C/2024/5178

22.8.2024

**Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)**

(C/2024/5178)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”Pinerolese”**

**PDO-IT-A1232-AM03**

**Tiedonannon päivämäärä: 24.5.2024**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

1. **Viinityyppien Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver ja Barbera Superiore lisääminen**

Tämän yhtenäisen asiakirjan ensimmäisessä kohdassa tuottajien järjestö pyytää, että alkuperänimitykseen Pinerolese DOC hyväksytään sisällytettäväksi neljä uutta viinityyppiä. Erityisesti tarkoituksena on lisätä Nebbiolo (joka on jo lisätty rypälelajikkeena viinityypin Pinerolese DOC Rosso tuote-eritelmään, koska viime vuosina se on osoittanut viinitarhoissa ja viinikellareissa tehdyissä kokeiluissa erinomaista potentiaalia), Malvasia ja Bian Ver (nämä kaksi hyväksyttiin viljeltäväksi vasta äskettäin, eivätkä ne vielä sisälly alkuperänimityksen Pinerolese DOC tuote-eritelmään, vaikka ne ovat juurtuneet lujasti Pinerolese-viinien viljelyn historiaan, kuten edellä on mainittu) sellaisina lajikkeina, joilla on oikeus käyttää alkuperänimitystä. Lisäksi ”Pinerolese Barbera” -lajikkeen osalta on otettu käyttöön Superiore-viinityyppi, mikä mahdollistaa yhden sellaisen tuotantomenetelmän luokittelun, joka on ollut aina käytössä mutta jota ei ole aiemmin voitu merkitä etikettiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän kaikkia artikloja sekä yhtenäisen asiakirjan kohtia ”Rajattu maantieteellinen alue”, ”Viinien kuvaus”, ”Enimmäistuotokset” ja ”Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet”.

2. **Uusien viinityyppien Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Malvasia ja Pinerolese Bian Ver lajikeyhdistelmien lisääminen**

Nyt lisättyjen viinityyppien Nebbiolo, Malvasia ja Bian Ver lajikeyhdistelmät kuvataan seuraavasti:

”Pinerolese” Nebbiolo: vähintään 90 prosenttia Nebbiolo-lajiketta, loppuosaan voidaan käyttää Piemonten alueella viljeltäväksi soveltuvia samanvärisiä, muita kuin aromaattisia lajikkeita.

”Pinerolese” Malvasia: seuraava lajikeyhdistelmä: Malvasia Moscata- ja Malvasia Aromatica di Candia -lajikkeita joko yksinään tai yhdistelmänä vähintään 85 prosenttia; loppuosaan voidaan käyttää Piemonten alueella viljeltäväksi soveltuvia samanvärisiä lajikkeita.

”Pinerolese” Bian Ver: vähintään 85 prosenttia Bian Ver -lajiketta, loppuosaan voidaan käyttää Piemonten alueella viljeltäväksi soveltuvia samanvärisiä, muita kuin aromaattisia lajikkeita.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa.

3. **Rajattu maantieteellinen alue**

Uuden viinityypin ”Pinerolese” Nebbiolo tuotantoalue on rajattu kattamaan vain joitakin nykyiseen tuotantoalueeseen kuuluvia kuntia, ja alueella on käytössä korkeusrajoituksia. Tästä syystä on selkeyden vuoksi lisätty erityisesti ”Pinerolese” Nebbiolon tuotantoaluetta koskeva kohta.

Alkuperäinen tuotantoalue pysyy muuttumattomana.

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

Uusi rajattu alue sisältyy alkuperäiseen alueeseen.

Tuote-eritelmässä ilmoitettuun kokonaistuotantoalaan ei sen vuoksi ole tehty muutoksia.

Viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen:

Torinon maakunta:

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.

Cuneon maakunta:

Bagnolo, Barge.

Sellaisten viinien, jotka voivat käyttää alkuperänimitystä ”Pinerolese” ja jotka on varustettu perinteisellä merkinnällä Ramiè, valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen: Pomaretto, Perosa Argentina.

Sellaisten viinien, jotka voivat käyttää alkuperänimitystä ”Pinerolese” Nebbiolo, valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen:

Torinon maakunta:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (ainoastaan Roccan alue), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; 350–650 metrin korkeudessa merenpinnasta

Cuneon maakunta:

Bagnolo, Barge; 300–550 metrin korkeudessa merenpinnasta

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Rajattu maantieteellinen alue”.

4. **Uusien viinityyppien ”Pinerolese” Nebbiolo, ”Pinerolese” Malvasia, ”Pinerolese” Bian Ver ja ”Pinerolese” Barbera Superiore kuvausten lisääminen**

Viinityyppien Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver ja Barbera Superiore lisäämisen vuoksi lisätään seuraavat kuvaukset:

”Pinerolese” Nebbiolo:

Väri: rubiininpunainen, joskus granaatinpunaiseen vivahtava;

Tuoksu: hienostunut ja tunnusomainen;

Maku: kuiva, samettinen, harmoninen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,50;

Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l;

Sokeriton uutos vähintään: 21,0 g/l

”Pinerolese” Malvasia

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: tunnusomainen, toisinaan voimakas aromi;

Maku: Kuiva tai puolikuiva, aromaattinen, raikas, rauhallinen, toisinaan eloisa.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00;

Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,00 g/l;

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l;

”Pinerolese” Bian Ver

Väri: oljenkeltainen, vihertäviä vivahteita.

Tuoksu: hedelmäinen, toisinaan ruohon vivahteita;

Maku: Kuiva tai puolikuiva, harmoninen, raikas, rauhallinen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00;

Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,0 g/l;

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l.

”Pinerolese” Barbera Superiore

Väri: syvän rubiininpunainen;

Tuoksu: viinillinen, intensiivinen;

Maku: kuiva, raikas, tunnusomainen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 13,00;

Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,0 g/l;

Sokeriton uutos vähintään: 23,0 g/l;

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viinien kuvaus”.

5. **Viininviljelyä koskevien sääntöjen päivittäminen**

Korvataan ilmaisu ”jotka eivät muuta rypäleiden ja viinien ominaisuuksia” ilmaisulla

”jotka eivät vaikuta haitallisesti rypäleiden laatuun.

Äskettäin rekisteröidyissä tai uudelleenistutetuissa viinitarhoissa on oltava vähintään 3 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohden istutusvälin perusteella laskettuna.”

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa.

6. **Eri viinityyppien vähimmäisalkoholipitoisuuden (tilavuusprosentteina ilmaistuna) saattaminen ajan tasalle uusilla arvoilla**

Tilavuusprosentteina ilmaistut vähimmäisalkoholipitoisuudet päivitetään siten, että ne vastaavat tuotosta (tonneina) ja luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta (tilavuusprosentteina):

| | | |
|---|---|---|
| ”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 |

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa.

7. **Kypsytysajan ja puun aromin lisääminen**

Kypsytysaikaa vaativien viinien kuvausten lisäämisen vuoksi lisätään seuraavat kohdat:

Jos viinejä säilytetään puutynnyreissä, niiden tuoksussa ja maussa voi olla hienovarainen puun aromi.

Pinerolese Nebbiolo: 12 kuukauden kypsytys, joka lasketaan sadonkorjuuvuoden marraskuun ensimmäisestä päivästä ja josta vähintään kuusi kuukautta tapahtuu puutynnyreissä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 ja 6 artiklaa.

8. **Sallittuja säiliöitä koskevien vaatimusten lisääminen**

Viinityyppien ”Pinerolese” Barbera, ”Pinerolese” Barbera Superiore, ”Pinerolese” Nebbiolo, ”Pinerolese” Doux d'Henry, ”Pinerolese” Ramìe, ”Pinerolese” Malvasia ja ”Pinerolese” Bian Ver osalta on täsmennetty pelkkien lasisäiliöiden käyttö.

Lisätään kohta seuraavasti:

Nimitysten ”Pinerolese” Barbera, ”Pinerolese” Nebbiolo, ”Pinerolese” Doux d'Henry, ”Pinerolese” Ramìe, ”Pinerolese” Malvasia ja ”Pinerolese” Bian Ver osalta pakkaamiseen on käytettävä yksinomaan perinteisen muotoisia ja värisiä lasipulloja, jotka ovat tilavuudeltaan voimassa olevan lainsäädännön mukaisia, lukuun ottamatta kahden litran pulloja.

Edellä 1 artiklassa tarkoitetut viinit ”Pinerolese” Rosso ja ”Pinerolese” Rosato voidaan pakata voimassa olevan lainsäädännön mukaisiin säiliöihin, joiden tilavuus on säädösten mukainen, mukaan lukien muut kuin lasiset säiliöt.

Viinipullojen sulkemiseen on käytettävä voimassa olevan lainsäädännön sallimia laitteita, lukuun ottamatta kruunukorkkeja viinityyppien ”Pinerolese” Barbera, ”Pinerolese” Barbera Superiore, ”Pinerolese” Nebbiolo ja ”Pinerolese” Ramìe osalta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 artiklaa.

9. **Tarkastuselintä koskevien tietojen muuttaminen**

Ilmoitetaan uutta tarkastuselintä koskevat tiedot.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Tarkastuselimiä koskevat tiedot”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

Pinerolese

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1. *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, VÄKEVÄT ALKOHOLIJUOMAT JA ETIKKA

— 2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinien kuvaus**

—

1. ”Pinerolese” Rosso

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt;

Tuoksu: intensiivinen, erottuva ja monivivahteinen

Maku: kuiva ja harmoninen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,50;

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

2. ”Pinerolese” Rosato

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaaleanpunainen tai vaalea rubiini;

Tuoksu: hienostunut, miellyttävä, viinillinen;

Maku: kuiva ja harmoninen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00;

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

3. ”Pinerolese” Barbera

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: syvän rubiininpunainen;

Tuoksu: viinillinen, intensiivinen;

Maku: kuiva, raikas, tunnusomainen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,00;

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

4. ”Pinerolese” Barbera Superiore

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: syvän rubiininpunainen;

Tuoksu: monivivahteinen ja intensiivinen;

Maku: kuiva, rakenteeltaan tunnusomainen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 13,00;

Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

5. ”Pinerolese” Bonarda

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen

Tuoksu: viinillinen, tunnusomainen ja intensiivinen;

Maku: pehmeä ja raikas;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,50;

Sokeriton uutos vähintään: 19,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

6. ”Pinerolese” Freisa

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkaan rubiininpunainen

Tuoksu: tunnusomainen, viinillinen ja intensiivinen;

Maku: raikas, toisinaan eloisa;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,50;

Sokeriton uutos vähintään: 19,0 g/l;

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

7. ”Pinerolese” Dolcetto

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen violetein vivahtein;

Tuoksu: hienostunut ja viinillinen;

Maku: kuiva, pehmeä ja raikas;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,50;

Sokeriton uutos vähintään: 19,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

8. ”Pinerolese” Doux d’Henry

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt.

Tuoksu: raikas, hedelmäinen ja miellyttävä;

Maku: pehmeä, harmoninen, toisinaan makea;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50;

Sokeriton uutos: 17,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

9. ”Pinerolese” Ramìe

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: punaisen eri sävyt

Tuoksu: tunnusomainen, raikas, hienostunut;

Maku: kuiva ja harmoninen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,50;

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

10. ”Pinerolese” Nebbiolo

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, joskus granaatinpunaiseen vivahtava;

Tuoksu: hienostunut ja tunnusomainen;

Maku: kuiva, hienostunut, harmoninen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,50;

Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

11. ”Pinerolese” Malvasia

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: tunnusomainen, toisinaan voimakas;

Maku: kuivasta puolikuivaan, aromaattinen, raikas, toisinaan eloisa.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00;

Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

12. ”Pinerolese” Bian Ver

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen, toisinaan vaaleanvihreitä vivahteita.

Tuoksu: hedelmäinen, toisinaan ruohon vivahteita;

Maku: kuivasta puolikuivaan, harmoninen, raikas.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00;

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

—

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. ”Pinerolese” Rosso

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. ”Pinerolese” Rosato

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. ”Pinerolese” Barbera

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. ”Pinerolese” Barbera Superiore

7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. ”Pinerolese” Bonarda

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. ”Pinerolese” Freisa

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

7. ”Pinerolese” Dolcetto

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. ”Pinerolese” Doux d'Henry

7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

9. ”Pinerolese” Ramìe

7 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

10. ”Pinerolese” Nebbiolo

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

11. ”Pinerolese” Malvasia

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

12. ”Pinerolese” Bian Ver

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen:

Torinon maakunta:

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.

Cuneon maakunta:

Bagnolo, Barge.

Sellaisten viinien, jotka voivat käyttää alkuperänimitystä ”Pinerolese” ja jotka on varustettu perinteisellä merkinnällä Ramiè, valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen: Pomaretto, Perosa Argentina.

Sellaisten viinien, jotka voivat käyttää alkuperänimitystä ”Pinerolese” Nebbiolo, valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien koko alueen:

Torinon maakunta:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (ainoastaan Roccan alue), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; 350–650 metrin korkeudessa merenpinnasta

Cuneon maakunta:

Bagnolo, Barge; 300–550 metrin korkeudessa merenpinnasta

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Avana' 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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *"Pinerolese" DOC, luokka "Viini" (punaviini)*

Pinerolese on alue, jolla on ikivanhat viininvalmistusperinteet. Monipuolisten lajikeyhdistelmien ja vuoristossa harjoitettavalle viininviljelylle ominaisten ympäristöolosuhteiden ansiosta alueen viinit ovat ominaisuuksiltaan voimakkaita, raikkaita ja tyylikkäitä. Viininviljelystä luovuttiin pitkäksi aikaa, mutta nykyään se on yksi kaikkein dynaamisimmista maatalouselinkeinoista. Vaikka sitä pidetäänkin edelleen "sankarillisena" viljelymuotona, alalla on yhä enemmän harrastajia ja tutkijoita etsimässä kotoperäisiä lajikkeita ja haluttuja pieninä määrinä tuotettavia viinejä, kuten Ramìe-lajikkeesta (Pomaretton alueella), Doux d'Henry-, Avanà-, Becuet- tai Chatus-lajikkeista saatavia viinejä.

8.2. *"Pinerolese" DOC, luokka "Viini" (valkoviini)*

Pinerolesen alue on saanut nimensä Torinon maakunnassa sijaitsevan pääkunnan Pinerolon mukaan. Alue sijaitsee Kottisten alppien juurella aivan Val Chisonen laakson suussa, ja vuoriston läheisyydessä vallitsevat ilmasto-olosuhteet vaikuttavat siihen voimakkaasti. Tiedetään, että alarinteet, joissa ilmasto on viileämpi ja rypäleet saavat runsaasti auringonvaloa, soveltuvat mahdollisesti paremmin valkoviinien tuotantoon, koska siellä viljeltyjen rypäleiden hapokkuus, mineraalisuus ja primaariaromit lisääntyvät.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

*Rajatulla maantieteellisellä alueella tapahtuvaa tuotantoa koskeva poikkeus*

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Rajatulla maantieteellisellä alueella tapahtuvaa tuotantoa koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viininvalmistuksen on tapahduttava Astin, Alessandrian, Cuneon ja Torinon maakunnissa.

*Pullotus alueella*

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Pullotusalue sijaitsee koko Piemonten alueella.

*Muut rypälelajikkeet rypälesekoituksessa*

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

”Pinerolese” Rosso -viinityypin osalta (luokassa ”viini”) tärkeimpien rypälelajikkeiden (Barbera, Bonarda, Nebbiolo ja Chatus, joiden osuus rypälesekoituksesta on vähintään 50 prosenttia) lisäksi tuotannossa voidaan käyttää enintään 50 prosenttia muita Piemonten alueella viljeltäväksi soveltuvia punaisia, muita kuin aromaattisia lajikkeita.

”Pinerolese” Ramie -viinityypin osalta (luokassa ”viini”) tärkeimpien rypälelajikkeiden (Avanà Avarengo, Chatus, Becuet, joiden osuus rypälesekoituksesta on vähintään 60 prosenttia) lisäksi tuotannossa voidaan käyttää enintään 40 prosenttia muita Piemonten alueella viljeltäväksi soveltuvia samanvärisiä, muita kuin aromaattisia lajikkeita.

**Linkki tuote-eritelmään**

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