C/2024/5178

22.8.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/5178)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Pinerolese”

PDO-IT-A1232-AM03

Data comunicării: 24.5.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Introducerea tipurilor Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver., Barbera Superiore**

La primul punct din documentul unic, grupul de producători solicită recunoașterea a patru noi tipuri de vinuri în cadrul DOP „Pinerolese”. Mai exact, se dorește introducerea, printre soiurile din care se obțin tipurile cu denumirea de origine, a soiurilor Nebbiolo (prevăzut, deja, ca soi, în caietul de sarcini pentru producția de „Pinerolese” Rosso DOP, Nebbiolo a demonstrat, în ultimii ani de experimente pe plantație și în cramă, că prezintă un foarte bun potențial), Malvasia și Bian Ver (acestea din urmă, autorizate abia recent pentru cultivare și încă neincluse în caietul de sarcini al DOP „Pinerolese”, deși au o tradiție îndelungată în trecutul viticol al zonei numite „Pinerolese”, cum s-a specificat mai sus). De asemenea, a fost introdus tipul Superiore pentru „Pinerolese” Barbera, ceea ce permite clasificarea unei producții care este realizată dintotdeauna, însă fără a putea fi, până acum, indicată pe etichetă.

Această modificare vizează toate articolele din caietul de sarcini al produsului și punctele intitulate „Arealul geografic delimitat”, „Descrierea vinurilor”, „Producții maxime” și „Soiurile de struguri de vin” din documentul unic.

2. **Introducerea bazelor ampelografice ale noilor tipuri: „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Malvasia și „Pinerolese” Bian Ver**

Deoarece au fost adăugate tipurile Nebbiolo, Malvasia și Bian Ver, au fost descrise bazele ampelografice ale tipurilor respective:

„Pinerolese” Nebbiolo - cel puțin 90 % Nebbiolo, la restul putând contribui soiurile cu boabe de culoare similară, nearomate, potrivite pentru cultivarea în regiunea Piemont.

„Pinerolese” Malvasia - următoarea bază ampelografică: Malvasia Moscata și Malvasia Aromatica di Candia, singure sau împreună, constituie cel puțin 85 %; la restul pot contribui soiurile cu boabe de culoare similară potrivite pentru cultivarea în regiunea Piemont.

„Pinerolese” Bian Ver - cel puțin 85 % Bian Ver, la restul putând contribui soiurile cu boabe de culoare similară, nearomate, potrivite pentru cultivarea în regiunea Piemont.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

3. **Arealul geografic delimitat**

În cazul noului tip „Pinerolese” Nebbiolo, arealul de producție este limitat la unele dintre comunele care fac parte din arealul de producție actual și sunt prevăzute limite de altitudine. Așadar, pentru mai multă claritate, a fost introdus un paragraf care delimitează doar arealul de producție al tipului „Pinerolese” Nebbiolo.

Arealul de producție inițial rămâne neschimbat.

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

Delimitarea noului areal este cuprinsă în interiorul celei inițiale.

Așadar, nu a fost modificat întregul areal de producție prevăzut în caietul de sarcini.

Arealul de producție a strugurilor pentru obținerea vinurilor cuprinde întregul teritoriu al comunelor indicate în cele ce urmează:

Provincia 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;

Provincia Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Arealul de producție a strugurilor destinați obținerii vinurilor care pot purta denumirea de origine „Pinerolese” însoțită de mențiunea tradițională „Ramie” cuprinde întregul teritoriu al comunelor: Pomaretto, Perosa Argentina.

Arealul de producție a strugurilor destinați obținerii vinurilor care pot purta denumirea de origine „Pinerolese” Nebbiolo cuprinde teritoriul următoarelor comune:

Provincia Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (doar teritoriul Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; într-o zonă cu altitudini cuprinse între 350 m și 650 m deasupra nivelului mării;

Provincia Cuneo:

Bagnolo, Barge; într-o zonă cu altitudini cuprinse între 300 m și 550 m deasupra nivelului mării.

Această modificare vizează articolul 3 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Arealul geografic delimitat” din documentul unic.

4. **Introducerea descriptorilor noilor tipuri „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Malvasia, „Pinerolese” Bian Ver și „Pinerolese” Barbera Superiore**

Deoarece au fost adăugate tipurile Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver și Barbera Superiore, au fost adăugați următorii descriptori:

„Pinerolese” Nebbiolo:

culoare: roșu-rubin, tinzând uneori spre grena;

miros: fin și caracteristic;

gust: sec, catifelat, armonios;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.;

aciditate totală minimă: 5 g/l;

limita minimă a extractului fără zahăr: 21,0 g/l.

„Pinerolese” Malvasia

culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă;

miros: aromă caracteristică, uneori intensă;

gust: sec sau demisec, aromat, proaspăt, liniștit, uneori vioi.

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %

aciditate totală minimă: 5,00 g/l;

limita minimă a extractului fără zahăr: 14,0 g/l.

„Pinerolese” Bian Ver

culoare: galben-pai cu nuanțe verzui;

miros: fructat, uneori cu note de erbacee;

gust: sec sau demisec, armonios, proaspăt, liniștit;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.;

aciditate totală minimă: 5,0 g/l;

limita minimă a extractului fără zahăr: 14,0 g/l.

„Pinerolese” Barbera Superiore

culoare: roșu-rubin intens;

miros: de vin, intens;

gust: sec, proaspăt, caracteristic;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 13,00 vol. %;

aciditate totală minimă: 5,0 g/l;

limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 g/l.

Această modificare vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

5. **Actualizarea normelor referitoare la viticultură**

Formularea „de așa natură încât să nu modifice caracteristicile strugurilor și ale vinurilor” a fost înlocuită cu formularea:

„de așa natură încât să nu dăuneze calității strugurilor”.

Plantațiile de viță-de-vie nou înscrise sau care fac obiectul unor replantări trebuie să fie formate din minimum 3 000 de butuci per hectar, calculați pe baza distanțelor de plantare.

Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

6. **Ajustarea tăriei alcoolice minime în volume, pentru diversele tipuri, în funcție de noile valori**

Au fost actualizate valorile tăriei alcoolice totale minime în volume, prin alinierea lor la valorile producției, indicate în tone, și la valorile tăriei alcoolice naturale minime în volume:

„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

Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

7. **Introducerea unei perioade de învechire și a aromei de lemn**

Au fost adăugate următoarele paragrafe, ca descriptori aferenți vinurilor în cazul cărora este prevăzută o perioadă de învechire:

În funcție de eventuala păstrare în recipiente din lemn, mirosul și gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

„Pinerolese” Nebbiolo: 12 luni de învechire, calculate începând cu data de 1 noiembrie a anului de recoltare a strugurilor, dintre care cel puțin 6 în lemn.

Această modificare vizează articolele 5 și 6 din caietul de sarcini al produsului.

8. **Introducerea unor precizări referitoare la recipientele care pot fi utilizate**

S-a precizat că pot fi utilizate doar recipiente din sticlă pentru tipurile „Pinerolese” Barbera, „Pinerolese” Barbera Superiore, „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Doux d'Henry, „Pinerolese” Ramìe, „Pinerolese” Malvasia și „Pinerolese” Bian Ver.

A fost adăugat următorul paragraf:

În cazul denumirilor „Pinerolese” Barbera, „Pinerolese” Barbera Superiore, „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Doux d'Henry, „Pinerolese” Ramìe, „Pinerolese” Malvasia și „Pinerolese” Bian Ver, este prevăzută ambalarea doar în sticle care trebuie să fie din sticlă, cu formă și culoare tradiționale și cu o capacitate permisă de legile în vigoare, cu excepția recipientelor de doi litri.

Vinurile „Pinerolese” Rosso și „Pinerolese” Rosato, prevăzute la articolul 1, pot fi ambalate în recipientele prevăzute de legislația în vigoare, inclusiv în recipiente din alte materiale decât sticla și cu capacități permise de norme.

Pentru închiderea sticlelor de vin este permisă utilizarea dispozitivelor admise de legislația în vigoare, cu excepția capacelor de tip coroană, în cazul tipurilor „Pinerolese” Barbera, „Pinerolese” Barbera Superiore, „Pinerolese” Nebbiolo și „Pinerolese” Ramìe.

Această modificare vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului.

9. **Modificarea referirii la organismul de control**

Au fost indicate datele de contact ale noului organism de control.

Această modificare vizează articolul 10 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Detalii privind organismul de control” din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Pinerolese

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

— 2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

—

1. „Pinerolese” Rosso

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: roșu-rubin, mai mult sau mai puțin intensă;

miros: intens, caracteristic, complex;

gust: sec, armonios;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

2. „Pinerolese" Rosato

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: roz sau rubiniu deschis;

miros: delicat, plăcut, de vin;

gust: sec, armonios;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

3. „Pinerolese" Barbera

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: roșu-rubin intens;

miros: de vin, intens;

gust: sec, proaspăt, caracteristic;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

4. „Pinerolese” Barbera Superiore

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: roșu-rubin intens;

miros: complex, intens;

gust: sec, cu structură caracteristică;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 13,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

5. „Pinerolese” Bonarda

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: roșu-rubin;

miros: de vin, caracteristic și intens;

gust: moale și proaspăt;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 19,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

6. „Pinerolese” Freisa

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: roșu-rubin intens;

miros: de vin, caracteristic și intens;

gust: proaspăt, uneori vioi;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 19,0 g/l;

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

7. „Pinerolese” Dolcetto

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: roșu-rubin cu reflexe violacee;

miros: delicat, de vin;

gust: sec, moale și proaspăt;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 19,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

8. „Pinerolese” Doux d'Henry

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: roz, mai mult sau mai puțin intensă;

miros: proaspăt, fructat și plăcut;

gust: moale, armonios, uneori demisec;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

extract fără zahăr: 17,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

9. „Pinerolese” Ramìe

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: roșie, mai mult sau mai puțin intensă;

miros: caracteristic, proaspăt, delicat;

gust: sec, armonios;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

10. „Pinerolese” Nebbiolo

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: roșu-rubin, tinzând uneori spre grena;

miros: fin și caracteristic;

gust: sec, delicat, armonios;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 22,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

11. „Pinerolese” Malvasia

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă;

miros: caracteristic, uneori intens;

gust: de la sec la demisec, aromat, proaspăt, uneori vioi.

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,00 %

limita minimă a extractului fără zahăr: 15,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

12. „Pinerolese” Bian Ver

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: galben-pai, uneori cu nuanțe verzui;

miros: fructat, uneori cu note de erbacee;

gust: de la sec la demisec, armonios, proaspăt;

tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

—

5.2. *Producții maxime*

1. „Pinerolese” Rosso

9 000 de kilograme de struguri per hectar

2. „Pinerolese” Rosato

9 000 de kilograme de struguri per hectar

3. „Pinerolese” Barbera

8 000 de kilograme de struguri per hectar

4. „Pinerolese” Barbera Superiore

7 000 de kilograme de struguri per hectar

5. „Pinerolese” Bonarda

8 000 de kilograme de struguri per hectar

6. „Pinerolese” Freisa

8 000 de kilograme de struguri per hectar

7. „Pinerolese” Dolcetto

8 000 de kilograme de struguri per hectar

8. „Pinerolese” Doux d'Henry

7 000 de kilograme de struguri per hectar

9. „Pinerolese” Ramìe

7 500 de kilograme de struguri per hectar

10. „Pinerolese” Nebbiolo

8 000 de kilograme de struguri per hectar

11. „Pinerolese” Malvasia

9 000 de kilograme de struguri per hectar

12. „Pinerolese” Bian Ver

9 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a strugurilor pentru obținerea vinurilor cuprinde întregul teritoriu al comunelor indicate în cele ce urmează:

Provincia 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;

Provincia Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Arealul de producție a strugurilor destinați obținerii vinurilor care pot purta denumirea de origine „Pinerolese” însoțită de mențiunea tradițională „Ramiè” cuprinde întregul teritoriu al comunelor: Pomaretto, Perosa Argentina.

Arealul de producție a strugurilor destinați obținerii vinurilor care pot purta denumirea de origine „Pinerolese” Nebbiolo cuprinde teritoriul următoarelor comune:

Provincia Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (doar teritoriul Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; într-o zonă cu altitudini cuprinse între 350 m și 650 m deasupra nivelului mării;

Provincia Cuneo:

Bagnolo, Barge; într-o zonă cu altitudini cuprinse între 300 m și 550 m deasupra nivelului mării.

7. **Soiurile de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *DOP „Pinerolese" - categoria „Vin" (roșu)*

Zona numită „Pinerolese" este un teritoriu cu o tradiție vitivinicolă străveche; ampla sa bază ampelografică și condițiile de mediu caracteristice viticulturii montane permit obținerea unei game de vinuri cu caracter distinctiv, proaspete și elegante. După o perioadă îndelungată de abandon, în prezent, viticultura este una dintre activitățile agricole cele mai dinamice, deși rămâne un tip de cultivare „eroică" ce atrage tot mai mulți pasionați și cercetători care vin să descopere soiurile autohtone și producțiile limitate și căutate, precum cele obținute din soiul Ramìe, în zona Pomaretto, sau din soiurile Doux d'Henry, Avanà, Becuet sau Chatus.

8.2. *DOP „Pinerolese" - categoria „Vin" (alb)*

Zona numită „Pinerolese", al cărei nume este dat de comuna principală, Pinerolo, din provincia Torino, se află la poalele Alpilor Cotici și la ieșirea spre câmpie a Văii Chisone și este un teritoriu ce resimte puternic condițiile climatice dictate de apropierea de munți. Se știe că zonele de la poalele munților, cu climă răcoroasă și cu o expunere optimă la soare au un potențial sporit pentru producția de vinuri albe, datorită persistenței sporite a acidității, a mineralității și a aromelor primare în plantațiile de viță-de-vie.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de vinificare trebuie să se desfășoare în provinciile Asti, Alessandria, Cuneo și Torino.

Îmbutelierea în areal

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Arealul în care are loc îmbutelierea cuprinde întregul teritoriu al regiunii Piemont.

Soiurile complementare din baza ampelografică

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

În cazul tipului de vin „Pinerolese” Rosso (categoria „Vin”), în completarea soiurilor principale (Barbera, Bonarda, Nebbiolo și Chatus, prezente în baza ampelografică în proporție minimă de 50 %), pot contribui la producție și alte soiuri nearomate cu boabe roșii, potrivite pentru cultivarea în regiunea Piemont, în proporție maximă de 50 %.

În cazul tipului de vin „Pinerolese” Ramìe (categoria „Vin”), în completarea soiurilor principale (Avanà, Avarengo, Chatus și Becuet, prezente în baza ampelografică în proporție minimă de 60 %), pot contribui la producție, separat sau împreună, și alte soiuri nearomate cu boabe de culoare similară, potrivite pentru cultivarea în regiunea Piemont, în proporție maximă de 40 %.

Link către caietul de sarcini al produsului

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