

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 19 aprile 2024

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Pinerolese». (24A02209)

(GU n.101 del 2-5-2024)

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV
della direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, cosi' come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione

nonche' l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonche' l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame 2 delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale 12 settembre 1996 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 227 del 27 settembre 1996 con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Pinerolese» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualita' - vini DOP e IGP e nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale e' stato consolidato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Pinerolese»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualita' - vini DOP e IGP, con il quale e' stato aggiornato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Pinerolese»;

Visto il decreto ministeriale 13 novembre 2014, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 275 del 26 novembre 2014 con il quale e' stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Pinerolese»;

Vista la Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. C 225 del 5 luglio 2019, concernente la pubblicazione della comunicazione di approvazione di modifica ordinaria ai sensi dell'art. 17 del regolamento UE n. 2019/33 al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Pinerolese» di cui al predetto decreto ministeriale del 13 novembre 2014;

Visto il provvedimento ministeriale 12 luglio 2019 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 178 del 31 luglio 2019 concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. C 225 del 5 luglio 2019;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Piemonte, su istanza del Consorzio per la tutela e valorizzazione dei vini DOC Pinerolese con sede in piazza Santa Maria n. 11 Bricherasio (TO), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Pinerolese», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui all'art. 6 e 7 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, ed all'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, relativa alle domande di modifiche ordinarie dei disciplinari e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 3 agosto 2023, che ha formulato la relativa proposta di modifica del disciplinare;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 231 del 3 ottobre 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la richiesta del Consorzio per la tutela e valorizzazione dei vini DOC Pinerolese acquisita agli atti con protocollo MASAF - PQAI 04 - prot. n. 0145875 del 27 marzo 2024, di rendere retroattive le disposizioni previste per la nuova tipologia di prodotto «Pinerolese» Nebbiolo, nei riguardi delle produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2023/2024, nonché di provvedere ad apportare talune correzioni di carattere formale;

Vista la nota della Regione Piemonte acquisita agli atti con protocollo MASAF - PQAI 04 - prot. n. 0173637 del 16 aprile 2024 con la quale la medesima regione esprime il proprio nulla osta alla richiesta del Consorzio per la tutela e valorizzazione dei vini DOC Pinerolese;

Considerato che suddetta richiesta di retroattività per la nuova

tipologia di prodotto «Pinerolese» Nebbiolo, debba intendersi per la giacenza di prodotti provenienti dalla vendemmia 2023 atti a produrre la tipologia «Pinerolese» rosso che derivano dal vitigno Nebbiolo per almeno il 90%, a condizione che le relative partite siano in possesso degli ulteriori requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Pinerolese» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Pinerolese» così come da ultimo modificato con il decreto ministeriale 13 novembre 2014, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 231 del 3 ottobre 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Pinerolese», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2 le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025.

4. Inoltre, per la sola modifica relativa all'inserimento della tipologia «Pinerolese» Nebbiolo, tale modifica e' applicabile per la giacenza di prodotti provenienti dalla vendemmia 2023 atte a produrre la tipologia «Pinerolese» rosso che derivano dal vitigno Nebbiolo per almeno il 90%, a condizione che le relative partite siano in possesso degli ulteriori requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

5. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, e' aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

6. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Pinerolese» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualita' - vini DOP e IGP.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 aprile 2024

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «PINEROLESE»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine controllata «Pinerolese» e' riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti

stabiliti dal presente disciplinare di produzione:

«Pinerolese» rosso;
«Pinerolese» rosato;
«Pinerolese» Barbera;
«Pinerolese» Barbera Superiore;
«Pinerolese» Bonarda;
«Pinerolese» Freisa;
«Pinerolese» Dolcetto;
«Pinerolese» Doux d'Henry;
«Pinerolese» Ramie;
«Pinerolese» Nebbiolo;
«Pinerolese» Malvasia;
«Pinerolese» Bian ver.

Art. 2.

Base ampelografia

La denominazione di origine controllata «Pinerolese», e' riservata ai vini rossi e rosati ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Chatus da soli o congiuntamente minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte fino ad un massimo del 50%.

La denominazione di origine controllata «Pinerolese» seguita da una delle specificazioni di cui appresso, e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, in ambito aziendale, rispettivamente, la seguente composizione:

Barbera: per almeno l'85% Barbera; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte;

Bonarda: per almeno l'85% Bonarda Piemontese, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte;

Freisa: per almeno l'85% Freisa, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte;

Dolcetto: per almeno l'85% Dolcetto, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte;

Doux d'Henry: per almeno l'85% Doux d'Henry, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte.

Nebbiolo: per almeno il 90% Nebbiolo, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte;

Malvasia: Malvasia Moscata e Malvasia di Candia Aromatica, da

solli o congiuntamente, per almeno l'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte;

Bian ver: per almeno l'85% Bian Ver, per il complessivo rimanente possono concorrere i vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte.

La tipologia «Pinerolese» Ramie e' riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale limitatamente ai vigneti ricadenti nella tipologia «Pinerolese» Ramie la seguente composizione:

Avana' Avarengo, Chatus, Becuet, congiuntamente minimo 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici da soli o congiuntamente per un massimo del 40% idonei alla coltivazione per la Regione Piemonte.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1) La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie Pinerolese Nebbiolo e Pinerolese Ramie le cui zone di produzione sono riportate ai punti 2) e 3) del presente articolo, comprende l'intero territorio dei Comuni appresso indicati:

Provincia di 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, Rora', San Germano Ghisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa.

Provincia di Cuneo: Bagnolo, Barge.

2) La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine «Pinerolese» accompagnata dalla menzione tradizionale Ramie' comprende l'intero territorio dei Comuni di: Pomaretto, Perosa Argentina.

3) La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine «Pinerolese» Nebbiolo, comprende il territorio dei Comuni appresso indicati.

Provincia di Torino:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour (limitatamente al territorio della Rocca), Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, San Secondo di Pinerolo; in una fascia altimetrica compresa fra i 350 mt s.l.m e i 650 mt s.l.m;

Provincia di Cuneo:

Bagnolo, Barge; in una fascia altimetrica compresa fra i 300 mt s.l.m e i 550 mt s.l.m.

4) Fanno parte dello schedario viticolo del vino a D.O.C.

«Pinerolese» tipologie rosso e rosato i vigneti iscritti allo schedario viticolo dei vini a D.O.C. «Pinerolese» Barbera, «Pinerolese» Freisa, «Pinerolese» Dolcetto, «Pinerolese» Bonarda, «Pinerolese» Doux d'Henry, «Pinerolese» Ramie e «Pinerolese» Nebbiolo.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità'.

Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti o pedemontani e su grave. Sono esclusi i terreni umidi o non sufficientemente soleggiati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare negativamente la qualità' delle uve.

I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000.

E' vietata ogni pratica di forzatura. Onde tener conto dell'autosterilità' del vitigno Doux d'Henry, ai fini del computo di superficie iscritta allo schedario viticolo, sarà considerata la superficie corrispondente alla effettiva presenza del vitigno stesso, nell'ambito della superficie vitata aziendale di riferimento.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione, devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. naturale min. %vol.
«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

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Pinerolese» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno delle Province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino.

La zona di imbottigliamento ricade nell'intero territorio del Piemonte.

Conformemente all'art. 4.2 del regolamento (UE) n. 2019/33, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Conformemente all'art. 4.2 del regolamento (UE) n. 2019/33, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 35, comma 3 e 4 della legge n. 238/2016.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento appresso indicato:

Pinerolese Nebbiolo: dodici mesi di invecchiamento, calcolati a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di cui almeno sei in contenitori di legno.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Pinerolese» rosso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, complesso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Pinerolese» rosato:

colore: rosato o rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole, vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Pinerolese» Barbera:

colore: rosso rubino carico;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Pinerolese» Barbera Superiore:

colore: rosso rubino carico;
odore: complesso intenso;
sapore: secco, di struttura caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Pinerolese» Bonarda:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso caratteristico e intenso;
sapore: morbido e fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Pinerolese» Freisa:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico vinoso e intenso;
sapore: fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

«Pinerolese» Dolcetto:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: delicato e vinoso;
sapore: secco, morbido e fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Pinerolese» Doux d'Henry:

colore: rosato piu' o meno intenso;
odore: fresco, fruttato e gradevole;
sapore: morbido, armonioso, talvolta abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

«Pinerolese» Ramie:

colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fresco, delicato;
sapore: asciutto, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Pinerolese» Nebbiolo:

colore: rosso rubino talvolta tendente al granato;
odore: fine e caratteristico;
sapore: secco, delicato armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Pinerolese» Malvasia:

colore: paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, talvolta intenso;
sapore: da secco ad abboccato, aromatico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Pinerolese» Bian Ver:

colore: giallo paglierino talvolta con sfumature verdoline;
odore: fruttato, talvolta con note erbacee;
sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore ed il sapore dei vini puo' evidenziare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore (fatta eccezione per la tipologia «Barbera Superiore»), selezionato, riserva, vecchio e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano

significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il compratore.

Per i vini di cui all'art. 1 la designazione «Pinerolese», dovrà essere immediatamente seguita la dicitura «denominazione di origine controllata» la quale dovrà precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno.

Per i vini di cui all'art. 1 la specificazione del vitigno o altra specificazione dovrà essere riportata in etichetta con caratteri di uguale colore e dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la D.O.C. «Pinerolese».

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Pinerolese» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

Per le denominazioni, Pinerolese Barbera, Pinerolese Barbera Superiore, Pinerolese Nebbiolo, Pinerolese Doux d'Henry, Pinerolese Ramie, Pinerolese Malvasia e Pinerolese Bian Ver il confezionamento dovrà avvenire esclusivamente in bottiglie di vetro, di forma e colore tradizionale, nelle capacità consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da litri due.

I vini «Pinerolese» Rosso e «Pinerolese» Rosato di cui all'art. 1 possono essere confezionati nei contenitori previsti dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro nelle capacità consentite dalla norma.

Per la chiusura delle bottiglie dei vini è previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con esclusione del tappo a corona per le tipologie «Pinerolese» Barbera, «Pinerolese» Barbera Superiore, «Pinerolese» Nebbiolo e «Pinerolese» Ramie.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

La zona del Pinerolese, dal nome del comune principale, Pinerolo in Provincia di Torino, ai piedi delle Alpi Cozie e allo sbocco in pianura della Val Chisone, è una terra che risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne. Già nel 1200, secondo le testimonianze dell'epoca, la zona era ricca di vigneti quali il nebbiolo ed il pregiato Doux d'Henry così chiamato in onore di Enrico IV. Tra i vitigni più diffusi erano, ed in parte sono tuttora il Plassa, l'Avarengo, il Doux d'Henry e l'Avana'. I vigneti se posizionati nelle zone di forte pendenza sono spesso terrazzati. La forma di allevamento più utilizzata il gouyot. Già nel 1800 il «Doux d'Henry» nero veniva considerato un ottimo vitigno

per la vinificazione ma per questo scopo e' stato utilizzato poco in purezza, preferendosi la miscelazione con altre varieta' della zona o, addirittura la sua commercializzazione come uva da tavola in virtu' dei grappoli piuttosto lassi che nelle buone annate raggiungono dimensioni rilevanti con acini grandi caratterizzati da una buona serbevolezza. Risulta difficile dare una spiegazione per un nome tanto originale; lo si vorrebbe far risalire al nome del Re di Francia Enrico IV che, come riportano testi storici, durante una permanenza sul territorio pedemontano all'inizio del 1600 per la firma di un trattato con Carlo Emanuele I di Savoia, ebbe occasione di degustare un vino amabile che lo entusiasmo': da questo episodio deriverebbe il nome di «Dolce d'Enrico».

In questi ultimi anni lo si vinifica in purezza ottenendo cosi' un vino dal colore rosato intenso e dal profumo fresco, fruttato e dal sapore piacevole, rotondo.

B) Informazioni sulla qualita' o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il Pinerolese e' un territorio di antica tradizione vitivinicola; la sua ampia base ampelografica e le condizioni ambientali caratteristiche di una viticoltura di montagna permettono l'ottenimento di una gamma di vini con carattere spiccato, freschi ed eleganti.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Vino rosso.

La viticoltura e l'enologia hanno profonde radici storiche nelle Valli della zona del Pinerolese dove troviamo vigneti prevalentemente nelle zone collinari, ma anche ad altitudini significative. Dopo un lungo periodo di abbandono la viticoltura e' oggi tra le attivita' agricole piu' dinamiche pur rimanendo un tipo di coltivazione «eroica» che pero' annovera sempre di piu' appassionati e ricercatori, alla scoperta dei vigneti autoctoni e alle produzioni limitate e ricercate come quelle ottenute dal Ramie, nella zona di Pomaretto, il Doux d'Henry o l'Avana', il Becuet o lo Chatus.

Vino bianco.

La zona del Pinerolese, dal nome del comune principale, Pinerolo in Provincia di Torino, ai piedi delle Alpi Cozie e allo sbocco in pianura della Val Chisone, e' una terra che risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne. E' noto che le aree pedemontane con climi piu' freschi e con un'ottima esposizione alla luce solare siano potenzialmente piu' vocate per la produzione di vini bianchi, a seguito della maggiore persistenza dell'acidita', della mineralita' e degli aromi primari in vigneto.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo:

Valoritalia societa' per la certificazione delle qualita' e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma.

Tel.: +3906-45437975

Mail: info@valoritalia.it

La societa' Valoritalia S.r.l. e' l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica e' espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018, modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 62 del 15 marzo 2022.

Allegato B

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Pinerolese.

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta.

3. Categorie di prodotti vitivinicoli.

1. Vino

4. Descrizione dei vini.

1. «Pinerolese» rosso

Breve descrizione testuale.

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, complesso;

sapore: asciutto, armonico;

acidita' totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

2. «Pinerolese» rosato

Breve descrizione testuale.

colore: rosato o rubino chiaro;
odore: delicato, gradevole, vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
acidita' totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

3. «Pinerolese» Barbera.

Breve descrizione testuale

colore: rosso rubino carico;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco, fresco, caratteristico;
acidita' totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

4. «Pinerolese» Barbera Superiore

Breve descrizione testuale

colore: rosso rubino carico;
odore: complesso intenso;
sapore: secco, di struttura caratteristico;
acidita' totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

5. «Pinerolese» Bonarda

Breve descrizione testuale

colore: rosso rubino;
odore: vinoso caratteristico e intenso;
sapore: morbido e fresco;
acidita' totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

6. «Pinerolese» Freisa

Breve descrizione testuale

colore: rosso rubino intenso;

odore: caratteristico vinoso e intenso;
sapore: fresco, talvolta vivace;
acidita' totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

7. «Pinerolese» Dolcetto

Breve descrizione testuale

colore: rosso rubino con riflessi violacei;

odore: delicato e vinoso;

sapore: secco, morbido e fresco;

acidita' totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

8. «Pinerolese» Doux d'Henry

Breve descrizione testuale

colore: rosato piu' o meno intenso;

odore: fresco, fruttato e gradevole;

sapore: morbido, armonioso, talvolta abboccato;

acidita' totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

9. «Pinerolese» Ramie.

Breve descrizione testuale

colore: rosso piu' o meno intenso;

odore: caratteristico, fresco, delicato;

sapore: asciutto, armonioso;

acidita' totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %vol;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

10. «Pinerolese» Nebbiolo

Breve descrizione testuale

colore: rosso rubino talvolta tendente al granato;

odore: fine e caratteristico;

sapore: secco, delicato armonico;
acidita' totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in
acido tartarico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante
griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e
dell'UE.

11. «Pinerolese» Malvasia

Breve descrizione testuale

colore: paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, talvolta intenso;
sapore: da secco ad abboccato, aromatico, fresco, talvolta
vivace;
acidita' totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in
acido tartarico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante
griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e
dell'UE.

12. «Pinerolese» Bian Ver

Breve descrizione testuale

colore: giallo paglierino talvolta con sfumature verdoline;
odore: fruttato, talvolta con note erbacee;
sapore: da secco o ad abboccato, armonico, fresco;
acidita' totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido
tartarico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante
griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e
dell'UE.

5. Pratiche di vinificazione

5.1 Pratiche enologiche specifiche

-

5.2 Rese massime:

1. «Pinerolese» Rosso
9000 chilogrammi di uve per ettaro;
2. «Pinerolese» Rosato
9000 chilogrammi di uve per ettaro;
3. «Pinerolese» Barbera
8000 chilogrammi di uve per ettaro;
4. «Pinerolese» Barbera Superiore
7000 chilogrammi di uve per ettaro;
5. «Pinerolese» Bonarda
8000 chilogrammi di uve per ettaro;
6. «Pinerolese» Freisa
8000 chilogrammi di uve per ettaro;

7. «Pinerolese» Dolcetto
8000 chilogrammi di uve per ettaro;
8. «Pinerolese» Doux d'Henry
7000 chilogrammi di uve per ettaro;
9. «Pinerolese» Ramie
7500 chilogrammi di uve per ettaro;
10. «Pinerolese» Nebbiolo
8000 chilogrammi di uve per ettaro;
11. «Pinerolese» Malvasia
9000 chilogrammi di uve per ettaro;
12. «Pinerolese» Bian Vier
9000 chilogrammi di uve per ettaro;

6. Zona geografica delimitata

zona «Pinerolese» rosso, rosato, Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto, Doux d'Henry: intero territorio comunale di 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, Rora', San Germano Chisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa; Provincia di Cuneo: Bagnolo, Barge;

zona «Pinerolese» con menzione tradizionale Ramie: Provincia di Torino e l'intero territorio comunale di Pomaretto e Perosa Argentina;

7. Varieta' di uve da vino:

- Avana' N.
- Averengo N.
- Barbera N.
- Becuet N.
- Bian Ver 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. Descrizione del legame/dei legami

8.1 DOC «Pinerolese» categoria «vino» (rosso)

Il Pinerolese e' un territorio di antica tradizione vitivinicola; la sua ampia base ampelografica e le condizioni ambientali caratteristiche di una viticoltura di montagna permettono l'ottenimento di una gamma di vini con carattere spiccato, freschi ed eleganti. Dopo un lungo periodo di abbandono la viticoltura e' oggi tra le attivita' agricole piu' dinamiche pur rimanendo un tipo di coltivazione «eroica» che pero' annovera sempre di piu' appassionati e ricercatori, alla scoperta dei vitigni autoctoni e alle produzioni

limitate e ricercate come quelle ottenute dal Ramie, nella zona di Pomaretto, il Doux d'Henry o l'Avana', il Becuet o lo Chatus.

8.2 DOC «Pinerolese» categoria «vino» (bianco)

La zona del Pinerolese, dal nome del comune principale, Pinerolo in Provincia di Torino, ai piedi delle Alpi Cozie e allo sbocco in pianura della Val Chisone, e' una terra che risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne. E' noto che le aree pedemontane con climi piu' freschi e con un'ottima esposizione alla luce solare siano potenzialmente piu' vocate per la produzione di vini bianchi, a seguito della maggiore persistenza dell'acidita', della mineralita' e degli aromi primari in vigneto.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno delle Province di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino

Imbottigliamento in zona.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di imbottigliamento ricade nell'intero territorio del Piemonte

Vitigni complementari nella base ampelografica.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

per la tipologia di vino «Pinerolese» rosso (cat. «vino»), a complemento dei vitigni principali (Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Chatus presenti nella base ampelografica nella misura minima del 50%), possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa non aromatici fino ad un massimo del 50%, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte;

per la tipologia di vino «Pinerolese» Ramie (cat. «vino»), a complemento dei vitigni principali (Avana' Avarengo, Chatus, Becuet, presenti nella base ampelografica nella misura minima del 60%) possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici da soli o congiuntamente per un massimo del 40% idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte.

Link al disciplinare del prodotto:

[https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDP
agina/21167](https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDP
agina/21167)