Doux d'Henry

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

9. «Pinerolese» Ramie

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

10. «Pinerolese» Nebbiolo

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

11. «Pinerolese» Malvasia

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

12. «Pinerolese» Bian Ver

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas destinadas a la elaboración de los vinos comprende todo el territorio de los municipios siguientes:

Provincia de 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.

Provincia de Cuneo:

Bagnolo, Barge.

La zona de producción de las uvas destinadas a la elaboración de vinos aptos para llevar la denominación de origen «Pinerolese» seguida por la mención tradicional «Ramie» comprende todo el territorio de los municipios de: Pomaretto, Perosa Argentina.

La zona de producción de las uvas destinadas a la elaboración de vinos aptos para llevar la denominación de origen «Pinerolese» *Nebbiolo* comprende el territorio de los municipios indicados a continuación:

Provincia de Turín:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (únicamente el territorio de Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; a una altitud comprendida entre 350 y 650 metros sobre el nivel del mar.

Provincia de Cuneo:

Bagnolo, Barge; a una altitud comprendida entre 300 y 550 metros sobre el nivel del mar.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *«Pinerolese» DOC - Categoría «Vino» (tinto)*

El Pinerolese es una zona con una larga tradición vitivinícola; la diversidad de variedades y las condiciones ambientales propias de la viticultura de montaña permiten obtener una gama de vinos con un carácter marcado, fresco y elegante. Tras un largo período de abandono, la viticultura ahora figura entre las actividades agrícolas más dinámicas. Aunque sigue siendo un tipo de cultivo «heroico», tiene cada vez más entusiastas e investigadores, lo que ha redundado en el resurgimiento de variedades autóctonas, en producciones limitadas y con mucha demanda, como las obtenidas a partir de las variedades *Ramìe*, en la zona de Pomaretto, *Doux d'Henry* o *Avanà*, *Becuet* o *Chatus*.

8.2. *«Pinerolese» DOC - Categoría «Vino» (blanco)*

La zona del Pinerolese, designación derivada del nombre del municipio principal, Pinerolo, en la provincia de Turín, a los pies de los Alpes Cocios donde el valle Chisone se abre formando una llanura, es un terreno muy marcado por las condiciones climáticas de su proximidad a las montañas. Es sabido que las zonas somontanas con climas frescos y una excelente exposición a la luz solar son potencialmente las más idóneas para la producción de vinos blancos, debido a la mayor persistencia de la acidez, mineralidad y de los aromas primarios en los viñedos.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de vinificación deben llevarse a cabo en las provincias de Asti, Alessandria, Cuneo y Turín.

Embotellado en la zona

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de embotellado comprende todo el territorio del Piamonte.

Variedades de uva complementarias en la mezcla de variedades

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para el tipo de vino tinto «Pinerolese» (Categoría «vino»), además de las variedades de uva principales (*Barbera, Bonarda, Nebbiolo* y *Chatus*, que deben constituir como mínimo el 50 % de la mezcla de variedades), se pueden utilizar en la elaboración un máximo del 50 % de uvas de otras variedades tintas no aromáticas aptas para el cultivo en la región del Piamonte.

Para el tipo de vino tinto «Pinerolese» *Ramie* (Categoría «vino»), además de las variedades principales (*Barbera*, *Bonarda*, *Nebbiolo* y *Chatus*, que deben constituir como mínimo el 60 % de la mezcla de variedades), se pueden utilizar en la elaboración un máximo del 40 %, de uvas de otras variedades del mismo color, no aromáticas y aptas para el cultivo en la región del Piamonte.

Enlace al pliego de condiciones

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