C/2024/5178

22.8.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/5178)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Pinerolese»

PDO-IT-A1232-AM03

Date de la communication: 24.5.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Ajout des types Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver, Barbera Superiore**

Dans la première rubrique du document unique, le groupe de producteurs demande que quatre nouveaux types de vins soient reconnus dans le cadre de l'AOC «Pinerolese». En particulier, la demande concerne l'ajout de cépages qui pourront revendiquer l'appellation d'origine, à savoir le Nebbiolo (qui figure déjà, en tant que cépage, dans le cahier des charges du «Pinerolese» AOC Rosso et qui, au cours des dernières années d'expérimentation dans les vignobles et les caves, a fait preuve d'un potentiel très élevé), la Malvasia et le Bian Ver (ces derniers n'ont été autorisés à la culture que récemment et sont encore absents du cahier des charges de l'AOC «Pinerolese», bien que fortement ancrés dans l'histoire de la viticulture de Pinerolo, comme indiqué ci-dessus). En outre, le type Superiore a été introduit pour le «Pinerolese» Barbera, qualifiant ainsi une production qui existe depuis toujours mais qui, jusqu'à présent, ne pouvait pas être indiquée sur l'étiquette.

La présente modification concerne tous les articles du cahier des charges ainsi que les rubriques «Zone géographique délimitée», «Description du ou des vins», «Rendements maximaux» et «Cépages principaux» du document unique.

2. **Ajout de la base ampélographique des nouveaux types «Pinerolese» Nebbiolo, «Pinerolese» Malvasia et «Pinerolese» Bian Ver**

Compte tenu des ajouts des types Nebbiolo, Malvasia et Bian Ver, les bases ampélographiques de ces types sont décrites:

Pour le «Pinerolese» Nebbiolo, le cépage Nebbiolo est utilisé à hauteur de 90 % minimum, le total restant pouvant être composé de cépages de couleur similaire, non aromatiques, aptes à la culture dans la région du Piémont.

Pour le «Pinerolese» Malvasia, les cépages Malvasia Moscata et Malvasia Aromatica di Candia sont utilisés à hauteur de 85 % minimum, seuls ou conjointement, le total restant pouvant être composé de cépages de couleur similaire, aptes à la culture dans la région du Piémont.

Pour le «Pinerolese» Bian Ver, le cépage Bian Ver est utilisé à hauteur de 85 % minimum, le total restant pouvant être composé de cépages de couleur similaire, non aromatiques, aptes à la culture dans la région du Piémont.

La présente modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

3. **Zone géographique délimitée**

Pour le nouveau type «Pinerolese» Nebbiolo, la zone de production est limitée à certaines communes faisant partie de la zone de production actuelle et soumise à des limitations d'altitude. Par conséquent, dans un souci de clarté, un paragraphe spécifique a été inséré pour la seule zone de production du «Pinerolese» Nebbiolo.

La zone de production initiale reste inchangée.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

La délimitation de la nouvelle zone se situe à l'intérieur de la zone initiale.

Par conséquent, aucune modification n'a été apportée à la zone de production globale figurant dans le cahier des charges.

La zone de production des raisins destinés aux vins comprend l'ensemble du territoire des communes suivantes:

Province de 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;

Province de Coni:

Bagnolo, Barge.

La zone de production des raisins destinés aux vins aptes à être désignés par l'appellation d'origine «Pinerolese», accompagnée de la mention traditionnelle «Ramie», comprend l'ensemble du territoire des communes suivantes: Pomaretto, Perosa Argentina.

La zone de production des raisins destinés aux vins aptes à être désignés par l'appellation d'origine «Pinerolese» Nebbiolo comprend le territoire des communes suivantes:

Province de Turin:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (territoire de Rocca uniquement), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; à une altitude comprise entre 350 et 650 m au-dessus du niveau de la mer;

Province de Coni:

Bagnolo, Barge; à une altitude comprise entre 300 et 550 m au-dessus du niveau de la mer.

La présente modification concerne l'article 3 du cahier des charges et la rubrique «Zone géographique délimitée» du document unique.

4. **Ajout des qualificatifs des nouveaux types «Pinerolese» Nebbiolo, «Pinerolese» Malvasia, «Pinerolese» Bian Ver et «Pinerolese» Barbera Superiore**

Compte tenu des ajouts des types Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver et Barbera Superiore, les qualificatifs suivants sont ajoutés:

«Pinerolese» Nebbiolo:

robe: rouge rubis, tirant parfois sur le grenat;

nez: fin et caractéristique;

bouche: sèche, veloutée, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.;

acidité totale minimale: 5 g/l;

extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

«Pinerolese» Malvasia:

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: arôme caractéristique, voire intense;

bouche: sèche ou demi-sèche, aromatique, fraîche, tranquille, parfois vive.

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %;

acidité totale minimale: 5,00 g/l;

extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

«Pinerolese» Bian Ver

robe: jaune paille, assortie de nuances verdâtres;

nez: fruité, parfois avec des notes herbacées;

bouche: sèche ou demi-sèche, harmonieuse, fraîche, tranquille;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

acidité totale minimale: 5,0 g/l;

extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

«Pinerolese» Barbera Superiore

robe: rouge rubis foncé;

nez: vineux, intense;

bouche: sèche, fraîche, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.;

acidité totale minimale: 5,0 g/l;

extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

5. **Mise à jour des normes viticoles**

La mention «susceptibles de ne pas modifier les caractéristiques des raisins et des vins» est remplacée par la mention

«susceptibles de ne pas modifier négativement la qualité des raisins».

Les vignobles nouvellement plantés ou replantés devront être composés d'au moins 3 000 pieds par hectare, le nombre dépendant des intervalles de plantation.

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

6. **Adaptation du titre alcoométrique volumique minimal des différents types aux nouvelles valeurs**

Les titres alcoométriques volumiques totaux minimaux sont mis à jour et alignés sur les valeurs indiquées pour le rendement en tonnes et le titre alcoométrique volumique naturel minimal:

«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

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

7. **Introduction d'une période de vieillissement et de notes boisées**

Les alinéas suivants sont ajoutés en tant que qualificatifs des vins pour lesquels une période de vieillissement est prévue:

En cas de conservation dans des récipients en bois, le nez et la bouche des vins peuvent présenter de légères notes boisées.

«Pinerolese» Nebbiolo: 12 mois de vieillissement, calculés à partir du 1er novembre de l'année de récolte, dont au moins 6 mois dans des fûts en bois.

La présente modification concerne les articles 5 et 6 du cahier des charges.

8. **Introduction de spécifications pour les contenants utilisables**

L'utilisation des seuls contenants en verre a été spécifiée pour les types «Pinerolese» Barbera, «Pinerolese» Barbera Superiore, «Pinerolese» Nebbiolo, «Pinerolese» Doux d'Henry, «Pinerolese» Ramie, «Pinerolese» Malvasia et «Pinerolese» Bian Ver.

L'alinéa suivant est ajouté:

Pour les dénominations «Pinerolese» Barbera, «Pinerolese» Nebbiolo, «Pinerolese» Doux d'Henry, «Pinerolese» Ramie, «Pinerolese» Malvasia et «Pinerolese» Bian Ver, seul est prévu le conditionnement dans des bouteilles en verre, de forme et de couleur traditionnelles, et d'une capacité autorisée par la législation en vigueur, à l'exclusion des contenants de deux litres.

Les vins «Pinerolese» Rosso et «Pinerolese» Rosato visés à l'article 1er peuvent être conditionnés dans les contenants prévus par la réglementation en vigueur, y compris les contenants autres que le verre, dans les capacités autorisées par la législation.

Pour la fermeture des bouteilles de vin, il est prévu d'utiliser les formes autorisées par la réglementation en vigueur, à l'exclusion des bouchons couronnés pour les types «Pinerolese» Barbera, «Pinerolese» Barbera Superiore, «Pinerolese» Nebbiolo et «Pinerolese» Ramie.

La présente modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

9. **Modification des coordonnées de l'organisme de contrôle**

Les coordonnées du nouvel organisme de contrôle sont indiquées.

La présente modification concerne l'article 10 du cahier des charges et la rubrique «Coordonnées des organismes de contrôle» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Pinerolese

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

— 2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du no 2009

4. **Description du ou des vins**

—

1. «Pinerolese» Rosso

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: intense, caractéristique, complexe;

bouche: sèche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

2. «Pinerolese» Rosato

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée ou rubis clair;

nez: délicat, agréable, vineux;

bouche: sèche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

3. «Pinerolese» Barbera

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis foncé;

nez: vineux, intense;

bouche: sèche, fraîche, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

4. «Pinerolese» Barbera Superiore

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis foncé;

nez: complexe, intense;

bouche: sèche, de bonne structure, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

5. «Pinerolese» Bonarda

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis;

nez: vineux, caractéristique et intense;

bouche: souple et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 19,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

6. «Pinerolese» Freisa

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis intense;

nez: caractéristique, vineux et intense;

bouche: fraîche, parfois vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 19,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

7. «Pinerolese» Dolcetto

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis avec des reflets violacés;

nez: délicat et vineux;

bouche: sèche, souple et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 19,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

8. «Pinerolese» Doux d'Henry

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: frais, fruité et agréable;

bouche: souple, harmonieuse, parfois demi-sèche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

extrait non réducteur: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

9. «Pinerolese» Ramie

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge plus ou moins intense;

nez: caractéristique, frais, délicat;

bouche: sèche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

10. «Pinerolese» Nebbiolo

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis, tirant parfois sur le grenat;

nez: fin et caractéristique;

bouche: sèche, délicate, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

11. «Pinerolese» Malvasia

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractéristique, parfois intense;

bouche: sèche à demi-sèche, aromatique, fraîche, parfois vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %;

extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

12. «Pinerolese» Bian Ver

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille, parfois assortie de nuances verdâtres;

nez: fruité, parfois avec des notes herbacées;

bouche: sèche à demi-sèche, harmonieuse, fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Pinerolese» Rosso

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Pinerolese» Rosato

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Pinerolese» Barbera

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. «Pinerolese» Barbera Superiore

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. «Pinerolese» Bonarda

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. «Pinerolese» Freisa

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. «Pinerolese» Dolcetto

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

8. «Pinerolese» Doux d'Henry

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

9. «Pinerolese» Ramie

7 500 kilogrammes de raisins par hectare

10. «Pinerolese» Nebbiolo

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

11. «Pinerolese» Malvasia

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

12. «Pinerolese» Bian Ver

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins destinés aux vins comprend l'ensemble du territoire des communes suivantes:

Province de 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;

Province de Coni:

Bagnolo, Barge.

La zone de production des raisins destinés aux vins aptes à être désignés par l'appellation d'origine «Pinerolese», accompagnée de la mention traditionnelle «Ramie», comprend l'ensemble du territoire des communes suivantes: Pomaretto, Perosa Argentina.

La zone de production des raisins destinés aux vins aptes à être désignés par l'appellation d'origine «Pinerolese» Nebbiolo comprend le territoire des communes suivantes:

Province de Turin:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (territoire de Rocca uniquement), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; à une altitude comprise entre 350 et 650 m au-dessus du niveau de la mer;

Province de Coni:

Bagnolo, Barge; à une altitude comprise entre 300 et 550 m au-dessus du niveau de la mer.

7. **Cépages principaux**

Avanà N.

Avarengo N.

Barbera N.

Becuet N.

Bian Ver B. - Verdesse B.

Bonarda N.

Chatus N.

Dolcetto N.

Doux d'Henry N.

Freisa N.

Malvasia di Candia aromatica B. - Malvasia

Malvasia moscata B.

Nebbiolo N.

8. **Description du ou des liens**

8.1. *AOC «Pinerolese» — catégorie «Vin» (Rosso)*

Le Pinerolese est un territoire d'ancienne tradition viticole; sa large base ampélographique et les conditions environnementales caractéristiques d'une viticulture de montagne permettent d'obtenir une gamme de vins frais et élégants, au caractère marqué. Après une longue période d'abandon, la viticulture figure aujourd'hui parmi les activités agricoles les plus dynamiques, tout en restant une culture «héroïque», qui attire toutefois de plus en plus de passionnés et de chercheurs, qui découvrent des cépages autochtones, aux productions limitées et prisées, comme ceux utilisés pour le type «Pinerolese» Ramie, dans la région de Pomaretto, et les cépages Doux d'Henry, Avanà, Becuet ou Chatus.

8.2. *AOC «Pinerolese» — catégorie «Vin» (Bianco)*

La zone du Pinerolese, du nom de la commune principale, Pinerolo, dans la province de Turin, au pied des Alpes cottiennes et au débouché de la plaine du val Cluson, est une terre fortement influencée par les conditions climatiques dues à la proximité des montagnes. Il est bien connu que les zones de piémont au climat plus frais et très bien exposées au soleil sont potentiellement mieux adaptées à la production de vins blancs, en raison de la plus grande persistance de l'acidité, de la minéralité et des arômes primaires dans le vignoble.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification doivent avoir lieu sur le territoire des provinces d'Asti, d'Alexandrie, de Coni et de Turin.

Mise en bouteille dans la zone

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La zone de mise en bouteille comprend l'ensemble du territoire du Piémont.

Cépages complémentaires dans la base ampélographique

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Pour le type «Pinerolese» Rosso (catégorie «Vin»), outre les cépages principaux (Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Chatus, présents dans la base ampélographique à hauteur de 50 % minimum), d'autres cépages rouges, non aromatiques, aptes à la culture dans la région du Piémont, peuvent être utilisés pour la production dans la limite de 50 %.

Pour le type «Pinerolese» Ramie (catégorie «Vin»), outre les cépages principaux (Avanà, Avarengo, Chatus, Becuet, présents dans la base ampélographique à hauteur de 60 % minimum), d'autres cépages de couleur similaire, non aromatiques, aptes à la culture dans la région du Piémont, peuvent être utilisés pour la production, seuls ou conjointement, dans la limite de 40 %.

Lien vers le cahier des charges

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