C/2024/5178

22.8.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/5178)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

Pinerolese

PDO-IT-A1232-AM03

Data da comunicação: 24.5.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Inclusão dos tipos nebbiolo, malvasia, bian-ver e barbera Superiore**

Na primeira secção do presente documento único, a associação de produtores solicita a inclusão de quatro novos tipos de vinho na DOC Pinerolese. Concretamente, pretende-se incluir como castas que podem reivindicar a denominação de origem a *nebbiolo* (que já está incluída como casta no caderno de especificações da DOC Pinerolese Rosso, tendo demonstrado um enorme potencial nos últimos anos de experimentação na vinha e na adega), bem como a *malvasia* e a *bian-ver* (estas duas últimas apenas recentemente autorizadas para cultivo, pelo que ainda não constam do caderno de especificações da DOC Pinerolese, apesar de terem fortes raízes na história do cultivo do Pinerolese, como explicado acima). Além disso, introduz-se o tipo Superiore para o «Pinerolese» *barbera*, permitindo classificar uma forma de produção que sempre foi utilizada, mas que ainda não tinha sido possível indicar na rotulagem.

Esta alteração diz respeito a todos os artigos do caderno de especificações e às rubricas «Área geográfica delimitada, «Descrição dos vinhos», «Rendimentos máximos» e «Castas de uva de vinho», do documento único.

2. **Inclusão nas castas dos novos tipos «Pinerolese» nebbiolo, «Pinerolese» malvasia e «Pinerolese» bian-ver**

Tendo em conta a adição dos tipos *nebbiolo*, *malvasia* e *bian-ver*, a combinação de castas para estes tipos é a seguinte:

«Pinerolese» *nebbiolo*: pelo menos 90 % de *nebbiolo*, sendo o restante constituído por castas de cor semelhante, não aromáticas e próprias para o cultivo na região do Piemonte.

No caso do «Pinerolese» *malvasia*, a seguinte combinação de castas: *malvasia-moscata* e *malvasia-aromatici-di-candia*, sozinhas ou em conjunto: pelo menos 85 %, podendo o restante ser constituído por castas de cor semelhante, próprias para o cultivo na região do Piemonte.

«Pinerolese» *bian-ver*: pelo menos 85 % de *bian-ver*, podendo o restante ser constituído por castas de cor semelhante, não aromáticas e próprias para o cultivo na região do Piemonte.

Esta alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações.

3. **Área geográfica delimitada**

Para o novo tipo «Pinerolese» *nebbiolo*, a área de produção está limitada a determinados municípios que fazem parte da área de produção atual, existindo também restrições de altitude. Por conseguinte, por razões de clareza, foi aditado um parágrafo específico sobre a área de produção de «Pinerolese» *nebbiolo*.

A área de produção original mantém-se inalterada.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

A delimitação da nova área está incluída na área original.

Por conseguinte, não foram introduzidas alterações na área de produção global indicada no caderno de especificações.

A área de produção das uvas destinadas aos vinhos compreende todo o território dos seguintes municípios:

Província de Turim:

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.

Província de Cuneo:

Bagnolo, Barge.

A área de produção das uvas destinadas aos vinhos elegíveis para a denominação de origem «Pinerolese», acompanhada da menção tradicional «Ramìe», inclui todo o território dos municípios de: Pomaretto, Perosa Argentina.

A área de produção das uvas destinadas aos vinhos elegíveis para a denominação de origem «Pinerolese» *nebbiolo* compreende o território dos seguintes municípios:

Província de Turim:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (limitado ao território de Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; a altitudes entre 350 m e 650 m acima do nível do mar;

Província de Cuneo:

Bagnolo, Barge; a altitudes entre 300 m e 550 m acima do nível do mar.

Esta alteração diz respeito ao artigo 3.º do caderno de especificações e à rubrica «Área geográfica delimitada» do documento único.

4. **Inclusão de descrições para os novos tipos «Pinerolese» nebbiolo, «Pinerolese» malvasia, «Pinerolese» bian-ver e «Pinerolese» barbera Superiore**

Tendo em conta o aditamento dos tipos *nebbiolo*, *malvasia*, *bian-ver* e *barbera* Superiore, aditaram-se as seguintes descrições:

«Pinerolese» *nebbiolo*

Cor: vermelho-rubi, tendendo, por vezes, para o vermelho-granada;

Nariz: fino e característico;

Boca: seco, aveludado, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % vol.

Acidez total mínima: 5 g/l

Extrato não redutor mínimo: 21,0 g/l

«Pinerolese» *malvasia*

Cor: amarelo-palha de intensidade variável

Nariz: característico, por vezes intenso;

Boca: seco ou meio-seco, aromático, fresco, tranquilo, por vezes vivaz.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %

Acidez total mínima: 5,00 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l

«Pinerolese» *bian-ver*

Cor: amarelo-palha com laivos esverdeados;

Nariz: frutado, por vezes com notas herbáceas;

Boca: seco ou meio-seco, harmonioso, fresco, tranquilo;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 % vol.;

Acidez total mínima: 5,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l

«Pinerolese» *barbera* Superiore

Cor: vermelho-rubi profundo;

Nariz: vinoso, intenso;

Boca: seco, fresco, característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 % vol.;

Acidez total mínima: 5,0 g/l

Extrato não redutor mínimo: 23,0 g/l

Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à rubrica «Descrição dos vinhos» do documento único.

5. **Atualização das regras aplicáveis à viticultura**

Substitui-se «para não alterar as propriedades das uvas e do vinho.» por

«para não prejudicar a qualidade das uvas.»

As vinhas recém-registadas ou replantadas devem conter, pelo menos, 3 000 cepas por hectare, calculadas a partir do traçado da plantação;

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações.

6. **Adaptação do título alcoométrico volúmico mínimo dos diferentes tipos aos novos valores**

Atualizam-se os títulos alcoométricos volúmicos totais mínimos, alinhando-os com os valores indicados para o rendimento em toneladas e o título alcoométrico volúmico natural mínimo:

«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

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações.

7. **Introdução do período de envelhecimento e das notas de madeira**

Para os vinhos sujeitos a um período de envelhecimento, são aditados os seguintes parágrafos:

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro aroma e sabor a madeira.

«Pinerolese» *nebbiolo*: 12 meses de envelhecimento, calculados a partir de 1 de novembro do ano da vindima, dos quais pelo menos 6 meses em barrica de madeira.

Esta alteração diz respeito aos artigos 5.º e 6.º do caderno de especificações.

8. **Inclusão de especificações para os recipientes utilizáveis**

Apenas foram estipulados recipientes de vidro para os tipos «Pinerolese» *barbera*, «Pinerolese» *barbera* Superiore, «Pinerolese» *nebbiolo*, «Pinerolese» *doux-d'henry*, «Pinerolese» Ramìe, «Pinerolese» *malvasia* e «Pinerolese» *bian-ver*.

É aditado o seguinte parágrafo:

As denominações «Pinerolese» *barbera*, «Pinerolese» *nebbiolo*, «Pinerolese» *doux-d'henry*, «Pinerolese» Ramìe, «Pinerolese» *malvasia* e «Pinerolese» *bian-ver* devem ser apresentadas exclusivamente em garrafas de vidro, de forma e cor tradicionais, com uma capacidade autorizada pela legislação em vigor, excetuando os recipientes de dois litros.

Os vinhos «Pinerolese» Rosso e «Pinerolese» Rosato referidos no artigo 1.º podem ser apresentados nos recipientes previstos na legislação em vigor, incluindo recipientes alternativos ao vidro, nas capacidades permitidas por lei.

As garrafas devem ser fechadas utilizando os dispositivos autorizados pela legislação em vigor, excluindo as rolhas com coroa para os tipos «Pinerolese» *barbera*, «Pinerolese» *barbera* Superiore, «Pinerolese» *nebbiolo* e «Pinerolese» Ramìe.

Esta alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações.

9. **Alteração das referências ao organismo de controlo**

São indicados os dados relativos ao novo organismo de controlo.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações e à rubrica «Dados do organismo de controlo» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Pinerolese

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

— 2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição dos vinhos**

—

1. «Pinerolese» Rosso

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: intenso, característico, complexo;

Boca: seco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

2. «Pinerolese» Rosato

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: rosa ou vermelho-rubi claro;

Nariz: delicado, agradável, vinoso;

Boca: seco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

3. «Pinerolese» barbera

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi profundo;

Nariz: vinoso, intenso;

Boca: seco, fresco, característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

4. «Pinerolese» barbera Superiore

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi profundo;

Nariz: complexo, intenso;

Boca: seco, com estrutura característica;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

5. «Pinerolese» bonarda

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi;

Nariz: vinoso, característico e intenso;

Boca: suave e fresco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 19,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

6. «Pinerolese» freisa

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi intenso;

Nariz: característico, vinoso e intenso;

Boca: fresco, por vezes vivaz;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 19,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

7. «Pinerolese» dolcetto

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi com reflexos violeta;

Nariz: delicado e vinoso;

Boca: seco, suave e fresco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 19,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

8. «Pinerolese» doux-d'henry

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: rosa, mais ou menos intensa;

Nariz: fresco, frutado e agradável;

Boca: suave, harmonioso, por vezes meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 % vol.;

Extrato não redutor: 17,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

9. «Pinerolese» Ramìe

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho de intensidade variável;

Nariz: característico, fresco, delicado;

Boca: seco, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

10. «Pinerolese» nebbiolo

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi, tendendo, por vezes, para o vermelho-granada;

Nariz: fino e característico;

Boca: seco, delicado, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

11. «Pinerolese» malvasia

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha de intensidade variável

Nariz: característico, por vezes intenso;

Boca: seco a meio-seco, aromático, fresco, por vezes vivaz.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

12. «Pinerolese» bian-ver

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha, por vezes com laivos esverdeados;
Nariz: frutado, por vezes com notas herbáceas;
Boca: seco a meio-seco, harmonioso, fresco;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 % vol.;
Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l
Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.
Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro):

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Pinerolese» Rosso

9 000 quilogramas de uvas por hectare

2. «Pinerolese» Rosato

9 000 quilogramas de uvas por hectare

3. «Pinerolese» barbera

8 000 quilogramas de uvas por hectare

4. «Pinerolese» barbera Superiore

7 000 quilogramas de uvas por hectare

5. «Pinerolese» bonarda

8 000 quilogramas de uvas por hectare

6. «Pinerolese» freisa

8 000 quilogramas de uvas por hectare

7. «Pinerolese» dolcetto

8 000 quilogramas de uvas por hectare

8. «Pinerolese» doux-d'henry

7 000 quilogramas de uvas por hectare

9. «Pinerolese» Ramìe

7 500 quilogramas de uvas por hectare

10. «Pinerolese» nebbiolo

8 000 quilogramas de uvas por hectare

11. «Pinerolese» malvasia

9 000 quilogramas de uvas por hectare

12. «Pinerolese» bian-ver

9 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas destinadas aos vinhos compreende todo o território dos seguintes municípios:

Província de Turim:

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.

Província de Cuneo:

Bagnolo, Barge.

A área de produção das uvas destinadas aos vinhos elegíveis para a denominação de origem «Pinerolese», acompanhada da menção tradicional «Ramiè», inclui todo o território dos municípios de: Pomaretto, Perosa Argentina.

A área de produção das uvas destinadas aos vinhos elegíveis para a denominação de origem «Pinerolese» *nebbiolo* compreende o território dos seguintes municípios:

Província de Turim:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (limitado ao território de Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; a altitudes entre 350 m e 650 m acima do nível do mar;

Província de Cuneo:

Bagnolo, Barge; a altitudes entre 300 m e 550 m acima do nível do mar.

7. **Castas de uva de vinho**

Avanà N.

Averengo N.

Barbera N.

Becuet N.

Bian-ver B. – *verdese* 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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *DOC «Pinerolese», categoria «vinho» (tinto)*

Pinerolese é um território com uma tradição vitícola antiga. A sua vasta gama de castas e as condições ambientais típicas da viticultura de montanha permitem produzir vinhos com um caráter forte, fresco e elegante. Após ter sido abandonada por um longo período, a viticultura é atualmente uma das atividades agrícolas mais dinâmicas, embora permaneça um tipo de cultura percecionado como «heroico», atraindo cada vez mais entusiastas e investigadores que descobrem castas autóctones de produção limitada e procurada, como as utilizadas para o tipo «Pinerolese» Ramìe, na região de Pomaretto, e as castas *doux-d'henry*, *avanà*, *becuet* ou *chatus*.

8.2. *DOC «Pinerolese», categoria «vinho» (branco)*

A zona de Pinerolese, cujo nome provém do seu município principal, Pinerolo, na província de Turim, no sopé dos Alpes Cócios, onde se abre a planície do Val Chisone, tem um clima fortemente influenciado pela proximidade das montanhas. Sabe-se que as zonas de sopé, com climas mais frescos e excelente exposição à luz solar, são potencialmente mais adequadas para a produção de vinhos brancos, devido à maior persistência da acidez, mineralidade e aromas primários na vinha.

9. **Outras condições essenciais (embalagem, rotulagem, outros requisitos)**

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As operações de vinificação devem ser efetuadas nas províncias de Asti, Alessandria, Cuneo e Turim.

Engarrafamento na área de produção

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de engarrafamento situa-se em todo o território do Piemonte.

Castas complementares na combinação de castas

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Para a produção do tipo de vinho tinto «Pinerolese» (categoria «vinho»), além das principais castas (*barbera*, *bonarda*, *nebbiolo* e *chatus*, presentes na combinação de castas num mínimo de 50 %), podem ser utilizadas outras castas de uva tinta não aromática próprias para o cultivo na região do Piemonte, até um máximo de 50 %.

Para a produção do tipo de vinho «Pinerolese» Ramìe (categoria «vinho»), além das principais castas (*avanà*, *avarengo*, *chatus* e *becuet*, presentes na combinação de castas num mínimo de 60 %), podem ser utilizadas outras castas de uva não aromática de cor semelhante, próprias para o cultivo na região do Piemonte, até um máximo de 40 %, sozinhas ou em combinação.

Hiperligação para o caderno de especificações

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