C/2024/5178

2024 8 22

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/5178)

Šis pranešimas skelbiamas Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Pinerolese“

PDO-IT-A1232-AM03

Pranešimo data: 2024 5 24

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Įtraukiamos naujos vyno rūšys „Nebbiolo“, „Malvasia“, „Bian Ver“ ir „Barbera Superiore“**

Gamintojų asociacija prašo į šio bendrojo dokumento pirmą skirsnį įtraukti keturias naujas SKVN „Pinerolese“ žymimo vyno rūšis. Konkrečiai siekiama įtraukti vynuogių veisles, kurias būtų galima naudoti su saugoma kilmės vienos nuoroda, t. y. „Nebbiolo“ (ši vynuogių veislė jau yra įtraukta į SKVN „Pinerolese“ ir terminu „Rosso“ žymimo vyno produkto specifikaciją, nes pastaraisiais metais eksperimentuojant vynuogyne ir vyno daryklose atskleistas didelis jos potencialas), „Malvasia“ ir „Bian Ver“ (visai neseniai suteiktas leidimas auginti šių dviejų veislių vynuoges ir jos dar nėra įtrauktos į SKVN „Pinerolese“ žymimo vyno produkto specifikaciją, nors, kaip paaiškinta pirmiau, jos yra neatsiejama vynuogių, iš kurių gaminamas vynas „Pinerolese“, auginimo istorijos dalis). Be to, įtraukta vyno „Pinerolese Barbera“ rūšis „Superiore“, todėl galima klasifikuoti visada taikytą gamybos būdą, kurio anksčiau nebuvo galima nurodyti etiketėje.

Pakeitimas susijęs su visais produkto specifikacijos straipsniais ir bendrojo dokumento punktais „Nustatyta geografinė vietovė“, „Vyno (-ų) aprašymas“, „Didžiausias derlius“ ir „Vyninių vynuogių veislės“.

2. **Įtraukiamos naujos vynuogių veislės, iš kurių gaminami rūšių „Pinerolese Nebbiolo“, „Pinerolese Malvasia“ ir „Pinerolese Bian Ver“ vynai**

Kadangi įtrauktos vyno rūšys „Nebbiolo“, „Malvasia“ ir „Bian Ver“, šių rūšių vynuogių veislių derinys nurodomas toliau.

Vynas „Pinerolese Nebbiolo“: ne mažiau kaip 90 % veislės „Nebbiolo“ vynuogių, o likusią dalį sudaro panašios spalvos nearomatinės vynuogės, tinkamos auginti Pjemonto regione.

Vynas „Pinerolese Malvasia“: ne mažiau kaip 85 % veislių „Malvasia Moscata“ ir „Malvasia Aromatici di Candia“ vynuogės (kartu arba atskirai), o likusią dalį gali sudaryti panašios spalvos vynuogės, tinkamos auginti Pjemonto regione.

Vynas „Pinerolese Bian Ver“: ne mažiau kaip 85 % veislės „Bian Ver“ vynuogių, o likusią dalį gali sudaryti panašios spalvos nearomatinės vynuogės, tinkamos auginti Pjemonto regione.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu.

3. **Nustatyta geografinė vietovė**

Naujos rūšies „Pinerolese Nebbiolo“ vyno gamybos vietovė apima tik tam tikras dabartinės gamybos vietovės savivaldybes, taip pat taikomi aukščio apribojimai. Taigi, siekiant aiškumo, įtraukta speciali pastraipa apie rūšies „Pinerolese Nebbiolo“ vyno gamybos vietovę.

Pirminė gamybos vietovė nekeičiama.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Nustatytos naujos vietovės ribos yra pirminėje vietovėje.

Taigi produkto specifikacijoje nurodyta bendra gamybos vietovė nepakeista.

Vynui gaminti naudojamų vynuogių auginimo vietovė apima visą toliau nurodytų savivaldybių teritoriją.

Turino provincija:

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.

Kuneo provincija:

Bagnolo, Barge.

Vynui, kuris gali būti žymimas kilmės vietos nuoroda „Pinerolese“ ir tradiciniu terminu „Ramìe“, gaminti naudojamų vynuogių auginimo vietovė apima visą toliau nurodytų savivaldybių teritoriją: Pomaretto, Perosa Argentina.

Vynui, kuris gali būti žymimas kilmės vietos nuoroda „Pinerolese Nebbiolo“, gaminti naudojamų vynuogių auginimo vietovė apima visą toliau nurodytų savivaldybių teritoriją.

Turino provincija:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (tik Rokos teritorija), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; ne didesniame nei 350–650 m aukštyje virš jūros lygio.

Kuneo provincija:

Bagnolo, Barge; ne didesniame nei 300–550 m aukštyje virš jūros lygio.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsniu ir bendrojo dokumento punktu „Nustatyta geografinė vietovė“.

4. **Įtraukiami naujų rūšių „Pinerolese Nebbiolo“, „Pinerolese Malvasia“, „Pinerolese Bian Ver“ ir „Pinerolese Barbera Superiore“ vynų aprašymai**

Kadangi įtrauktos naujos vyno rūšys „Nebbiolo“, „Malvasia“, „Bian Ver“ ir „Barbera Superiore“, įtraukiami toliau nurodyti aprašymai.

Vynas „Pinerolese Nebbiolo“

Spalva: rubino raudonumo, kartais įgauna granato atspalvį.

Aromatas: subtilus ir savitas.

Skonis: sausas, švelnus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 %.

Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21,0 g/l.

Vynas „Pinerolese Malvasia“

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Aromatas: išskirtinis kvapas, kartais intensyvus.

Skonis: sausas arba pusiau sausas, aromatingas, gaivus, neputojantis, kartais ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,00 g/l.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l.

Vynas „Pinerolese Bian Ver“

Spalva: šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais.

Aromatas: vaisiškas, kartais jaučiamas žolės pokvapis.

Skonis: sausas arba pusiau sausas, harmoningas, gaivus, neputojantis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l.

Vynas „Pinerolese Barbera Superiore“

Spalva: tamsi rubino raudonumo.

Aromatas: vyninis, intensyvus.

Skonis: sausas, gaivus, savitas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 13,00 %.

Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23,0 g/l.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento punktu „Vyno (-ų) aprašymas“.

5. **Atnaujinamos vynuogių auginimo taisyklės**

Formuluotė „kad nepakistų vynuogių ir vyno savybės“ pakeičiama formuluote

„kad nebūtų daromas neigiamas poveikis vynuogių kokybei“.

Registruotuose naujuose arba atsodintuose vynuogynuose turi būti ne mažiau kaip 3 000 vynmedžių viename hektare, skaičiuojant pagal sodinimo planą.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu.

6. **Įvairių vyno rūšių minimali alkoholio koncentracija tūrio procentais pritaikoma prie naujų verčių**

Atnaujinta mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais, suderinant ją su nurodytomis išeigos tonomis ir minimalia natūralia alkoholio koncentracija tūrio procentais:

Vynas „Pinerolese Rosso“	9	11,50
Vynas „Pinerolese Rosato“	9	11,00
Vynas „Pinerolese Barbera“	8	12,00
Vynas „Pinerolese Barbera Superiore“	7	13,00
Vynas „Pinerolese Bonarda“	8	11,50
Vynas „Pinerolese Freisa“	8	11,50
Vynas „Pinerolese Dolcetto“	8	11,50
Vynas „Pinerolese Doux d'Henry“	7	10,50
Vynas „Pinerolese Ramìe“	7,5	11,50
Vynas „Pinerolese Nebbiolo“	8	12,50
Vynas „Pinerolese Malvasia“	9	11,00
Vynas „Pinerolese Bian Ver“	9	11,00

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu.

7. **Įtraukiamas brandinimo laikotarpis ir medienos skonis**

Siekiant aprašyti vynus, kuriems taikomas brandinimo laikotarpis, įtrauktos toliau nurodytos pastraipos.

Medinėse talpyklose laikomi vynai gali turėti švelnų medienos kvapą ir skonį.

Vynas „Pinerolese Nebbiolo“: brandinamas 12 mėnesių, skaičiuojant nuo derliaus metų lapkričio 1 d., iš jų bent 6 mėnesius – medinėse statinėse.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 ir 6 straipsniais.

8. **Įtraukiamos naudotinų talpyklų specifikacijos**

Nustatyta, kad vynams „Pinerolese Barbera“, „Pinerolese Barbera Superiore“, „Pinerolese Nebbiolo“, „Pinerolese Doux d'Henry“, „Pinerolese Ramìe“, „Pinerolese Malvasia“ ir „Pinerolese Bian Ver“ galima naudoti tik stiklines talpyklas.

Įterpiama ši pastraipa:

Pavadinimais „Pinerolese Barbera“, „Pinerolese Nebbiolo“, „Pinerolese Doux d'Henry“, „Pinerolese Ramìe“, „Pinerolese Malvasia“ ir „Pinerolese Bian Ver“ žymimi vynai pateikiami tik stikliniuose ir tradicinės formos bei spalvos buteliuose, kurių talpa leidžiama pagal galiojančius teisės aktus, išskyrus dviejų litrų talpos talpyklas.

1 straipsnyje nurodyti vynai „Pinerolese Rosso“ ir „Pinerolese Rosato“ gali būti pateikiami galiojančiuose teisės aktuose numatytose talpyklose, įskaitant ne tik stiklines talpyklas, kurių talpa yra leidžiama pagal teisės aktus.

Buteliai užkemšami naudojant galiojančiais teisės aktais leidžiamus įtaisus, išskyrus metalinius kamštelius vynams „Pinerolese Barbera“, „Pinerolese Barbera Superiore“, „Pinerolese Nebbiolo“ ir „Pinerolese Ramìe“ užkimšti.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu.

9. **Keičiama nuoroda į kontrolės įstaigą**

Nurodyta informacija apie naują kontrolės įstaigą.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsniu ir bendrojo dokumento punktu „Informacija apie kontrolės įstaigą“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Pinerolese

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

— 2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

–

1. Vynas „Pinerolese Rosso“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudonumo.

Aromatas: stiprus, savitas, kompleksiškas.

Skonis: sausas, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

2. Vynas „Pinerolese Rosato“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: rausva arba šviesi rubino raudonumo.

Aromatas: subtilus, malonus, vyninis.

Skonis: sausas, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

3. Vynas „Pinerolese Barbera“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: tamsi rubino raudonumo.

Aromatas: vyninis, intensyvus.

Skonis: sausas, gaivus, savitas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

4. Vynas „Pinerolese Barbera Superiore“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: tamsi rubino raudonumo.

Aromatas: kompleksiškas, intensyvus.

Skonis: sausas, savitos struktūros.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 13,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

5. Vynas „Pinerolese Bonarda“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: rubino raudonumo.

Aromatas: vyninis, savitas ir intensyvus.

Skonis: švelnus ir gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 19,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

6. Vynas „Pinerolese Freisa“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: sodri rubino raudonumo.

Aromatas: savitas, vyninis ir intensyvus.

Skonis: gaivus, kartais ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 19,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

7. Vynas „Pinerolese Dolcetto“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: rubino raudonumo su violetiniais atspalviais.

Aromatas: subtilus ir vyninis.

Skonis: sausas, švelnus ir gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 19,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

8. Vynas „Pinerolese Doux d’Henry“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rausva.

Aromatas: gaivus, vaisiškas ir malonus.

Skonis: švelnus, harmoningas, kartais pusiau sausas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,50 %.

Becukrio ekstrakto kiekis: 17,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

9. Vynas „Pinerolese Ramìe“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo raudona.

Aromatas: savitas, gaivus, subtilus.

Skonis: sausas, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

10. Vynas „Pinerolese Nebbiolo“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: rubino raudonumo, kartais įgauna granato atspalvį.

Aromatas: subtilus ir savitas.

Skonis: sausas, subtilus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 22,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

11. Vynas „Pinerolese Malvasia“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Aromatas: savitas, kartais intensyvus.

Skonis: nuo sauso iki pusiau sauso, aromatingas, gaivus, kartais ryškus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

12. Vynas „Pinerolese Bian Ver“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: šiaudų geltonumo, kartais su žalsvais atspalviais.

Aromatas: vaisiškas, kartais jaučiamas žolės pokvapis.

Skonis: nuo sauso iki pusiau sauso, harmoningas, gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre).

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

–

5.2. *Didžiausias derlius*

1. Vynas „Pinerolese Rosso“

9 000 kg vynuogių iš hektaro

2. Vynas „Pinerolese Rosato“

9 000 kg vynuogių iš hektaro

3. Vynas „Pinerolese Barbera“

8 000 kg vynuogių iš hektaro

4. Vynas „Pinerolese Barbera Superiore“

7 000 kg vynuogių iš hektaro

5. Vynas „Pinerolese Bonarda“

8 000 kg vynuogių iš hektaro

6. Vynas „Pinerolese Freisa“

8 000 kg vynuogių iš hektaro

7. Vynas „Pinerolese Dolcetto“

8 000 kg vynuogių iš hektaro

8. Vynas „Pinerolese Doux d'Henry“

7 000 kg vynuogių iš hektaro

9. Vynas „Pinerolese Ramìe“

7 500 kg vynuogių iš hektaro

10. Vynas „Pinerolese Nebbiolo“

8 000 kg vynuogių iš hektaro

11. Vynas „Pinerolese Malvasia“

9 000 kg vynuogių iš hektaro

12. Vynas „Pinerolese Bian Ver“

9 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynui gaminti naudojamų vynuogių auginimo vietovė apima visą toliau nurodytų savivaldybių teritoriją.

Turino provincija:

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.

Kuneo provincija:

Bagnolo, Barge.

Vynui, kuris gali būti žymimas kilmės vietos nuoroda „Pinerolese“ ir tradiciniu terminu „Ramiè“, gaminti naudojamų vynuogių auginimo vietovė apima visą toliau nurodytų savivaldybių teritoriją: Pomaretto, Perosa Argentina.

Vynui, kuris gali būti žymimas kilmės vietos nuoroda „Pinerolese Nebbiolo“, gaminti naudojamų vynuogių auginimo vietovė apima visą toliau nurodytų savivaldybių teritoriją.

Turino provincija:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (tik Rokos teritorija), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; ne didesniame nei 350–650 m aukštyje virš jūros lygio.

Kuneo provincija:

Bagnolo, Barge; ne didesniame nei 300–550 m aukštyje virš jūros lygio.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„Avanà N.“

„Averengo N.“

„Barbera N.“

„Becuet N.“

„Bian Ver B.“ – „Verdesse B.“

„Bonarda N.“

„Chatus N.“

„Dolcetto N.“

„Doux d'Henry N.“

„Freisa N.“

„Malvasia di Candia Aromatica B.“ – „Malvasia“

„Malvasia moscata B.“

„Nebbiolo N.“.

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *SKVN „Pinerolese“, kategorija „Vynas“ (raudonasis vynas)*

Vyno „Pinerolese“ gamybos vietovė mena ilgaamžes vynuogių auginimo tradicijas. Kadangi joje auginamos įvairių veislių vynuogės, taip pat dėl aplinkos sąlygų, kurios būdingos vynuogių auginimui kalnuose, vietovėje gali būti gaminami ryškiomis, gaiviomis ir subtiliomis savybėmis pasižymintys vynai. Nors ilgą laiką vynuogių auginimas buvo apleistas, dabar jis yra viena dinamiškiausių žemės ūkio veiklų; vynuogių auginimas tebėra vertinamas kaip „herojiška“ veikla. Vis daugiau vyno mėgėjų ir tyrėjų atranda vietines veisles ir ribotos gamybos bei ieškomus vynus, kaip antai gaminamus iš veislės „Ramìe“ vynuogių Pomareto vietovėje, taip pat veislių „Doux d'Henry“ arba „Avanà“, „Becuet“ arba „Chatus“.

8.2. *SKVN „Pinerolese“, kategorija „Vynas“ (baltasis vynas)*

Vietovės „Pinerolese“, kurios pavadinimas kildinamas iš jos pagrindinės savivaldybės – Pinerolo – Turino provincijoje, Kotijaus Alpių papėdėje, kur atsiveria Kizonės slėnio lyguma, klimatą itin lemia šalia esantys kalnai. Žinoma, kad prieškalnės, kurių klimatas gaivesnis ir kuriose daug saulės šviesos, galimai yra tinkamesnės baltiesiems vynams gaminti, nes vynuogynuose vynuogės geriau išlaiko rūgštingumą, minerališkumą ir pirminius aromatus.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Teisinis pagrindas:

ES teisės aktai.

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Vyno gamyba turi būti vykdoma Asčio, Alesandrijos, Kuneo ir Turino provincijose.

Išpilstymas į butelius vietovėje

Teisinis pagrindas:

ES teisės aktai.

Papildomų sąlygų rūšis:

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas:

Išpilstymo į butelius vietovė yra Pjemonto teritorijoje.

Vynuogių veislių derinio papildomos veislės

Teisinis pagrindas:

ES teisės aktai.

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Gaminant raudonąjį vyną „Pinerolese“ (vyno kategorija), be pagrindinių veislių vynuogių („Barbera“, „Bonarda“, „Nebbiolo“ ir „Chatus“, kurių vynuogių veislių derinyje yra ne mažiau kaip 50 %), kitų nearomatinių raudonųjų vynuogių veislių, tinkamų auginti Pjemonto regione, galima naudoti ne daugiau kaip 50 %.

Gaminant vyną „Pinerolese Ramìe“ (vyno kategorija), be pagrindinių veislių vynuogių („Avanà Avarengo“, „Chatus“ ir „Becuet“, kurių vynuogių veislių derinyje yra ne daugiau kaip 60 %), kitų panašios spalvos nearomatinių vynuogių veislių, tinkamų auginti Pjemonto regione, galima naudoti ne daugiau kaip 40 % (atskirai arba kartu).

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS NUORODA

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