C/2024/5178

2024.8.22.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/5178)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Pinerolese”

PDO-IT-A1232-AM03

Az értesítés időpontja: 2024.5.24.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver., Barbera Superiore típusok hozzáadása**

Az egységes dokumentum első részében a termelők csoportja négy új bortípus elismerését kéri a Pinerolese DOC-on belül. Az eredetmegjelölés használatára igényt tartó szőlőfajták közül különösen a Nebbiolo – ez a fajta már szerepel a Pinerolese DOC Rosso termékleírásában és az elmúlt években a szőlőültetvényeken és a pincészetekben folytatott kísérletezések bebizonyították, hogy kiemelkedően magas potenciállal rendelkezik –, a Malvasia és a Bian Ver hozzáadása nem tűr halasztást (utóbbiak termesztését csak nemrég engedélyezték, és egyelőre még nincsenek feltüntetve a Pinerolese DOC termékleírásában annak ellenére, hogy a fentebb leírtak szerint régóta hagyományosan jelen vannak a pinerolói szőlőtermesztés történetében). Ezenfelül hozzáadásra került a „Pinerolese Barbera” Superiore típusa, amely lehetővé teszi egy olyan termék minőségi kiemelését, amelyet ugyan mindig is így készítettek, de nem volt lehetőség ennek feltüntetésére a címkén.

A módosítás a termékleírás valamennyi cikkét és az egységes dokumentum „Körülhatárolt földrajzi terület”, „A borok leírása”, „Maximális hozamok”, és „Borszőlőfajták” szakaszait érinti.

2. **Az új Pinerolese Nebbiolo típusokhoz alkalmazható szőlőfajta kombinációk hozzáadása Pinerolese Malvasia és Pinerolese Bian Ver**

A Nebbiolo, a Malvasia és a Bian Ver típusok hozzáadását követően ismertetésre kerülnek az e típusok készítéséhez alkalmazható szőlőfajta kombinációk:

A „Pinerolese” Nebbiolo típus készítéséhez legalább 90 %-ban Nebbiolo fajtát, a fennmaradó részben pedig nem aromás, ugyanolyan színű, a piemonti régióban való termesztésre alkalmas szőlőfajtát kell használni.

A „Pinerolese” Malvasia típushoz alkalmazható szőlőfajta kombinációk: Malvasia Moscata és Malvasia Aromatica di Candia, külön-külön vagy együttesen legalább 85 %-os arányban; a fennmaradó részben pedig ugyanolyan színű, a piemonti régióban való termesztésre alkalmas szőlőfajtát kell használni.

A „Pinerolese” Bian Ver típushoz legalább 85 %-ban Bian Ver fajtát, a fennmaradó részben pedig nem aromás, ugyanolyan színű, a piemonti régióban való termesztésre alkalmas szőlőfajtát kell használni.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

3. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az új „Pinerolese” Nebbiolo típus esetében az előállítási terület a jelenlegi termőterülethez tartozó néhány települést foglalja magában, és meghatározásra kerültek a magassági korlátok is. Ezért az egyértelműség kedvéért hozzáadásra került a kizárólag a Pinerolese Nebbiolo előállítási területét bemutató külön bekezdés.

Az eredeti előállítási terület változatlan marad.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Az új terület határa az eredeti termőterületen belül van.

Ezért a termékleírásban a teljes előállítási terület nem került módosításra.

A borok termőterülete az alábbiakban megjelölt települések teljes területét magában foglalja:

Torino megye:

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 megyében:

Bagnolo, Barge.

A hagyományos „Ramiè" jelöléssel ellátott „Pinerolese" eredetmegjelöléssel rendelkező borok készítésére szolgáló szőlő termőterülete a következő települések teljes területét foglalja magában: Pomaretto, Perosa Argentina.

A „Pinerolese" Nebbiolo eredetmegjelöléssel rendelkező borok készítésére szolgáló szőlő termőterülete a következő települések teljes területét foglalja magában:

Torino megye:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (kizárólag Rocca területe), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; a 350 és 650 méter közötti tengerszint feletti magasságon levő területeken;

Cuneo megyében:

Bagnolo, Barge; a 300 m és 550 m közötti tengerszint feletti magasságon levő területeken.

A módosítás a termékleírás 3. cikkét és az egységes dokumentum „Körülhatárolt földrajzi terület" című szakaszát érinti.

4. **A Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Malvasia, Pinerolese Bian Ver és Pinerolese Barbera Superiore új típusok jellemzőinek hozzáadása**

A Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver és Barbera Superiore típusok hozzáadása miatt a termékleírás a következő jellemzőkkel egészül ki:

„Pinerolese" Nebbiolo:

szín: rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik;

illat: finom és jellegzetes;

zamat: száraz, bársonyos, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 térfogatszázalék

minimális összes savtartalom: 5 g/l

minimális cukormentes kivonat: 21,0 g/l

„Pinerolese" Malvasia

szín: változó intenzitású szalmasárga

illat: jellegzetes, sőt intenzív aroma;

zamat: száraz vagy félszáraz, aromás, friss, csendes, néha élénk.

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %

minimális összes: 5,00 g/l

minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l

„Pinerolese" Bian Ver

szín: szalmasárga, zöldes árnyalatokkal;

illat: gyümölcsös, időnként fűre emlékeztető jegyekkel;

zamat: száraz vagy félszáraz, harmonikus, friss, csendes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 térfogatszázalék;

minimális összes savtartalom: 5,0 g/l

minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

„Pinerolese” Barbera Superiore

szín: mély rubinvörös;

illat: boros, intenzív;

zamat: száraz, friss, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 térfogatszázalék;

minimális összes savtartalom: 5,0 g/l

minimális cukormentes kivonat: 23,0 g/l

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” szakaszát érinti.

5. **A szőlészeti előírások aktualizálása**

A „nem befolyásolhatják a szőlő és a borok jellemzőit” szövegrész helyébe a következő szöveg lép:

„nem befolyásolhatják hátrányosan a szőlő minőségét”.

Az újonnan nyilvántartásba vett vagy újratelepítendő szőlőültetvényeknek – a telepítési terv alapján számítva – hektáronként legalább 3 000 tőkéből kell állniuk.

A módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti

6. **A különböző típusok minimális alkoholtartalmának az új értékekhez való igazítása**

A minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban kifejezett értékei frissítésre kerültek, összehangolva azokat a tonnában kifejezett hozam és a minimális természetes alkoholtartalom térfogatszázalékban kifejezett értékeivel:

„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

A módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

7. **Az érlelési időszak és a fás jegyekre utaló jellemző hozzáadása**

A szöveg a következő, az olyan borok jellemzőit bemutató bekezdésekkel egészül ki, amelyeknél érlelési időszak került meghatározásra:

Fából készült tárolóedényekben történő tárolás esetén a borok illata és íze enyhén fás jegyeket mutathat.

Pinerolese Nebbiolo: A szüret évének november 1-jétől számított 12 hónapos érlelés, ebből legalább 6 hónapig fahordóban.

A módosítás a termékleírás 5. és 6. cikkét érinti.

8. **A felhasználható tárolóedényekre vonatkozó előírások hozzáadása**

A Pinerolese Barbera, Pinerolese Barbera Superiore, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia és Pinerolese Bian Ver típusok esetében kizárólag üvegedények használhatók.

A szöveg a következő bekezdéssel egészül ki:

A Pinerolese Barbera, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia és Pinerolese Bian Ver eredetmegjelölések esetében kizárólag hagyományos formájú és színű, a hatályos jogszabályok által megengedett űrtartalmú üvegpalackok – kivéve a kétliteres palackokat – használhatók.

Az 1. cikkben említett „Pinerolese" Rosso és „Pinerolese" Rosato borok a hatályos jogszabályok által előírt tárolóedényekbe csomagolhatók, beleértve a jogszabályok által megengedett űrtartalmú, az üvegtől eltérő tárolóedényeket is.

A borosüvegek lezárására a hatályos jogszabályok által engedélyezett eszközök használhatók, kizárva a koronakupak használatát a „Pinerolese" Barbera, a „Pinerolese" Barbera Superiore, a „Pinerolese" Nebbiolo és a „Pinerolese" Ramie típus esetében.

A módosítás a termékleírás 8. cikkét érinti.

9. **A felügyeleti szerv változására vonatkozó hivatkozás**

Feltüntetésre kerülnek az új felügyeleti szerv adatai.

A módosítás a termékleírás 10. cikkét és az egységes dokumentum „A felügyeleti szerv adatai" című szakaszát érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Pinerolese

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Ez az oszlop részletekkel szolgál az adott vámtarifaszám alá tartozó termékekről*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECETEK

— 2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett borokat is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

—

1. „Pinerolese" rosso

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: változó intenzitású rubinvörös;

illat: intenzív, karakteres, összetett;

zamat: száraz, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 5,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

2. „Pinerolese” rosato

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: rózsaszín vagy világos rubin;

illat: finom, kellemes, boros;

zamat: száraz, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

3. „Pinerolese” Barbera

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: mély rubinvörös;

illat: boros, intenzív;

zamat: száraz, friss, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

4. „Pinerolese” Barbera Superiore

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: mély rubinvörös;

illat: összetett, intenzív;

zamat: száraz, jellegzetes szerkezetű;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

5. „Pinerolese” Bonarda

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: rubinvörös;

illat: boros, jellegzetes és intenzív;

zamat: lágy és friss;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 19,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

6. „Pinerolese” Freisa

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: intenzív rubinvörös;

illat: jellegzetesen boros és intenzív;

zamat: friss, esetenként üde;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 19,0 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

7. „Pinerolese” Dolcetto

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: rubinvörös ibolyás árnyalatokkal;

illat: finom és boros;

zamat: száraz, lágy és friss;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 19,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

8. „Pinerolese” Doux d'Henry

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: változó intenzitású rózsaszín;

illat: friss, gyümölcsös és kellemes;

zamat: lágy, harmonikus, néha félszáraz;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

9. „Pinerolese” Ramìe

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: változó intenzitású vörös;

illat: jellegzetes, friss, finom;

zamat: száraz, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

10. „Pinerolese” Nebbiolo

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: rubinvörös amely néha gránátszínbe hajlik;

illat: finom és jellegzetes;

zamat: száraz, finom, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 térfogatszázalék

minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

11. „Pinerolese” Malvasia

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: változó intenzitású szalmasárga

illat: jellegzetes, néha intenzív;

zamat: a száraztól a félszárazig, aromás, friss, néha élénk.

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %

minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

12. „Pinerolese” Bian Ver

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

szín: szalmasárga, néha halványzöld árnyalatokkal.

illat: gyümölcsös, időnként fűre emlékeztető jegyekkel;

zamat: száraztól a közepesen szárazig, harmonikus, friss;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom: 5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

—

5.2. *Maximális hozamok*

1. „Pinerolese” Rosso

hektáronként 9 000 kilogramm szőlő

2. „Pinerolese” Rosato

hektáronként 9 000 kilogramm szőlő

3. „Pinerolese” Barbera

hektáronként 8 000 kilogramm szőlő

4. „Pinerolese” Barbera Superiore

hektáronként 7 000 kilogramm szőlő

5. „Pinerolese” Bonarda

hektáronként 8 000 kilogramm szőlő

6. „Pinerolese” Freisa

hektáronként 8 000 kilogramm szőlő

7. „Pinerolese” Dolcetto

hektáronként 8 000 kilogramm szőlő

8. „Pinerolese” Doux d'Henry

hektáronként 7 000 kilogramm szőlő

9. „Pinerolese” Ramìe

hektáronként 7 500 kilogramm szőlő

10. „Pinerolese” Nebbiolo

hektáronként 8 000 kilogramm szőlő

11. „Pinerolese” Malvasia

hektáronként 9 000 kilogramm szőlő

12. „Pinerolese” Bian Ver

hektáronként 9 000 kilogramm szőlő

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A borok termőterülete az alábbiakban megjelölt települések teljes területét magában foglalja:

Torino megye:

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 megyében:

Bagnolo, Barge.

A hagyományos „Ramiè” jelöléssel ellátott „Pinerolese” eredetmegjelöléssel rendelkező borok készítésére szolgáló szőlő termőterülete a következő települések teljes területét foglalja magában: Pomaretto, Perosa Argentina.

A „Pinerolese” Nebbiolo eredetmegjelöléssel ellátott borok készítésére szolgáló szőlő termőterülete a következő települések területét foglalja magában:

Torino megye:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (kizárólag Rocca területére korlátozva), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; a 350 és 650 méter közötti tengerszint feletti magasságon levő területeken;

Cuneo megyében:

Bagnolo, Barge; a 300 és 550 méter közötti tengerszint feletti magasságon levő területeken.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *„Pinerolese" DOC Kategória: „Bor" (vörös)*

A Pinerolese területe ősi bortermelői hagyományokkal rendelkezik; a széleskörű szőlőfajta kombinációk és a hegyvidéki szőlőtermesztésre jellemző környezeti feltételek lehetővé teszik a jellegzetes karakterű, friss és elegáns borok készítését. Hosszú ideig tartó kihagyás után a szőlőtermesztés ma már az egyik legdinamikusabb mezőgazdasági tevékenységek közé tartozik, és bár továbbra is „heroikus" munkát igényel, mégis egyre több rajongót és kutatót vonz az őshonos szőlőfajták felfedezése és a Pomaretto területén termesztett Ramìe fajtából korlátozott mennyiségben előállított olyan keresett termékek készítése, mint a Doux d'Henry vagy az Avanà, a Becuet vagy a Chatus.

8.2. *„Pinerolese" DOC Kategória: „Bor" (fehér)*

A Pinerolese területe a központi településről, a Torino megyében, a Cotti-Alpok hegyaljai részének a Val Chisone-völgy síksággal való találkozásánál fekvő Pinerolóról kapta a nevét; a területet erősen befolyásolják a hegyvidék közelsége által meghatározott éghajlati viszonyok. Köztudott, hogy a hűvösebb éghajlatú, napsütésnek bőségesen kitett hegyaljai területek potenciálisan alkalmasabbak fehérborok készítésére, mivel a savtartalom, az ásványianyag-tartalom és az elsődleges aromák jobban megmaradnak a szőlőben.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borkészítési műveleteket Asti, Alessandria, Cuneo és Torino megyében kell elvégezni.

Palackozás a területen belül

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A palackozási terület Piemont teljes területét lefedi.

Kiegészítő fajták a szőlőfajta kombinációban

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Pinerolese” rosso (Kategória: „Bor”) készítéséhez a fő szőlőfajták (Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Chatus, amelyek aránya a szőlőfajták összetételében legalább 50 %) mellett legfeljebb 50 %-ban más, a Piemonti régióban való termesztésre alkalmas nem aromás vörös szőlőfajták is felhasználhatók.

A „Pinerolese” Ramie (Kategória: „Bor”) készítéséhez a fő szőlőfajták (Avanà Avarengo, Chatus, Becuet, amelyek aránya a szőlőfajták összetételében legalább 60 %) mellett legfeljebb 40 %-ban más, hasonló színű, nem aromás, a Piemonti régióban való termesztésre alkalmas szőlőfajták is felhasználhatók önmagukban vagy együttesen.

A termékleíráshoz vezető link

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