C/2024/5178

22.8.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/5178)

Käesolev teatis avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Pinerolese“

PDO-IT-A1232-AM03

Teate esitamise kuupäev: 24.5.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Veinitüüpide „Nebbiolo“, „Malvasia“, „Bian Ver.“, „Barbera Superiore“ lisamine**

Käesoleva koonddokumendi esimeses osas taotleb tootjate ühendus neljale uuele veinitüübile kontrollitud päritolunimetust „Pinerolese“. Eelkõige soovitakse lisada nende viinamarjasortide hulka, mille puhul võib päritolunimetust kasutada, sort 'Nebbiolo' (mis on viinamarjasordina juba „Pinerolese DOC Rosso“ tootespetsifikaadis ette nähtud ning viimastel aastatel viinamarjaistandustes ja veinikeldrites eksperimenteerimisel näidanud üles suurt potentsiaali) ning sordid 'Malvasia' ja 'Bian Ver' (viimase kahe sordi kasvatamist hakati lubama alles hiljuti ja ehkki need on alati olnud osa piirkonna viinamarjakasvatuse traditsioonist (vt eespool), puuduvad need praegu „Pinerolese DOC“ tootespetsifikaadist. Lisaks võetakse kasutusele „Pinerolese Barbera“ veinitüüp *Superiore*, mis võimaldab liigitada tooteid, mida on alati valmistatud, kuid mida pole siiani olnud võimalik etiketile märkide.

Muudatus puudutab kõiki tootespetsifikaadi artikleid ning koonddokumendi punkte „Määratletud geograafiline piirkond“, „Veini kirjeldus“, „Maksimaalne saagikus“ ja „Veiniviinamarjasordid“.

2. **Uute tüüpide „Pinerolese Nebbiolo“, „Pinerolese Malvasia“ ja „Pinerolese Bian Ver“ lisamine viinamarjasortide kombinatsiooni.**

'Nebbiolo', 'Malvasia' ja 'Bian Ver' lisamisest tulenevalt on nende viinamarjasortide kombinatsioonide kirjeldused järgmised:

„Pinerolese Nebbiolo“: vähemalt 90 % viinamarjadest sordist 'Nebbiolo'; ülejäänud osas võib kasutada muid Piemonte piirkonnas kasvatamiseks sobivaid sama värvusega mittearomaatseid viinamarjasorte.

„Pinerolese Malvasia“ puhul järgmine viinamarjasortide kombinatsioon: 'Malvasia moscata' ja 'Malvasia Aromatici di Candia' kas eraldi või kombineeritult vähemalt 85 %; ülejäänud osas võib kasutada muid Piemonte piirkonnas kasvatamiseks sobivaid sama värvusega viinamarjasorte.

„Pinerolese Bian ver“: vähemalt 85 % viinamarjadest sordist 'Bian ver'; ülejäänud osas võib kasutada muid Piemonte piirkonnas kasvatamiseks sobivaid sama värvusega mittearomaatseid viinamarjasorte.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

3. **Määratletud geograafiline piirkond**

„Pinerolese“ uue tüübi „Nebbiolo“ puhul piirdub tootmispiirkond mõnede praeguse tootmispiirkonna kommuunidega ja selle puhul kehtivad kõrgusepiirangud. Seetõttu on selguse huvides lisatud konkreetne lõik „Pinerolese Nebbiolo“ tootmispiirkonna kohta.

Algne tootmispiirkond jääb samaks.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Uus määratletud piirkond asub algse piirkonna sees.

Seetõttu ei ole tootespetsifikaadis esitatud tootmispiirkonda tervikuna muudetud.

Veinide tootmiseks kasutatavate viinamarjade kasvatuspiirkond hõlmab järgmiste kommuunide kogu territooriumi.

Torino provints:

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.

Cuneo provints:

Bagnolo, Barge.

Nende viinamarjade kasvatuspiirkond, millest saadakse päritolunimetusega „Pinerolese“ veine, millele on lisatud traditsiooniline märge *Ramìe*, hõlmab kogu järgmiste kommuunide territooriumi: Pomaretto, Perosa Argentina.

Päritolunimetusega „Pinerolese Nebbiolo“ veinide tootmiseks kasutatavate viinamarjade kasvatuspiirkond hõlmab järgmiste kommuunide territooriumi.

Torino provints:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (ainult Rocca territoorium), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino ja San Secondo di Pinerolo kõrgusel 350–650 meetrit üle merepinna;

Cuneo provints:

Bagnolo ja Barge kõrgusel 300–550 meetrit üle merepinna

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 3 ja koonddokumendi punkti „Määratletud geograafiline piirkond“

4. **Uute veinitüüpide „Pinerolese Nebbiolo“, „Pinerolese Malvasia“, „Pinerolese Bian Ver“ ja „Pinerolese Barbera Superiore“ tunnuste lisamine**

Võttes arvesse veinitüüpide „Nebbiolo“, „Malvasia“, „Bian Ver“ ja „Barbera Superiore“ lisamist, on lisatud järgmised tunnused:

„Pinerolese Nebbiolo“

värvus: rubiinpunane; vahel kaldub granaatpunase poole;

lõhn: peen ja iseloomulik;

maitse: kuiv, sametine, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 5 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21,0 g/l.

„Pinerolese“ Malvasia

värvus: eri intensiivsusega õlgkollane;

lõhn: iseloomulik, isegi intensiivne lõhn;

maitse: kuiv või poolkuiv, aromaatne, värske, vaikne, mõnikord kerge kihin.

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 5,00 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14,0 g/l.

„Pinerolese Bian Ver“

värvus: õlgkollane roheka varjundiga;

lõhn: puuviljane, vahel roheliste nootidega;

maitse: kuiv või poolkuiv, harmooniline, värske, vaikne;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 5,0 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14,0 g/l.

„Pinerolese Barbera Superiore“

värvus: sügav rubiinpunane;

lõhn: meenutab viinamarjavirret, intensiivne;

maitse: kuiv, värske, iseloomulik;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13,00 mahuprotsenti;

minimaalne üldhappesus: 5,0 g/l;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23,0 g/l.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

5. **Viinamarjakasvatuse eeskirjade ajakohastamine**

Sõnad „tegevus, mis ei muuda viinamarjade ja veinide omadusi“ asendatakse sõnadega „tegevus, mis ei mõjuta negatiivselt viinamarjade kvaliteeti“.

Uutes registreeritud või taasistutatud viinamarjaistandustes peab olema vähemalt 3 000 viinapuud hektari kohta (istutustiheduse põhjal).

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

6. **Eri veinitüüpide minimaalse alkoholisisalduse kohandamine uute väärtustega**

Minimaalset üldalkoholisisaldust mahuprotsentides ajakohastatakse, viies selle vastavusse saagikusega tonnides ja minimaalse naturaalse alkoholisisaldusega mahuprotsentides:

„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

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

7. **Laagerdumisaja kehtestamine ja puiduvarjundit puudutava märkuse lisamine**

Laagerdumisajaga veinide tunnustena lisatakse järgmised lõigud:

„Et veine tohib hoida puitmahutites, võib nende aroomis ja maitses olla kergeid puiduvarjundeid.“

„„Pinerolese Nebbiolo“: Laagerdumisaeg 12 kuud, alates saagikoristusaasta 1. novembrist, millest vähemalt 6 kuud puitvaatides.“

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 5 ja 6.

8. **Kasutatavate mahutite kirjelduste lisamine**

„Pinerolese Barbera“, „Pinerolese Barbera Superiore“, „Pinerolese Nebbiolo“, „Pinerolese Doux d'Henry“, „Pinerolese Ramìe“, „Pinerolese Malvasia“ ja „Pinerolese Bian Ver“ tüüpi veinide puhul on ette nähtud ainult klaasmahutite kasutamine.

Lisatakse järgmine lõik:

„Nimetuste „Pinerolese Barbera“, „Pinerolese Nebbiolo“, „Pinerolese Doux d'Henry“, „Pinerolese Ramìe“, „Pinerolese Malvasia“ ja „Pinerolese Bian Ver“ puhul on ette nähtud villimine pudelitesse, mis peavad olema klaasist, traditsioonilise kuju ja värvusega, kehtivate õigusaktidega lubatud mahuga, välja arvatud kaheliitrised mahutid.

Artiklis 1 nimetatud veinide „Pinerolese“ Rosso ja „Pinerolese“ Rosato pakendamisel on lubatud kõik kehtivate õigusaktidega ettenähtud mahutid, sealhulgas muust materjalist kui klaasist anumad, mis vastavad lubatud mahule.

„Pinerolese Barbera“, „Pinerolese Barbera Superiore“, „Pinerolese Nebbiolo“ ja „Pinerolese Ramìe“ tüüpi veinide pudelisulgurite puhul võib kasutada kehtivate eeskirjadega lubatud vormi, välja arvatud kroonkork.“

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8.

9. **Kontrolliasutuse andmete muutmine**

Esitatakse uue kontrolliasutuse andmed.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10 ja koonddokumendi punkti „Kontrolliasutuse andmed“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

„Pinerolese“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

— 2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

—

1. „Pinerolese“ rosso

LÜHIKIRJELDUS

värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane;

lõhn: intensiivne, iseloomulik, kompleksne;

maitse: kuiv, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

2. „Pinerolese“ rosato

LÜHIKIRJELDUS

värvus: roosa või hele rubiinpunane;

lõhn: õrn, meeldiv, meenutab viinamarjavirret;

maitse: kuiv, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

3. „Pinerolese Barbera“

LÜHIKIRJELDUS

värvus: sügav rubiinpunane;

lõhn: meenutab viinamarjavirret, intensiivne;

maitse: kuiv, värske, iseloomulik;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

4. „Pinerolese Barbera Superiore“

LÜHIKIRJELDUS

värvus: sügav rubiinpunane;

lõhn: kompleksne, intensiivne;

maitse: kuiv, iseloomuliku struktuuriga;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

5. „Pinerolese Bonarda“

LÜHIKIRJELDUS

värvus: rubiinpunane;

lõhn: iseloomulik ja intensiivne, meenutab viinamarjavirret;

maitse: pehme ja värske;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 19,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

6. „Pinerolese Freisa“

LÜHIKIRJELDUS

värvus: intensiivne rubiinpunane;

lõhn: iseloomulik, meenutab viinamarjavirret ja intensiivne;

maitse: värske, mõnikord kerge kihin;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 19,0 g/l;

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

7. „Pinerolese Dolcetto“

LÜHIKIRJELDUS

värvus: rubiinpunane, violetse varjundiga;

lõhn: õrn ja meenutab viinamarjavirret;

maitse: kuiv, pehme ja värske;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 19,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

8. „Pinerolese Doux d’Henry“

LÜHIKIRJELDUS

värvus: erineva intensiivsusega roosa;

lõhn: värske, puuviljane ja meeldiv;

maitse: pehme, harmooniline, vahel poolkuiv;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakt: 17,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

9. „Pinerolese Ramìe“

LÜHIKIRJELDUS

värvus: erineva intensiivsusega punane;

lõhn: iseloomulik, värske, õrn;

maitse: kuiv, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

10. „Pinerolese Nebbiolo“

LÜHIKIRJELDUS

värvus: rubiinpunane; vahel kaldub granaatpunase poole;

lõhn: peen ja iseloomulik;

maitse: kuiv, õrn, harmooniline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 mahuprotsenti

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

11. „Pinerolese Malvasia“

LÜHIKIRJELDUS

värvus: eri intensiivsusega õlgkollane;

lõhn: iseloomulik, mõnikord intensiivne;

maitse: kuiv või poolkuiv, aromaatne, värske, mõnikord kerge kihin;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

12. „Pinerolese Bian Ver“

LÜHIKIRJELDUS

värvus: õlgkollane, mõnikord roheka varjundiga;

lõhn: puuviljane, vahel roheliste nootidega;

maitse: kuiv kuni poolkuiv, harmooniline, värske;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,00 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

—

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. „Pinerolese“ Rosso

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Pinerolese“ Rosato

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. „Pinerolese“ Barbera

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. „Pinerolese“ Barbera Superiore

7 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. „Pinerolese“ Bonarda

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. „Pinerolese“ Freisa

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

7. „Pinerolese“ Dolcetto

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

8. „Pinerolese“ Doux d'Henry

7 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

9. „Pinerolese“ Ramìe

7 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

10. „Pinerolese“ Nebbiolo

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

11. „Pinerolese“ Malvasia

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

12. „Pinerolese“ Bian Ver

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Veinide tootmiseks kasutatavate viinamarjade kasvatuspiirkond hõlmab järgmiste kommuunide kogu territooriumi.

Torino provints:

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.

Cuneo provints:

Bagnolo, Barge.

Nende viinamarjade kasvatuspiirkond, millest saadakse päritolunimetusega „Pinerolese“ veine, millele on lisatud traditsiooniline märge *Ramìe*, hõlmab kogu järgmiste kommuunide territooriumi: Pomaretto, Perosa Argentina.

Päritolunimetusega „Pinerolese Nebbiolo“ veinide tootmiseks kasutatavate viinamarjade kasvatuspiirkond hõlmab järgmiste kommuunide territooriumi.

Torino provints:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (ainult Rocca territoorium), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo kõrgusel 350–650 meetrit üle merepinna;

Cuneo provints:

Bagnolo ja Barge kõrgusel 300–550 meetrit üle merepinna.

7. **Veiniviinamarjasordid**

'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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *DOC „Pinerolese" kategooria „Vein" (punane)*

Pinerolo piirkonnas on viinamarjakasvatuse ja veinitootmisega tegeletud iidsetest aegadest peale: suur hulk viinamarjasorte ja mägipiirkonna viinamarjakasvatusele iseloomulikud keskkonnatingimused võimaldavad valmistada tugeva iseloomuga, värskeid ja elegantseid veine. Pikka aega unaruses olnud viinamarjakasvatus on praegu üks dünaamilisemaid põllumajandusvaldkondi, ehkki endiselt peetakse sellega tegelemist omamoodi kangelasteoks; samal ajal tegeleb üha enam asjaarmastajaid ja spetsialiste kohalike sortide avastamise ning väga nõutud veinide tootmisega piiratud koguses, näiteks Ramìe vein Pomaretto piirkonnas, Doux d'Henry või Avanà, Becuet või Chatus.

8.2. *DOC „Pinerolese" kategooria „Vein" (valge)*

Pinerolo piirkond (*Pinerolese*), mis on nime saanud selle peamise haldusüksuse Pinerolo järgi Torino provintsis, asub Cotti Alpide jalamil kohas, kus Val Chisone orust saab tasandik. Sealset kliimat mõjutab oluliselt mägede lähedus. On teada, et kargema kliima ja rohke päikesevalgusega piirkonnad mäejalamil sobivad potentsiaalselt paremini valgete veinide tootmiseks, kuna viinamarjades on rohkem happelisust, mineraalseid maitseid ja tugevaid primaarseid aroome.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus

Veini valmistamine peab toimuma Asti, Alessandria, Cuneo ja Torino provintsis.

Villimine piirkonnas

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Villimispiirkond vastab kogu Piemonte territooriumile.

Täiendavad sordid viinamarjasortide kombinatsioonis

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Punase veinitüübi „Pinerolese“ puhul (kategooria „vein“) võib lisaks peamistele viinamarjasortidele (’Barbera’, ’Bonarda’, ’Nebbiolo’ ja ’Chatus’, mida on viinamarjasortide kombinatsioonis vähemalt 50 %) kasutada tootmises muid Piemonte piirkonnas kasvatamiseks sobivaid mittearomaatseid punaseid viinamarjasorte (kuni 50 % ulatuses).

„Pinerolese Ramìe“ tüüpi veini puhul (kategooria „vein“) võib lisaks peamistele viinamarjasortidele (’Avanà’, ’Avarengo’, ’Chatus’, ’Becuet’, mida esineb viinamarjasortide kombinatsioonis vähemalt 60 %) kasutada tootmises muid Piemonte piirkonnas kasvatamiseks sobivaid samalaadse värvusega mittearomaatseid viinamarjasorte kuni 40 % ulatuses.

Link tootespetsifikaadile

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