C/2024/5178

22.8.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/5178)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

Pinerolese

PDO-IT-A1232-AM03

Dátum oznámenia: 24.5.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Zahrnutie druhov Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver a Barbera Superiore

V prvom oddiele tohto jednotného dokumentu združenie výrobcov žiada o zahrnutie štyroch nových druhov vína do CHOP Pinerolese. Konkrétne je ich cieľom zahrnúť ako odrody, pri ktorých by bolo možné nárokovať si na použitie označenia pôvodu, druh Nebbiolo (ktorý je už zahrnutý ako odroda v špecifikácii výrobku pre CHOP Pinerolese Rosso, pričom počas posledných rokov experimentovania vo vinohrade a vinárskom podniku preukázal veľmi veľký potenciál) a druhy Malvasia a Bian Ver (ktoré boli len nedávno povolené na pestovanie a stále nie sú uvedené v špecifikácii pre CHOP Pinerolese, hoci sú pevne zakorenené v histórii vinohradníctva v súvislosti s vínom Pinerolese, ako bolo už vysvetlené). V prípade „Pinerolese“ Barbera bol takisto zavedený druh Superiore, vďaka čomu je možné klasifikovať formu výroby, ktorá sa vždy vykonávala, ale predtým nemohla byť uvedená na označení.

Táto zmena sa týka všetkých článkov špecifikácie výrobku a bodov „Vymedzená zemepisná oblasť“, „Opis vína (vín)“, „Maximálne výnosy“ a „Muštové odrody“ jednotného dokumentu.

2. Zahrnutie nových druhov „Pinerolese“ Nebbiolo, „Pinerolese“ Malvasia a „Pinerolese“ Bian Ver medzi muštové odrody

Vzhľadom na pridanie druhov Nebbiolo, Malvasia a Bian Ver je kombinácia muštových odrôd pre tieto druhy takáto:

„Pinerolese“ Nebbiolo: aspoň 90 % Nebbiolo a zvyšok sa skladá z nearomatických odrôd podobnej farby vhodných na pestovanie v regióne Piedmont.

V prípade „Pinerolese“ Malvasia ide o túto kombináciu muštových odrôd: Malvasia Moscata a Malvasia Aromatici di Candia, buď samostatne, alebo spoločne: aspoň 85 % a zvyšok môžu tvoriť odrody podobnej farby vhodné na pestovanie v regióne Piedmont.

„Pinerolese“ Bian Ver: aspoň 85 % Bian Ver a zvyšok sa môže skladať z nearomatických odrôd podobnej farby a vhodných na pestovanie v regióne Piedmont.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

3. Vymedzená zemepisná oblasť

Pri novom druhu „Pinerolese“ Nebbiolo je oblasť výroby obmedzená na určité obce tvoriace súčasť aktuálnej oblasti výroby a platia aj obmedzenia týkajúce sa nadmorskej výšky. Preto sa v záujme jasnosti pridal osobitný odsek o oblasti výroby „Pinerolese“ Nebbiolo.

Pôvodná oblasť výroby zostáva nezmenená.

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Vymedzenie novej oblasti je zahrnuté v rámci pôvodnej oblasti.

Preto sa v celkovej oblasti výroby uvedenej v špecifikácii neurobili žiadne zmeny.

Oblasť produkcie hrozna na výrobu vína zahŕňa celé územie týchto obcí:

Provincia Turín:

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.

Oblasť produkcie hrozna na výrobu vín oprávnených na označenie pôvodu „Pinerolese“ sprevádzaná tradičným pojmom Ramìe zahŕňa celé územie obcí: Pomaretto, Perosa Argentina.

Oblasť produkcie hrozna na výrobu vín oprávnených na označenie pôvodu „Pinerolese“ Nebbiolo zahŕňa územie týchto obcí:

Provincia Turín:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (obmedzené na územie Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; v nadmorskej výške od 350 do 650 m nad morom.

Provincia Cuneo:

Bagnolo, Barge; v nadmorskej výške od 300 do 550 m nad morom.

Táto zmena sa týka článku 3 špecifikácie výrobku a oddielu „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

4. **Zahrnutie opisu nových druhov „Pinerolese“ Nebbiolo, „Pinerolese“ Malvasia, „Pinerolese“ Bian Ver a „Pinerolese“ Barbera Superiore**

Vzhľadom na pridanie druhov Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver a Barbera Superiore sa doplnili tieto opisy:

„Pinerolese“ Nebbiolo

Farba: rubínovočervená, niekedy prechádza do granátovej

Aróma: jemná a charakteristická

Chuť: suchá, zamatová, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 obj. %

Minimálna celková kyslosť: 5 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 21,0 g/l

„Pinerolese“ Malvasia

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma: charakteristická aróma, niekedy intenzívna

Chuť: suchá alebo polosuchá, aromatická, svieža, tlmená, niekedy živá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálna celková kyslosť: 5,00 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

„Pinerolese“ Bian Ver

Farba: slamovožltá so zelenkavými odtieňmi

Vôňa: ovocná, niekedy s trávnatými tónmi

Chuť: suchá alebo polosuchá, harmonická, svieža, tlmená

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. %

Minimálna celková kyslosť: 5,0 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

„Pinerolese“ Barbera Superiore

Farba: sýta rubínovočervená

Aróma: vínna, intenzívna

Chuť: suchá, svieža, charakteristická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 obj. %

Minimálna celková kyslosť: 5,0 g/l

Minimálny bezcukorný extrakt: 23,0 g/l

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a oddielu „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

5. **Aktualizácia pravidiel vinohradníctva**

Slová „aby sa tým nezmenili vlastnosti hrozna a vína.“ sa nahrádzajú slovami

„aby to nemalo negatívny vplyv na kvalitu hrozna.“

Novo zaregistrované alebo opätovne vysadené vinohrady musia obsahovať aspoň 3 000 krov na hektár, a to podľa rozloženia výsadby.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

6. **Prispôsobenie minimálneho obsahu alkoholu rôznych druhov novým hodnotám**

Minimálny celkový obsah alkoholu sa aktualizoval tak, že sa zosúladil s hodnotami uvedenými pre výnos v tonách a minimálny prirodzený obsah alkoholu:

„Pinerolese“ Rosso	9	11,50
„Pinerolese“ Rosato	9	11,00
„Pinerolese“ Barbera	8	12,00
„Pinerolese“ Barbera Superiore	7	13,00
„Pinerolese“ Barbera	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

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

7. **Zavedenie času zrenia a drevitej chuti**

Pridávajú sa tieto odseky ako opisy vín, ktoré zrejú:

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú arómu a chuť.

„Pinerolese“ Nebbiolo: Dvanásť mesiacov vyzrievania, ktoré sa počítajú od 1. novembra roku zberu, z čoho aspoň šesť mesiacov v drevených sudoch.

Táto zmena sa týka článkov 5 a 6 špecifikácie výrobku.

8. **Zahrnutie špecifikácií pre použiteľné nádoby**

Pri druhoch „Pinerolese“ Barbera, „Pinerolese“ Barbera Superiore, „Pinerolese“ Nebbiolo, „Pinerolese“ Doux d'Henry, „Pinerolese“ Ramìe, „Pinerolese“ Malvasia a „Pinerolese“ Bian Ver sú uvedené len sklenené nádoby.

Dopĺňa sa tento odsek:

Druhy „Pinerolese“ Barbera, „Pinerolese“ Nebbiolo, „Pinerolese“ Doux d'Henry, „Pinerolese“ Ramìe, „Pinerolese“ Malvasia a „Pinerolese“ Bian Ver sa na trh uvádzajú len vo fľašiach, ktoré musia byť sklenené a musia mať tradičný tvar a farbu, a musia mať objem povolený platnými právnymi predpismi okrem dvojlitrových nádob.

Vína „Pinerolese“ Rosso a „Pinerolese“ Rosato uvedené v článku 1 sa môžu na trh uvádzať v nádobách uvedených v platných právnych predpisoch vrátane iných ako sklenených nádob, v objemoch povolených právnymi predpismi.

Pri druhoch „Pinerolese“ Barbera, „Pinerolese“ Barbera Superiore, „Pinerolese“ Nebbiolo a „Pinerolese“ Ramìe sú fľaše uzatvorené zariadeniami, ktoré povoľujú platné právne predpisy, s výnimkou korunkových zátok.

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku.

9. **Zmena odkazov na kontrolný orgán**

Uvádzajú sa údaje nového kontrolného orgánu.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku a bodu „Údaje kontrolného orgánu“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Pinerolese

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

— 2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vín**

–

1. „Pinerolese“ Rosso

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená rôznej intenzity

Aróma: intenzívna, charakteristická, komplexná

Chuť: suchá, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 5,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

2. „Pinerolese“ Rosato

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: ružová alebo svetlá rubínovočervená

Aróma: delikátna, príjemná, vínna

Chuť: suchá, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

3. „Pinerolese“ Barbera

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: sýta rubínovočervená

Aróma: vínna, intenzívna

Chuť: suchá, svieža, charakteristická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

4. „Pinerolese“ Barbera Superiore

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: sýta rubínovočervená

Aróma: komplexná, intenzívna

Chuť: suchá, s charakteristickou štruktúrou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

5. „Pinerolese“ Barbera

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená

Aróma: vínna, charakteristická a intenzívna

Chuť: jemná a svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 19,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

6. „Pinerolese“ Freisa

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: intenzívna rubínovočervená

Aróma: charakteristická, vínna a intenzívna

Chuť: svieža, niekedy živá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 19,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

7. „Pinerolese“ Dolcetto

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená s odtieňmi fialovej.

Aróma: delikátna a vínna

Chuť: suchá, jemná a svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 19,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

8. „Pinerolese“ Doux d’Henry

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: ružová s rôznou intenzitou

Aróma: svieža, ovocná a príjemná

Chuť: jemná, harmonická, niekedy polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 obj. %

bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

9. „Pinerolese“ Ramìe

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: červená rôznej intenzity

Aróma: charakteristická, svieža, delikátna

Chuť: suchá, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

10. „Pinerolese“ Nebbiolo

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená, niekedy prechádza do granátovej

Aróma: jemná a charakteristická

Chuť: suchá, delikátna, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

11. „Pinerolese“ Malvasia

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma: charakteristická niekedy intenzívna

Chuť: od suchej po polosuchú, aromatická, svieža, tlmená, niekedy živá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

12. „Pinerolese“ Bian Ver

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá, niekedy so zelenkavými odtieňmi

Vôňa: ovocná, niekedy s trávnatými tónmi

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

–

5.2. *Maximálne výnosy*

1. „Pinerolese“ Rosso

9 000 kilogramov hrozna na hektár

2. „Pinerolese“ Rosato

9 000 kilogramov hrozna na hektár

3. „Pinerolese“ Barbera

8 000 kilogramov hrozna na hektár

4. „Pinerolese“ Barbera Superiore

7 000 kilogramov hrozna na hektár

5. „Pinerolese“ Barbera

8 000 kilogramov hrozna na hektár

6. „Pinerolese“ Freisa

8 000 kilogramov hrozna na hektár

7. „Pinerolese“ Dolcetto

8 000 kilogramov hrozna na hektár

8. „Pinerolese“ Doux d'Henry

7 000 kilogramov hrozna na hektár

9. „Pinerolese“ Ramìe

7 500 kilogramov hrozna na hektár

10. „Pinerolese“ Nebbiolo

8 000 kilogramov hrozna na hektár

11. „Pinerolese“ Malvasia

9 000 kilogramov hrozna na hektár

12. „Pinerolese“ Bian Ver

9 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť produkcie hrozna na výrobu vína zahŕňa celé územie týchto obcí:

Provincia Turín:

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.

Oblasť produkcie hrozna na výrobu vín oprávnených na označenie pôvodu „Pinerolese“ sprevádzaná tradičným pojmom Ramiè zahŕňa celé územie obcí: Pomaretto, Perosa Argentina.

Oblasť produkcie hrozna na výrobu vín oprávnených na označenie pôvodu „Pinerolese“ Nebbiolo zahŕňa územie týchto obcí:

Provincia Turín:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (obmedzené na územie Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; v nadmorskej výške od 350 do 650 m nad morom.

Provincia Cuneo:

Bagnolo, Barge; v nadmorskej výške od 300 do 550 m nad morom.

7. **Muštové odrody**

Avanà N.

Averengo N.

Barbera N.

Becuet N.

Bian Ver B. – Verdesse B.

Bonarda N.

Chatus N.

Dolcetto N.

Doux d'Henry N.

Freisa N.

Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia

Malvasia moscata B.

Nebbiolo N.

8. **Opis súvislostí**

8.1. *CHOP „Pinerolese", kategória „víno" (červené)*

Pinerolese je oblasť s dlhoročnou vinohradníckou tradíciou. Vďaka jej širokej škále muštových odrôd a prírodným podmienkam, ktoré sú typické pre horské vinohradníctvo, sa tu dajú vyrobiť vína so silným, sviežim a elegantným charakterom. Po dlhom období, keď sa vinohradníctvu ľudia nevenovali, je v súčasnosti jednou z najdynamickejších poľnohospodárskych činností, hoci sa stále považuje sa druh „hrdinského" pestovania, a čoraz viac nadšencov a výskumníkov objavuje pôvodné odrody a málo rozšírené a vyhľadávané vína, ako sú vína z Ramìe v oblasti Pomaretto, Doux d'Henry alebo Avanà, Becuet či Chatus.

8.2. *CHOP „Pinerolese", kategória „víno" (biele)*

Oblasť Pinerolese, ktorá je pomenovaná podľa najvýznamnejšej obce, ktorá v nej leží (Pinerolo), v provincii Turín na úpätí Kottických Álp, kde sa otvára údolie Val Chisone, má klímu, ktorá je výrazne ovplyvnená blízkosťou hôr. Je známe, že podhorské oblasti so sviežejším podnebím a vysokým počtom hodín slnečného svitu sú potenciálne vhodnejšie na výrobu bielych vín, a to vďaka väčšej stálosti kyselín, mineralite a primárnym arómam vo vinohrade.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Činnosti spojené s výrobou vína sa musia vykonávať v rámci provincií Asti, Alessandria, Cuneo a Turín.

Fľašovanie v predmetnej oblasti

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Fľašovanie sa vykonáva na celom území Piedmontu.

Doplnkové odrody v kombinácii s muštovými odrodami

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

V prípade druhu červeného vína „Pinerolese“ (kategória „víno“) sa na jeho výrobu môžu okrem hlavných muštových odrôd (Barbera, Bonarda, Nebbiolo a Chatus, ktoré sa v kombinácii muštových odrôd nachádzajú v miere minimálne 50 %) použiť aj iné nearomatické modré muštové odrody, vhodné na pestovanie v regióne Piedmont, v maximálnom pomere 50 %.

V prípade druhu vína „Pinerolese“ Ramìe (kategória „víno“) sa na jeho výrobu môžu okrem hlavných muštových odrôd (Avanà Avarengo, Chatus a Becuet, ktoré sa v kombinácii muštových odrôd nachádzajú v miere minimálne 60 %), použiť aj iné nearomatické muštové odrody podobnej farby, vhodné na pestovanie v regióne Piedmont, v maximálnom pomere 40 %, a to buď samotné, alebo v kombinácii.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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