



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA - Ufficio PQA I

Decreto di rettifica del Decreto 19 aprile 2024 del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, recante: “Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini Pinerolese”.

VISTO il decreto 19 aprile 2024 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana Serie generale n. 101 del 2 maggio 2024, concernente le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Pinerolese”;

VISTA la nota del 15 maggio 2024 della Regione Piemonte con la quale è stato segnalato un errore di trascrizione alla sezione 6 di cui all'allegato B del predetto decreto, relativamente alla descrizione della “Zona geografica delimitata” del Documento unico;

RITENUTO di dover apportare la conseguente rettifica alla Sezione 6 dell'Allegato B del citato decreto;

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'articolo 16, comma 1, lettera d);

VISTO il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

VISTA la Direttiva del Ministro 31 gennaio 2024 n. 45910, registrata alla Corte dei Conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

VISTO il D.P.R. del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16/01/2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

VISTA la Direttiva Dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio Centrale di Bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla “Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno

2024” del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del D.P.C.M. 179/2019;

VISTO il Decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'articolo 19, comma 4 del d.lgs. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio Centrale di Bilancio al n. 116, in data 23/02/2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30/06/2011 dell'art. 5, comma 2, lett. d;

DECRETA

Articolo unico

1. Nell'Allegato B del Decreto 19 aprile 2024, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale n. 101 del 2 maggio 2024, il testo della Sezione 6 del Documento unico sotto indicato:

“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, Rorà, 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 Ramè: Provincia di Torino e l'intero territorio comunale di Pomaretto e Perosa Argentina.”

È sostituito con il presente:

“6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve 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, Rorà, San Germano Chisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa.,

Provincia di Cuneo:

Bagnolo, Barge.

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 Ramiè comprende l'intero territorio dei comuni di: Pomaretto, Perosa Argentina.

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

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e di tale pubblicazione sarà dato avviso sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Il Direttore Generale

Eleonora Iacovoni

(Documento firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.)

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
18 aprile 2024.

Sostituzione del commissario straordinario per la gestione del Comune di Tossicia.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto il proprio decreto, in data 22 febbraio 2024, con il quale, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera b), n. 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, sono stati disposti lo scioglimento del consiglio comunale di Tossicia (Teramo) e la nomina di un commissario straordinario per la provvisoria gestione dell'ente nella persona della dott.ssa Marinella Iodice;

Considerato che la dott.ssa Marinella Iodice non può proseguire nell'incarico e che, pertanto, si rende necessario provvedere alla sua sostituzione;

Sulla proposta del Ministro dell'interno;

Decreta:

La dott.ssa Luana Strippoli è nominata commissario straordinario per la gestione del Comune di Tossicia (Te-

ramo) in sostituzione della dott.ssa Marinella Iodice, con gli stessi poteri conferiti a quest'ultimo.

Dato a Roma, addì 18 aprile 2024

MATTARELLA

PIANTEDOSI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Con precedente decreto del Presidente della Repubblica in data 22 febbraio 2024 il consiglio comunale di Tossicia (Teramo) è stato sciolto ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera b), n. 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, con la contestuale nomina di un commissario straordinario nella persona della dott.ssa Marinella Iodice.

Considerato che la dott.ssa Marinella Iodice non può proseguire nell'incarico, si rende necessario provvedere alla sua sostituzione.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede alla sostituzione, nell'incarico di commissario straordinario presso il Comune di Tossicia (Teramo), della dott.ssa Marinella Iodice con la dott.ssa Luana Strippoli.

Roma, 15 aprile 2024

Il Ministro dell'interno: PIANTEDOSI

24A02208

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 19 aprile 2024.

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

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ 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, così 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 nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità 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 nonché 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 italia-



na 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 è 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 qualità - vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è 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 qualità - vini DOP e IGP, con il quale è 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 è 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 è 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, è 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 qualità - vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà 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» è 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», è 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, è 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 soli 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 è 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:

Avanà 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, Rorà, 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.

È 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 con-



trollata; 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 più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, complesso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità 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;
acidità 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;
acidità 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;
acidità 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;
acidità 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;
acidità 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;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Pinerolese» Doux d'Henry:

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

«Pinerolese» Ramie:

colore: rosso più o meno intenso;
odore: caratteristico, fresco, delicato;
sapore: asciutto, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità 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;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Pinerolese» Malvasia:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, talvolta intenso;
sapore: da secco ad abboccato, aromatico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità 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;
acidità 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 può evidenziare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Designazione e presentazione

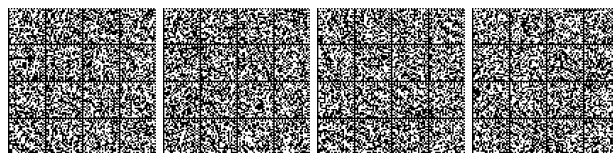
Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore (fatta eccezione per la tipologia «Barbera Superiore»), selezionato, riserva, vecchio e similari.

È 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 consentite 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'Avanà. 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 è stato utilizzato poco in purezza, preferendosi la miscelazione con altre varietà della zona o, addirittura la sua commercializzazione come uva da tavola in virtù 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 entusiasmò: da questo episodio deriverebbe il nome di «Dolce d'Enrico».

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

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

Il Pinerolese è 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 è oggi tra le attività agricole più dinamiche pur rimanendo un tipo di coltivazione «eroica» che però annovera sempre di più 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'Avanà, 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, è una terra che risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne. È noto che le aree pedemontane con climi più freschi e con un'ottima esposizione alla luce

solare siano potenzialmente più vocate per la produzione di vini bianchi, a seguito della maggiore persistenza dell'acidità, della mineralità e degli aromi primari in vigneto.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo:

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

Tel.: +3906-45437975

Mail: info@valoritalia.it

La società Valoritalia S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità 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 beneficiari 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 è 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 più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, complesso;
sapore: asciutto, armonico;
acidità 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;
acidità 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;
 acidità 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;

acidità 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;

acidità 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;

acidità 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;

acidità 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 più o meno intenso;

odore: fresco, fruttato e gradevole;

sapore: morbido, armonioso, talvolta abboccato;

acidità 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 più o meno intenso;

odore: caratteristico, fresco, delicato;

sapore: asciutto, armonioso;

acidità 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;

acidità 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 più o meno intenso;

odore: caratteristico, talvolta intenso;

sapore: da secco ad abboccato, aromatico, fresco, talvolta vivace;

acidità 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;

acidità 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

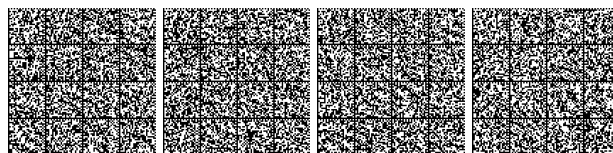
8000 chilogrammi di uve per ettaro;

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, Rorà, 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. Varietà di uve da vino:

Avanà 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 è 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 è oggi tra le attività agricole più dinamiche pur rimanendo un tipo di coltivazione «eroica» che però annovera sempre di più 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'Avanà, 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, è una terra che risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne. È noto che le aree pedemontane con climi più freschi e con un'ottima esposizione alla luce solare siano potenzialmente più vocate per la produzione di vini bianchi, a seguito della maggiore persistenza dell'acidità, della mineralità 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 (Avanà, Averengo, 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/IDPagina/21167>

24A02209

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

DECRETO 18 marzo 2024.

Definizione dei criteri e delle modalità per la concessione dei benefici a fondo perduto previsti dalla Missione 2, Componente 2, Investimento 4.3, del PNRR, al fine di realizzare nei centri urbani almeno 13.755 stazioni di ricarica veloci per veicoli elettrici.

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

Visto il regolamento (UE) n. 2020/2094 del Consiglio, del 14 dicembre 2020, che istituisce uno strumento dell'Unione europea a sostegno della ripresa dell'economia dopo la crisi COVID-19;

Visto il regolamento (UE) n. 2021/241 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 febbraio 2021, che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza;

Visto il documento di lavoro dei servizi della Commissione europea, del 22 gennaio 2021, sugli orientamenti agli Stati membri per i piani per la ripresa e la resilienza (SWD (2021) 12 *final*);

Visto il Piano di ripresa e resilienza (PNRR), la cui valutazione positiva è stata approvata con decisione del Consiglio ECOFIN del 13 luglio 2021 e notificata all'Italia dal Segretario generale del Consiglio con nota LT161/21, del 14 luglio 2021;

Vista la decisione di esecuzione del Consiglio del 12 settembre 2023, che modifica la predetta decisione di esecuzione del 13 luglio 2021 relativa all'approvazione della valutazione del piano per la ripresa e la resilienza dell'Italia;





*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA "PINEROLESE"**

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione
Approvato con DM 12.09.1996	GU 227 - 27.09.1996
Modificato con DM 17.02.1997	GU 61 - 14.03.1997
Modificato con DM 30.11.2011	GU 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 13.11.2014 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	GU 275 - 26.11.2014 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

**Articolo 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" Bonarda
"Pinerolese" Freisa
"Pinerolese" Dolcetto
"Pinerolese" Doux d'Henry
"Pinerolese" Ramie .

**Articolo 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% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata "Pinerolese" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, 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.

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:

Avanà 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 ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini di cui all'articolo 1 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, Rorà, San Germano Ghisone, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice, Villar Perosa.,

Provincia di Cuneo:

Bagnolo, Barge.

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 Ramiè comprende l'intero territorio dei comuni di: Pomaretto, Perosa Argentina.

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" Ramè.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 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 le caratteristiche delle uve e dei vini.

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'articolo 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. min. naturale%
"Pinerolese" rosso	9	9,50
"Pinerolese" rosato	9	9,50
"Pinerolese" Barbera	8	10,00
"Pinerolese" Bonarda	8	10,00
"Pinerolese" Freisa	8	10,00
"Pinerolese" Dolcetto	8	10,00
"Pinerolese" Doux d'Henry	7	9,50
"Pinerolese" Ramie	7,5	9,50

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 purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 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'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).

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.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

"Pinerolese" rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 vol %;
acidità 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: 10,00 vol %;
acidità 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: 10,50 vol %;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Pinerolese" Bonarda:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso caratteristico e intenso;
sapore: morbido e fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 vol %;
acidità 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: 10,50 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: 10,50 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: 10,00 vol %;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore : 17,0 g/l.

"Pinerolese" Ramè:

colore: rosso piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fresco, delicato;
sapore: asciutto, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 vol %;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Articolo 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, selezionato, superiore, 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'articolo 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'articolo 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.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'articolo 1 possono essere confezionati nei contenitori previsti dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro nelle capacità consentite dalla norma.

Articolo 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'Avanà. 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 è stato utilizzato poco in purezza, preferendosi la miscelazione con altre varietà della zona o, addirittura la sua commercializzazione come uva da tavola in virtù 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 entusiasmò: da questo episodio deriverebbe il nome di "dolce d'Enrico".

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

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

Il Pinerolese è 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).

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 è oggi tra le attività agricole più dinamiche pur rimanendo un tipo di coltivazione "eroica" che però annovera sempre di più 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'Avanà, il Becuet o lo Chatus.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio di Torino

Via Carlo Alberto 16 - 10123 Torino

Tel. +39 011 57161

Fax +39 011 5716516

Mail: protocollo.generale@to.legalmail.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Torino è l'Autorità pubblica autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 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 articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.