C/2024/5178

22.8.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/5178)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Pinerolese”

PDO-IT-A1232-AM03

Datum obavijesti: 24.5.2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. Uključivanje vrsta Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver i Barbera Superiore

U prvom odjeljku jedinstvenog dokumenta skupina proizvođača traži uključivanje četiriju novih vrsta vina u ZOI „Pinerolese”. Konkretna je namjera uključiti sljedeće sorte koje mogu nositi oznaku izvornosti: Nebbiolo (već je uključena u specifikaciju proizvoda za ZOI „Pinerolese Rosso”, a posljednjih je godina pokazala znatan potencijal u okviru eksperimenata u vinogradima i vinarijama), Malvasia i Bian Ver (te su dvije sorte tek nedavno odobrene za uzgoj i još nisu uključene u specifikaciju ZOI-ja „Pinerolese” iako neodvojiv dio povijesti uzgoja vinove loze za „Pinerolese”, kako je prethodno navedeno). Uvodi se i vrsta Superiore za „Pinerolese Barbera” kako bi se omogućila klasifikacija vrste proizvodnje koja se oduvijek provodi, ali koja se prije nije mogla navesti na etiketi.

Izmjena se odnosi na sve članke specifikacije proizvoda i na odjeljke „Razgraničeno zemljopisno područje”, „Opis vina”, „Najveći prinosi” i „Sorte vinove loze” iz jedinstvenog dokumenta.

2. Uključivanje novih vrsta „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Malvasia i „Pinerolese” Bian Ver u sorte grožđa

Budući da su dodane vrste Nebbiolo, Malvasia i Bian Ver, kombinacija sorti grožđa za te vrste je sljedeća:

„Pinerolese” Nebbiolo: najmanje 90 % sorte Nebbiolo, a ostatak čine sorte slične boje, nearomatične i prikladne za uzgoj u regiji Pijemont.

Za „Pinerolese” Malvasia koristi se sljedeća kombinacija sorti grožđa: Malvasia Moscata i Malvasia Aromatica di Candia, pojedinačno ili zajedno: najmanje 85 %, a ostatak mogu činiti sorte slične boje, prikladne za uzgoj u regiji Pijemont.

„Pinerolese” Bian Ver: najmanje 85 % sorte Bian Ver, a ostatak mogu činiti sorte slične boje, nearomatične i prikladne za uzgoj u regiji Pijemont.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda.

3. Razgraničeno zemljopisno područje

Područje proizvodnje nove vrste „Pinerolese” Nebbiolo ograničeno je na određene općine koje su dio sadašnjeg područja proizvodnje, a postoje i ograničenja u pogledu nadmorske visine. Stoga je radi jasnoće dodan poseban stavak o području proizvodnje vrste „Pinerolese” Nebbiolo.

Izvorno područje proizvodnje nije promijenjeno.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Novo područje dio je izvornog područja.

Stoga nije došlo do promjene ukupnog područja proizvodnje navedenog u specifikaciji.

Područje uzgoja grožđa za proizvodnju vina uključuje cijela područja sljedećih općina:

Pokrajina Torino:

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.

Pokrajina Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Područje uzgoja grožđa za proizvodnju vina koja mogu nositi oznaku izvornosti „Pinerolese" uz navođenje tradicionalnog izraza Ramìe uključuje cijela područja općina: Pomaretto, Perosa Argentina.

Područje uzgoja grožđa za proizvodnju vina koja mogu nositi oznaku izvornosti „Pinerolese" Nebbiolo uključuje područje sljedećih općina:

Pokrajina Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (ograničeno na područje Rocce), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; na uzvisinama od 350 m do 650 m nadmorske visine;

Pokrajina Cuneo:

Bagnolo, Barge; na uzvisinama od 300 m do 550 m nadmorske visine.

Izmjena se odnosi na članak 3. specifikacije proizvoda i odjeljak „Razgraničeno zemljopisno područje" u jedinstvenom dokumentu.

4. **Uključivanje opisa novih vrsta „Pinerolese" Nebbiolo, „Pinerolese" Malvasia, „Pinerolese" Bian Ver i „Pinerolese" Barbera Superiore**

S obzirom na dodavanje vrsta Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver i Barbera Superiore, dodani su sljedeći opisi:

„Pinerolese" Nebbiolo

Boja: rubin-crvena, katkad teži prema granatno crvenoj;

Miris: nježan i prepoznatljiv;

Okus: suh, baršunast, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % vol.;

Najmanja ukupna kiselost: 5 g/l;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21,0 g/l.

„Pinerolese" Malvasia

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta;

Miris: prepoznatljiv, katkad intenzivan;

Okus: suh ili polusuh, aromatičan, svjež, nepjenušav, katkad oštar;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %;

Najmanja ukupna kiselost: 5,00 g/l;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14,0 g/l.

„Pinerolese" Bian Ver

Boja: slamnatožuta sa zelenkastim nijansama;

Miris: voćni, katkad s biljnim notama;

Okus: suh ili polusuh, skladan, svjež, nepjenušav;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 % vol.;

Najmanja ukupna kiselost: 5,0 g/l;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14,0 g/l.

„Pinerolese” Barbera Superiore

Boja: tamna rubin-crvena;

Miris: vinski, intenzivan;

Okus: suh, svjež, prepoznatljiv;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 % vol.;

Najmanja ukupna kiselost: 5,0 g/l;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 23,0 g/l.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu.

5. **Ažuriranje pravila za uzgoj vinove loze**

Tekst „kako se ne bi promijenila svojstva grožđa i vina.” zamjenjuje se sljedećim:

„kako ne bi bilo štetnih posljedica za kvalitetu grožđa.”

U novoregistriranim ili ponovno zasađenim vinogradima mora se nalaziti najmanje 3 000 trsova po hektaru, što se izračunava pri planiranju razmaka sadnje.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda:

6. **Prilagodba najmanje volumne alkoholne jakosti različitih vrsta novim vrijednostima.**

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost ažurirana je i usklađena s vrijednostima navedenima za prinos u tonama i najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost:

„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
Sir „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

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda:

7. **Uvođenje razdoblja dozrijevanja i naznaka drva u okusu**

Sljedeći su stavci dodani kao opisi vina koja podliježu razdoblju dozrijevanja:

Vina pohranjena u drvenim spremnicima mogu u mirisu i okusu imati blage naznake drva.

„Pinerolese” Nebbiolo: razdoblje dozrijevanja od 12 mjeseci, računajući od 1. studenog godine berbe, od čega najmanje 6 mjeseci u drvenim bačvama.

Izmjena se odnosi na članke 5. i 6. specifikacije proizvoda.

8. **Uključivanje specifikacija za spremnike koji se smiju upotrebljavati**

Za vrste „Pinerolese” Barbera, „Pinerolese” Barbera Superiore, „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Doux d'Henry, „Pinerolese” Ramìe, „Pinerolese” Malvasia i „Pinerolese” Bian Ver dopušteni su isključivo stakleni spremnici.

Dodaje se sljedeći stavak:

Vina s oznakama „Pinerolese” Barbera, „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Doux d'Henry, „Pinerolese” Ramìe, „Pinerolese” Malvasia i „Pinerolese” Bian Ver prezentiraju se isključivo u bocama, koje moraju biti staklene, tradicionalnog oblika i boje te zapremnine dopuštene zakonodavstvom na snazi, osim spremnika od dvije litre.

Vina „Pinerolese” Rosso i „Pinerolese” Rosato iz članka 1. mogu se prezentirati u spremnicima predviđenima zakonodavstvom na snazi, uključujući spremnike koji nisu od stakla, zapremnine dopuštene zakonodavstvom.

Boce se zatvaraju elementima dopuštenima zakonodavstvom na snazi, isključujući krunske čepove za vrste „Pinerolese” Barbera, „Pinerolese” Barbera Superiore, „Pinerolese” Nebbiolo i „Pinerolese” Ramìe.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda.

9. **Izmjena upućivanja na kontrolno tijelo**

Navode se pojedinosti o novom kontrolnom tijelu.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda i odjeljak „Podaci o kontrolnom tijelu” u jedinstvenom dokumentu.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Pinerolese

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22. PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

— 2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vinâ**

—

1. „Pinerolese” Rosso

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta;

Miris: intenzivan, prepoznatljiv, složen;

Okus: suh, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 1150 % vol.;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

2. „Pinerolese” Rosato

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: ružičasta ili svijetla rubin-crvena;

Miris: nježan, ugodan, vinski;

Okus: suh, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 % vol.;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

3. „Pinerolese” Barbera

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: tamna rubin-crvena;

Miris: vinski, intenzivan;

Okus: suh, svjež, prepoznatljiv;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 % vol.;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

4. „Pinerolese” Barbera Superiore

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: tamna rubin-crvena;

Miris: složen, intenzivan;

Okus: suh, prepoznatljive strukture;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 % vol.;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

5. „Pinerolese” Bonarda

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin-crvena;

Miris: vinski, prepoznatljiv i intenzivan;

Okus: lagan i svjež;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 1150 % vol.;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 19,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

6. „Pinerolese” Freisa

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: intenzivna rubin-crvena;

Miris: prepoznatljiv, vinski i intenzivan;

Okus: svjež, katkad oštar;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 % vol.;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 19,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

7. „Pinerolese” Dolcetto

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin-crvena s ljubičastim nijansama;

Miris: nježan, vinski;

Okus: suh, lagan i svjež;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 % vol.;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 19,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

8. „Pinerolese” Doux d'Henry

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: ružičasta različitog intenziteta;

Miris: svjež, voćni i ugodan;

Okus: lagan, skladan, katkad polusuh;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 % vol.;

Ekstrakt bez šećera: 17,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

9. „Pinerolese” Ramìe

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: crvena različitog intenziteta,

Miris: prepoznatljiv, svjež, delikatan;

Okus: suh, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 % vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

10. „Pinerolese” Nebbiolo

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin-crvena, katkad teži prema granatno crvenoj;

Miris: nježan i prepoznatljiv;

Okus: suh, nježan, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 % vol.;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 22,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

11. „Pinerolese” Malvasia

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta;

Miris: prepoznatljiv, katkad intenzivan;

Okus: suh do polusuh, aromatičan, svjež, katkad oštar;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

12. „Pinerolese” Bian Ver

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta, katkad sa zelenkastim nijansama;

Miris: voćni, katkad s biljnim notama;

Okus: suh do polusuh, skladan, svjež;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,00 % vol.;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

—

5.2. *Najveći prinosi*

1. „Pinerolese” Rosso

9 000 kilograma grožđa po hektaru

2. „Pinerolese” Rosato

9 000 kilograma grožđa po hektaru

3. „Pinerolese” Barbera

8 000 kilograma grožđa po hektaru

4. „Pinerolese” Barbera Superiore

7 000 kilograma grožđa po hektaru

5. „Pinerolese” Bonarda

8 000 kilograma grožđa po hektaru

6. „Pinerolese” Freisa

8 000 kilograma grožđa po hektaru

7. „Pinerolese” Dolcetto

8 000 kilograma grožđa po hektaru

8. „Pinerolese” Doux d'Henry

7 000 kilograma grožđa po hektaru

9. „Pinerolese” Ramìe

7 500 kilograma grožđa po hektaru

10. „Pinerolese” Nebbiolo

8 000 kilograma grožđa po hektaru

11. „Pinerolese” Malvasia

9 000 kilograma grožđa po hektaru

12. „Pinerolese” Bian Ver

9 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje uzgoja grožđa za proizvodnju vina uključuje cijela područja sljedećih općina:

Pokrajina Torino:

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.

Pokrajina Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Područje uzgoja grožđa za proizvodnju vina koja mogu nositi oznaku izvornosti „Pinerolese” uz navođenje tradicionalnog izraza Ramìe uključuje cijela područja općina: Pomaretto, Perosa Argentina.

Područje uzgoja grožđa za proizvodnju vina koja mogu nositi oznaku izvornosti „Pinerolese” Nebbiolo uključuje područje sljedećih općina:

Pokrajina Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (ograničeno na područje Rocce), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; na uzvisinama od 350 m do 650 m nadmorske visine;

Pokrajina Cuneo:

Bagnolo, Barge; na uzvisinama od 300 m do 550 m nadmorske visine.

7. **Sorte vinove loze**

Avanà (crno)

Averengo (crno)

Barbera (crno)

Becuet (crno)

Bian Ver (bijelo) – Verdesse (bijelo)

Bonarda (crno)

Chatus (crno)

Dolcetto (crno)

Doux d'Henry (crno)

Freisa (crno)

Malvasia di Candia Aromatica (bijelo) – Malvasia

Malvasia moscata (bijelo)

Nebbiolo (crno)

8. **Opis povezanosti**

8.1. *ZOI „Pinerolese", kategorija „vino" (crno)*

Područje Pinerola ima drevnu tradiciju vinogradarstva. Veliki broj sorti grožđa i okolišni uvjeti pogodni za planinsko vinogradarstvo omogućuju proizvodnju vina snažnog, svježeg i profinjenog karaktera. Vinogradarstvo je dugo bilo zanemareno, ali sad je jedna od najdinamičnijih poljoprivrednih djelatnosti, iako se i dalje smatra da je riječ o „herojskoj" vrsti uzgoja. Osim toga, sve više entuzijasta i istraživača otkriva autohtone sorte i vina koja se proizvode u ograničenoj količini i tražena su, na primjer ona iz Ramìeja u općini Pomaretto, Doux d'Henry ili Avanà, Becuet ili Chatus.

8.2. *ZOI „Pinerolese", kategorija „vino" (bijelo)*

Područje Pinerola, nazvano po glavnoj općini, smješteno je u pokrajini Torino u podnožju Kotijskih Alpa gdje započinje dolina Val Chisone, a na klimatske uvjete tog područja znatno utječu obližnje planine. Poznato je da su područja u podnožju planina, sa svježijom klimom i izvrsnom izloženošću sunčevoj svjetlosti, prikladnija za proizvodnju bijelih vina zbog veće postojanosti kiselosti, mineralnosti i primarnih aroma u vinogradu.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

postupci proizvodnje vina moraju se odvijati u pokrajinama Asti, Alessandria, Cuneo i Torino.

Punjenje u boce na predmetnom području

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

punjenje u boce na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

područje za punjenje u boce smješteno je na području Pijemonta.

Sekundarne sorte u kombinaciji sorti grožđa

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

za proizvodnju crnog vina „Pinerolese” (kategorija „Vino”) uz glavne sorte grožđa (Barbera, Bonarda, Nebbiolo i Chatus, koje su prisutne u kombinaciji sorti grožđa u udjelu od najmanje 50 %), mogu se koristiti druge nearomatične sorte crnog grožđa prikladne za uzgoj u regiji Pijemontu, u udjelu od najviše 50 %.

Za proizvodnju vina „Pinerolese” Ramìe (kategorija „Vino”) uz glavne sorte grožđa (Avaná Avarengo, Chatus i Becuet, koje su prisutne u kombinaciji sorti grožđa u udjelu od najmanje 60 %), mogu se koristiti druge nearomatične sorte grožđa slične boje i prikladne za uzgoj u regiji Pijemontu, u udjelu od najviše 40 %, pojedinačno ili skupno.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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