Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/5178

22.8.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/5178)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Pinerolese”

PDO-IT-A1232-AM03

Datum van mededeling: 24.5.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Toevoeging van de typen Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver en Barbera Superiore

De producentengroepering verzoekt om erkenning van vier nieuwe wijntypen onder de BOB “Pinerolese” in de eerste rubriek van het enig document. De aanvraag heeft met name betrekking op de toevoeging van rassen die aanspraak kunnen maken op de oorsprongsbenaming, namelijk nebbiolo (dat reeds als ras is opgenomen in het productdossier voor de BOB “Pinerolese” Rosso en dat tijdens de afgelopen jaren waarin geëxperimenteerd is in wijngaarden en wijnkelders, zeer veel potentie heeft laten zien), malvasia en bian ver (deze laatste zijn pas onlangs toegelaten voor de teelt en ontbreken nog in het productdossier van de BOB “Pinerolese”, hoewel ze sterk geworteld zijn in de wijnbouwgeschiedenis van Pinerolo, zoals hieronder beschreven). Bovendien is het type “Superiore” ingevoerd voor “Pinerolese” Barbera, waarmee een productie wordt aangeduid die altijd al heeft bestaan, maar die tot nu toe niet op het etiket mocht worden vermeld.

Deze wijziging betreft alle artikelen van het productdossier en de rubrieken “Afgebakend geografisch gebied”, “Beschrijving van de wijn(en)”, “Maximumopbrengsten” en “Belangrijkste rassen” van het enig document.

2. Toevoeging van de druivenrassen van de nieuwe typen “Pinerolese” Nebbiolo, “Pinerolese” Malvasia en “Pinerolese” Bian Ver

Voor de typen Nebbiolo, Malvasia en Bian Ver zijn de volgende beschrijvingen toegevoegd:

“Pinerolese” Nebbiolo bestaat voor ten minste 90 % uit het druivenras nebbiolo, waarbij het resterende percentage mag bestaan uit niet-aromatische rassen van dezelfde kleur die geschikt zijn voor de teelt in de regio Piemonte.

“Pinerolese” Malvasia bestaat voor ten minste 85 % uit de rassen malvasia moscata en malvasia aromatica di candia, alleen of in combinaties, waarbij het resterende percentage mag bestaan uit rassen van dezelfde kleur die geschikt zijn voor de teelt in de regio Piemonte.

“Pinerolese” Bian Ver bestaat voor ten minste 85 % uit het ras bian ver, waarbij het resterende percentage kan bestaan uit niet-aromatische rassen van dezelfde kleur die geschikt zijn voor de teelt in de regio Piemonte.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier.

3. Afgebakend geografisch gebied

Het nieuwe type “Pinerolese” Nebbiolo wordt alleen geproduceerd in bepaalde gemeenten in het huidige productiegebied. Deze productie is gebonden aan hoogtebeperkingen. Daarom is voor de duidelijkheid een alinea ingevoegd voor alleen het productiegebied van “Pinerolese” Nebbiolo.

Het oorspronkelijke productiegebied blijft ongewijzigd.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Het nieuwe gebied is afgebakend binnen het oorspronkelijke gebied.

Het totale productiegebied van het productdossier is dus niet gewijzigd.

Het productiegebied van druiven voor de wijn omvat het gehele grondgebied van de volgende gemeenten:

in de provincie Turijn:

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 en Villar Perosa;

in de provincie Cuneo:

Bagnolo en Barge.

Het productiegebied van druiven die zijn bestemd voor wijnen met de oorsprongsbenaming "Pinerolese", vergezeld van de traditionele aanduiding "Ramie", omvat het gehele grondgebied van de volgende gemeenten: Pomaretto en Perosa Argentina.

Het productiegebied van druiven die zijn bestemd voor wijnen met de oorsprongsbenaming "Pinerolese" Nebbiolo omvat het grondgebied van de volgende gemeenten:

in de provincie Turijn:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (uitsluitend het grondgebied van Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino en San Secondo di Pinerolo, op een hoogte van 350 tot 650 m boven de zeespiegel;

in de provincie Cuneo:

Bagnolo en Barge, op een hoogte van 300 tot 550 m boven de zeespiegel.

Deze wijziging betreft artikel 3 van het productdossier en de rubriek "Afgebakend geografisch gebied" van het enig document.

4. **Toevoeging van de kenmerken van de nieuwe typen "Pinerolese" Nebbiolo, "Pinerolese" Malvasia, "Pinerolese" Bian Ver en "Pinerolese" Barbera Superiore**

Voor de typen Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver en Barbera Superiore zijn de volgende kenmerken toegevoegd:

"Pinerolese" Nebbiolo:

Kleur: robijnrood, soms neigend naar granaatrood

Geur: delicaat en karakteristiek

Smaak: droog, fluweelachtig, harmonieus

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol.

Minimale totale zuurgraad: 5 g/l

Minimaal suikervrij extract: 21,0 g/l

"Pinerolese" Malvasia:

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit

Geur: karakteristiek tot intens aroma

Smaak: droog of halfdroog, aromatisch, fris, rustig, soms levendig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimale totale zuurgraad: 5,00 g/l

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

"Pinerolese" Bian Ver

Kleur: strogeel met groenachtige tinten

Geur: fruitig, soms met kruidige toetsen

Smaak: droog of halfdroog, harmonieus, fris, rustig

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

“Pinerolese” Barbera Superiore

Kleur: diep robijnrood

Geur: vineus, intens

Smaak: droog, fris, karakteristiek

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 % vol.

Minimale totale zuurgraad: 5,0 g/l

Minimaal suikervrij extract: 23,0 g/l

Deze wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en de rubriek “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

5. **Actualisering van de wijnbouwnormen**

De woorden “die de kenmerken van de druiven en de wijnen niet kunnen wijzigen” zijn vervangen door:

“die de kwaliteit van de druiven niet nadelig kunnen beïnvloeden”.

Nieuw aangeplante of herbeplante wijngaarden moeten bestaan uit ten minste 3 000 wijnstokken per hectare, waarbij het aantal afhankelijk is van de ruimte tussen de aanplant.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier.

6. **Aanpassing van het minimale alcoholvolumegehalte van de verschillende typen aan de nieuwe waarden**

Het minimale totale alcoholvolumegehalte is geactualiseerd en afgestemd op de opbrengst in ton en op het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte:

“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

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier.

7. **Invoering van een ouderingsperiode en vermelding van houtachtige toetsen**

Toegevoegd zijn de volgende alinea’s met een beschrijving van de kenmerken van wijnen die een bepaalde periode moeten ouderen:

“Bij bewaring in houten recipiënten mogen de geur en de smaak van de wijnen lichte houtachtige toetsen bevatten.

"Pinerolese" Nebbiolo: ouderingsperiode van twaalf maanden, gerekend vanaf 1 november van het oogstjaar, waarvan ten minste zes maanden in houten vaten.".

Deze wijziging betreft de artikelen 5 en 6 van het productdossier.

8. **Invoering van specificaties voor te gebruiken verpakkingen**

Bij de typen "Pinerolese" Barbera, "Pinerolese" Barbera Superiore, "Pinerolese" Nebbiolo, "Pinerolese" Doux d'Henry, "Pinerolese" Ramie, "Pinerolese" Malvasia en "Pinerolese" Bian Ver is aangegeven dat alleen glazen recipiënten mogen worden gebruikt.

De volgende alinea's zijn ingevoegd:

"Voor de benamingen "Pinerolese" Barbera, "Pinerolese" Nebbiolo, "Pinerolese" Doux d'Henry, "Pinerolese" Ramie, "Pinerolese" Malvasia en "Pinerolese" Bian Ver geldt dat deze alleen mogen worden verpakt in glazen flessen van traditionele vorm en kleur en met een in de geldende wetgeving toegestane inhoud, met uitzondering van recipiënten van twee liter.

De in artikel 1 bedoelde "Pinerolese" Rosso en "Pinerolese" Rosato mogen worden verpakt in de recipiënten waarin de geldende wetgeving voorziet, met inbegrip van andere recipiënten dan glas, in de wettelijk toegestane inhoud.

Voor de sluiting van de wijnflessen mogen de in de geldende regelgeving toegestane vormen worden gebruikt, met uitzondering van kroonkurken voor de typen "Pinerolese" Barbera, "Pinerolese" Barbera Superiore, "Pinerolese" Nebbiolo en "Pinerolese" Ramie".

Deze wijziging betreft artikel 8 van het productdossier.

9. **Wijziging van de gegevens van de controle-instantie**

Vermeld zijn de gegevens van de nieuwe controle-instantie.

De wijziging betreft artikel 10 van het productdossier en de rubriek met de gegevens van de controle-instantie in het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Pinerolese

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

— 2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

—

1. "Pinerolese" Rosso

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit

Geur: intens, karakteristiek, complex

Smaak: droog, harmonieus

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

2. "Pinerolese" Rosato

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: roze of robijnrood

Geur: delicaat, aangenaam, vineus

Smaak: droog, harmonieus

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

3. "Pinerolese" Barbera

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood

Geur: vineus, intens

Smaak: droog, fris, karakteristiek

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

4. “Pinerolese” Barbera Superiore

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood

Geur: complex, intens

Smaak: droog, goede structuur, karakteristiek

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

5. “Pinerolese” Bonarda

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood

Geur: vineus, karakteristiek en intens

Smaak: soepel en fris

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 19,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

6. “Pinerolese” Freisa

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood

Geur: karakteristiek, vineus en intens

Smaak: fris, soms levendig

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 19,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

7. “Pinerolese” Dolcetto

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood met paarsachtige tinten

Geur: delicaat en vineus

Smaak: droog, soepel en fris

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 19,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

8. “Pinerolese” Doux d’Henry

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: min of meer intens roze

Geur: fris, fruitig en aangenaam

Smaak: soepel, harmonieus, soms halfdroog

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol.

Suikervrij extract: 17,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

9. “Pinerolese” Ramie

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: rood van wisselende intensiteit

Geur: karakteristiek, fris, delicaat

Smaak: droog, harmonieus

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

10. “Pinerolese” Nebbiolo

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, soms neigend naar granaatrood

Geur: delicaat en karakteristiek

Smaak: droog, delicaat, harmonieus

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

11. “Pinerolese” Malvasia

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit

Geur: karakteristiek, soms intens

Smaak: droog tot halfdroog, aromatisch, fris, soms levendig

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

12. "Pinerolese" Bian Ver

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel, soms met groenachtige tinten

Geur: fruitig, soms met kruidige toetsen

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus, fris

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

— Minimale totale zuurgraad 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

—

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Pinerolese" Rosso

9 000 kilogram druiven per hectare

2. "Pinerolese" Rosato

9 000 kilogram druiven per hectare

3. "Pinerolese" Barbera

8 000 kilogram druiven per hectare

4. "Pinerolese" Barbera Superiore

7 000 kilogram druiven per hectare

5. "Pinerolese" Bonarda

8 000 kilogram druiven per hectare

6. "Pinerolese" Freisa

8 000 kilogram druiven per hectare

7. “Pinerolese” Dolcetto

8 000 kilogram druiven per hectare

8. “Pinerolese” Doux d’Henry

7 000 kilogram druiven per hectare

9. “Pinerolese” Ramie

7 500 kilogram druiven per hectare

10. “Pinerolese” Nebbiolo

8 000 kilogram druiven per hectare

11. “Pinerolese” Malvasia

9 000 kilogram druiven per hectare

12. “Pinerolese” Bian Ver

9 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van druiven voor de wijn omvat het gehele grondgebied van de volgende gemeenten:

in de provincie Turijn:

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 en Villar Perosa;

in de provincie Cuneo:

Bagnolo en Barge.

Het productiegebied van druiven die zijn bestemd voor wijnen met de oorsprongsbenaming “Pinerolese”, vergezeld van de traditionele aanduiding “Ramie”, omvat het gehele grondgebied van de volgende gemeenten: Pomaretto en Perosa Argentina.

Het productiegebied van druiven die zijn bestemd voor wijnen met de oorsprongsbenaming “Pinerolese” Nebbiolo omvat het grondgebied van de volgende gemeenten:

in de provincie Turijn:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (uitsluitend het grondgebied van Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino en San Secondo di Pinerolo, op een hoogte van 350 tot 650 m boven de zeespiegel;

in de provincie Cuneo:

Bagnolo en Barge, op een hoogte van 300 tot 550 m boven de zeespiegel.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Avanà N.

Avarengo 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. **Beschrijving van het verband (de verbanden)**

8.1. *BOB "Pinerolese" — categorie "Wijn" (Rosso)*

Pinerolese is een gebied met een oude wijnbouwtraditie. Dankzij het grote aantal wijndruivenrassen en de kenmerkende omgevingsomstandigheden van de bergwijnbouw is het mogelijk om een scala van frisse en elegante wijnen met een uitgesproken karakter te produceren. Na lange tijd te hebben stilgelegen, is de wijnbouw tegenwoordig een van de meest dynamische landbouwactiviteiten, ook al blijven de omstandigheden bepaald uitdagend. Niettemin komen er steeds meer onderzoekers en mensen met een passie voor wijn erop af, die inheemse rassen met een beperkte productie ontdekken die erg in trek zijn, zoals de voor het type "Pinerolese" Ramie gebruikte rassen in de regio Pomaretto en de rassen doux d'henry, avanà, becuet of chatus.

8.2. *BOB "Pinerolese" — categorie "Wijn" (Bianco)*

Het gebied Pinerolese, genoemd naar de belangrijkste gemeente, Pinerolo, in de provincie Turijn, aan de voet van de Cottische Alpen en aan de monding van de Cluson-vallei, wordt sterk beïnvloed door de klimatologische omstandigheden als gevolg van de nabijheid van de bergen. Het is algemeen bekend dat de Piemontegebieden met hun koelere klimaat en zeer goede blootstelling aan de zon in potentie beter geschikt zijn voor de productie van witte wijnen met een langer aanhoudende frisheid, mineraliteit en primaire aroma's.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het wijnbereidingsprocedé moet plaatsvinden in de provincies Asti, Alexandria, Coni of Turijn.

Botteling in het gebied

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het bottelgebied omvat het gehele grondgebied van Piemonte.

Aan de druivenrassen toegevoegde rassen

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor het type “Pinerolese” Rosso (categorie “Wijn”) mogen naast de belangrijkste rassen (barbera, bonarda, nebbiolo en chatus, die ten minste 50 % van de druivenrassen uitmaken), andere blauwe, niet-aromatische rassen worden gebruikt die geschikt zijn voor de teelt in de regio Piemonte, tot maximaal 50 %.

Voor het type “Pinerolese” Ramie (categorie “Wijn”) mogen naast de belangrijkste rassen (avanà, avarengo, chatus en becuet, die ten minste 60 % van de druivenrassen uitmaken) ook andere niet-aromatische rassen van dezelfde kleur worden gebruikt die geschikt zijn voor de teelt in de regio Piemonte, alleen of in combinaties, tot maximaal 40 %.

Link naar het productdossier

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