C/2024/5178

22.8.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/5178)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

Pinerolese

PDO-IT-A1232-AM03

Datum sporočila: 24. maj 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Vključitev vrst vina nebbiolo, malvazija, bian ver in barbera superiore**

V prvem oddelku tega enotnega dokumenta združenje pridelovalcev zahteva vključitev štirih novih vrst vina za vino s kontrolirano označbo porekla „Pinerolese“. Cilj je zlasti, da se kot sorte vinske trte, za katere se lahko zahteva označba porekla, vključijo sorta nebbiolo (ki je kot sorta že navedena v specifikaciji proizvoda za rdeče vino s kontrolirano označbo porekla „Pinerolese“ in je v zadnjih letih poskusne pridelave v vinogradih in vinskih kleteh izkazala odličen potencial) ter sorti malvazija in bian ver (ki sta bili šele nedavno odobreni za gojenje in v specifikaciji proizvoda za vino s kontrolirano označbo porekla „Pinerolese“ še nista navedeni, čeprav sta močno uveljavljeni v zgodovini pridelave vina „Pinerolese“, kot je pojasnjeno zgoraj). Uvedena je bila tudi vrsta „superiore“ za vino „Pinerolese“ barbera, kar omogoča razvrstitev oblike pridelave, ki se je vedno izvajala, vendar je prej ni bilo mogoče navesti pri označevanju.

Ta sprememba se nanaša na vse člene specifikacije proizvoda ter oddelke Razmejeno geografsko območje, Opis vin, Največji donosi in Sorte vinske trte v enotnem dokumentu.

2. **Vključitev novih vrst vina nebbiolo „Pinerolese“, malvazija „Pinerolese“ in bian ver „Pinerolese“ med sorte vinske trte**

Glede na to, da so dodane vrste nebbiolo, malvazija in bian ver, je sortni sestav za te vrste naslednji:

nebbiolo „Pinerolese“: najmanj 90 % sorte nebbiolo, preostanek pa sestavljajo sorte podobne barve, nearomatične in primerne za gojenje v Piemontu;

malvazija „Pinerolese“: sorti malvasia moscata in malvasia aromatici di candia, posamično ali skupaj: vsaj 85 %, preostanek pa lahko sestavljajo sorte podobne barve, primerne za gojenje v Piemontu;

bian ver „Pinerolese“: vsaj 85 % sorte bian ver, preostanek pa lahko sestavljajo sorte podobne barve, nearomatične in primerne za pridelavo v Piemontu.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda.

3. **Razmejeno geografsko območje**

Za novo vrsto vina nebbiolo „Pinerolese“ je območje pridelave omejeno na nekatere občine, ki so del sedanjega območja pridelave, poleg tega veljajo omejitve glede nadmorske višine. Zato je bil zaradi jasnosti dodan poseben odstavek o območju pridelave vina nebbiolo „Pinerolese“.

Prvotno območje pridelave ostaja nespremenjeno.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Razmejitev novega območja je dodana v prvotno območje pridelave.

Celotno območje pridelave, navedeno v specifikaciji proizvoda, se zato ni spremenilo.

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vin vključuje celotna ozemlja naslednjih občin:

pokrajina 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,

pokrajina Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vin, upravičenih do označbe porekla „Pinerolese“, ob kateri je naveden tradicionalni izraz „ramìe“, zajema celotna ozemlja občin Pomaretto in Perosa Argentina.

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vin, upravičenih do označbe porekla nebbiolo „Pinerolese“, zajema ozemlja naslednjih občin:

pokrajina Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (omejeno na ozemlje kraja Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo, na nadmorski višini med 350 m in 650 m;

pokrajina Cuneo:

Bagnolo, Barge, na nadmorski višini med 300 m in 550 m.

Ta sprememba se nanaša na člen 3 specifikacije proizvoda in oddelek Razmejeno geografsko območje v enotnem dokumentu.

4. **Vključitev opisov za nove vrste vina nebbiolo „Pinerolese“, malvazija „Pinerolese“, bian ver „Pinerolese“ in barbera superiore „Pinerolese“**

Glede na to, da so dodane vrste nebbiolo, malvazija, bian ver in barbera superiore, so bili dodani naslednji opisi:

Nebbiolo „Pinerolese“

Barva: rubinasto rdeča, ki lahko prehaja v granatno.

Vonj: fin in razpoznaven.

Okus: suh, žameten, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 vol. %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,0 g/l.

Malvazija „Pinerolese“

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti.

Vonj: razpoznaven vonj, včasih intenziven.

Okus: suh ali polsuh, aromatičen, svež, miren, včasih živahen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Bian ver „Pinerolese“

Barva: slamnato rumena z zelenkastimi odtenki.

Vonj: saden, včasih s travnatimi notami.

Okus: suh ali polsuh, skladen, svež, miren.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Barbera superiore „Pinerolese“

Barva: temno rubinasto rdeča.

Vonj: vinski, intenziven.

Okus: suh, svež, razpoznaven.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 vol. %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 g/l.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vin v enotnem dokumentu.

5. **Posodobitev pravil za pridelavo vina**

Besedilo „ne sme spreminjati lastnosti grozdja in vina“ se nadomesti z besedilom

„ne sme negativno vplivati na kakovost grozdja“.

Na na novo registriranih ali znova zasajenih vinogradih mora biti najmanj 3 000 trt na hektar, izračunano na podlagi načrta zasaditve.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda.

6. **Prilagoditev najmanjšega volumenskega deleža alkohola različnih vrst novim vrednostim**

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola je bil posodobljen, s čimer je usklajen z vrednostmi, navedenimi za donos v tonah in najmanjši volumenski delež naravnega alkohola:

rdeče vino „Pinerolese“	9	11,50
vino rosé „Pinerolese“	9	11,00
barbera „Pinerolese“	8	12,00
barbera superiore „Pinerolese“	7	13,00
bonarda „Pinerolese“	8	11,50
freisa „Pinerolese“	8	11,50
dolcetto „Pinerolese“	8	11,50
doux d'henry „Pinerolese“	7	10,50
ramìe „Pinerolese“	7,5	11,50
nebbiolo „Pinerolese“	8	12,50
malvazija „Pinerolese“	9	11,00
bian ver „Pinerolese“	9	11,00

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda.

7. **Uvedba obdobja staranja in okusa po lesu**

Naslednji odstavki se dodajo kot opisi za vina, za katera velja obdobje staranja:

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel vonj in okus po lesu.

Nebbiolo „Pinerolese“: 12 mesecev staranja, šteto od 1. novembra leta trgatve, od tega vsaj 6 mesecev v lesenih sodih.

Ta sprememba se nanaša na člena 5 in 6 specifikacije proizvoda.

8. **Vključitev specifikacij za posode, ki se uporabljajo**

Za vrste vina barbera „Pinerolese“, barbera superiore „Pinerolese“, nebbiolo „Pinerolese“, doux d'henry „Pinerolese“, ramìe „Pinerolese“, malvazija „Pinerolese“ in bian ver „Pinerolese“ so predvidene samo steklene posode.

Doda se naslednji odstavek:

Označbe barbera „Pinerolese“, nebbiolo „Pinerolese“, doux d'henry „Pinerolese“, ramìe „Pinerolese“, malvazija „Pinerolese“ in bian ver „Pinerolese“ so izključno na steklenicah, ki morajo biti iz stekla ter tradicionalne oblike in barve, s prostornino, ki jo dovoljuje veljavna zakonodaja, razen dvolitrskih steklenic.

Rdeče vino „Pinerolese“ in vino rosé „Pinerolese“ iz člena 1 se lahko hranita v posodah, kot je navedeno v veljavni zakonodaji, vključno s posodami, ki niso steklene, s prostornino, ki jo dovoljuje zakonodaja.

Steklenice se zaprejo s pripomočki, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja, razen kovinskih zamaškov za vrste barbera „Pinerolese“, barbera superiore „Pinerolese“, nebbiolo „Pinerolese“ in ramìe „Pinerolese“.

Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda.

9. **Sprememba navedbe nadzornega organa**

Navedeni so podatki o novem nadzornem organu.

Ta sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda in oddelek Podatki o nadzornem organu v enotnem dokumentu.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Pinerolese

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

— 2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

—

1. Rdeče vino „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: intenziven, razpoznaven, kompleksen.

Okus: suh, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

2. Vino rosé „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: rožnata ali svetlo rubinasto rdeča.

Vonj: nežen, prijeten, vinski.

Okus: suh, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

3. Barbera „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: temno rubinasto rdeča.

Vonj: vinski, intenziven.

Okus: suh, svež, razpoznaven.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

4. Barbera superiore „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: temno rubinasto rdeča.

Vonj: kompleksen, intenziven.

Okus: suh, s prepoznavno strukturo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

5. Bonarda „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča.

Vonj: vinski, razpoznaven in intenziven.

Okus: mehak in svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

6. Freisa „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: intenzivna rubinasto rdeča.

Vonj: razpoznaven, vinski in intenziven.

Okus: svež, včasih živahen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

7. Dolcetto „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča z vijoličastimi odtenki.

Vonj: nežen in vinski.

Okus: suh, mehak in svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

8. Doux d’henry „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: rožnata različne intenzivnosti.

Vonj: svež, saden in prijeten.

Okus: mehak, skladen, včasih polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 vol. %.

Ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

9. Ramìe „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: razpoznaven, svež, nežen.

Okus: suh, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

10. Nebbiolo „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, ki lahko prehaja v granatno.

Vonj: fin in razpoznaven.

Okus: suh, nežen, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

11. Malvazija „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti.

Vonj: razpoznaven, včasih intenziven.

Okus: suh do polsuh, aromatičen, svež, včasih živahen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

12. Bian ver „Pinerolese“

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena, včasih z zelenkastimi odtenki.

Vonj: saden, včasih s travnatimi notami.

Okus: suh do polsuh, skladen, svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

—

5.2. *Največji donosi*

1. Rdeče vino „Pinerolese“

9 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Vino rosé „Pinerolese“

9 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Barbera „Pinerolese“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Barbera superiore „Pinerolese“

7 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Bonarda „Pinerolese“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Freisa „Pinerolese“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

7. Dolcetto „Pinerolese“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

8. Doux d'henry „Pinerolese“

7 000 kilogramov grozdja na hektar

9. Ramìe „Pinerolese“

7 500 kilogramov grozdja na hektar

10. Nebbiolo „Pinerolese“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

11. Malvazija „Pinerolese“

9 000 kilogramov grozdja na hektar

12. Bian ver „Pinerolese“

9 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vin vključuje celotna ozemlja naslednjih občin:

pokrajina 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,

pokrajina Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vin, upravičenih do označbe porekla „Pinerolese“, ob kateri je naveden tradicionalni izraz „ramìe“, zajema celotna ozemlja občin Pomaretto in Perosa Argentina.

Območje pridelave grozdja za proizvodnjo vin, upravičenih do označbe porekla nebbiolo „Pinerolese“, zajema ozemlja naslednjih občin:

pokrajina Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (omejeno na ozemlje kraja Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo, na nadmorski višini med 350 m in 650 m;

pokrajina Cuneo:

Bagnolo, Barge, na nadmorski višini med 300 m in 550 m.

7. **Sorte vinske trte**

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. – malvazija

Malvasia moscata B.

Nebbiolo N.

8. **Opis povezave**

8.1. *Vino s kontrolirano označbo porekla „Pinerolese", kategorija „Vino" (rdeče)*

Pinerolese je območje s starodavno vinogradniško tradicijo. Zaradi raznovrstnih sort vinske trte in okoljskih razmer, značilnih za gorska vinorodna območja, se lahko pridelujejo vina z močnim, svežim in elegantnim značajem. Vinogradništvo, ki je bilo dolgo časa opuščeno, je zdaj ena najbolj dinamičnih kmetijskih dejavnosti, še vedno pa ohranja občutek, da gre za junaško vrsto pridelave. Ob tem čedalje več navdušencev in raziskovalcev odkriva avtohtone sorte ter omejena in zelo iskana vina, kot so vina iz sort ramìe na območju Pomaretto, doux d'henry ali avanà, becuet ali chatus.

8.2. *Vino s kontrolirano označbo porekla „Pinerolese", kategorija „Vino" (belo)*

Območje, na katerem pridelujejo vino Pinerolese, ki je dobilo ime po glavni občini Pinerolo v pokrajini Torino, ob vznožju Kotijskih Alp, kjer se odpre dolina Val Chisone, ima podnebje, na katero močno vpliva bližina gora. Znano je, da so predgorja s svežim podnebjem in odlično izpostavljenostjo sončni svetlobi zaradi večje obstojnosti kislin, mineralnosti in primarnih arom v vinogradu potencialno primernejša za pridelavo belih vin.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

Zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

Izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vinifikacijo je treba izvajati v pokrajinah Asti, Alessandria, Cuneo in Torino.

Stekleničenje na območju

Pravni okvir:

Zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

Stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Stekleničenje se izvaja na celotnem ozemlju Piemonta.

Dopolnilne sorte v sortnem sestavu

Pravni okvir:

Zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Za vrsto rdečega vina „Pinerolese“ (kategorija „Vino“) se lahko poleg glavnih sort vinske trte (barbera, bonarda, nebbiolo in chatus, ki se v sortnem sestavu uporabljajo v najmanj 50-odstotnem deležu) pri pridelavi uporabijo druge nearomatične rdeče sorte vinske trte, primerne za pridelavo v Piemontu, in sicer v deležu do največ 50 %.

Za vrsto vina ramìe „Pinerolese“ (kategorija „Vino“) se lahko poleg glavnih sort vinske trte (avanà, avarengo, chatus in becuet, ki se v sortnem sestavu uporabljajo v najmanj 60-odstotnem deležu) pri pridelavi uporabijo druge nearomatične sorte vinske trte podobne barve, primerne za pridelavo v Piemontu, in sicer v deležu do največ 40 %, posamično ali skupaj.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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