C/2024/5178

22.8.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/5178)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Pinerolese”

PDO-IT-A1232-AM03

Paziņojuma datums: 24.5.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. “Nebbiolo”, “Malvasia”, “Bian Ver” un “Barbera” Superiore paveida iekļaušana

Ražotāju apvienība lūdz šā vienotā dokumenta pirmajā punktā iekļaut četrus jaunus ar KCVN “Pinerolese” apzīmētā vīna paveidus. Konkrētāk, kā šķirnes, kuras var izmantot ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanā, paredzēts iekļaut “Nebbiolo” (šī šķirne jau ir ar KCVN “Pinerolese” *Rosso* apzīmētā produkta specifikācijā un pēdējos gados ir izrādījusies ļoti piemērota eksperimentiem vīndārzā un vīna darītavā), kā arī “Malvasia” un “Bian Ver” (tikai nesen apstiprinātas audzēšanai un vēl nav iekļautas ar KCVN “Pinerolese” apzīmētā produkta specifikācijā, lai gan ir cieši iesakņojušās “Pinerolese” vīnkopības vēsturē, kā paskaidrots iepriekš). Attiecībā uz “Pinerolese” “Barbera” iekļauts arī *Superiore* paveids, tā ļaujot klasificēt produkciju, kura vienmēr tikusi ražota, bet kuras ražošanas paņēmienu iepriekš nav bijis iespējams norādīt marķējumā.

Šis grozījums attiecas uz visiem produkta specifikācijas punktiem, kā arī uz vienotā dokumenta punktu “Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals”, “Vīnu apraksts”, “Maksimālās ražas” un “Vīna vīnogu šķirnes”.

2. Jauno šķirņu iekļaušana paveidos “Pinerolese” “Nebbiolo”, “Pinerolese” “Malvasia” un “Pinerolese” “Bian Ver”

Ņemot vērā šķirņu “Nebbiolo”, “Malvasia” un “Bian Ver” pievienošanu, turpmāk ir aprakstīts šo šķirņu vīnogu salikums minētajos veidos.

“Pinerolese” “Nebbiolo”: vismaz 90 % “Nebbiolo”, bet atlikušo daļu veido vīnogas, kas pieder pie līdzīgas krāsas nearomātiskām šķirnēm, kuras piemērotas audzēšanai Pjemontas reģionā.

“Pinerolese” “Malvasia” vīnogu šķirņu salikums: “Malvasia Moscata” un “Malvasia Aromatici di Candia” atsevišķi vai kopā – vismaz 85 %, bet pārējo daļu var veidot vīnogas, kas pieder pie līdzīgas krāsas šķirnēm, kuras piemērotas audzēšanai Pjemontas reģionā.

“Pinerolese” “Bian Ver”: vismaz 85 % “Bian Ver”, bet pārējo daļu var veidot vīnogas, kas pieder pie līdzīgas krāsas nearomātiskām šķirnēm, kuras piemērotas audzēšanai Pjemontas reģionā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu.

3. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Jaunā “Pinerolese” “Nebbiolo” paveida ražošanas apgabalā ietilpst tikai dažu to pašvaldību teritorija, kuras veido pašreizējo ražošanas apgabalu, un pastāv arī augstuma ierobežojumi. Tāpēc skaidrības labad ir pievienota īpaša rindkopa par “Pinerolese” “Nebbiolo” ražošanas apgabalu.

Sākotnējais ražošanas apgabals nav mainīts.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Jaunā apgabala robežas iekļaujas sākotnējā apgabalā.

Tāpēc specifikācijā norādītajā ražošanas apgabalā nav veiktas nekādas izmaiņas.

Vīnu ražošanai paredzēto vīnogu audzēšanas apgabals pilnībā aptver šādu pašvaldību teritoriju:

Turīnas provincē –

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 provincē –

Bagnolo, Barge.

Ar cilmes vietas nosaukumu "Pinerolese", ko papildina tradicionālais apzīmējums *Ramìe*, apzīmēto vīnu ražošanai paredzēto vīnogu audzēšanas apgabals pilnībā aptver šādu pašvaldību teritoriju: *Pomaretto, Perosa Argentina*.

Ar cilmes vietas nosaukumu "Pinerolese" "Nebbiolo" apzīmēto vīnu ražošanai paredzēto vīnogu audzēšanas apgabals ietver šādu pašvaldību teritoriju:

Turīnas provincē –

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (tikai *Rocca* teritorija), *Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo*; augstums – no 350 līdz 650 metriem virs jūras līmeņa;

Kuneo provincē –

Bagnolo, Barge; augstums – no 300 līdz 550 metriem virs jūras līmeņa.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punktu un vienotā dokumenta punktu "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals".

4. **Jauno paveidu "Pinerolese" "Nebbiolo", "Pinerolese" "Malvasia", "Pinerolese" "Bian Ver" un "Pinerolese" "Barbera" Superiore aprakstu iekļaušana**

Ņemot vērā paveidu "Nebbiolo", "Malvasia", "Bian Ver" un "Barbera" *Superiore* pievienošanu, ir pievienoti tālāk dotie apraksti.

"Pinerolese" "Nebbiolo"

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt ar granātsarkanu toni.

Smarža: izsmalcināta un savdabīga.

Garša: sausa, samtaina, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %.

Minimālais kopējais skābums: 5 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

"Pinerolese" "Malvasia"

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: savdabīga, dažkārt intensīva.

Garša: sausa vai pussausa, aromātiska, svaiga, rāma, dažkārt dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais kopējais skābums: 5,00 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

"Pinerolese" "Bian Ver"

Krāsa: salmdzeltena ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: augļaina, dažkārt ar zāles notīm.

Garša: sausa vai pussausa, harmoniska, svaiga, rāma.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais kopējais skābums: 5,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

“Pinerolese” “Barbera” *Superiore*

Krāsa: tumši rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, intensīva.

Garša: sausa, svaiga, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,00 %.

Minimālais kopējais skābums: 5,0 g/l.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23,0 g/l.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta punktu “Vīnu apraksts”.

5. **Vīnkopības noteikumu atjaunināšana**

Vārdus “lai nemainītu vīnogu un vīna īpašības” aizstāj ar vārdiem

“lai negatīvi neietekmētu vīnogu kvalitāti”.

Jaunreģistrētos vai pārstādītos vīndārzos jābūt vismaz 3 000 vīnkokiem uz hektāru, un to aprēķina, pamatojoties uz stādīšanas plānu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu.

6. **Dažādo veidu minimālās spirta tilpumkoncentrācijas pielāgošana jaunajām vērtībām**

Atjaunināta minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija, to saskaņojot ar ražas tonnām un minimālo dabisko spirta tilpumkoncentrāciju:

“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” *Ramìe*	7,5	11,50
“Pinerolese” “Nebbiolo”	8	12,50
“Pinerolese” “Malvasia”	9	11,00
“Pinerolese” “Bian Ver”	9	11,00

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu.

7. **Izturēšanas perioda un koksnes garšas iekļaušana**

Izturēšanai paredzēto vīnu aprakstiem pievieno šādas rindkopas:

“Koka traukos glabātajiem vīniem var piemist viegla koksnes smarža un garša.

"Pinerolese" "Nebbiolo": iztur 12 mēnešus, skaitot no ražas gada 1. novembra, un no tiem vismaz 6 mēnešus – koka mucās."

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. un 6. punktu.

8. **Norādījumu par izmantojamajiem traukiem iekļaušana**

Paveidiem "Pinerolese" "Barbera", "Pinerolese" "Barbera" *Superiore*, "Pinerolese" "Nebbiolo", "Pinerolese" "Doux d'Henry", "Pinerolese" *Ramìe*, "Pinerolese" "Malvasia" un "Pinerolese" "Bian Ver" izmanto tikai stikla traukus.

Pievieno šādu rindkopu:

"Ar nosaukumu "Pinerolese" "Barbera", "Pinerolese" "Nebbiolo", "Pinerolese" "Doux d'Henry", "Pinerolese" *Ramìe*, "Pinerolese" "Malvasia" un "Pinerolese" "Bian Ver" apzīmētos vīnus pilda tikai tradicionālas krāsas un formas stikla pudelēs, kuru tilpums atbilst spēkā esošajos tiesību aktos atļautajam tilpumam, bet nepilda divlitru traukos.

Specifikācijas 1. punktā minētos vīnus "Pinerolese" *Rosso* un "Pinerolese" *Rosato* var pildīt spēkā esošajos tiesību aktos paredzētajos traukos – arī traukos, kas nav stikla trauki –, kuru tilpums atbilst tiesību aktos atļautajam tilpumam.

Pudeles noslēdz ar spēkā esošajos tiesību aktos atļautiem paņēmieniem. Paveidiem "Pinerolese" "Barbera", "Pinerolese" "Barbera" *Superiore*, "Pinerolese" "Nebbiolo" un "Pinerolese" *Ramìe* neizmanto kroņkorķus."

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu.

9. **Izmaiņas norādēs par kontroles struktūru**

Norādīta informācija par jauno kontroles struktūru.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10. punktu un vienotā dokumenta punktu, kurā minēta informācija par kontroles struktūru.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Pinerolese

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

— 2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

—

1. "Pinerolese" Rosso

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: intensīva, savdabīga, sarežģīta.

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

2. “Pinerolese” Rosato

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: sārta vai gaiši rubīnsarkana.

Smarža: maiga, patīkama, vīnam raksturīga.

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

3. “Pinerolese” “Barbera”

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: tumši rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, intensīva.

Garša: sausa, svaiga, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

4. “Pinerolese” “Barbera” Superiore

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: tumši rubīnsarkana.

Smarža: sarežģīta, intensīva.

Garša: sausa, ar savdabīgu struktūru.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

5. “Pinerolese” “Bonarda”

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, savdabīga un intensīva.

Garša: maiga un svaiga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

6. “Pinerolese” “Freisa”

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: intensīvi rubīnsarkana.

Smarža: savdabīga, vīnam raksturīga un intensīva.

Garša: svaiga, dažkārt dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

7. “Pinerolese” “Dolcetto”

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana ar violetu nokrāsu.

Smarža: maiga un vīnam raksturīga.

Garša: sausa, maiga un svaiga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

8. “Pinerolese” “Doux d’Henry”

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: svaiga, augļaina un patīkama.

Garša: maiga, harmoniska, dažkārt pussausa.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

9. “Pinerolese” Ramìe

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes sarkana.

Smarža: savdabīga, svaiga, maiga.

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

10. “Pinerolese” “Nebbiolo”

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt ar granātsarkanu toni.

Smarža: izsmalcināta un savdabīga.

Garša: sausa, maiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

11. “Pinerolese” “Malvasia”

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Smarža: savdabīga, dažkārt intensīva.

Garša: no sausas līdz pussausai, aromātiska, svaiga, dažkārt dzīvīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

12. "Pinerolese" "Bian Ver"

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmdzeltena, dažkārt ar zaļganu nokrāsu.
Smarža: augļaina, dažkārt ar zāles notīm.
Garša: sausa līdz pussausa, harmoniska, svaiga.
Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.
Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.
Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.
Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

—

5.2. *Maksimālās ražas*

1. "Pinerolese" Rosso

9 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. "Pinerolese" Rosato

9 000 kilogramu vīnogu no hektāra

3. "Pinerolese" "Barbera"

8 000 kilogramu vīnogu no hektāra

4. "Pinerolese" "Barbera" Superiore

7 000 kilogramu vīnogu no hektāra

5. "Pinerolese" "Bonarda"

8 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. "Pinerolese" "Freisa"

8 000 kilogramu vīnogu no hektāra

7. “Pinerolese” “Dolcetto”

8 000 kilogramu vīnogu no hektāra

8. “Pinerolese” “Doux d’Henry”

7 000 kilogramu vīnogu no hektāra

9. “Pinerolese” Ramìe

7 500 kilogramu vīnogu no hektāra

10. “Pinerolese” “Nebbiolo”

8 000 kilogramu vīnogu no hektāra

11. “Pinerolese” “Malvasia”

9 000 kilogramu vīnogu no hektāra

12. “Pinerolese” “Bian Ver”

9 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnu ražošanai paredzēto vīnogu audzēšanas apgabals pilnībā aptver šādu pašvaldību teritoriju:

Turīnas [*Torino*] provincē –

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 [*Cuneo*] provincē –

Bagnolo, Barge.

Ar cilmes vietas nosaukumu “Pinerolese”, ko papildina tradicionālais apzīmējums *Ramiè*, apzīmēto vīnu ražošanai paredzēto vīnogu audzēšanas apgabals pilnībā aptver šādu pašvaldību teritoriju: *Pomaretto, Perosa Argentina*.

Ar cilmes vietas nosaukumu “Pinerolese” “Nebbiolo” apzīmēto vīnu ražošanai paredzēto vīnogu audzēšanas apgabals ietver šādu pašvaldību teritoriju:

Turīnas provincē –

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (tikai *Rocca* teritorija), *Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo*; augstums – no 350 līdz 650 metriem virs jūras līmeņa;

Kuneo provincē –

Bagnolo, Barge; augstums – no 300 līdz 550 metriem virs jūras līmeņa.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *KCVN "Pinerolese", kategorija "Vīns" (sarkanvīni)*

Pinerolese apgabala vīnkopības tradīcija ir sena. Plašā vīnogu šķirņu klāsta un kalnu vīnkopībai tipisko vides apstākļu dēļ šajā apgabalā var iegūt spēcīgus, svaigus un elegantus vīnus. Vīnkopība, kas ilgu laiku bija atstāta novārtā, tagad ir viena no dinamiskākajām lauksaimnieciskajām darbībām, lai gan rada sajūtu, ka tā ir grūtībām spītējoša audzēšana, un arvien vairāk entuziastu un pētnieku atklāj vietējās šķirnes un plaši nepieejamus un pieprasītus vīnus, piemēram, *Ramìe* vīnus, ko iegūst, *Pomaretto* apgabalā, un šķirņu "Doux d'Henry" vai "Avanà", "Becuet" vai "Chatus" vīnus.

8.2. *KCVN "Pinerolese", kategorija "Vīns" (baltvīni)*

Klimatu *Pinerolese* apgabalā, kurš savu nosaukumu ieguvis no tā galvenās pašvaldības *Pinerolo*, kas atrodas Turīnas provincē, Kotas Alpu pakājē, kur Kizones ieleja [*Val Chisone*] pāriet līdzenumā, stipri ietekmē kalnu tuvums. Zināms, ka kalnu pakājes, kurās ir vēsāki klimatiskie apstākļi un izcila saules gaismas pieejamība, ir potenciāli piemērotākas baltvīnu ražošanai, jo tajās esošajo vīndārzu vīniem piemīt lielāka skābuma, mineralitātes un primāro aromātu noturība.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīndarības darbības jāveic Asti, Alesandrijas, Kuneo un Turīnas provincē.

Pildīšana pudelēs apgabala teritorijā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

pudeļu piepildīšanas apgabals ir visa Pjemontas teritorija.

Papildu šķirņu iekļaušana vīnogu šķirņu salikumā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

"Pinerolese" sarkanvīnu (kategorija "Vīns") ražošanā papildus galveno šķirņu vīnogām ("Barbera", "Bonarda", "Nebbiolo" un "Chatus", kas vīnogu šķirņu salikumā ir vismaz 50 %) var, nepārsniedzot 50 %, izmantot arī citu tādu nearomātisku sarkanogu šķirņu vīnogas, kuras piemērotas audzēšanai Pjemontas reģionā.

Vīna "Pinerolese" *Ramìe* (kategorija "Vīns") ražošanā papildus galveno šķirņu vīnogām ("Avanà Avarengo", "Chatus" un "Becuet", kas vīnogu šķirņu salikumā ir vismaz 60 %) var, atsevišķi vai kopā nepārsniedzot 40 %, izmantot arī citu tādu nearomātisku, līdzīgas krāsas šķirņu vīnogas, kuras piemērotas audzēšanai Pjemontas reģionā.

Saite uz produkta specifikāciju

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