C/2024/5178

22.8.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/5178)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Pinerolese"

PDO-IT-A1232-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 24.5.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Inklużjoni tat-tipi Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver., Barbera Superiore**

Fl-ewwel punt ta' dan id-Dokument Uniku l-grupp ta' produtturi jitlob li jiġu rikonoxxuti erba' tipi ġodda ta' nbejjed fid-DOC Pinerolese. B'mod partikolari l-produtturi jixtiequ l-inklużjoni, fost il-varjetajiet ta' dwieli li jistgħu jaqgħu taħt id-Denominazzjoni ta' Oriġini, tan-Nebbiolo (din il-varjetà ta' dwieli diġà inkluża fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-Pinerolese DOC Rosso, uriet potenzjal għoli ħafna fl-aħħar snin ta' sperimentazzjoni fil-vinja u fil-kantina), tal-Malvasia, tal-Bian Ver (dawn tal-aħħar ġew awtorizzati biss reċentement għall-kultivazzjoni u għadhom ma humiex inklużi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-DOC Pinerolese, għalkemm għandhom għeruq sodi fl-istorja tal-vitikultura ta' Pinerolo, kif speċifikat aktar 'il fuq). Barra minn hekk iddaħħal it-tip Superiore għall-Pinerolese Barbera għaliex dan jippermetti li tiġi ċċertifikata produzzjoni li kienet issir minn dejjem iżda li sal-lum qatt ma kien possibbli li tiġi indikata fuq it-tikketta.

Din l-emenda tirrigwarda l-Artikoli kollha tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti "Żona demarkata", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Rendimenti massimi għal kull ettaru", "Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed" tad-Dokument Uniku.

2. **Inklużjoni tat-tipi l-ġodda ta' dwieli Pinerolese Nebbiolo fil-varjetajiet tad-dwieli. Pinerolese Malvasia u Pinerolese Bian Ver**

Minħabba ż-żidiet tat-tipi Nebbiolo, Malvasia u Bian Ver, qed tingħata deskrizzjoni tal-varjetajiet tad-dwieli tat-tipi msemmijin hawn fuq:

Il-Pinerolese Nebbiolo jrid ikun mill-inqas 90 % Nebbiolo, filwaqt li l-bqija jista' jkun magħmul minn dwieli bi frotta ta' kulur simili, mhux aromatiċi u adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tal-Piemonte.

Il-Pinerolese Malvasia għandu l-varjetajiet ta' dwieli li ġejjin: mill-inqas 85 % Malvasia Moscata u Malvasia Aromatica di Candia, waħedhom jew flimkien; il-bqija jista' jkun magħmul minn dwieli bi frotta ta' kulur simili u adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tal-Piemonte.

Il-Pinerolese Bian irid ikun mill-inqas 85 % Bian Ver, filwaqt li l-bqija jista' jkun magħmul minn dwieli bi frotta ta' kulur simili, mhux aromatiċi u adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tal-Piemonte.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

3. **Iż-żona ġeografika demarkata**

Għat-tip il-ġdid Pinerolese Nebbiolo iż-żona ta' produzzjoni hija limitata għal ftit mill-muniċipalitajiet li jagħmlu parti miż-żona ta' produzzjoni attwali u tistabbilixxi l-limiti tal-altitudni. Għalhekk, għal aktar ċarezza, ġie deċiż li jiddaħħal paragrafu speċifiku għaż-żona ta' produzzjoni tal-Pinerolese Nebbiolo.

Iż-żona ta' produzzjoni oriġinali baqgħet l-istess.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Id-demarkazzjoni taż-żona l-ġdida tinsab f'dik oriġinali.

Għalhekk ma saret l-ebda emenda taż-żona ta' produzzjoni ġenerali li tinsab fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb li minnu jinkisbu l-inbejjed tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet imsemmijin hawn taħt:

Il-provinċja ta' 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,

Il-provinċja ta' Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb li minnu jinkisbu l-inbejjed adattati biex jingħataw id-denominazzjoni tal-oriġini Pinerolese akkumpanjata mit-terminu tradizzjonali Ramiè tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta': Pomaretto, Perosa Argentina.

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb li minnu jinkisbu l-inbejjed adattati biex jingħataw id-denominazzjoni tal-oriġini Pinerolese Nebbiolo, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet indikati hawn taħt:

Il-provinċja ta' Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (it-territorju ta' Rocca biss), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; f'medda ta' għoli bejn 350 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar u 650 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar;

Il-provinċja ta' Cuneo:

Bagnolo, Barge; f'medda ta' għoli bejn 300 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar u 550 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6 tad-Dokument Uniku (Definizzjoni taż-żona demarkata)

4. **L-inklużjoni tad-deskritturi tat-tipi l-ġodda Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Malvasia, Pinerolese Bian Ver u Pinerolese Barbera Superiore**

Minħabba ż-żidiet tat-tipi Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver u Barbera Superiore, ġew miżjuda d-deskritturi li ġejjin:

Pinerolese Nebbiolo:

kulur: aħmar lewn ir-rubini, kultant ixaqleb lejn il-granata;

riħa: sottili u karatteristika;

togħma: xotta, bellusija, armonjuża;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,50 % tal-volum.

aċidità totali minima: 5 g/l;

estratt minimu mingħajr zokkor: 21,0 g/l

Pinerolese Malvasia

kulur: isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq skur

riħa: aroma karatteristika, anke qawwija;

togħma: xotta jew ħelwa mezzana, aromatika, friska, bla gass, xi drabi pikkanti.

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %

aċidità totali minima: 5,00 g/l;

estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l

Pinerolese Bian Ver

kulur: isfar lewn it-tiben bi sfumaturi fl-aħdar;

riħa: ta' frott, kultant bi ħjiel ta' ħxejjex;

togħma: xotta jew ħelwa mezzana, armonjuża, friska, bla gass;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % skont il-volum;

aċidità totali minima: 5,0 g/l;

estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l.

Pinerolese Barbera Superiore

kulur: aħmar lewn ir-rubini skur;

riħa: ta' nbid, qawwija;

togħma: xotta, friska, karatteristika;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,00 % tal-volum;

aċidità totali minima: 5,0 g/l;

estratt minimu mingħajr zokkor: 23,0 g/l

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

5. **Aġġornament tal-istandards tal-vitikultura**

Il-kliem "li ma jibdlux il-karatteristiċi tal-għeneb u tal-inbejjed." qed jiġi ssostitwit bi

"li ma jnaqqsux mill-kwalità tal-għeneb."

Il-vinji li jkunu għadhom se jiġu rreġistrati jew imħawla mill-ġdid irid ikollhom mhux inqas minn 3 000 ġidra tad-dielja għal kull ettaru, bil-kejl ikun ikkalkulat skont l-ispazju bejn il-pjanti.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

6. **Aġġornament tal-qawwa alkoħolika minima skont il-volum tad-diversi tipi bil-valuri l-ġodda**

Il-qawwiet alkoħoliċi minimi qed jiġu aġġornati, biex ikunu allinjati mal-valuri indikati ta' rendiment f'tunnellati u qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum:

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

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

7. **Introduzzjoni tal-perjodu ta' tqaddim u riħa ta' injam**

Qed jiġu miżjuda l-paragrafi li ġejjin bħala deskritturi għall-inbejjed li għalihom huwa previst perjodu ta' tqaddim:

F'każ li dawn jinħażnu f'reċipjenti tal-injam, jista' jkun hemm kemxejn togħma u riħa ta' njam fl-inbejjed.

Pinerolese Nebbiolo: 12-il xahar ta' tqaddim, ikkalkulati mill-1 ta' Novembru tas-sena tal-qtugħ, li minnhom mill-inqas sitta jridu jkunu fl-injam.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikoli 5 u 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

8. **Inklużjoni ta' speċifikazzjonijiet għall-kontenituri li jistgħu jintużaw**

Ġie speċifikat l-użu esklużiv ta' kontenituri tal-ħġieġ għat-tipi Pinerolese Barbera, Pinerolese Barbera Superiore, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia u Pinerolese Bian Ver.

Ġie miżjud il-paragrafu li ġej:

Għad-denominazzjonijiet Pinerolese Barbera, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramìe, Pinerolese Malvasia u Pinerolese Bian Ver huwa previst imballaġġ esklużivament fi ħġieġ ta' forma u kulur tradizzjonali, fil-kapaċità permessa mil-liġijiet attwali u bl-esklużjoni tal-użu ta' kontenituri ta' 2 litri.

L-inbejjed Pinerolese Rosso u Pinerolese Rosato msemmijin fl-Artikolu 1 jistgħu jiġu mballati fil-kontenituri meħtieġa mil-liġijiet attwali, inklużi l-kontenituri alternattivi għall-ħġieġ fil-kapaċitajiet permessi mil-liġi.

Il-fliexken tal-inbid jistgħu jingħalqu bil-mezzi permessi mil-leġiżlazzjoni attwali, iżda mhux bit-tappijiet bil-kuruna għat-tipi Pinerolese Barbera, Pinerolese Barbera Superiore, Pinerolese Nebbiolo u Pinerolese Ramie.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

9. **Bidla fir-referenza għall-awtorità ta' kontroll**

Qed jingħataw id-dettalji tal-Korp ta' Kontroll il-ġdid.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 10 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt "Awtoritajiet kompetenti jew korpi taċ-ċertifikazzjoni responsabbli għall-kontrolli" tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

"Pinerolese"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XORB, SPIRTI U ĦALL

— 2204 – Inbid mill-għeneb frisk, inkluż inbid fortifikat; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

—

1. Pinerolese rosso

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: aħmar lewn ir-rubini xi ftit jew wisq skur;

riħa: qawwija, karatteristika, kumplessa;

togħma: xotta, armonjuża;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

2. Pinerolese rosato

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: rożè jew lewn ir-rubini ċar;

riħa: delikata, pjaċevoli, ta' nbid;

togħma: xotta, armonjuża;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

3. Pinerolese Barbera

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: aħmar lewn ir-rubini skur;

riħa: ta' nbid, qawwija;

togħma: xotta, friska, karatteristika;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

4. Pinerolese Barbera Superiore

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: aħmar lewn ir-rubini skur;

riħa: kumplessa qawwija;

togħma: xotta, bi struttura karatteristika;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,00 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

5. Pinerolese Bonarda

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: aħmar lewn ir-rubini;

riħa: ta' nbid, karatteristika u qawwija;

togħma: delikata u friska;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 19,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

6. Pinerolese Freisa

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: aħmar lewn ir-rubini skur;

riħa: karatteristika ta' nbid u qawwija;

togħma: friska, xi drabi pikkanti;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 19,0 g/l;

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

7. Pinerolese Dolcetto

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: aħmar lewn ir-rubini b'riflessi fil-vjola;

riħa: delikata u ta' nbid;

togħma: xotta, delikata u friska;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 19,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

8. Pinerolese Doux d'Henry

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: roża ftit jew wisq skur;

riħa: friska, ta' frott u pjaċevoli;

togħma: delikata, armonjuża, xi drabi ħelwa mezzana;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 % tal-volum;

estratt mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

9. Pinerolese Ramie

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: aħmar xi ftit jew wisq skur;

riħa: karatteristika, friska, delikata;

togħma: xotta, armonjuża;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % tal-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

10. Pinerolese Nebbiolo

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: aħmar lewn ir-rubini, kultant ixaqleb lejn il-granata;

riħa: sottili u karatteristika;

togħma: xotta, delikata, armonjuża;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,50 % tal-volum.

estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

11. Pinerolese Malvasia

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq skur

riħa: karatteristika, xi drabi qawwija;

togħma: minn xotta għal ħelwa mezzana, aromatika, friska, xi drabi pikkanti;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %

estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

12. Pinerolese Bian Ver

DESKRIZZJONI QASIRA

kulur: isfar lewn it-tiben, xi kultant bi sfumaturi fl-aħdar;

riħa: ta' frott, kultant bi ħjiel ta' ħxejjex;

togħma: minn xotta sa ħelwa mezzana, armonjuża, friska;

qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % skont il-volum;

estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)

— Aċidità totali minima 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

—

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Pinerolese Rosso

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Pinerolese Rosato

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Pinerolese Barbera

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Pinerolese Barbera Superiore

7 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Pinerolese Bonarda

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Pinerolese Freisa

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

7. Pinerolese Dolcetto

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

8. Pinerolese Doux d'Henry

7 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

9. Pinerolese Ramie

7 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

10. Pinerolese Nebbiolo

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

11. Pinerolese Malvasia

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

12. "Pinerolese" Bian Ver

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb li minnu jinkisbu l-inbejjed tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet imsemmijin hawn taħt:

Il-provinċja ta' 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,

Il-provinċja ta' Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb li minnu jinkisbu l-inbejjed adattati biex jingħataw id-denominazzjoni tal-oriġini Pinerolese akkumpanjata mit-terminu tradizzjonali Ramiè tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta': Pomaretto, Perosa Argentina.

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb li minnhom jinkisbu l-inbejjed adattati biex jingħataw id-denominazzjoni tal-oriġini Pinerolese Nebbiolo, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet indikati hawn taħt

Il-provinċja ta' Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (it-territorju ta' Rocca biss), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; f'medda ta' għoli bejn 350 metru u 650 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar;

Il-provinċja ta' Cuneo:

Bagnolo, Barge; f'medda ta' għoli bejn 300 metru u 550 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *DOK Pinerolese Kategorija "Inbid" (Aħmar)*

Il-Pinerolese huwa territorju bi tradizzjoni antika tal-produzzjoni tal-inbid; il-varjetajiet numeruži tad-dwieli tiegħu u l-karatteristiċi ambjentali ta' kultivazzjoni tal-inbid tal-muntanji jippermettu l-produzzjoni ta' firxa ta' nbejjed b'karattru partikolari, friski u eleganti. Wara li ġiet abbandunata għal żmien twil, il-kultivazzjoni tad-dwieli llum hija fost l-attivitajiet agrikoli l-aktar dinamiċi, għalkemm tibqa' tip ta' kultivazzjoni "erojka" li madankollu tinkludi dejjem aktar dilettanti u riċerkaturi, li jfittxu d-dwieli indiġeni u produzzjonijiet limitati u raffinati bħal dawk miksuba mir-Ramìe, fiż-żona ta' Pomaretto, mid-Doux d'Henry jew mill-Avanà, mill-Becuet jew mix-Chatus.

8.2. *DOK Pinerolese Kategorija "Inbid" (Abjad)*

Iż-żona tal-Pinerolese, li ġej mill-isem tal-muniċipalità ewlenija, Pinerolo fil-provinċja ta' Torino, taħt l-Alpi Cozie u li tiftaħ fuq il-pjanura tal-Val Chisone, hija art affettwata ħafna mill-kundizzjonijiet klimatiċi ddettati mill-viċinanza tagħha għall-muntanji. Huwa magħruf li ż-żoni tal-għoljiet bi klimi aktar friski u b'espożizzjoni eċċellenti għad-dawl tax-xemx huma potenzjalment aktar adattati għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod, minħabba l-persistenza akbar ta' aċidità, tal-mineralità u tal-aromi ewlenin fil-vinja.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Deroga mill-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga mill-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-operazzjonijiet tal-produzzjoni tal-inbid iridu jsiru fil-provinċji ta' Asti, Alessandria, Cuneo u Torino.

Ibbottiljar fiż-żona

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona tal-ibbottiljar tkopri t-territorju kollu ta' Piemonte.

Dwieli komplementari fil-varjetajiet tad-dwieli

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Għall-produzzjoni tat-tip ta' nbid Pinerolese rosso (Kat. "inbid"), minbarra l-varjetajiet ta' dwieli ewlenin (Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Chatus li jinsabu f'mill-inqas 50 % tal-varjetajiet ta' dwieli), il-50 % li jifdal jistgħu jkunu magħmulin minn varjetajiet oħrajn bi frotta ħamra mhux aromatika, adattati għall-kultivazzjoni fir-Reġjun tal-Piemonte.

Għall-produzzjoni tat-tip ta' nbid Pinerolese Ramie (Kat. "inbid"), minbarra l-varjetajiet ta' dwieli ewlenin (Avanà Avarengo, Chatus, Becuet, li jinsabu f'mill-inqas 60 % tal-varjetajiet ta' dwieli), l-40 % li jifdal jistgħu jkunu magħmulin minn varjetajiet oħrajn bi frotta ta' lewn simili mhux aromatika waħedhom jew flimkien, adattati għall-kultivazzjoni fir-Reġjun tal-Piemonte.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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