C/2024/5178

22.8.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/5178)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

Pinerolese

PDO-IT-A1232-AM03

Datum för meddelandet: 24 maj 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Inkludering av vintyperna Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver och Barbera Superiore**

I det första avsnittet av detta sammanfattande dokument begär producentsammanslutningen att fyra nya vintyper ska ingå i den kontrollerade ursprungsbeteckningen Pinerolese (DOC). Det görs i avsikt att bland de druvsorter som får ingå i ursprungsbeteckningen inkludera nebbiolo (som redan ingår som en druvsort i produktspecifikationen för Pinerolese Rosso [DOC] och som på senare år har visat mycket stor potential vid experiment på vingårdar och vinerier) samt malvasia och bian ver (vilka endast nyligen har godkänts för odling och fortfarande saknas i produktspecifikationen för Pinerolese [DOC], trots att de under lång tid har odlats i Pineroleseområdet, såsom förklaras ovan). Klassen Superiore har också lagts till för typen ”Pinerolese” Barbera, vilket gör det möjligt att klassificera en framställningsmetod som visserligen alltid har använts men som inte tidigare har kunnat anges i märkningen.

Ändringen berör alla artiklar i produktspecifikationen samt avsnitten ”Avgränsat geografiskt område”, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, ”Högsta avkastning” och ”Druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

2. **Tillägg bland druvsorterna av de nya typerna ”Pinerolese” Nebbiolo, ”Pinerolese” Malvasia och ”Pinerolese” Bian Ver**

För de nya vintyperna Nebbiolo, Malvasia och Bian Ver är kombinationen av druvsorter följande:

”Pinerolese” Nebbiolo: Minst 90 % nebbiolo; resten utgörs av druvsorter med liknande färg som är icke-aromatiska och lämpar sig för odling i regionen Piemonte.

För ”Pinerolese” Malvasia används följande kombination av druvsorter: malvasia moscata och malvasia aromatici di candia, antingen på egen hand eller tillsammans: minst 85 %; resten får utgöras av druvsorter med liknande färg som lämpar sig för odling i regionen Piemonte.

”Pinerolese” Bian Ver: minst 85 % bian ver; resten får utgöras av druvsorter med liknande färg som är icke-aromatiska och lämpar sig för odling i regionen Piemonte.

Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen.

3. **Avgränsat geografiskt område**

För den nya typen ”Pinerolese” Nebbiolo är produktionsområdet begränsat till vissa kommuner som ingår i det nuvarande produktionsområdet. Dessutom tillämpas vissa höjdbegränsningar. För tydlighetens skull har därför ett särskilt stycke om produktionsområdet för ”Pinerolese” Nebbiolo lagts till.

Det ursprungliga produktionsområdet förblir oförändrat.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Avgränsningen av det nya området ingår i det ursprungliga området.

Inga ändringar har därför gjorts av det övergripande produktionsområde som anges i produktspecifikationen.

Produktionsområdet för de druvor som används för vinframställningen omfattar hela territoriet i följande kommuner:

Provinsen Turin:

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.

Provinsen Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa viner som får märkas med ursprungsbeteckningen ”Pinerolese” tillsammans med det traditionella uttrycket ”Ramìe” omfattar hela territoriet i följande kommuner: Pomaretto, Perosa Argentina.

Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa viner som får märkas med ursprungsbeteckningen ”Pinerolese” Nebbiolo omfattar följande kommuner:

Provinsen Turin:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (begränsat till territoriet för Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; de områden som ligger mellan 350 och 650 meter över havet.

Provinsen Cuneo:

Bagnolo, Barge; de områden som ligger mellan 300 och 550 meter över havet.

Denna ändring rör artikel 3 i produktspecifikationen och avsnittet ”Avgränsat geografiskt område” i det sammanfattande dokumentet.

4. **Tillägg av beskrivningar av de nya typerna ”Pinerolese” Nebbiolo, ”Pinerolese” Malvasia, ”Pinerolese” Bian Ver och ”Pinerolese” Barbera Superiore**

Till följd av tillägget av vintyperna Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver och Barbera Superiore har följande beskrivningar lagts till:

”Pinerolese” Nebbiolo

Färg: rubinröd, ibland med en dragning åt granatrött

Doft: fin och karakteristisk

Smak: torr, sammetslen, harmonisk

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50

Lägsta totala syrahalt: 5 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21,0 g/l

”Pinerolese” Malvasia

Färg: halmgul med varierande intensitet

Doft: karakteristisk doft, ibland intensiv

Smak: torr eller halvtorr, aromatisk, frisk, stilla, ibland livlig

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00

Lägsta totala syrahalt: 5,00 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l

”Pinerolese” Bian Ver

Färg: halmgul med grönaktiga skiftningar

Doft: fruktig, ibland med inslag av gräs

Smak: torr eller halvtorr, harmonisk, frisk, stilla

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00

Lägsta totala syrahalt: 5,0 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l

”Pinerolese” Barbera Superiore

Färg: mörkt rubinröd

Doft: vinös, intensiv

Smak: torr, frisk, karakteristisk

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00

Lägsta totala syrahalt: 5,0 g/l

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23,0 g/l

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

5. **Uppdatering av reglerna för vinodling**

Orden ”för att inte förändra druvornas och vinets egenskaper” ersätts med

”för att inte ha en negativ inverkan på druvornas kvalitet”.

På nyregistrerade eller återplanterade vinodlingar måste det finnas minst 3 000 vinstockar per hektar, beräknat utifrån planteringens utformning.

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen.

6. **Anpassning av den lägsta alkoholhalten i volymprocent för de olika vintyperna till de nya värdena**

Den lägsta totala alkoholhalten i volymprocent har uppdaterats och anpassats till de värden som anges för avkastningen i ton och den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent:

”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

Denna ändring rör artikel 4 i produktspecifikationen.

7. **Tillägg av uppgifter om lagringsperiod och ekaromer**

Följande stycken läggs till som beskrivningar av lagrade viner:

Viner som lagras i träbehållare kan ha en lätt ekaktig doft och smak.

”Pinerolese” Nebbiolo: tolv månaders lagring, beräknat från den 1 november skördeåret, varav minst sex månader på ekfat.

Denna ändring rör artiklarna 5 och 6 i produktspecifikationen.

8. **Tillägg av specifikationer angående tillåtna behållare**

För vintyperna ”Pinerolese” Barbera, ”Pinerolese” Barbera Superiore, ”Pinerolese” Nebbiolo, ”Pinerolese” Doux d'Henry, ”Pinerolese” Ramìe, ”Pinerolese” Malvasia och ”Pinerolese” Bian Ver ska endast glasbehållare användas.

Följande punkt ska läggas till:

Beteckningarna ”Pinerolese” Barbera, ”Pinerolese” Nebbiolo, ”Pinerolese” Doux d'Henry, ”Pinerolese” Ramìe, ”Pinerolese” Malvasia och ”Pinerolese” Bian Ver ska endast saluföras i flaskor. Dessa ska vara av glas och ha en traditionell form och färg samt ha en volym som är tillåten enligt gällande lagstiftning. Behållare på två liter får dock inte användas.

De viner av typerna ”Pinerolese” Rosso och ”Pinerolese” Rosato som avses i artikel 1 får saluföras i de behållare som föreskrivs i gällande lagstiftning, inklusive behållare av andra material än glas med de volymer som tillåts enligt lagstiftningen.

Flaskorna ska förslutas med hjälp av de anordningar som tillåts enligt gällande lagstiftning. Kronkorkar är dock inte tillåtna för typerna ”Pinerolese” Barbera, ”Pinerolese” Barbera Superiore, ”Pinerolese” Nebbiolo och ”Pinerolese” Ramìe.

Denna ändring rör artikel 8 i produktspecifikationen.

9. **Ändring av hänvisningar till kontrollorganet**

Kontaktuppgifterna för det nya kontrollorganet anges.

Denna ändring gäller artikel 10 i produktspecifikationen och avsnittet ”Uppgifter om kontrollorganet” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Pinerolese

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1. *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

— 2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

—

1. ”Pinerolese” Rosso

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd av varierande intensitet

Doft: intensiv, karakteristisk, komplex

Smak: torr, harmonisk

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

2. ”Pinerolese” Rosato

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rosa eller ljust rubinröd

Doft: mild, behaglig, vinös

Smak: torr, harmonisk

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

3. ”Pinerolese” Barbera

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: mörkt rubinröd

Doft: vinös, intensiv

Smak: torr, frisk, karakteristisk

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

4. ”Pinerolese” Barbera Superiore

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: mörkt rubinröd

Doft: komplex, intensiv

Smak: torr, med en särpräglad struktur

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

5. ”Pinerolese” Bonarda

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd

Doft: vinös, karakteristisk och intensiv

Smak: mjuk och frisk

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

6. ”Pinerolese” Freisa

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: intensivt rubinröd

Doft: karakteristisk, vinös och intensiv

Smak: frisk, ibland livlig

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

7. ”Pinerolese” Dolcetto

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med violetta skiftningar

Doft: mild och vinös

Smak: torr, mjuk och frisk

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

8. ”Pinerolese” Doux d’Henry

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rosa med varierande intensitet

Doft: frisk, fruktig och behaglig

Smak: mjuk, harmonisk, ibland halvtorr

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50

Sockerfritt extrakt: 17,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

9. ”Pinerolese” Ramìe

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet

Doft: karakteristisk, frisk, mild

Smak: torr, harmonisk

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

10. ”Pinerolese” Nebbiolo

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd, ibland med en dragning åt granatrött

Doft: fin och karakteristisk

Smak: torr, mild, harmonisk

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

11. ”Pinerolese” Malvasia

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet

Doft: karakteristisk, ibland intensiv

Smak: torr till halvtorr, aromatisk, frisk, ibland livlig

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

12. ”Pinerolese” Bian Ver

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul, ibland med grönaktiga skiftningar

Doft: fruktig, ibland med inslag av gräs

Smak: torr till halvtorr, harmonisk, frisk

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

—

5.2. *Högsta avkastning*

1. ”Pinerolese” Rosso

9 000 kg druvor per hektar

2. ”Pinerolese” Rosato

9 000 kg druvor per hektar

3. ”Pinerolese” Barbera

8 000 kg druvor per hektar

4. ”Pinerolese” Barbera Superiore

7 000 kg druvor per hektar

5. ”Pinerolese” Bonarda

8 000 kg druvor per hektar

6. ”Pinerolese” Freisa

8 000 kg druvor per hektar

7. ”Pinerolese” Dolcetto

8 000 kg druvor per hektar

8. ”Pinerolese” Doux d'Henry

7 000 kg druvor per hektar

9. ”Pinerolese” Ramìe

7 500 kg druvor per hektar

10. ”Pinerolese” Nebbiolo

8 000 kg druvor per hektar

11. ”Pinerolese” Malvasia

9 000 kg druvor per hektar

12. ”Pinerolese” Bian Ver

9 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för de druvor som används för vinframställningen omfattar hela territoriet i följande kommuner:

Provinsen Turin:

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.

Provinsen Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa viner som får märkas med ursprungsbeteckningen ”Pinerolese” tillsammans med det traditionella uttrycket ”Ramìe” omfattar hela territoriet i följande kommuner: Pomaretto, Perosa Argentina.

Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa viner som får märkas med ursprungsbeteckningen ”Pinerolese” Nebbiolo omfattar följande kommuner:

Provinsen Turin:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (begränsat till territoriet för Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; de områden som ligger mellan 350 och 650 meter över havet.

Provinsen Cuneo:

Bagnolo, Barge; de områden som ligger mellan 300 och 550 meter över havet.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1. *"Pinerolese" (DOC), kategorin "vin" (rött)*

I Pineroleseområdet finns en mycket lång tradition av vinodling. Tack vare de många olika druvsorterna och miljöförhållandena i området, som är typiska för vinodling i bergsområden, kan viner med en kraftig, frisk och elegant karaktär framställas. Efter en lång period av impopularitet är vinodling numera en av de mest dynamiska jordbruksverksamheterna, även om det fortfarande ses som något som endast riktiga eldsjälar tar sig an. Allt fler entusiaster och forskare intresserar sig för inhemska druvsorter och exklusiva och eftertraktade viner, bland annat dem som framställs i Ramìe, i Pomarettoområdet, eller av druvsorterna doux d'henry, avanà, becuet eller chatus.

8.2. *"Pinerolese" (DOC), kategorin "vin" (vitt)*

Pineroleseområdet, vars namn kommer från områdets största kommun, Pinerolo, ligger i provinsen Turin, vid foten av Cottiska alperna där slätten Val Chisone tar sin början. Klimatet här är starkt påverkat av närheten till bergen. Det är känt att områden med utlöpare, som kännetecknas av lägre temperaturer och mycket soliga förhållanden, kan vara mer lämpade för produktion av vita viner, eftersom druvor från dessa vinodlingar har en högre syrahalt, större mineralitet och mer utpräglade primära aromer.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställningen måste ske i provinserna Asti, Alessandria, Cuneo och Turin.

Tappning inom området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Tappningsområdet omfattar hela regionen Piemonte.

Kompletterande sorter i kombinationen av druvsorter

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Utöver de huvudsakliga druvsorter som används för röda viner med beteckningen ”Pinerolese” (barbera, bonarda, nebbiolo och chatus, som tillsammans utgör minst 50 % av druvinnehållet), får andra, icke-aromatiska blå druvsorter, som lämpar sig för odling i regionen Piemonte, användas vid framställningen av vinet. Högst 50 % av druvorna får utgöras av dessa sorter.

Utöver de huvudsakliga druvsorter som används för viner av typen ”Pinerolese” Ramìe (avanà, avarengo, chatus och becuet, som tillsammans utgör minst 60 % av druvinnehållet), får andra, icke-aromatiska druvsorter med liknande färg, som lämpar sig för odling i regionen Piemonte, användas vid framställningen av vinet. Dessa druvsorter får – antingen på egen hand eller tillsammans – utgöra högst 40 % av druvorna.

Länk till produktspecifikationen

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