



C/2024/5178

22.8.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/5178)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Pinerolese”**

**PDO-IT-A1232-AM03**

**Data przekazania informacji: 24.5.2024**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Dodanie rodzajów Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver i Barbera Superiore**

W pierwszym punkcie niniejszego jednolitego dokumentu stowarzyszenie producentów zwraca się o objęcie oznaczeniem pochodzenia DOC Pinerolese czterech nowych rodzajów wina. W szczególności celem zmiany jest umożliwienie stosowania nazwy pochodzenia w odniesieniu do odmian Nebbiolo (którą już uwzględniono jako odmianę w specyfikacji produktu dla DOC Pinerolese Rosso ze względu na jej duży potencjał stwierdzony w ostatnich latach w toku eksperymentów w winnicach i wytwórniach wina) oraz Malvasia i Bian Ver (te dwie odmiany zatwierdzono do uprawy dopiero niedawno i nadal nie ujęto ich w specyfikacji DOC Pinerolese, mimo że są silnie zakorzenione w historii uprawy winorośli Pinerolese, jak wyjaśniono powyżej). Ponadto rodzaj Superiore wprowadzono w przypadku wina „Pinerolese” Barbera, umożliwiając klasyfikację formy produkcji, którą prowadzono od zawsze, ale której wcześniej nie można było wskazać na etykiecie.

Przedmiotowa zmiana dotyczy wszystkich punktów specyfikacji produktu oraz punktów „Wyznaczony obszar geograficzny”, „Opis wina lub win”, „Maksymalna wydajność” i „Odmiany winorośli” w jednolitym dokumencie.

**2. Dodanie do odmian winorośli nowych rodzajów „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Malvasia i „Pinerolese” Bian Ver**

Po dodaniu rodzajów Nebbiolo, Malvasia i Bian Ver mieszanki odmian winorośli dla tych rodzajów są następujące:

„Pinerolese” Nebbiolo: co najmniej 90 % Nebbiolo, natomiast na pozostałą część składają się odmiany o podobnej barwie, niearomatyczne i nadające się do uprawy w regionie Piemontu.

W przypadku „Pinerolese” Malvasia – następująca mieszanka odmian winorośli: Malvasia Moscata i Malvasia Aromatici di Candia, pojedynczo albo łącznie: co najmniej 85 %, natomiast na pozostałą część mogą składać się odmiany o podobnej barwie, nadające się do uprawy w regionie Piemontu.

„Pinerolese” Bian Ver: co najmniej 85 % Bian Ver, natomiast na pozostałą część mogą składać się odmiany o podobnej barwie, niearomatyczne, nadające się do uprawy w regionie Piemontu.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

**3. Wyznaczony obszar geograficzny**

W przypadku nowego rodzaju „Pinerolese” Nebbiolo obszar produkcji jest ograniczony do niektórych gmin należących do obszaru produkcji, a ponadto zastosowanie mają ograniczenia dotyczące wysokości nad poziomem morza. W związku z tym w celu zapewnienia jasności dodano specjalny akapit dotyczący obszaru produkcji „Pinerolese” Nebbiolo.

Pierwotny obszar produkcji pozostaje bez zmian.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Nowy obszar wyznaczono w obrębie obszaru pierwotnego.

W związku z tym nie wprowadzono żadnych zmian dotyczących całego obszaru produkcji wskazanego w specyfikacji produktu.

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win obejmuje całe terytorium następujących gmin:

Prowincja Turyn:

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.

Prowincja Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win kwalifikujących się do nazwy pochodzenia „Pinerolese”, której towarzyszy określenie tradycyjne Ramie, obejmuje całe terytorium gmin: Pomaretto, Perosa Argentina.

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win kwalifikujących się do nazwy pochodzenia „Pinerolese” Nebbiolo obejmuje terytorium następujących gmin:

Prowincja Turyn:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (ograniczone do obszaru góry Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; na wysokości od 350 do 650 m n.p.m.

Prowincja Cuneo:

Bagnolo, Barge; na wysokości od 300 do 550 m n.p.m.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 3 specyfikacji produktu oraz sekcji „Wyznaczony obszar geograficzny” w jednolitym dokumencie.

#### 4. **Dodanie opisów nowych rodzajów „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Malvasia, „Pinerolese” Bian Ver i „Pinerolese” Barbera Superiore**

Ze względu na dodanie rodzajów Nebbiolo, Malvasia, Bian Ver i Barbera Superiore dodaje się następujące opisy:

„Pinerolese” Nebbiolo

Barwa: rubinowa, niekiedy nabierająca barwy granatu

Aromat: delikatny i charakterystyczny

Smak: wytrawny, aksamitny, harmonijny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % obj.

Minimalna kwasowość ogólna: 5 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l

„Pinerolese” Malvasia

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności

Aromat: charakterystyczny, niekiedy intensywny

Smak: wytrawny lub półwytrawny, aromatyczny, świeży, spokojny, niekiedy wyrazisty

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

„Pinerolese” Bian Ver

Barwa: słomkowożółta z zielonkawymi refleksami

Aromat: owocowy, niekiedy z trawiastymi nutami

Smak: wytrawny lub półwytrawny, harmonijny, świeży, spokojny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.

Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l

„Pinerolese” Barbera Superiore

Barwa: głęboko rubinowa

Aromat: winny, intensywny

Smak: wytrawny, świeży, charakterystyczny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % obj.

Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 g/l

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g/l

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz pkt „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie.

#### 5. Aktualizacja zasad uprawy winorośli

Wyrażenie „które nie powodują zmiany właściwości winogron i wina.” zastępuje się wyrażeniem:

„które nie wpływają negatywnie na jakość winogron”.

Nowo zarejestrowane lub ponownie obsadzone winnice muszą zawierać co najmniej 3 000 roślin na hektar, którą to liczbę oblicza się na podstawie odległości między sadzonkami.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

#### 6. Dostosowanie minimalnej objętościowej zawartości alkoholu dla poszczególnych rodzajów do nowych wartości

Zaktualizowano minimalną całkowitą objętościową zawartość alkoholu, dostosowując ją do wartości podanych dla wielkości zbiorów w tonach, a także minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu:

„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” Ramie	7,5	11,50
„Pinerolese” Nebbiolo	8	12,50
„Pinerolese” Malvasia	9	11,00
„Pinerolese” Bian Ver	9	11,00

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

#### 7. Wprowadzenie okresu dojrzewania a posmak drewna

W odniesieniu do win, w przypadku których stosuje się okres dojrzewania, dodaje się akapity w brzmieniu:

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki aromat i posmak drewna.

„Pinerolese” Nebbiolo: 12 miesięcy dojrzewania, licząc od dnia 1 listopada roku zbiorów, w tym co najmniej 6 miesięcy w drewnie.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 i 6 specyfikacji produktu.

#### 8. **Dodanie specyfikacji pojemników, które mogą być stosowane**

Dla rodzajów „Pinerolese” Barbera, „Pinerolese” Barbera Superiore, „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Doux d’Henry, „Pinerolese” Ramie, „Pinerolese” Malvasia i „Pinerolese” Bian Ver określono jedynie pojemniki szklane.

Dodaje się akapit w brzmieniu:

Nazwy „Pinerolese” Barbera, „Pinerolese” Nebbiolo, „Pinerolese” Doux d’Henry, „Pinerolese” Ramie, „Pinerolese” Malvasia i „Pinerolese” Bian Ver umieszcza się wyłącznie na butelkach wykonanych ze szkła oraz mających tradycyjny kształt i kolor, a także pojemność dozwoloną na mocy obowiązujących przepisów, z wyłączeniem pojemników o pojemności dwóch litrów.

Wina „Pinerolese” Rosso i „Pinerolese” Rosato, o których mowa w pkt 1, mogą być konfekcjonowane w pojemnikach przewidzianych na mocy obowiązujących przepisów, w tym w pojemnikach innych niż wykonane ze szkła, o pojemności dozwolonej na mocy obowiązujących przepisów.

Butelki zamyka się przy użyciu urządzeń dozwolonych na mocy obowiązujących przepisów, z wyłączeniem kapsli dla rodzajów „Pinerolese” Barbera, „Pinerolese” Barbera Superiore, „Pinerolese” Nebbiolo i „Pinerolese” Ramie.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu.

#### 9. **Zmiana odniesień do organu kontrolnego**

Podano dane nowego organu kontrolnego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu i pkt „Dane organu kontrolnego” w jednolitym dokumencie.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. **Nazwa produktu**

Pinerolese

#### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

##### 3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOŁOWE, ALKOHOŁOWE I OCET

— 2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

#### 4. **Opis win**

—

1. „Pinerolese” Rosso

##### ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa o różnej intensywności

Aromat: intensywny, charakterystyczny, złożony

Smak: wytrawny, harmonijny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 2. „Pinerolese” Rosato

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: różowa lub jasna rubinowoczerwona

Aromat: delikatny, przyjemny, winny

Smak: wytrawny, harmonijny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 3. „Pinerolese” Barbera

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: głęboko rubinowa

Aromat: winny, intensywny

Smak: wytrawny, świeży, charakterystyczny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 4. „Pinerolese” Barbera Superiore

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: głęboko rubinowa

Aromat: złożony, intensywny

Smak: wytrawny, o charakterystycznej strukturze;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

## Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 5. „Pinerolese” Bonarda

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa

Aromat: winny, charakterystyczny i intensywny

Smak: miękki i świeży

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

## Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 6. „Pinerolese” Freisa

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: intensywnie rubinowa

Aromat: charakterystyczny, winny i intensywny

Smak: świeży, niekiedy wyrazisty

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

## Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 7. „Pinerolese” Dolcetto

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowoczerwona z fioletowymi refleksami

Aromat: delikatny i winny

Smak: wytrawny, miękki i świeży

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

## Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 8. „Pinerolese” Doux d’Henry

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: różowa o różnej intensywności

Aromat: świeży, owocowy i przyjemny

Smak: miękki, harmonijny, niekiedy półwytrawny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 % obj.

zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

## Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 9. „Pinerolese” Ramie

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: czerwona o różnej intensywności

Aromat: charakterystyczny, świeży, delikatny

Smak: wytrawny, harmonijny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

## Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 10. „Pinerolese” Nebbiolo

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa, niekiedy nabierająca barwy granatu

Aromat: delikatny i charakterystyczny

Smak: wytrawny, delikatny, harmonijny

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

## Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 11. „Pinerolese” Malvasia

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności

Aromat: charakterystyczny, niekiedy intensywny

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, aromatyczny, świeży, niekiedy wyrazisty

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.



## Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

## 12. „Pinerolese” Bian Ver

## ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z zielonkawymi refleksami

Aromat: owocowy, niekiedy z trawiastymi nutami

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny, świeży

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

## Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność*

## 1. „Pinerolese” Rosso

9 000 kg winogron z hektara

## 2. „Pinerolese” Rosato

9 000 kg winogron z hektara

## 3. „Pinerolese” Barbera

8 000 kg winogron z hektara

## 4. „Pinerolese” Barbera Superiore

7 000 kg winogron z hektara

## 5. „Pinerolese” Bonarda

8 000 kg winogron z hektara

## 6. „Pinerolese” Freisa

8 000 kg winogron z hektara

7. „Pinerolese” Dolcetto

8 000 kg winogron z hektara

8. „Pinerolese” Doux d'Henry

7 000 kg winogron z hektara

9. „Pinerolese” Ramìe

7 500 kg winogron z hektara

10. „Pinerolese” Nebbiolo

8 000 kg winogron z hektara

11. „Pinerolese” Malvasia

9 000 kg winogron z hektara

12. „Pinerolese” Bian Ver

9 000 kg winogron z hektara

#### 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win obejmuje całe terytorium następujących gmin:

Prowincja Turyn:

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.

Prowincja Cuneo:

Bagnolo, Barge.

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win kwalifikujących się do nazwy pochodzenia „Pinerolese”, której towarzyszy określenie tradycyjne Ramiè, obejmuje całe terytorium gmin: Pomaretto, Perosa Argentina.

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win kwalifikujących się do nazwy pochodzenia „Pinerolese” Nebbiolo obejmuje terytorium następujących gmin:

Prowincja Turyn:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (ograniczone do obszaru góry Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; na wysokości od 350 do 650 m n.p.m.

Prowincja Cuneo:

Bagnolo, Barge; na wysokości od 300 do 550 m n.p.m.

#### 7. **Odmiany winorośli**

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 związku lub związków

### 8.1. DOC „Pinerolese”, kategoria „Wino” (czerwone)

Pinerolese to obszar o sięgającej zamierzchłych czasów tradycji uprawy winorośli. Dzięki szerokiemu wachlarzowi odmian i warunkom środowiskowym typowym dla górskiej uprawy winorośli możliwa jest produkcja win o silnym, świeżym i eleganckim charakterze. Po długim okresie, w którym aktywność tę zarzucono, uprawa winorośli jest obecnie jednym z najbardziej dynamicznych rodzajów działalności rolniczej, choć utrzymuje się poczucie, że jest to „heroiczny” rodzaj upraw. Coraz więcej entuzjastów i badaczy odkrywa rodzime odmiany oraz dostępne w ograniczonym zakresie i poszukiwane wina, np. pozyskiwane z Ramie (na obszarze Pomaretto), Doux d'Henry lub Avanà, Becuet czy Chatus.

### 8.2. DOC „Pinerolese”, kategoria „Wino” (białe)

Obszar Pinerolese, którego nazwa pochodzi od głównej gminy Pinerolo w prowincji Turyn i który leży u stóp Alp Kotyjskich, tam, gdzie otwiera się równina Val Chisone, charakteryzuje się klimatem silnie kształtowanym przez pobliskie góry. Obszary podgórskie, odznaczające się świeższym klimatem i doskonałym nasłonecznieniem, są potencjalnie bardziej odpowiednie do produkcji win białych, ponieważ w winnicy dłużej utrzymują się kwasowość, mineralność i pierwotne aromaty.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

*odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkcję wina należy prowadzić w prowincjach Asti, Alessandria, Cuneo i Turyn.

*Butelkowanie na obszarze*

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar butelkowania obejmuje całe terytorium Piemontu.

*Odmiany uzupełniające w mieszankach odmian winorośli*

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

**Opis wymogu**

Do produkcji wina czerwonego rodzaju „Pinerolese” (kategoria „Wino”), oprócz głównych odmian winorośli (Barbera, Bonarda, Nebbiolo i Chatus, które występują w mieszance odmian winorośli w ilości co najmniej 50 %), można używać innych niearomatycznych czerwonych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Piemontu, w ilości maksymalnie do 50 %.

Do produkcji wina rodzaju „Pinerolese” Ramè (kategoria „Wino”), oprócz głównych odmian winorośli (Avanà Avarenngo, Chatus i Becuet, które występują w mieszance odmian winorośli w ilości co najmniej 60 %), można używać innych niearomatycznych odmian winorośli o podobnej barwie, nadających się do uprawy w regionie Piemontu, w ilości maksymalnie do 40 %, pojedynczo albo łącznie.

**Link do specyfikacji produktu**

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

---