

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 91/07)

Niniejsze powiadomienie publikuje się zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„PIEMONTE”

Numer referencyjny: PDO-IT-A1224-AM03**Data przekazania informacji: 26 listopada 2019**

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Główne odmiany winorośli do produkcji wina*Opis i uzasadnienie**Opis*

Dodano do głównych odmian winorośli: białe odmiany winorośli Busssanello, Viognier i Riesling oraz czerwone odmiany winorośli Cabernet, Cabernet Franc, Carmenère i Croatina w celu produkcji nowych win jednodmianowych.

Uzasadnienie

Miało to na celu promowanie, w ramach kategorii już obecnych, wyżej wymienionych odmian winorośli, które nadają się do uprawy w regionie Piemonte i są już wykorzystywane w kombinacji odmian winorośli używanych do produkcji win białych, czerwonych i różowych, zarówno jako odmiany główne, jak i odmiany uzupełniające do 40 %. Szeroko zakrojone próby i pogłębione testy przeprowadzone w przedsiębiorstwach w ostatnich latach dostarczyły pozytywnych sygnałów na temat zróżnicowania kombinacji odmian w celu pełnego wykorzystania dziedzictwa uprawy winorośli na terytorium Piemontu. Produkcja wina w przedsiębiorstwach wykazała doskonałą kompatybilność wprowadzonych odmian winorośli. Wspomniane odmiany winorośli poszerzają gamę produktów, jakie można wprowadzać na rynek, i będą wykorzystywane zarówno w produkcji win jednodmianowych, jak i dwuodmianowych w połączeniu z innymi, już uwzględnionymi odmianami winorośli.

Zmiana dotyczy sekcji 1.7 jednolitego dokumentu oraz art. 1 i 2 specyfikacji produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Odmiany winorośli – kombinacja odmian

Opis i uzasadnienie

Opis

- a) w przypadku win „Piemonte” białych, czerwonych i różowych (Bianco, Rosso i Rosato), w odniesieniu do odmian winogron uzupełniających do 40 %, usunięto wymóg stosowania wyłącznie odmian winorośli o owocach tego samego koloru i zakaz stosowania aromatycznych odmian winorośli Moscato do produkcji win białych oraz odmian winorośli Malvasie do produkcji win czerwonych i różowych;
- b) dodano odmiany Cortese i Chardonnay jako główne odmiany winogron w kombinacji odmian winorośli używanych do produkcji wina „Piemonte” Rosato;
- c) rozszerzono główną kombinację odmian winorośli używaną do produkcji wina musującego „Piemonte” (Spumante), do której obok odmian: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio i Pinot Nero dodano rodzime odmiany winorośli: Cortese, Erbaluce i Favorita. Na pozostałą część, wynoszącą maksymalnie do 40 %, mogą składać się inne odmiany winorośli nadające się do uprawy w regionie Piemont.

Uzasadnienie

- a) Pogłębione testy przeprowadzone w przedsiębiorstwach w ostatnich latach dostarczyły pozytywnych sygnałów na temat zróżnicowania kombinacji odmian w celu pełnego wykorzystania całej różnorodności winnic na terytorium Piemontu. Produkcja wina w przedsiębiorstwach wykazała doskonałą kompatybilność wprowadzonych odmian winorośli.
- b) Wraz z usunięciem wymogu stosowania wyłącznie odmian winorośli o owocach tego samego koloru, do celów produkcji win różowych można było dodać odmiany Cortese i Chardonnay, bardzo rozpowszechnione na terytorium ChNP „Piemonte”.
- c) Ustęp 6 zostaje oznaczony jako ustęp 7. Uzasadnienie: z uwagi na wyniki testów przeprowadzonych z wykorzystaniem różnych połączeń odmian winorośli, rozszerzenie kombinacji odmian winorośli wina „Piemonte” Spumante umożliwia producentom stosowanie i możliwie najlepsze wykorzystanie odmian winorośli uprawianych w całym regionie Piemont. Dzięki wykorzystaniu również innych odmian winogron do produkcji win „Piemonte” Spumante możliwe staje się zaoferowanie na rynku szerszej gamy win musujących, zarówno jeśli chodzi o ich liczbę, jak i jakość.

Zmiana dotyczy sekcji 1.7 jednolitego dokumentu oraz art. 1 i 2 specyfikacji produktu.

3. Główne odmiany winorośli – kombinacja odmian używanych do produkcji win dwuodmianowych

Opis i uzasadnienie

Opis: produkcję win „Piemonte” z dwóch określonych odmian winorośli wzbogacono o stosowanie dodatkowych białych odmian winorośli: Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Riesling Italicco, Riesling Renano, Viognier oraz odmianę Pinot Nero (z której wytwarza się wino białe), a także czerwonych odmian winorośli: Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet Franc i Carmenère, Croatia i Nebbiolo.

Uzasadnienie: po długotrwałych doświadczeniach liczbę odmian winorośli, które mogą być użyte w różnych kombinacjach do produkcji win, w ramach już przewidzianych kategorii, powiększono o dwie odmiany winorośli. Dodane odmiany winorośli to odmiany nowo wprowadzane albo już używane w kombinacji odmian używanych do produkcji win białych, czerwonych i różowych lub win jednoodmianowych. Wiedza fachowa i umiejętności producentów dotyczące łączenia odmian winorośli uprawianych w winnicach pozwalają na pełne wykorzystanie możliwości tego rodzaju produktów i poszerzenie gamy rodzajów, które wzbudzają zainteresowanie konsumentów, informowanych szczegółowo o kombinacji odmian winorośli w winie.

Zmiana dotyczy sekcji 1.7 jednolitego dokumentu oraz art. 1 i 2 specyfikacji produktu.

4. Obszar produkcji

Opis i uzasadnienie

Opis

- a) Obszary produkcji wyznaczone już w art. 3 ust. 1 i 2 obowiązującej specyfikacji zostają zaktualizowane w celu uwzględnienia nowo wprowadzonych rodzajów wina produkowanych z odmian uprawianych na odpowiednich obszarach.

W ust. 1 dodaje się odniesienia do rodzajów „Piemonte” Cabernet, „Piemonte” Cabernet Franc, „Piemonte” Riesling, „Piemonte” Viognier i „Piemonte” Pinot Grigio.

W ust. 2 dodaje się odniesienia do rodzajów „Piemonte” Bussanello, „Piemonte” Albarossa Spumante Rosato, „Piemonte” Croatina oraz odniesienie do dodatkowej jednostki geograficznej Marengo dla obecnych rodzajów „Piemonte” Cortese Spumante i „Piemonte” Cortese Frizzante.

Uzasadnienie: jest to poprawka formalna, gdyż obszary produkcji winogron dla ChNP „Piemonte” nie ulegają zmianie, jednak z uwagi na fakt, że są one podzielone na dokładne obszary terytorialne, odpowiednie sekcje zaktualizowano jedynie w odniesieniu do wprowadzonych nowych rodzajów. Zmiana dotyczy sekcji 1.6 jednolitego dokumentu oraz art. 3 specyfikacji produktu.

5. Maksymalne zbiory

Opis i uzasadnienie

Opis: w przypadku win „Piemonte” Cortese Frizzante i „Piemonte” Cortese Spumante wydajność winogron na hektar wzrosła z 13 do 14 ton na hektar; w przypadku „Piemonte” Bianco, „Piemonte” Bianco Frizzante, „Piemonte” Cortese Frizzante i „Piemonte” Cortese Spumante maksymalne zbiory winogron/wina wzrosły z 70 do 75 %.

Uzasadnienie: odmiana Cortese używana do produkcji wina ze wskazaniem odmiany winorośli i w ramach kombinacji odmian winorośli do produkcji win „Piemonte” Bianco i „Piemonte” Frizzante to odmiana bardzo bujna, której wydajność znacznie przewyższa aktualny limit.

W wyniku monitorowania winnic w obszarze produkcji, obejmującego przyjęte techniki uprawy, stosowanie nawozów, przycinanie (również wiosną), dostosowane w celu osiągnięcia właściwej równowagi winnicy oraz działania w zakresie ochrony roślin i uprawę gleby, uzyskano dane uzasadniające zwiększenie potencjału produkcyjnego w ramach przewidywanego wzrostu wydajności z 13 do 14 ton z hektara, ponieważ nie wywiera to negatywnego wpływu na właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne produktu. Ponadto wzrost maksymalnych zbiorów winogron/wina z 70 do 75 % jest wynikiem wieloletnich prób przeprowadzonych w wytwórniach wina. Wydajność zbiorów moszczu z przedmiotowych odmian białych winorośli wzrosła dzięki zastosowaniu wysoce innowacyjnych technologii tłoczenia i przekracza wcześniej wskazaną wartość, przy jednoczesnym zachowaniu podobnego poziomu jakości.

Zmiany te przyczyniają się zatem do osiągnięcia maksymalnych zbiorów wyrażonych w hektolitrach wina na hektar, o których mowa w pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu oraz w art. 4 i 5 specyfikacji produktu.

6. Maksymalne zbiory

Opis i uzasadnienie

Opis: w przypadku nowo wprowadzonych rodzajów zbiory winogron określa się w tonach z hektara wraz z odpowiednią minimalną naturalną zawartością objętościową alkoholu w winogronach: „Piemonte” Bussanello, „Piemonte” Viognier, „Piemonte” Riesling, „Piemonte” Pinot Grigio, „Piemonte” Cabernet, „Piemonte” Cabernet Franc, „Piemonte” Croatina.

Uzasadnienie: zbiory z hektara winogron i wina dla nowo wprowadzonych rodzajów odpowiadają danym uzyskanym w trakcie szeroko zakrojonych doświadczeń przeprowadzonych w winnicach, popartym następnie danymi i wynikami uzyskanymi w procesie produkcji wina, udoskonalania i analizy sensorycznej, które wykazują, że założone cele w zakresie jakości zostały zrealizowane.

Zmiana dotyczy sekcji 1.5.2 jednolitego dokumentu oraz art. 4 i 5 specyfikacji produktu.

7. Opis win

Opis i uzasadnienie

- a) Dodano nowe rodzaje win ze wskazanej odmiany winorośli Bussanello, Viognier, Riesling, Cabernet, Cabernet Franc, Carmenère i Croatina.
- b) Na skutek dodania nowych odmian do kombinacji odmian winorośli zmieniono opisy już produkowanych win i wprowadzono formalne zmiany w odniesieniu do niektórych właściwości w momencie wprowadzania do obrotu.

Uzasadnienie

- a) Dodanie nowych win jednodmianowych podnosi wartość kombinacji odmian w regionie i umożliwia zwiększenie oferty na rynku.
- b) Zmiany w opisie niektórych właściwości w momencie wprowadzania do obrotu wynikają z włączenia nowych odmian do kombinacji odmian winorośli używanych do produkcji niektórych win, w szczególności win białych, czerwonych i różowych, w przypadku których można będzie obecnie wykorzystywać również odmiany aromatyczne, co może poszerzyć profil sensoryczny tych win. W związku z tym zmieniły się pewne właściwości, takie jak zakres zawartości cukru zmieniony w ramach limitów przewidzianych w obowiązujących przepisach, o których mowa w częściach A i B załącznika III do rozporządzenia 2019/33.

Ponadto w opisie już produkowanych win wprowadzono formalne zmiany, takie jak zastąpienie terminu „asciutto” (wytrawny) jego odpowiednikiem „secco” lub określenie zakresu zawartości cukru wyrażeniem „od wytrawnego po słodki” lub „od wytrawnego po półsłodki” zamiast wyrażenia „wytrawny lub półwytrawny, ale czasem półsłodki”.

Odnośnie do rodzaju „Piemonte” Brachetto w opisie smaku wyrażenie „mniej lub bardziej słodki” zastąpiono wyrażeniem „od wytrawnego po słodki”;

Odnośnie do rodzaju „Piemonte” Brachetto Spumante w opisie smaku wyrażenie „mniej lub bardziej słodki” zastąpiono wyrażeniem „od ekstra wytrawnego po słodki”;

Zmiana dotyczy sekcji 1.4 jednolitego dokumentu oraz art. 1 i 6 specyfikacji produktu.

8. Opis win

Opis i uzasadnienie

Odnośnie do rodzaju „Piemonte” Moscato w opisie smaku wyrażenie „słodki” zastąpiono wyrażeniem „od wytrawnego po słodki” i usunięto limit rzeczywistej zawartości alkoholu wynoszący 7,5 %.

Uzasadnienie: na skutek rozszerzenia zakresu zawartości cukru limit ten został usunięty w celu umożliwienia produkcji win tego rodzaju w wariantach od słodkiego po wytrawny.

Zmiana dotyczy sekcji 1.4 jednolitego dokumentu oraz art. 6 specyfikacji produktu.

9. Etykietowanie

Opis i uzasadnienie

Opis

- a) W odniesieniu do win „Piemonte” Cortese Spumante i „Piemonte” Cortese Frizzante przewiduje się wskazanie dodatkowej jednostki geograficznej „Marengo”.
- b) W odniesieniu do win „Piemonte” Cortese Spumante lub „Piemonte” Cortese Marengo lub „Piemonte” Marengo przewiduje się dodanie określenia „Storico” (obszar historyczny), w przypadku gdy są one wytwarzane w obszarze pochodzenia, starszym i bardziej ograniczonym, win produkowanych w oparciu o odmianę Cortese.

Uzasadnienie

- a) Możliwość umieszczenia dodatkowej jednostki geograficznej „Marengo” umożliwi nadanie większego znaczenia temu obszarowi, który obejmuje szereg gmin w prowincjach Asti, Alessandria i Cuneo i odpowiada obszarowi, o którym mowa w art. 3 ust. 2 obowiązującej specyfikacji, wyznaczonemu jako obszar produkcji winogron odmiany Cortese przeznaczonych do produkcji win „Piemonte” Cortese Spumante i „Piemonte” Cortese Frizzante. Celem jest lepsze wyróżnienie tych produktów na rynku przy pomocy oferty reprezentującej zarówno pod względem jakościowym, jak i ilościowym produkcję win musujących i półmusujących objętych oznaczeniem „Piemonte” DOC w oparciu o odmianę Cortese. Obszar historyczny Marengo odnosi się do terytorium departamentu Marengo, ustanowionego przez Napoleona w 1801 r., po zwycięstwie nad Austrią w słynnej bitwie pod Marengo z 1800 r.
- b) Określenie „Storico” jest zarezerwowane dla win musujących wytwarzanych z winogron odmiany Cortese, produkowanych na najstarszym i najbardziej ograniczonym obszarze uprawy tej odmiany winorośli, zgodnie z definicją zawartą w załączniku 2 do specyfikacji i przywołaną w sekcji 1.6 jednolitego dokumentu, w której wymieniono gminy z prowincji Asti i Alessandria, wchodzące w skład tego obszaru.

Zmiana dotyczy sekcji 1. 6 (Obszar produkcji) i 1.9 (Dodatkowe warunki etykietowania) jednolitego dokumentu oraz art. 3 i 7 specyfikacji produktu.

10. Etykietowanie

Opis i uzasadnienie

- a) W opisie i prezentacji win białych, czerwonych lub różowych objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Piemonte” określenie koloru jest nieobowiązkowe.

Do producentów należy wybór, czy chcą określać kolor, w zależności od indywidualnych wymogów dotyczących prezentacji i rozpoznawalności produktu lub wprowadzania go do obrotu.

- b) W opisie win „Piemonte” Brachetto i „Piemonte” Moscato należy wskazać zawartość cukru za pośrednictwem wyrażeń określonych w obowiązujących przepisach; określenia te należy umieścić w tym samym polu widzenia, w którym umieszczono nazwę, a czcionka musi mieć minimalną wielkość 3 mm.

Biorąc pod uwagę, że te rodzaje win niemusujących mają smak od wytrawnego po słodki w zależności od zawartości cukru, przepisy te mają na celu wyraźne wskazanie konsumentom cech charakterystycznych tych win, a jednocześnie ustalenie minimalnego rozmiaru stosowanej czcionki.

Zmiana dotyczy sekcji 1.9 jednolitego dokumentu oraz art. 7 specyfikacji produktu.

11. Zmiany formalne w specyfikacji produktu

Opis i uzasadnienie

- a) W związku z dodaniem w art. 2 ust. 5 specyfikacji produktu opisu kombinacji odmian winorośli w odniesieniu do win „Piemonte” Cabernet oraz win Cortese musujących (Spumante) i półmusujących (Frizzante) numeracja kolejnych ustępów została zmieniona.
- b) W art. 4 specyfikacji produktu skreśla się ust. 5, 6 i 7 dotyczące zarządzania produkcją, ponieważ przepisy te są już uwzględnione w obowiązującym prawodawstwie.
- c) Art. 6 ust. 3 specyfikacji produktu dotyczący „uprawnienia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej do zmiany limitu kwasowości całkowitej i minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego w drodze dekretu” został skreślony, ponieważ został zastąpiony przez obowiązujące przepisy.
- d) W art. 7 specyfikacji ustęp zawierający przepisy dotyczące pakowania wina „Piemonte” Moscato został w celu zachowania spójności przeniesiony do art. 8 specyfikacji, który dotyczy pakowania.
- e) W art. 10 specyfikacji (Odniesienia do organu kontrolnego) zaktualizowano odniesienia do obowiązujących przepisów.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

PIEMONTE

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis wina (win)

Kategoria (1) wino – wino białe: „Piemonte” Bianco ze wskazanej odmiany winorośli Cortese, Chardonnay, Sauvignon, z dwóch odmian winorośli

Wina barwy słomkowożółtej o różnej intensywności, z zielonkawym odcieniem w przypadku rodzajów Cortese i Chardonnay; ich aromat jest charakterystyczny, bardziej intensywny dla rodzajów Bianco, w przypadku których określono odmianę Chardonnay lub dwie odmiany, oraz zdecydowanie świeży zapach; w przypadku odmiany Cortese jest bardziej delikatny, natomiast jeśli przeważa odmiana Sauvignon, aromat jest bardziej intensywnie owocowy i delikatnie ziołowy; smak jest świeży, zasadniczo wytrawny lub półwytrawny, czasami mocno wyrazisty (z wyjątkiem Sauvignon), czasami półsłodki w przypadku Bianco lub jeśli określono dwie odmiany winorośli.

Wina te są harmonijne i przyjemne, mają wysoką kwasowość ogólną; od minimum 4,5 g/l w przypadku wina białego ze wskazaniem dwóch odmian oraz Sauvignon, do minimum 5 g/l w przypadku Cortese i Chardonnay.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu waha się od 10 % w przypadku Bianco, wina z dwóch określonych odmian oraz Cortese do nawet 10,5 % w przypadku Chardonnay i 11,00 % w przypadku Sauvignon.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego zazwyczaj wynosi 15 g/l, a w przypadku Chardonnay 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (1) wino – wino białe: „Piemonte” ze wskazanej odmiany winorośli Bussanello, Viognier, Pinot Grigio, Riesling.

Wina barwy słomkowożółtej o różnej intensywności, z zielonkawym odcieniem w przypadku odmiany Viognier, który jest bardziej intensywny w przypadku odmiany Bussanello; Mają charakterystyczny, bardziej lub mniej intensywny zapach.

W bukacie Bussanello wyczuwalne są nuty kwiatowe i owocowe, delikatne i zarazem bardzo intensywne; w przypadku Viognier w aromacie wyczuwalne są kwiaty białe, morele i owoce tropikalne; aromat Pinot Grigio w nosie jest delikatnie owocowy, podobnie jak w przypadku odmiany Riesling, gdzie często przeważa aromat brzoskwini; Bussanello charakteryzuje się wysoką zawartością alkoholu oraz niezwykłą pełnią i trwałością smaku; w przypadku Viognier smak jest łagodnie świeży, bogaty, miękki i harmonijny na podniebieniu; smak Rieslinga jest wyrazisty i elegancki; Pinot Grigio odznacza się dobrą strukturą i harmonią.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (1) wino – wino białe: „Piemonte” Bianco Passito

Wino barwy słomkowożółtej o różnej intensywności, przechodzącej w złotożółtą, o charakterystycznym i intensywnym aromacie białych kwiatów, złożonym, harmonijnym i delikatnym smaku; występujące w wariantach od wytrawnego do słodkiego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 13 %, z czego co najmniej 10,5 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (1) wino – wino białe: „Piemonte” Moscato

Barwa tego wina waha się od słomkowożółtej do złotożółtej o różnej intensywności; ma ono charakterystyczny aromat białych kwiatów, którego wonne i harmonijne nuty długo się utrzymują, oraz smak od wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %, z czego co najmniej 4,5 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (1) wino – wino czerwone: „Piemonte” Rosso ze wskazanej odmiany winorośli Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Bonarda

Wino ma rubinowoczerwoną barwę o różnej intensywności, a w przypadku wina Dolcetto niekiedy pojawiają się w niej odcienie fioletu, w miarę dojrzewania przechodzi ona w jasny rubin w przypadku Freisa, z bardziej intensywnym zabarwieniem w przypadku Bonarda i bledszym w przypadku winogron Grignolino. Aromat: winny, niezwykle świeży i przyjemny, czasem z nutą traw, bardziej intensywny i z nutami czerwonych owoców w przypadku Barbera, szeroki i delikatny w przypadku Dolcetto, wyrazisty i lekko aromatyczny w przypadku Freisa, delikatnie owocowy z korzenną nutą pieprzu w przypadku Grignolino, z wyraźnie wyczuwalnymi czerwonymi owocami w przypadku Bonarda. Smak: wina te mają świeży smak, sporą zawartość ekstraktu, ich kwasowość waha się od umiarkowanej do bardziej wyczuwalnej w przypadku win z odmian „Piemonte” Rosso lub Barbera, zawartość cukru resztkowego powoduje, że są to wina od wytrawnych do półwytrawnych i czasem półsłodkich; bywają wyraziste; „Piemonte” Dolcetto to harmonijne, przyjemnie gorzkie wino o dobrej strukturze, Freisa posiada wyczuwalne nuty taniny i jest bardziej harmonijne i delikatne, Grignolino jest przyjemnie gorzkie, z wyczuwalnymi taninami, a Bonarda bywa wyraziste, łącząc świeżość i łagodne taniny. Wina ze wskazaniem dwóch odmian winorośli o czerwonych owocach odznaczają się charakterystycznymi cechami obu odmian, które wykorzystano do ich produkcji. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): Grignolino 19, Rosso, Dolcetto oraz wino ze wskazaniem dwóch odmian winorośli 20, Barbera 21, 22, Bonarda i Freisa 23.

Wszelkie parametry analityczne, o których nie wspomniano, są zgodne z ograniczeniami określonymi w obowiązujących przepisach.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (1) wino – wino czerwone: „Piemonte” Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet, Merlot, Pinot Nero, Syrah, Croatina

Wino to ma czerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności, a w przypadku wina Pinot Nero niekiedy pojawiają się odcienie pomarańczy. Zapach jest delikatny, z nutami czerwonych owoców, jest pełniejszy w przypadku Pinot Nero, z nutami korzennymi w przypadku Syrah i trawiastymi nutami przeważającymi w przypadku odmian Cabernet i Merlot. Smak jest delikatny, struktura pełna, z uwagi na poziom cukru resztkowego od wytrawnego po półwytrawny – łagodniejszy w przypadku wina „Piemonte” z winorośli odmian Cabernet i Merlot, natomiast lekko taninowy w winach wyprodukowanych z odmian Pinot Nero i Syrah, przy czym w przypadku tej ostatniej odmiany jest znacznie bardziej harmonijny. Croatina ma barwę intensywnie rubinową, z fioletowym refleksem, intensywny i owocowy aromat o delikatnym smaku, pełną strukturę; z uwagi na poziom cukru resztkowego smak jest od wytrawnego do półsłodkiego, lekko taninowy, czasem wyrazisty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,5 %; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 19 g/l w przypadku Pinot Nero i Syrah, natomiast dla odmian Cabernet i Merlot – 20 g/l, a dla Croatina – do 22 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (1) wino – „Piemonte” Albarossa

Wino to ma głęboką rubinowoczerwoną barwę oraz przyjemny i intensywny winny aromat z nutami czerwonych owoców i wiśni; jego smak jest wytrawny i pełny, z wyraźnie wyczuwalnymi taninami, przy czym wraz z dojrzewaniem wina nabiera on bardziej złożonego i harmonijnego charakteru.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12,5 %, natomiast całkowita kwasowość wynosi co najmniej 4,5 g/l i co najwyżej 7,5 g/l, a minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 26 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (1) wino – „Piemonte” Brachetto

Wino to ma rubinowoczerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności, niekiedy przechodzącą w róż; jego aromat jest charakterystyczny z delikatnym posmakiem piżma i mniej lub bardziej subtelnymi nutami róży; smak jest delikatny i aromatyczny, od wytrawnego po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11 %, z czego co najmniej 5 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 20 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	5
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (1) wino – „Piemonte” Rosso Passito, „Piemonte” Barbera Passito

Wina te mają rubinowoczerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności, która w miarę dojrzewania przechodzi w barwę owocu granatu;

zapach jest charakterystyczny, intensywny i złożony; w przypadku Barbera ma wyraźne nuty dojrzałych czerwonych owoców, wiśni pospolitej, jeżyn i dżemu; wina te są harmonijne, ich smak jest delikatny, przy czym z powodu różnic w poziomie cukru resztkowego smak może być wytrawny do słodkiego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 13 %, z czego co najmniej 10,5 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 23 g/l w przypadku Rosso Passito i 24 g/l w przypadku Barbera Passito.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (1) wino – „Piemonte” Rosato

Jest to wino o barwie od jasnoróżowej po wiśniową o zróżnicowanej intensywności, winne, delikatne, z przyjemnymi nutami kwiatów i czerwonych owoców, jego smak jest świeży, od wytrawnego po półsłodki, bywa wyrazisty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (8) wino półmusujące – wino białe: Piemonte Bianco ze wskazanej odmiany winorośli Cortese, Chardonnay, z dwóch odmian winorośli

Wina te są lekko musujące, o słomkowożółtej barwie o zróżnicowanej intensywności i charakterystycznym aromacie, który w połączeniu z umiarkowaną zawartością cukru resztkowego podkreśla kwiatowe i owocowe doznania, szczególnie wyraźne w przypadku wina Piemonte Bianco oraz w przypadku win z dwóch określonych odmian.

Smak jest świeży, od wytrawnego po półsłodki w przypadku win białych z dwóch określonych odmian winorośli, bardziej miękki i harmonijny w przypadku „Piemonte” Chardonnay; piana jest na ogół dynamiczna i ulotna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu waha się od 10 % w przypadku wina Bianco, wina z dwóch określonych odmian oraz wina Cortese, do nawet 10,5 % w przypadku Chardonnay.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego zazwyczaj wynosi 15 g/l, a w przypadku Chardonnay 17 g/l. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 4,5 g/l w przypadku Piemonte Bianco i w przypadku win z dwóch określonych odmian winorośli, natomiast nie spada poniżej 5 g/l w przypadku win otrzymywanych z odmiany Cortese lub Chardonnay.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (8) wino półmusujące – wino czerwone: Piemonte Rosso ze wskazanej odmiany winorośli Barbera, Dolcetto, Bonarda, z dwóch odmian winorośli

Wina te mają czerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności.

Mają one winny i przyjemny aromat, z nutami owocowymi, które są bardziej wyczuwalne i typowe dla danego szczepu w przypadku rodzajów z określonej odmiany winorośli; mają świeży smak, który z uwagi na poziom cukru resztkowego waha się od wytrawnego do słodkiego w przypadku wina „Piemonte” Rosso i w winach ze wskazaniem dwóch odmian winorośli o czerwonych owocach; piana jest dynamiczna i ulotna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 20 g/l w przypadku odmian czerwonych i w przypadku rodzajów wina z dwóch określonych odmian winorośli lub Dolcetto, 21 g/l w przypadku wina z oznaczeniem odmiany winorośli Barbera, 22 g/l w przypadku „Piemonte” Bonarda.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (8) wino półmusujące – „Piemonte” Rosato

Jest to wino o barwie od jasnoróżowej po wiśniową o zróżnicowanej intensywności, o winnym, delikatnym i przyjemnym aromacie, niekiedy z mocniejszymi nutami czerwonych owoców jagodowych. Jest to wino świeże, wytrawne lub półwytrawne, z dynamiczną i ulotną pianą.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (4) wino musujące – wino białe: „Piemonte” Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, opatrzone wskazaniem dwóch odmian winorośli

Te wina musujące mają słomkowożółtą barwę o zróżnicowanej intensywności i aromat charakterystyczny dla danej odmiany winorośli. Jeśli wino otrzymano, nawet częściowo, z Pinot Nero, obecne są wyraźne nuty owocowe. Mają bogaty smak i umiarkowaną zawartość alkoholu oraz średnio wysoką kwasowość, poziom cukru resztkowego od *pas dosé* do *sec*, a także delikatną, utrzymującą się pianę.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 17 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (4) wino musujące – wino białe: „Piemonte” ze wskazanej odmiany winorośli Cortese, Chardonnay i z dwóch odmian winorośli

Te wina musujące mają słomkowożółtą barwę z trawiastymi nutami wyczuwalnymi w winach ze wskazanej odmiany winorośli Cortese lub Chardonnay; mają delikatny i charakterystyczny aromat z wyczuwalnymi nutami owocowymi o zróżnicowanej intensywności. Mają świeży i zrównoważony smak, przy czym wina otrzymane z Chardonnay oraz z dwóch odmian winorośli są delikatniejsze i bardziej harmonijne, a obecność cukru resztkowego nadaje im ceniony posmak (od *pas dosé* do *demi-sec*). Piana jest delikatna i trwała.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 % w przypadku win musujących z dwóch określonych odmian lub Chardonnay, natomiast w przypadku wina musującego „Piemonte” Cortese minimalna zawartość alkoholu wynosi 10 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego waha się od 15 g/l w przypadku wina musującego Cortese do 17 g/l w przypadku Chardonnay lub wina musującego z dwóch określonych odmian.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (4) wino musujące – wino różowe: „Piemonte” Rosato oraz wina ze wskazanej odmiany winorośli Pinot Nero, Pinot, Chardonnay, Albarossa

Te wina musujące mają różową barwę o zróżnicowanej intensywności, od jasnoróżowej po wiśniowoczerwoną o zróżnicowanej intensywności w przypadku „Piemonte” Rosato; mają one charakterystyczny, delikatny i przyjemny aromat, z nutami owocowymi, lepiej wyczuwalnymi w przypadku rodzajów z określonej odmiany winorośli; są to wina musujące o wyrazistym aromacie, bardziej harmonijnym i delikatniejszym w przypadku win typu „Piemonte” Rosato; poziom cukru resztkowego waha się w nich od *pas dosé* po *sec*; piana jest delikatna i trwała.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %.

Minimalna całkowita kwasowość wynosi 4,5 g/l; w przypadku rodzajów z określoną odmianą winorośli wartość minimalną ustala się na 5 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l w przypadku rodzajów z określoną odmianą winorośli, 17 g/l w przypadku „Piemonte” Rosato.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (4) wino musujące – wino czerwone: Piemonte Rosso z dwóch określonych odmian winorośli

Te wina musujące mają czerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności i charakterystyczny, delikatny i przyjemny aromat, owocowy zapach typowy dla odmian winorośli użytych w mieszance; są one harmonijnie wyczuwalne na podniebieniu, a ze względu na poziom cukru resztkowego wyróżnia się smak od *pas dosé* po *słodki*; piana jest delikatna i trwała.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 20 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące – wino czerwone: „Piemonte” Brachetto

Jest to aromatyczne wino musujące, które ma rubinowoczerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności, czasami przechodzącą w różową; w nosie wyczuwalne nuty typowe dla danej odmiany winorośli, różane i delikatnie piżmowe; smak jest delikatny, od extra brut po słodki. Piana jest delikatna i trwała.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11 %, z czego co najmniej 6 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 20 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (15) wino z suszonych winogron – wino białe: „Piemonte” Bianco Passito, „Piemonte” Moscato Passito

Poddanie winogron suszeniu prowadzi do powstania win o złocistożółtej barwie, przechodzącej w bursztynową o zróżnicowanej intensywności, o intensywnym, charakterystycznym i złożonym aromacie, w którym wyraźnie wyczuwalne są nuty dojrzałych owoców; jeżeli wino otrzymywane jest z winogron Moscato, wyczuwalne są charakterystyczne nuty piżma. Są to wina o harmonijnym, bardzo łagodnym smaku, przy czym „Piemonte” Bianco ze względu na poziom cukru resztkowego ma smak od wytrawnego po słodki, natomiast wino „Piemonte” Moscato jest aromatyczne, łagodne i słodkie.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 16 %, z czego co najmniej 9 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 22 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (16) wino z przejrzalnych winogron – wino białe: „Piemonte” Bianco Passito, „Piemonte” Moscato Passito

Wina te mają złocistożółtą barwę przechodzącą w bursztynową o zróżnicowanej intensywności i intensywny aromat, typowy dla przejrzalnych winogron; są to wina eleganckie o złożonej strukturze oraz intensywnym i otulającym smaku, w którym wyróżniają się nuty dojrzałych owoców; jeżeli wino otrzymywane jest ze zwykle aromatycznych winogron Moscato, wyczuwalne są charakterystyczne nuty piżma. Wina te mają harmonijny, bardzo delikatny smak, o wyczuwalnej zawartości alkoholu i z wyczuwalnym cukrem resztkowym, co pozwala wyróżnić smaki od wytrawnego po słodki w przypadku „Piemonte” Bianco, podczas gdy „Piemonte” Moscato ma posmak bardziej aromatyczny i aksamitny, zazwyczaj słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 15 %, z czego co najmniej 12 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 22 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (15) wino z suszonych winogron – Piemonte Rosso Passito, Barbera Passito, Brachetto Passito

W wyniku procesu suszenia wina te mają cechy szczególne, takie jak rubinowoczerwona barwa o zróżnicowanej intensywności, przechodząca w miarę dojrzewania w barwę owocu granatu; jeśli są one uzyskiwane z winogron Brachetto, barwa może czasami przybierać odcień różu; zapach jest charakterystyczny, intensywny i często bardzo złożony; jeżeli wino otrzymuje się z winogron Brachetto, wyczuwalny jest również delikatny aromat piżma i suszonej róży; smak jest harmonijny i gładki o wyczuwalnej zawartości cukru resztkowego, który może jednak wahać się od wytrawnego po słodki; w przypadku „Piemonte” Brachetto Passito smak jest delikatny, łagodny i słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 16 %, z czego co najmniej 9 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l w przypadku „Piemonte” Brachetto Passito, 25 g/l w przypadku „Piemonte” Rosso Passito, 26 g/l w przypadku „Piemonte” Barbera Passito.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria (16) wino z przejrzalnych winogron – wino czerwone: „Piemonte” Rosso Passito, „Piemonte” Barbera Passito, „Piemonte” Brachetto Passito

Wina te mają rubinowoczerwoną barwę o zróżnicowanej intensywności, która w miarę dojrzewania przechodzi w barwę owocu granatu; jeżeli otrzymuje się je z winogron Brachetto, barwa może czasami przybierać odcień różu; podczas procesu produkcji wina rozwijają charakterystyczny, złożony i intensywny aromat z nutami róży i piżma, jeżeli otrzymuje się je z winogron Brachetto. Są one bardzo przyjemne, harmonijne, intensywne i otulające, w większości przypadków z wyczuwalnym cukrem resztkowym, co pozwala wyróżnić smaki od wytrawnego po słodki; „Piemonte” Brachetto jest natomiast delikatnie słodkie i aromatyczne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 15 %, z czego co najmniej 12 % to alkohol rzeczywisty.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l w przypadku „Piemonte” Brachetto Passito, 25 g/l dla „Piemonte” Rosso Passito oraz 26 g/l dla „Piemonte” Barbera Passito.

Wszelkie parametry analityczne nieuwzględnione w opisie bądź nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna ogólna kwasowość	5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a. Podstawowe praktyki enologiczne

BRAK

b. Maksymalne zbiory

„Piemonte” Bianco oraz – w przypadku win opatrzonych wskazaniem odmiany winorośli Cortese – również Frizzante i Spumante

105 hektolitrów z hektara

„Piemonte” Rosso, „Piemonte” Rosso Frizzante, „Piemonte” Rosso Spumante, „Piemonte” Rosato, „Piemonte” Rosato Frizzante

91 hektolitrów z hektara

„Piemonte” Rosato Spumante

91 hektolitrów z hektara

„Piemonte” Spumante, również ze wskazaniem odmiany winorośli

77 hektolitrów z hektara

„Piemonte” Albarossa

63 hektolitry z hektara

„Piemonte” Barbera, „Piemonte” Barbera Frizzante

84 hektolitra z hektara

„Piemonte” Dolcetto, „Piemonte” Dolcetto Frizzante, „Piemonte” Bonarda, „Piemonte” Bonarda Frizzante, „Piemonte” Cabernet Sauvignon

77 hektolitrów z hektara

„Piemonte” Merlot, „Piemonte” Pinot Nero, „Piemonte” Syrah, „Piemonte” Chardonnay, „Piemonte” Chardonnay Frizzante

77 hektolitrów z hektara

„Piemonte” Chardonnay Spumante, „Piemonte” Sauvignon

77 hektolitrów z hektara

„Piemonte” Freisa, „Piemonte” Grignolino

66,50 hektolitra z hektara

„Piemonte” Brachetto, „Piemonte” Brachetto Spumante

63 hektolitra z hektara

„Piemonte” Brachetto Passito

45 hektolitrów z hektara

„Piemonte” Bianco Passito

70 hektolitrów z hektara

„Piemonte” Moscato

86,25 hektolitra z hektara

„Piemonte” Moscato Passito

57,50 hektolitra z hektara

„Piemonte” Rosso Passito

65 hektolitrów z hektara

„Piemonte” Barbera Passito

60 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

1. Obszar produkcji win objętych oznaczeniem „Piemonte” DOC w odniesieniu do rodzajów: „Piemonte” Rosso, „Piemonte” Rosso Frizzante, „Piemonte” Rosso Spumante, „Piemonte” Rosso Passito, „Piemonte” Bianco, „Piemonte” Bianco Frizzante, „Piemonte” Bianco Passito, „Piemonte” Rosato, „Piemonte” Rosato Frizzante, „Piemonte” Rosato Spumante, „Piemonte” Cabernet, „Piemonte” Cabernet Sauvignon, „Piemonte” Cabernet Franc, „Piemonte” Merlot, „Piemonte” Pinot Nero, „Piemonte” Syrah, „Piemonte” Sauvignon, „Piemonte” Viognier, „Piemonte” Pinot Grigio, „Piemonte” Chardonnay, „Piemonte” Chardonnay Frizzante, „Piemonte” Spumante, „Piemonte” Pinot Bianco Spumante, „Piemonte” Pinot Grigio Spumante, „Piemonte” Pinot Nero Spumante, „Piemonte” Pinot Spumante, „Piemonte” Pinot-Chardonnay Spumante, „Piemonte” Chardonnay Pinot Spumante, obejmuje w całości obszar wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

całe terytorium gmin: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovalo, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Greliasco, Grogardo, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato,

Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, Roccagrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Prowincja Asti:

cał terytorium gmin: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombarruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Prowincja Cuneo:

cał terytorium gmin: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio, Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteuro, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Riffredo, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommara Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Prowincja Torino:

cał terytorium gmin: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze', Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazze', Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteuro da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Ogliaiano, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piosasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano,

Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villar-focchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

Prowincja Novara:

całe terytorium gmin: Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Lando-nia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Siz-zano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno.

Prowincja Biella:

całe terytorium gmin: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Mag-nano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone.

Prowincja Verbano-Cusio-Ossola:

całe terytorium gmin: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Maserà, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

Prowincja Vercelli:

Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia.

2. Odmiany winorośli, z których uzyskuje się wina nadające się do oznaczenia kontrolowaną nazwą pochodzenia „Piemonte” Busssanello; „Piemonte” Cortese; „Piemonte” Cortese Frizzante lub „Piemonte” Frizzante, „Piemonte” Cortese Spumante lub „Piemonte” Spumante, „Piemonte” Albarossa; „Piemonte” Albarossa Spumante Rosato; „Pie-monte” Croatina; „Piemonte” Barbera, „Piemonte” Barbera Frizzante, „Piemonte” Barbera Passito, „Piemonte” Dolcetto, „Piemonte” Dolcetto Frizzante, „Piemonte” Grignolino, „Piemonte” Bonarda, „Piemonte” Bonarda Friz-zante, uprawia się na całym obszarze wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

całe terytorium gmin: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bas-signana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Car-tosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro, Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occi-miano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roc-cagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Mon-ferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiro-glio, Villarmagnano, Visone, Volpedo, Volpogno.

Prowincja Asti:

całe terytorium gmin: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Graz-zano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Momba-ruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Mon-tafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Por-tacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaferano, Rocchetta Pala-fea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San

Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Prowincja Cuneo:

całe terytorium gmin: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino, Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

3. Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Piemonte” w odniesieniu do rodzaju „Piemonte” Freisa obejmuje w całości obszar wymienionych poniżej gmin. Prowincja Alessandria:

całe terytorium gmin: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Basignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolghetto, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpigliano.

Prowincja Asti:

całe terytorium gmin: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione,

Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Prowincja Cuneo:

całe terytorium gmin: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia,

Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

Prowincja Torino:

całe terytorium gmin: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.

4. Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Piemonte” w odniesieniu do „Piemonte” Moscato oraz „Piemonte” Moscato Passito obejmuje w całości obszar wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

całe terytorium gmin: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grogardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Prowincja Asti:

całe terytorium gmin: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

Prowincja Cuneo:

całe terytorium gmin: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

5. Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Piemonte” w odniesieniu do „Piemonte” Brachetto, „Piemonte” Brachetto Spumante oraz „Piemonte” Brachetto Passito obejmuje w całości obszar wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

całe terytorium gmin: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Prowincja Asti:

całe terytorium gmin: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

Prowincja Cuneo:

całe terytorium gmin: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

6. Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Piemonte”, do której na etykiecie dodawane jest określenie „Vigneti di montagna” (winnice górskie), obejmuje w całości obszar wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.

Prowincja Asti:

Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaerverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.

Prowincja Biella:

Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.

Prowincja Cuneo:

Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Prowincja Novara:

Nebbiuno.

Prowincja Torino:

Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chianuova, Chiomonte, Collettero Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorio.

Verbano Cusio Ossola:

Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.

7. Winogrona do produkcji win nadających się do oznaczenia kontrolowaną nazwą pochodzenia „Piemonte” Cortese, „Piemonte” Cortese Frizzante lub „Piemonte” Frizzante, „Piemonte” Cortese Spumante lub „Piemonte” z oznaczeniem jednostki geograficznej MARENGO obejmuje cały obszar wymienionych poniżej gmin.

Prowincja Alessandria:

całe terytorium gmin: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Basignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura,

Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Rocca-grimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Prowincja Asti:

całe terytorium gmin: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Prowincja Cuneo:

całe terytorium gmin: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglia, La Morra, Lequio, Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcato, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Mont'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roasco, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele, Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

8. Wyznaczenie obszaru produkcji win musujących „Piemonte” Cortese lub „Piemonte” Cortese Marengo lub „Piemonte” Marengo wraz z określeniem „Storico” (obszar historyczny) na etykietach.

Prowincja Asti:

Bubbio, Bruno, Canelli, Castelnuovo Belbo, Castelletto Molina, Castel Rocchero, Calamandrana, Cortiglione, Castel Boglione, Cassinasco, Fontanile, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Monastero, Bormida, Maranzana, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, Vesime, Sessame, Loazzolo, Cessole, S. Giorgio Scarampi, Olmo Gentile, Mombaldone, Serole, S. Marzano Oliveto, Vinchio, Vaglio Serra, Mombercelli, Belveglio oraz Castelnuovo Calcea.

Prowincja Alessandria:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona, Bistagno, Bosio, Brignano, Frascata, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Francavilla Bisio, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grogardo, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol Gropo, Predosa, Melazzo, Merana, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Novi Ligure, Orsara Bormida, Ovada, Pareto, Pasturana, Parodi Ligure, Ponti, Ponzone, Prasco, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Spineto Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terzo d'Acqui, Tortona, Trisobbio, Viguzzolo, Villalvernia, Villaromagnano, Volpeglino, Volpedo, Visone.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Pinot grigio - Pinot
Riesling italico B. - Riesling
Riesling renano B. - Rheinrieseling
Bonarda N.
Cortese B.
Croatina N.
Dolcetto N.
Nebbiolo N.
Syrah N.
Viognier B.
Cabernet franc N. - Cabernet
Cabernet sauvignon N. - Cabernet
Carmenère N. - Cabernet
Albarossa N.
Pinot nero N. - Pinot noir
Pinot nero N. - Pinot
Merlot N.
Moscato bianco B. - Moscato
Freisa N.
Grignolino N.
Chardonnay B.
Erbaluce B.
Favorita B.
Barbera N.
Brachetto N.
Bussanello B.
Pinot bianco B. - Pinot

8. Opis związku lub związków

A) Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Obszar produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Piemonte” jest bardzo rozległy i znajduje się głównie w środkowej i południowej części regionu Piemont, rozciągając się na północne obszary Piemontu i doliny alpejskie, które znane są z wielowiekowej tradycji produkcji wina. Obszar produkcji obejmuje wszystkie górskie części regionu wykorzystywane do uprawy winorośli, z wyłączeniem wszystkich równin i obszarów nizinnych.

Gleba w obszarze produkcji win objętych oznaczeniem DOC „Piemonte” podlega ciągłej erozji ze względu na procesy naturalne lub działalność rolniczą. Charakteryzuje się ona tym, że co do zasady: jej warstwa jest płytka, niedawno uformowana lub stale odnawiana w wyniku erozji zboczy, jej skład jest zmienny (ale w przeważającej mierze zrównoważony lub przechodzący w drobny, począwszy od piasku luźnego, przez glebę piaszczysto-gliniastą po glinę ilastą), z chemicznego punktu widzenia charakteryzujący się niższą zawartością materii organicznej, zmniejszoną obecnością przyswajalnych fosforów, przy czym często gleba ta jest wapienna.

Klimat jest kontynentalny: temperatury zimą mogą być bardzo niskie (poniżej 4–5 stopni), a lata są suche i gorące, przy temperaturach często przekraczających 35 stopni. Wahania temperatury są umiarkowane w ciągu dnia, częściowo ze względu na dość wysokość nad poziomem morza, zwłaszcza na obszarach, na których praktykuje się „górską uprawę winorośli”. Roczne opady deszczu wynoszą około 700–900 mm i występują głównie późną jesienią i wiosną.

Na obszarze produkcji „Piemonte” DOC podtrzymuje się wielowiekową tradycję uprawy winorośli. Historyczne dowody jej dużego znaczenia pochodzą szczególnie z okresu średniowiecza. Jednak dopiero zmiany, które nastąpiły w XIX w., przyczyniły się do obecnego stanu uprawy winorośli: rekonstrukcja winnic po uporaniu się z filokserą pozwoliła zreformować dziedzictwo uprawy winorośli w Piemontcie, a późniejsze próby i eksperymenty sprzyjały przyjęciu nowych technik uprawy winorośli i lokalnej produkcji wina. Wszystko to służyło poprawie jakości i uwypuklaniu w winie z Piemontu szczególnych cech tutejszych winogron oraz tego obszaru. Tym samym działalność człowieka uzupełniła czynniki naturalne zarówno poprzez wiedzę zdobytą w zakresie warunków glebowych i klimatycznych, jak i poprzez ciągłą aktualizację technik mających na celu zachowanie i wzbogacenie produktu o oryginalne cechy.

Kategoria (1) wino

Wina produkowane na tym obszarze uprawy winorośli wykazują szczególny charakter tego obszaru, ponieważ z jednej strony łączą w sobie czynniki naturalne, które sprzyjają oryginalnej ekspresji potencjału winogron, z glebami i umiarkowanym klimatem kontynentalnym z wahaniami temperatury pozwalającymi winogronom bardzo dobrze dojrzewać, a z drugiej strony – zapewniają zrównoważoną ekspresję różnych składników i aromatów win. Połączenie opisanych powyżej czynników naturalnych i ludzkich oraz zasięgu terytorialnego produkcji win objętych DOC „Piemonte” pozwala na uzyskanie wielu kategorii i rodzajów wina o charakterystycznych cechach chemicznych/fizycznych oraz organoleptycznych (barwy, aromatu i smaku). Są to wina białe, wina czerwone, wina musujące i wina Passito, z których każde ma charakterystyczny profil sensoryczny.

Wina białe – Umiarkowane i świeże warunki środowiskowe obszaru „Piemonte” DOC pozwalają na produkcję win białych charakteryzujących się słomkowożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności, o wyraźnej świeżości zapachu, odpowiedniej ilości ekstraktu i wysokiej kwasowości. Smak może wahać się od wytrawnego do półwytrawnego, w zależności od wykorzystanych metod winiarskich. W przypadku win, w których występuje lub przeważa odmiana Sauvignon, obecny jest intensywniejszy owocowy aromat. W przypadku win, w których przeważa odmiana Moscato, obecny jest aromat przywodzący na myśl białe kwiaty. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win należących do tej kategorii wynosi 10 %, jednak zazwyczaj kształtuje się ona między 12 a 13 %. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 4,5 g/l, chociaż zazwyczaj kształtuje się ona między 5,5 a 6,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l, chociaż zazwyczaj kształtuje się ona między 17 a 20 g/l.

Wina czerwone – Cały obszar jest dobrze przystosowany do produkcji win czerwonych, ponieważ występują na nim gleby różnego pochodzenia, z których jednak wszystkie są stosunkowo mało żyzne; teren jest górzysty i charakteryzuje się ograniczonymi opadami deszczu, co gwarantuje dobre dojrzewanie winogron, również w zakresie związków fenolowych. Wysoki poziom profesjonalizmu plantatorów winorośli od dawna narzuca odmiany produkowane w winnicach w zależności od ich szczególnych potrzeb. Barwa wina jest zazwyczaj jaskrawoczerwona o zróżnicowanej intensywności, z odcieniami od fioletu do rubinu, w zależności od odmiany. Aromat charakteryzuje się nutami czerwonych owoców, niekiedy z wyczuwalnym delikatnym akcentem trawy. Smak charakteryzuje się kwasowością na poziomie od umiarkowanego do wysokiego, ale główne różnice dotyczą wyczuwalności tanin, które zależą od odmiany głównej i mogą wahać się od subtelnych (np. Barbera) do silnych (np. Albarossa, Freisa). Należy zauważyć, że różne rodzaje gleb, warunki klimatyczne i mikroklimatyczne na obszarach uprawy winorośli w Piemontcie oznaczają, że odmiany te mogą przejawiać różne stopnie intensywności, z zauważalną różnicą w ostatecznym profilu win. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win należących do tej kategorii wynosi 11 %, jednak zazwyczaj kształtuje się ona między 12 a 13 %. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 4,5 g/l, chociaż zazwyczaj kształtuje się ona między 5 a 6 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 20 g/l, chociaż zazwyczaj kształtuje się ona między 22 a 24 g/l.

Wina różowe – Umiarkowane i świeże warunki środowiskowe obszaru „Piemonte” DOC pozwalają na produkcję win różowych charakteryzujących się barwą od pomarańczowej do wiśniowoczerwonej o zróżnicowanej intensywności, o wyraźnej świeżości zapachu, odpowiedniej ilości ekstraktu i wysokiej kwasowości. Smak może wahać się od wytrawnego do półwytrawnego, w zależności od wykorzystanych metod winiarskich.

W winach tej kategorii minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %, lecz zazwyczaj kształtuje się ona między 12 a 13 %. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 4,5 g/l, chociaż zazwyczaj kształtuje się ona między 5,5 a 6,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 17 g/l, chociaż zazwyczaj kształtuje się ona między 17 a 19 g/l.

Kategorie: (4) wino musujące i (6) aromatyczne gatunkowe wino musujące

Biorąc pod uwagę wielkość obszaru, warunki środowiskowe, glebowe i klimatyczne, w których produkowane są wina objęte DOC „Piemonte”, umożliwiają winogronom dojrzewanie w stopniu wystarczającym do produkcji win musujących poprzez wybór najodpowiedniejszego okresu dojrzewania. Najlepsze warunki do produkcji win musujących na całym obszarze produkcji występują na niższych wysokościach i na obszarach o mniej korzystnej ekspozycji; wina te charakteryzują się umiarkowaną zawartością alkoholu, średnio wysoką kwasowością i dobrym smakiem, z delikatną i trwałą pianą. Wina musujące – białe, różowe i czerwone – produkuje się w drodze wtórnej fermentacji w autoklawach. W przypadku wykorzystania do produkcji odmian aromatycznych, takich jak Brachetto, powstają średnio intensywne czerwone wina musujące, których barwa niekiedy przechodzi w wiśniową czerwień, o delikatnym smaku i zróżnicowanym stopniu słodczy oraz charakterystycznym, delikatnie piżmowym aromacie.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu w przypadku win należących do tej kategorii wynosi 10,5 %, jednak zazwyczaj kształtuje się ona między 12 a 13 %. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 5 g/l, chociaż zazwyczaj kształtuje się ona między 5,5 a 6,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 17 g/l w przypadku win białych i 20 g/l w przypadku win czerwonych i zazwyczaj wynosi ona od 17 do 20 g/l. Resztkowy cukier może mieć różne wartości: od zera (*pas dose*) poprzez średni (*demi-sec*) do słodkiego (np. aromatyczna odmiana Brachetto).

Kategoria (8) wino półmusujące

Warunki środowiskowe, glebowe i klimatyczne, w których produkowane są wina objęte DOC „Piemonte”, umożliwiają winogronom dojrzewanie w stopniu wystarczającym do produkcji win półmusujących. Ten rodzaj wina ma długą tradycję w Piemontie, a do jego produkcji używa się głównie historycznych odmian piemonckich winorośli. Wina te charakteryzują się średnio wysoką zawartością alkoholu, umiarkowaną kwasowością i dobrym smakiem. Lekkie musowanie, w połączeniu z umiarkowaną zawartością cukru resztkowego, wzmacnia percepcję nut owocowych. Wina półmusujące – białe, różowe i czerwone – produkuje się w drodze krótkotrwałej fermentacji wtórnej w autoklawach. Całe terytorium objęte DOC jest dobrze dostosowane do produkcji tego rodzaju wina.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win należących do tej kategorii wynosi 10 %, jednak zazwyczaj kształtuje się ona między 11 a 12 %. Minimalna kwasowość ogólna wynosi 4,5 g/l, chociaż zazwyczaj kształtuje się ona między 5,5 a 6,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l w przypadku win białych i 20 g/l w przypadku win czerwonych i zazwyczaj wynosi ona od 17 do 22 g/l.

Kategorie: (1) wino, (15) wino z suszonych winogron i (16) wino z przejrzalnych winogron

Cały obszar jest dobrze przystosowany do produkcji win o wysokiej zawartości alkoholu, ale cechy silnego, pełnego aromatu i słodczy można uwydatnić poprzez suszenie winogron na terenie zakładu lub w specjalnym pomieszczeniu (*fruttaio*). Powoduje to skoncentrowanie barwy wina, która staje się bardzo intensywna, i modyfikuje taniny, które stają się intensywnie i otulające, nadając winu wspaniałą strukturę i długowieczność. Wrażenia smakowe różnią się w zależności od stopnia wysuszenia. W kategorii „wino” suszenie przeprowadza się w mniejszym stopniu i prowadzi ono jedynie do zmniejszenia kwasowości i pewnego złagodzenia. W kategorii „wino z przejrzalnych winogron” stężenie jest wyższe i obecna jest zauważalna ilość cukru resztkowego. W kategorii „wino z suszonych winogron” zawartość alkoholu jest bardzo wysoka, zauważalny jest cukier resztkowy, a taniny są znacznie złagodzone.

W przypadku zastosowania odmian aromatycznych silnie podkreślane są charakterystyczne aromaty.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu w winach Piemonte Rosso Passito może wynosić 16 % (z czego co najmniej 9 % alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino z suszonych winogron”, 15 % (z czego co najmniej 12 % alkoholu rzeczywistego) dla kategorii „wino z przejrzalnych winogron” i 13 % (z czego 10,5 % alkoholu rzeczywistego) dla kategorii „wino”. Minimalna ogólna kwasowość wynosi 4,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 25 g/l w przypadku win Passito z suszonych winogron i z przejrzalnych winogron; 23 g/l w przypadku win Passito w kategorii „wino”.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu w winach „Piemonte” Bianco Passito może wynosić 16 % (z czego co najmniej 9 % alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino z suszonych winogron”, 15 % (z czego co najmniej 12 % alkoholu rzeczywistego) dla kategorii „wino z przejrzalnych winogron” i 13 % (z czego 10,5 % alkoholu rzeczywistego) dla kategorii „wino”. Minimalna ogólna kwasowość wynosi 4,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 22 g/l w przypadku win Passito z suszonych winogron i z przejrzalnych winogron; 20 g/l w przypadku win Passito w kategorii „wino”.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu w winach „Piemonte” Barbera Passito może wynosić 16 % (z czego co najmniej 9 % alkoholu rzeczywistego) w przypadku kategorii „wino z suszonych winogron”, 15 % (z czego co najmniej 12 % alkoholu rzeczywistego) dla kategorii „wino z przejrzalnych winogron” i 13 % (z czego 10,5 % alkoholu rzeczywistego) dla kategorii „wino”. Minimalna ogólna kwasowość wynosi 4,5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 26 g/l w przypadku win Passito z suszonych winogron i z przejrzalnych winogron; 24 g/l w przypadku win Passito w kategorii „wino”.

Warunki geograficzne obszaru DOC odgrywają ważną rolę w produkcji win Passito. Oprócz uzyskania idealnie dojrzałych winogron, konieczne jest, aby mieć idealne warunki do suszenia winogron w specjalnym pomieszczeniu (*fruttaio*) – mianowicie niską wilgotność, duże wahania temperatury i odpowiednią wentylację. Jesienią wzgórz i pogórza obszaru „Piemonte” DOC charakteryzują się dużymi wahaniami temperatur między dniem i nocą, przy czym słońce ogrzewa pogórza w większym stopniu niż niziny, co prowadzi do naturalnej cyrkulacji powietrza o zmierzchu; zjawisko to jest dobrze znane, a dowodem świadczącym o jego występowaniu jest brak mgły, która o tej porze roku często występuje na Nizinie Padańskiej.

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

Zastosowanie określenia „Vigneti di montagna”

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Winorośl przeznaczona do produkcji win opatrzonych na etykietach szczególnym określeniem „Vigneti di montagna” musi znajdować się na wysokości wynoszącej co najmniej 500 m nad poziomem morza i spełniać co najmniej jeden z poniższych warunków:

- średnie nachylenie stoku wynosi co najmniej 30 %;
- winnice wykorzystują metodę uprawy tarasowej.

Zastosowanie dodatkowej jednostki geograficznej „Marengo”

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wskazanie dodatkowej jednostki geograficznej „Marengo” jest zastrzeżone dla win ChNP „Piemonte” Cortese Frizzante i „Piemonte” Cortese Spumante produkowanych w mniejszym podobszarze w obrębie obszaru produkcji ChNP, wyraźnie opisanym w sekcji 1.6 niniejszego jednolitego dokumentu.

Stosowanie określenia „Storico” (obszar historyczny)

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Określenie „Storico” jest zarezerwowane dla win „Piemonte” Cortese lub „Piemonte” Cortese Marengo lub „Piemonte” Marengo, produkowanych z winogron odmiany Cortese, pochodzących z winnic w najstarszym obszarze produkcji, znajdujących się na terytorium administracyjnym gmin wymienionych w sekcji 1.6 niniejszego jednolitego dokumentu.

Etykietowanie

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W opisie win „Piemonte” Brachetto i „Piemonte” Moscato należy wskazać zawartość cukru za pośrednictwem wyrażeń określonych w obowiązujących przepisach; określenia te należy umieścić w tym samym polu widzenia, w którym umieszczono nazwę, a czcionka musi mieć minimalną wielkość 3 mm.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14664>