

# Официален вестник на Европейския съюз

# C 91



Издание  
на български език

## Информация и известия

Година 63

20 март 2020 г.

### Съдържание

#### II Съобщения

##### СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

###### Европейска комисия

2020/C 91/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9717 — Bergé/Mitsubishi Corporation/Bergé Auto/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	--	---

###### Единен съвет за реструктуриране

2020/C 91/02	Уведомление във връзка с Решението на Единния съвет за реструктуриране от 17 март 2020 г. относно това дали е необходимо да се предоставя обезщетение на акционерите и кредиторите, които са засегнати от действията по реструктуриране на Banco Popular Español S.A. (SRB/EES/2020/52) („Решението“) .....	2
--------------	---	---

#### IV Информация

##### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

###### Съвет

2020/C 91/03	Известие на вниманието на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение 2011/172/ОВППС на Съвета, изменено с Решение (ОВППС) 2020/418 на Съвета, и в Регламент (ЕС) № 270/2011 на Съвета, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/416 на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на положението в Египет .....	4
--------------	---	---

2020/C 91/04	Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение 2011/172/ОВППС на Съвета и в Регламент (ЕС) № 270/2011 на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на положението в Египет .....	5
--------------	---	---

# BG

<sup>(1)</sup> Текст от значение за ЕИП.

**Европейска комисия**

2020/C 91/05	Обменен курс на еврото — 19 март 2020 година .....	6
--------------	--	---

---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

**Европейска комисия**

2020/C 91/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9592 — FREUDENBERG/LOW & BONAR) <sup>(1)</sup> .....	7
--------------	--	---

ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

2020/C 91/07	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктова спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията .....	9
--------------	--	---

---

<sup>(1)</sup> Текст от значение за ЕИП.

## II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА  
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление****(Дело M.9717 — *Bergé/Mitsubishi Corporation/Bergé Auto/JV*)**

(текст от значение за ЕИП)

(2020/С 91/01)

На 13 март 2020 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32020M9717. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## ЕДИНЕН СЪВЕТ ЗА ПРЕСТРУКТУРИРАНЕ

**Уведомление във връзка с Решението на Единния съвет за реструктуриране от 17 март 2020 г. относно това дали е необходимо да се предоставя обезщетение на акционерите и кредиторите, които са засегнати от действията по реструктуриране на Banco Popular Español S.A. (SRB/EES/2020/52) („Решението“)**

(2020/С 91/02)

С горепосоченото решение Единният съвет за реструктуриране решава, че акционерите и кредиторите, които са засегнати от действията по реструктуриране на Banco Popular Español SA („засегнатите акционери и кредитори“), нямат право на обезщетение съгласно член 76, параграф 1, буква д) от Регламент (ЕС) № 806/2014 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

### Резюме на Решението на Единния съвет за реструктуриране

На 7 юни 2017 г. Единният съвет за реструктуриране („ЕСП“) взе решение относно приемането на схема за реструктуриране на Banco Popular Español S.A. („институцията“) <sup>(2)</sup>, което беше одобрено от Европейската комисия <sup>(3)</sup>. Съгласно членове 5 и 6 от това решение действията по реструктуриране на институцията се изразяват в прилагане на инструмента за продажба на стопанска дейност с цел прехвърляне на акциите от институцията към Banco Santander SA (по силата на член 24, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕС) № 806/2014) след упражняване на правомощието за обезценяване и преобразуване на капиталовите инструменти на институцията (по силата на член 21 от Регламент (ЕС) № 806/2014).

След като действието за реструктуриране беше изпълнено от FROB, в съответствие с член 20, параграфи 16 и 17 от Регламент (ЕС) № 806/2014 и член 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2018/344 на Комисията <sup>(4)</sup> ЕСП трябваше да гарантира, че независим оценител е извършил оценка с цел да се определи дали засегнатите акционери и кредитори щяха да получат по-добро третиране, ако по отношение на институцията беше образувано обичайно производство по несъстоятелност („оценка на разликата в третирането“ или „оценка 3“).

Независимият оценител, нает да извърши необходимите оценки в контекста на реструктурирането на институцията, беше Deloitte Réviseurs d'Entreprises („Deloitte“) <sup>(5)</sup>. На 14 юни 2018 г. <sup>(6)</sup> ЕСП получи по пощата окончателния доклад на Deloitte относно оценката на разликата в третирането във връзка с реструктурирането на институцията („доклад за оценка 3“), съдържащ се в приложение I към Решението. Заключение от доклада за оценка 3 е, че няма разлика между действителното третиране на засегнатите акционери и кредитори и третирането, което те щяха да получат, ако към датата на реструктурирането по отношение на институцията беше започнато обичайно производство по несъстоятелност.

<sup>(1)</sup> Регламент (ЕС) № 806/2014 на Европейския парламент и на Съвета от 15 юли 2014 г. за установяването на еднообразни правила и еднообразна процедура за реструктурирането на кредитни институции и някои инвестиционни посредници в рамките на Единния механизъм за реструктуриране и Единния фонд за реструктуриране и за изменение на Регламент (ЕС) № 1093/2010 (ОВ L 225, 30.7.2014 г., стр. 1).

<sup>(2)</sup> SRB/EES/2017/08 (ОВ С 222, 11.7.2017 г., стр. 3).

<sup>(3)</sup> Решение (ЕС) 2017/1246 на Комисията от 7 юни 2017 г. за одобряване на схемата за реструктуриране на Banco Popular Español S.A. (ОВ L 178, 11.7.2017 г., стр. 15).

<sup>(4)</sup> Делегиран регламент (ЕС) 2018/344 на Комисията от 14 ноември 2017 г. за допълване на Директива 2014/59/ЕС на Европейския парламент и на Съвета по отношение на регулаторните технически стандарти, с които се уточняват критериите във връзка с методологията за оценяване на разликите в третирането при режим на реструктуриране (ОВ L 67, 9.3.2018 г., стр. 3).

<sup>(5)</sup> В съответствие с конкретния договор Deloitte нае служители от офисите си в Белгия, Испания и Обединеното кралство.

<sup>(6)</sup> В приложения доклад за оценка 3 са отразени промените, въведени от Deloitte с допълнение, в което се поправят само технически грешки, във вида, получен от ЕСП по електронна поща на 31 юли 2018 г.

С оглед на горепосоченото, чрез съобщението си от 2 август 2018 г. <sup>(7)</sup> („съобщението“) ЕСП взе предварителното решение, че не е необходимо да се изплаща обезщетение на засегнатите акционери и кредитори съгласно член 76, параграф 1, буква д) от Регламент (ЕС) № 806/2014.

Освен това, за да може да вземе окончателно решение дали е необходимо да бъде предоставено обезщетение, i) ЕСП приканва чрез съобщението си засегнатите акционери и кредитори да изразят интерес за упражняване на правото си на изслушване (етап на регистрация), а ii) на по-късен етап приканва засегнатите акционери и кредитори, които са изразили интерес и чийто статут е проверен от ЕСП, да представят коментари по предварителното решение на ЕСП и неговата обосновка, както са посочени в съобщението (етап на консултации).

В края на етапа на консултации, като се има предвид, че засегнатите акционери и кредитори повдигнаха редица въпроси, които не са свързани с предварителното решение на ЕСП и неговата обосновка, както са посочени в съобщението, ЕСП първо оцени уместността на тези коментари. В резултат ЕСП събра всички относими коментари, отчитайки идентичността или сходството на някои коментари, предоставени от засегнатите акционери и кредитори. ЕСП внимателно разгледа относимите коментари, свързани с предварителното решение, но не и с доклада за оценка 3. По отношение на относимите коментари във връзка с доклада за оценка 3, за да формулира заключение дали те биха могли да повлияят на предварителното решение, ЕСП поиска от Deloitte, в ролята му на независим оценител, да предостави документ с независима оценка и да определи дали докладът за оценка 3 запазва валидността си с оглед на тези коментари.

На 18 декември 2019 г. Deloitte представи оценката си на ЕСП („пояснителен документ“), съдържаща се в приложение II към Решението. В пояснителния документ, след като разгледа коментарите на засегнатите акционери и кредитори във връзка с доклада за оценка 3, представен от ЕСП на Deloitte, Deloitte потвърди, че както стратегията, така и различните хипотетични сценарии за ликвидация, описани подробно в доклада за оценка 3, а също и приложените методологии и анализи, остават валидни.

В контекста на оценката на относимите коментари, представени в хода на процедурата на право на изслушване, ЕСП счита по отношение на независимостта на Deloitte, че при изпълнение на задачите, свързани с оценка 3, Deloitte е действал като независим оценител в съответствие с изискванията на член 20, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 806/2014 и глава IV от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1075 на Комисията <sup>(8)</sup>.

Освен това по отношение на доклада за оценка 3 и пояснителния документ ЕСП счита, че докладът за оценка 3 предоставя на ЕСП подходящо основание за приемане на Решението. Следователно ЕСП заключава, че няма разлика между действителното третиране на засегнатите акционери и кредитори и третирането, което те щяха да получат, ако към датата на реструктурирането по отношение на институцията беше започнато обичайно производство по несъстоятелност.

Поради това с настоящото ЕСП решава, че засегнатите акционери и кредитори нямат право на обезщетение от Единния фонд за реструктуриране в съответствие с член 76, параграф 1, буква д) от Регламент (ЕС) № 806/2014.

Решението е предназначено за FROB в качеството му на национален орган за реструктуриране.

Повече информация за Решението на ЕСП и приложенията към него, а именно доклада за оценка 3 (приложение I) и пояснителния документ (приложение II), могат да се намерят на официалния уебсайт на ЕСП: <https://srb.europa.eu/en/content/banco-popular>

<sup>(7)</sup> Съобщение на Единния съвет за реструктуриране от 2 август 2018 г. относно предварителното му решение дали трябва да се предостави обезщетение на акционерите и кредиторите, които са засегнати от действията по реструктуриране на Banco Popular Español S.A., и стартирането на процедурата на право на изслушване (SRB/EES/2018/132) (ОВ C 277 I, 7.8.2018 г., стр. 1).

<sup>(8)</sup> Делегиран регламент (ЕС) 2016/1075 на Комисията от 23 март 2016 г. за допълнение на Директива 2014/59/ЕС на Европейския парламент и на Съвета чрез регулаторни технически стандарти за определяне на съдържанието на плановете за възстановяване, плановете за реструктуриране и плановете за реструктуриране на група, минималните критерии, по които компетентният орган трябва да оценява плановете за реструктуриране и плановете за реструктуриране на група, условията за вътрешногрупова финансова подкрепа, изискванията към независимите оценители, договорното признаване на правомощията за обезценяване и преобразуване, изискванията за процедурите за уведомяване и съдържанието на уведомленията и съобщението за спиране, както и оперативното функциониране на колегиите за реструктуриране (ОВ L 184, 8.7.2016 г., стр. 1).

## IV

*(Информация)*ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ  
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## СЪВЕТ

**Известие на вниманието на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение 2011/172/ОВППС на Съвета, изменено с Решение (ОВППС) 2020/418 на Съвета, и в Регламент (ЕС) № 270/2011 на Съвета, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/416 на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на положението в Египет**

(2020/C 91/03)

Следната информация се предоставя на вниманието на лицата, включени в приложението към Решение 2011/172/ОВППС на Съвета <sup>(1)</sup> и в приложение I към Регламент (ЕС) № 270/2011 на Съвета <sup>(2)</sup> относно ограничителни мерки с оглед на положението в Египет.

Съветът на Европейския съюз реши, че лицата, упоменати в посочените по-горе приложения, следва да останат включени в списъка на лицата, образуванията и органите, които подлежат на ограничителните мерки, предвидени в Решение 2011/172/ОВППС и в Регламент (ЕС) № 270/2011.

На засегнатите лица се обръща внимание, че могат да подадат заявление до компетентните органи на съответната(ите) държава(и) членка(и), посочени на уебсайтовете в приложение II към Регламент (ЕС) № 270/2011, за да получат разрешение за използване на замразени финансови средства за основни нужди или за конкретни плащания (вж. член 4 от регламента).

Засегнатите лица могат да отправят искане до Съвета, придружено от удостоверителни документи, за преразглеждане на решението за включването им в посочените по-горе списъци. Исканията следва да бъдат представени преди 1 ноември 2020 г. на следния адрес:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Имейл: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

На засегнатите лица се обръща също така внимание, че могат да оспорят решението на Съвета пред Общия съд на Европейския съюз съгласно условията, предвидени в член 275, втора алинея и член 263, четвърта и шеста алинея от Договора за функционирането на Европейския съюз.

<sup>(1)</sup> ОВ L 76, 22.3.2011 г., стр. 63.

<sup>(2)</sup> ОВ L 76, 22.3.2011 г., стр. 4.

**Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение 2011/172/ОВППС на Съвета и в Регламент (ЕС) № 270/2011 на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на положението в Египет**

(2020/C 91/04)

На вниманието на субектите на данни се предоставя следната информация в съответствие с член 16 от Регламент (ЕС) 2018/1725 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

Правното основание за извършването на обработване на данни е Решение 2011/172/ОВППС на Съвета <sup>(2)</sup>, изменено с Решение (ОВППС) 2020/418 на Съвета <sup>(3)</sup>, и Регламент (ЕС) № 270/2011 на Съвета <sup>(4)</sup>, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/416 на Съвета <sup>(5)</sup>.

Администратор на това обработване на данни е отдел RELEX.1.C в генерална дирекция „Външни работи, разширяване и гражданска защита“ (RELEX) на Генералния секретариат на Съвета (ГСС), с който можете да се свържете на адрес:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Имейл: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

С длъжностното лице по защита на данните в ГСС можете да се свържете на:

Длъжностно лице по защита на данните

[data.protection@consilium.europa.eu](mailto:data.protection@consilium.europa.eu)

Целта на обработването на данните е съставяне и актуализиране на списъка на лицата, спрямо които се прилагат ограничителни мерки съгласно Решение 2011/172/ОВППС, изменено с Решение (ОВППС) 2020/418, и Регламент (ЕС) № 270/2011, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/416.

Субектите на данни са физическите лица, които отговарят на критериите за включване в списъка, определени в Решение 2011/172/ОВППС и Регламент (ЕС) № 270/2011.

Събраните лични данни включват данни, необходими за точната идентификация на съответното лице, изложението на мотивите и всякакви други данни, свързани с тях.

Събраните лични данни могат да се предоставят при необходимост на Европейската служба за външна дейност и на Комисията.

Без да се засягат ограниченията съгласно член 25 от Регламент (ЕС) 2018/1725, упражняването на правата на субектите на данни, като правото на достъп, както и правото на коригиране и на възражение, ще бъде осигурено в съответствие с Регламент (ЕС) 2018/1725.

Личните данни се съхраняват пет години след датата на заличаването на субекта на данните от списъка на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, или след изтичането на валидността на мярката, или за периода на съдебното производство, ако е започнало такова.

Без да се засягат които и да било средства за съдебна, административна или извънсъдебна защита, субектите на данни имат право да подадат жалба до Европейския надзорен орган по защита на данните в съответствие с Регламент (ЕС) 2018/1725 ([edps@edps.europa.eu](mailto:edps@edps.europa.eu)).

<sup>(1)</sup> ОВ L 295, 21.11.2018 г., стр. 39.

<sup>(2)</sup> ОВ L 76, 22.3.2011 г., стр. 63.

<sup>(3)</sup> ОВ L 86, 20.3.2020 г., стр. 12.

<sup>(4)</sup> ОВ L 76, 22.3.2011 г., стр. 4.

<sup>(5)</sup> ОВ L 86, 20.3.2020 г., стр. 4.

# ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

19 март 2020 година

(2020/C 91/05)

### 1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,0801	CAD	канадски долар	1,5623
JPY	японска йена	118,63	HKD	хонконгски долар	8,3849
DKK	датска крона	7,4731	NZD	новозеландски долар	1,8903
GBP	лира стерлинг	0,92985	SGD	сингапурски долар	1,5643
SEK	шведска крона	11,1523	KRW	южнокорейски вон	1 364,14
CHF	швейцарски франк	1,0535	ZAR	южноафрикански ранд	18,6800
ISK	исландска крона	152,20	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,6849
NOK	норвежка крона	12,3165	HRK	хърватска куна	7,6080
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	17 187,09
CZK	чешка крона	27,606	MYR	малайзийски рингит	4,7686
HUF	унгарски форинт	356,06	PHP	филипинско песо	55,593
PLN	полска злота	4,5604	RUB	руска рубла	86,9346
RON	румънска лея	4,8445	THB	тайландски бат	35,076
TRY	турска лира	7,0625	BRL	бразилски реал	5,6037
AUD	австралийски долар	1,8635	MXN	мексиканско песо	26,2955
			INR	индийска рупия	81,1400

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.



## V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА  
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация  
(Дело M.9592 — FREUDENBERG/LOW & BONAR)

(текст от значение за ЕИП)

(2020/C 91/06)

1. На 10 март 2020 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 и вследствие на препращане съгласно член 4, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Freudenberg & Co. KG (Freudenberg, Германия);
- Low & Bonar PLC (Low & Bonar, Обединеното кралство).

Freudenberg придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото Low & Bonar.

Концентрацията се извършва посредством публичен търг, обявен на 20 септември 2019 г.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за Freudenberg: разработка, производство и продажба на широк спектър от продукти, вариращи от уплътнения и нетъкан текстил до медицински компоненти, продукти за контрол на вибрациите, филтри, специални химикали, домакински продукти, смазочни материали, покрития и услуги за почистване, покриви, изолация и композитни материали;
- за Low & Bonar: производство и доставка на нетъкан текстил, триизмерни полимерни конструкции и технически текстил с покритие.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

Дело M.9592 — FREUDENBERG/LOW & BONAR

(<sup>1</sup>) ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2020/C 91/07)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията <sup>(1)</sup>.

## СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„PIEMONTE“

Референтен номер: PDO-IT-A1224-AM03

Дата на съобщението: 26 ноември 2019 г.

## ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

## 1. Основни сортове

*Описание и основания*

Описание

Белите винени сортове Bussanello, Viognier и Riesling, както и червените винени сортове Cabernet, Cabernet Franc, Carmenère и Croatina се прибавят към основните сортове за целите на производството на нови едносортови видове.

Основания

Целта е да се оползотворят, в рамките на съществуващите категории, някои сортове, които вече са подходящи за отглеждане в региона Пиемонт и следователно вече се използват в ампелографската основа на вината — бели, червени и розе — като основни сортове или като допълнителни сортове до 40 %. Многобройните изпитвания и подробните тестове, проведени през последните години в стопанствата, доведоха до положителни заключения по отношение на вариациите в ампелографската основа с цел оползотворяване на богатото лозарско наследство на Пиемонт като цяло. Процесите на винопроизводство, осъществени в стопанствата, доказаха отличната съвместимост на различните въведени сортове. Тези сортове разширяват предлаганата на пазара гама, по-специално в резултат на производството на съответните едносортови вина, но също и на двусортови вина в комбинация с останалите вече предвидени основни сортове.

Изменението засяга точка 1.7 от единния документ и членове 1 и 2 от продуктовата спецификация.

<sup>(1)</sup> ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

## 2. Сортове — ампелографска основа

### Описание и основания

#### Описание

- а) за вината „Piemonte“ бяло, червено и розе, в случай на допълнителни сортове до 40 %, се премахва задължението за използване изключително на сорт от същия цвят, както и забраната за използване на ароматните сортове Moscato за бялото и Malvasie за червеното вино и виното розе;
- б) за вида „Piemonte rosato“ (розе) сортовете Cortese и Chardonnay се добавят към основните сортове на ампелографската основа;
- в) за вида „Piemonte Spumante“ основната ампелографска основа се разширява с въвеждането на местните сортове Cortese, Erbaluce и Favorita, които се добавят към сортовете Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio и Pinot Nero. За останалата част могат да бъдат използвани други сортове, подходящи за отглеждане в региона Пиемонт, без да се превишава граничната стойност от 40 %.

#### Основания

- а) задълбочените изпитвания, проведени през последните години в стопанствата, доведоха до положителни заключения по отношение на вариациите в ампелографската основа с цел оползотворяване на богатото лозарско наследство на Пиемонт като цяло. Процесите на винопроизводство, осъществени в стопанствата, доказаха отличната съвместимост на различните въведени сортове;
- б) премахването на задължението за използване изключително на сортове от същия цвят позволи добавянето на сортовете Cortese и Chardonnay, често срещани на територията на ЗНП „Piemonte“, при производството на вината розе;
- в) параграф 6 става параграф 7. Основание: като се имат предвид изпитванията, проведени по отношение на различните видове купажиране, разширяването на ампелографската основа на „Piemonte Spumante“ позволява на производителите да използват и по-добре да представят сортовете, налични на обширната територия на региона Пиемонт. Възможността за използване и на други сортове при производството на вината „Piemonte Spumante“ освен това позволява да се предлагат на пазара пенливи вина в по-голямо количество и с по-добро качество.

Изменението засяга точка 1.7 от единния документ и членове 1 и 2 от продуктовата спецификация.

## 3. Основни сортове — ампелографска основа на двусортовите вина

### Описание и основания

Описание: производството на вината „Piemonte“ от два конкретни сорта грозде се обогатява вследствие на използването на други сортове бяло грозде: Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Riesling italice, Riesling renano, Viognier, както и на сорта Pinot Nero (който се винифицира и като бяло вино), и на сортовете червено грозде: Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet franc и Carmenère, Croatina и Nebbiolo.

Основания: след многобройни анализи броят на сортовете, които могат да бъдат използвани за смесване по различен начин при производството на вина, е увеличен в рамките на съществуващите категории с посочването на два сорта. Въпросните сортове или са въведени за пръв път, или вече са използвани в ампелографската основа на белите вина, червените вина и вината розе или на едносортовите вина. Майсторството, опитът и уменията на производителите в областта на купажирането на сортовете, които са налични в лозята, дават възможност за оптимално оползотворяване на това производство, както и за разширяване на гамата с видове вина, привличащи интереса на потребителите, които от своя страна получават подробна информация относно ампелографския състав на вината.

Изменението засяга точка 1.7 от единния документ и членове 1 и 2 от продуктовата спецификация.

## 4. Район на производство

### Описание и основания

#### Описание

- а) Районите на производство, които вече са определени в член 3, параграфи 1 и 2 от действащата продуктова спецификация, се допълват чрез добавянето на нововъведените видове вино, произведени от грозде, отглеждано на подходящите за него територии.

В параграф 1 се добавя информация за видовете вина Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc, Piemonte Riesling, Piemonte Viognier, Piemonte Pinot Grigio.

В параграф 2 се добавя информация за видовете вина Piemonte Bussanello, Piemonte Albarossa spumante rosato, Piemonte Croatia, както и позоваване на допълнителната географска единица Marengo за вписаните понастоящем видове вина Piemonte Cortese spumante и frizzante.

Основания: тъй като става въпрос за формално изменение, доколкото районите на производство на грозде за ЗНП „Piemonte“ не се променят, но се разделят на точно определени територии, единственото изменение се състои в актуализацията на съответните рубрики чрез добавяне на информация за нововъведените видове вина. Изменението засяга точка 1.6 от единния документ и член 3 от продуктовата спецификация.

## 5. Максимални добиви

### Описание и основания

Описание: за вината Piemonte Cortese frizzante и Spumante добивът на грозде от хектар е увеличен от 13 на 14 t/ha; за вината Piemonte bianco, Piemonte bianco frizzante, Piemonte Cortese frizzante и Spumante добивът на вино от грозде е увеличен от 70 % на 75 %.

Основание: сортът Cortese, използван за производството на вина, при които се посочва сортът грозде, формиращ ампелографската основа на вината Piemonte bianco и frizzante, е много продуктивен сорт, който дава възможност за добиви, по-високи от настоящата гранична стойност.

Чрез контрол на лозята в района на производство, който обхваща приетите методи на отглеждане, торовете, резитбата (включително резитба на зелено през пролетта), определена по такъв начин, че да се осигури добрият баланс на лозовия масив, фитосанитарните мерки и обработката на почвата, са предоставени данни, които обуславят това увеличаване на производствения потенциал от порядъка на 14 тона от хектар вместо 13, доколкото това не вреди по никакъв начин на качеството и на физикохимичните и органолептичните характеристики на продукта. Освен това увеличаването на максималния добив на вино от грозде от 70 % на 75 % се основава на резултатите от изпитванията, проведени във винарските изби през годините. Белите винени сортове, за които се използват силно иновативни технологии на пресоване, осигуряват добив на гроздова мъст, който е неизменно по-висок от посочената по-горе стойност, при едно и също ниво на качество.

Следователно измененията се състоят в изменение на максималните добиви, изразени в хектолитри, на вино от хектар, посочени в точка 1.5.2 от единния документ и в членове 4 и 5 от продуктовата спецификация.

## 6. Максимални добиви

### Описание и основания

Описание: добивите на грозде от хектар в тонове, както и съответното минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздето, са посочени за нововъведените видове вина: Piemonte Bussanello, Piemonte Viognier, Piemonte Riesling, Piemonte Pinot Grigio, Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc, Piemonte Croatia.

Основание: добивите на грозде и на вино от хектар за нововъведените видове са в съответствие с данните, получени по време на многобройните изпитвания, проведени в лозята, и дадоха възможност за потвърждаване на посочените и допълнително потвърдени данни, именно чрез резултатите от винификацията, съзряването и сетивния анализ, които отговарят на предварително определените цели за високо качество.

Изменението засяга точка 1.5.2 от единния документ и членове 4 и 5 от продуктовата спецификация.

## 7. Описание на вината

### Описание и основания

- a) Добавят се новите видове вино, като се посочва сорт грозде Bussanello, Viognier, Riesling, Cabernet, Cabernet franc, Carmenère и Croatia.
- b) Някои описания на вече произвеждани вина се изменят вследствие на добавянето на нови сортове в ампелографската основа, като същевременно се правят формални изменения на някои характеристики при предлагане за консумация.

Основания:

- а) въвеждането на нови едносортови вина цели да се отдаде по-голямо значение на ампелографското разнообразие на региона и също така позволява да се разшири предлагането на пазара;
- б) измененията на описанието на определени характеристики при предлагане за консумация са вследствие на добавянето на нови сортове в ампелографската основа на някои вина, по-конкретно за белите вина, червените вина и вината розе, за които занапред се предвижда също използването на ароматни сортове, които могат да придадат на вината по-богати нюанси. Следователно някои характеристики са изменени, като напр. диапазонът на съдържанието на захар, който се променя в различни варианти в рамките на действащото законодателство, в съответствие с части А и Б на приложение III към Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

Освен това са направени някои формални изменения в описанието на вече произвежданите вина, като например замената на термина „asciutto“ (сухо) с неговия еквивалент „secco“ (сухо), или, във връзка с диапазона на съдържанието на захар, замената на по-рано използваното описание „сухо или полусухо, а понякога и полусладко“ с описанието „от сухо до сладко“ или „от сухо до полусладко“.

За вида вино Piemonte Brachetto описанието на вкуса „различна степен на сладост“ се заменя с описанието „от сухо до сладко“.

За вида вино Piemonte Brachetto spumante описанието на вкуса „различна степен на сладост“ се заменя с описанието „от екстра брют до сладко“.

Изменението засяга точка 1.4 от единния документ и членове 1 и 6 от продуктова спецификация.

## 8. Описание на вината

*Описание и основания*

За вида вино Piemonte Moscato вкусът, определен като „сладко“, се замества от описанието „от сухо до сладко“; освен това се премахва границата от 7,5 % за действителното алкохолно съдържание.

Основания: това ограничение се премахва в съответствие с разширяването на диапазона на съдържанието на захар, за да се даде възможност за производството на този вид вино във варианти, при които то достига до „сухо“.

Изменението засяга точка 1.4 от единния документ и член 6 от продуктова спецификация.

## 9. Етикетиране

*Описание и основания*

Описание

- а) за вината Piemonte Cortese Spumante и Frizzante е предвидено да се посочва допълнителната географска единица „Marengo“;
- б) за вината Spumanti Piemonte Cortese или Piemonte Cortese Marengo, или Piemonte Marengo също така се предвижда да бъде посочвано „Storico“, когато са произведени в по-стария и по-малък район на произход на вината, произведени от сорта Cortese.

Основания:

- а) възможността да бъде посочвана допълнителната географска единица „Marengo“ позволява да се придаде по-голямо значение на тази територия, включваща множество общини от провинциите Асти, Алесандрия и Кунео, и съответстваща на определения район, посочен в член 3, параграф 2 от действащата продуктова спецификация като район на производство на сорта Cortese, предназначен за производство на вината Piemonte Cortese Spumante и Frizzante. Целта е това производство да се разграничи по-добре на пазара, като се осигури представително предлагане в количествено и качествено отношение на пенливите и искрящи вина от ЗНП „Piemonte“, произвеждани от сорта Cortese. Историческият географски район Marengo се отнася за територията на департамент Маренго, създаден от Наполеон през 1801 г. след неговата победа над австрийците в известната битка при Маренго през 1800 г.;
- б) обозначението „Storico“ е запазено за пенливите вина, произведени от сорта Cortese, отглеждан в по-малкия район, наследник на вековна лозаро-винарска традиция, определен в приложение 2 към продуктова спецификация и посочен отново в точка 1.6 от единния документ, където са изброени общините от провинциите Асти и Алесандрия, които са част от него.

Изменението засяга точка 1.6 (Район на производство) и 1.9 (Други условия — Правила за етикетиране) от единния документ, както и членове 3 и 7 от продуктова спецификация.

## 10. Етикетирание

### Описание и основания

- а) В описанието и представянето на вината с контролираното наименование за произход „Piemonte“ — бяло, червено и розе — посочването на цвета не е задължително.

Производителите могат, ако желаят, да посочат цвета при спазване на специфичните изисквания, свързани с представянето и разпознаваемостта на продукта или с изискванията относно предлагането на пазара.

- б) В описанието на вината „Piemonte Brachetto“ и „Piemonte Moscato“ е задължително да се посочи съдържанието на захар чрез термините, предвидени в действащото законодателство; тези термини трябва да присъстват във всяко от зрителните полета, които съдържат наименованието, като шрифтът на буквите е с височина поне 3 mm.

Като се има предвид, че тези тихи вина могат да бъдат от сухи до сладки въз основа на съдържанието на захар, целта е да бъде предоставена ясна информация на потребителите относно характеристиките на тези вина, като същевременно бъде установена минимална височина на използваните букви.

Тези изменения засягат точка 1.9 от единния документ и член 7 от продуктовата спецификация.

## 11. Формално изменение на продуктовата спецификация

### Описание и основания

- а) В член 2 от продуктовата спецификация, с добавянето на описанието на ампелографската основа на вината Piemonte Cabernet и на вината Cortese spumante и frizzante в параграф 5, се изменя номерацията на следващите параграфи.

- б) В член 4 от продуктовата спецификация се заличават параграфи 5, 6 и 7 относно управлението на производството, доколкото действащото законодателство вече предвижда такива разпоредби, което прави въпросните параграфи излишни.

- в) В член 6 от продуктовата спецификация се заличава параграф 3 относно „възможността Министерството на земеделската, хранителната и горската политика да променя със свои декрети границите на общата киселинност и на минималния беззахарен екстракт“, доколкото той се заменя от действащото законодателство.

- г) В член 7 от продуктовата спецификация параграфът, съдържащ разпоредбите в областта на опаковането на вида вино Piemonte Moscato, е преместен, в интерес на съгласуваността, в член 8 от продуктовата спецификация, отнасящ се до опаковането.

- д) В член 10 от продуктовата спецификация (Информация относно контролния орган) информацията относно действащото в момента законодателство е актуализирана.

### ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

#### 1. Наименование на продукта

PIEMONTE

#### 2. Вид географско означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

#### 3. Категории винаро-лозарски продукти

1. Вино
4. Пенливо вино
6. Качествено ароматизирано пенливо вино
8. Искрящо вино
15. Вино от стафидирано грозде
16. Вино от презряло грозде

#### 4. Описание на виното или вината

Категория „Вино“ (1) — бели вина: Piemonte Bianco, като се посочва сорт грозде Cortese, Chardonnay, Sauvignon, от два сорта грозде

Цветът на тези вина е сламеножълт с различна степен на наситеност, със зеленикави оттенъци при видовете Cortese и Chardonnay; ароматът е отличителен, по-интензивен при видовете Bianco и където са посочени Chardonnay или два конкретни сорта, и има подчертана свежест; ароматът е по-деликатен при вината от сорта Cortese, докато при вината от сорта Sauvignon преобладават по-интензивни плодови и по-деликатни тревисти аромати; вината се характеризират със свеж вкус, обикновено са сухи до полусухи, понякога с динамично вкусово усещане (освен при Sauvignon), понякога полусладки, когато става въпрос за Bianco или където са посочени два сорта грозде.

Тези вина са хармонични и приятни, с висока обща киселинност, варираща от минимум 4,5 g/l при Bianco, вината от два конкретни сорта и Sauvignon, до минимум 5 g/l при Cortese и Chardonnay.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти варира от 10 % при Bianco, вината от два конкретни сорта и Cortese, до 10,5 % при Chardonnay и 11,00 % при Sauvignon.

Минималният беззахарен екстракт обикновено е 15 g/l; 17 g/l при Chardonnay.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

##### Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Вино“ (1) — бели вина: Piemonte, като се посочва сорт грозде Bussanello, Viognier, Pinot Grigio, Riesling

Тези вина имат сламеножълт цвят с различна степен на наситеност, със зеленикави оттенъци при вида Viognier, които са по-изразени при вида Bussanello; вината имат отличителен, повече или по-малко интензивен аромат.

Букетът на Bussanello подчертава деликатните и много интензивни флорални и плодови аромати; Viognier се характеризира с нотки на бели цветя, на кайсия и тропически плодове; Pinot Grigio има деликатен плодов аромат, както при Riesling, където понякога преобладава ароматът на праскова; Bussanello се характеризира с подчертано алкохолно съдържание и изразен вкус, който е плътен и дълготраен; Viognier е със средно изразена свежест и средна наситеност на вкуса, меко и хармонично; Riesling е с добре изразен вкус и елегантност; Pinot Grigio има добра структура и хармоничност.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 %.

Минималният беззахарен екстракт е 15 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

##### Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	



*Категория „Вино“ (1) — бели вина: Piemonte Bianco Passito*

Цветът на това вино е сламеножълт до златистожълт с различна степен на наситеност; то се характеризира с отличителен и интензивен аромат на бели цветя, който е комплексен, на вкус е хармонично и меко, и варира от сухо до сладко.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 13 %, от които най-малко 10,5 % действително алкохолно съдържание.

Минимален беззахарен екстракт: 20 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Категория „Вино“ (1) — бели вина: Piemonte Moscato*

Цветът на това вино варира от сламеножълт до златистожълт с различна степен на наситеност; то се характеризира с отличителен типичен флорален аромат на бели цветя, който е уханен е и деликатно хармоничен, с трайни ароматни нотки, а на вкус е сухо до сладко.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 %, от които най-малко 4,5 % действително алкохолно съдържание.

Минималният беззахарен екстракт е 15 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	4,5
Минимална обща киселинност	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Категория „Вино“ (1) — червени вина: Piemonte Rosso, като се посочва сорт грозде Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Bonarda*

Цветът на тези вина е рубиненочервен с различна степен на наситеност, понякога с пурпурни оттенъци при Dolcetto, с тенденция към светъл гранат в процеса на отлежаване при Freisa, с по-наситен цвят при Bonarda и с по-светъл при Grignolino. Аромат: винен с подчертана свежест, приятен, понякога с тревисти нотки; по-интензивен и с аромат на червени плодове при Barbera, плътен и деликатен при Dolcetto, отличителен и слабо ароматен при Freisa, деликатно плодов с пикантно парливи нотки при Grignolino и интензивен аромат на червени плодове при вината Bonarda. Вкус: свежи вина с добро количество екстракт и киселинност, която варира от умерена до по-осезаема при вината Piemonte Rosso или Barbera, според съдържанието на остатъчна захар са от сухи до полусухи, и понякога полусладки, а понякога с динамично вкусово усещане; Piemonte Dolcetto е хармонично, приятно горчиво вино с добра плътност; Freisa има доловими нотки на танини и става по-хармонично и деликатно в процеса на отлежаване; вкусът на Grignolino е приятно горчив със забележими танини; а Bonarda, което понякога е с динамично вкусово усещане, съчетава свежест и меки танини. Вината от два конкретни сорта червено грозде имат характеристиките на съответните сортове. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %. Минимален беззахарен екстракт (g/l): Grignolino — 19, Rosso, Dolcetto и вино от два конкретни сорта — 20, Barbera — 21, 22, Bonarda и Freisa — 23.

Аналитичните параметри, които не са посочени, установените в съответното законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Вино“ (1) — червени вина: *Piemonte Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet, Merlot, Pinot Nero, Syrah, Croatina*

Цветът на виното е червен с различна степен на наситеност, понякога с оранжеви оттенъци при Pinot Nero. Ароматът е деликатен, характеризира се с нотки на червени плодове; по-богат е при Pinot Nero, с пикантни нотки при Syrah и с тревисти нотки, преобладаващи при Cabernet и Merlot. Вкусът е деликатен и плътен, според съдържанието на остатъчна захар вината са от сухи до полусухи, вкусът е по-мек при Piemonte Cabernet и Merlot; вината, получени от сортовете Pinot Nero и Syrah, са слабо танинови, като вината от вида Syrah са много по-хармонични като цяло. Croatina е с наситено рубиненочервен цвят, понякога с пурпурни нюанси, а също и с интензивен плодов аромат и деликатен и плътен вкус, като според количеството остатъчна захар се определя от сухо до полусладко, слабо таниново и понякога с динамично вкусово усещане.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 %. Минималният беззахарен екстракт е 19 g/l при Pinot Nero и Syrah, 20 g/l при Cabernet и Merlot, и 22 g/l при Croatina.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Вино“ (1) — *Piemonte Albarossa*

Виното има тъмен рубиненочервен цвят и интензивен и приятен винен аромат с нотки на червени плодове и череши; вкусът му е сух и плътен, с ясно доловими танини, като в процеса на отлежаване на виното става по-комплексен и хармоничен.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 12,5 %, докато общата му киселинност има минимална референтна стойност 4,5 g/l и максимална стойност 7,5 g/l. Минималният беззахарен екстракт е 26 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

## Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Категория „Вино“ (1) — Piemonte Brachetto*

Виното се характеризира с рубиненочервен цвят с различна степен на наситеност, понякога с тенденция към розов; ароматът му е отличителен, с деликатен аромат на мускус и в по-голяма или малка степен фини нотки на роза; вкусът е деликатен, ароматен и варира от сухо до сладко.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 11 %, от които най-малко 5 % действително алкохолно съдържание.

Минималният беззахарен екстракт е 20 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

## Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	5
Минимална обща киселинност	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Категория „Вино“ (1) — Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito*

Цветът на тези вина е рубиненочервен с различна степен на наситеност, с тенденция към гранат в процеса на отлежаване.

Ароматът е отличителен, интензивен и комплексен; при Barbera има отличителни нотки на узрели червени плодове, вишни, къпини и конфитюр; вината са хармонични и нежни на вкус, с остатъчна захар, според количеството на която се определят от сухи до сладки.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 13 %, от които най-малко 10,5 % действително алкохолно съдържание.

Минималният беззахарен екстракт е 23 g/l при Rosso Passito и 24 g/l при Barbera Passito.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

## Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Категория „Вино“ (1) — Piemonte Rosato*

Цветът на това вино варира от светлорозов до черешов с различна степен на наситеност; ароматът му е винен, деликатен, с приятни флорални нотки и нюанси на червени плодове;

вкусът му е свеж, определя виното като от сухо до полусладко, понякога с динамично вкусово усещане.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 %. Минималният беззахарен екстракт е 17 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Категория „Искрящо вино“ (8) — бели вина: Piemonte Bianco, като се посочва сорт грозде Cortese, Chardonnay, от два сорта грозде*

Тези вина са леко газирани. Имат сламеноожълт цвят с различна степен на наситеност и отличителен аромат, който в съчетание с ниското съдържание на остатъчна захар подчертава флоралните и плодови усещания, които са особено изразени при Piemonte Bianco и при вида вина от два конкретни сорта.

Вкусът е свеж и определящ виното като от сухо до полусладко, но само при Bianco, произведено от два конкретни сорта; той е по-мек и по-хармоничен при Piemonte Chardonnay; пяната обикновено е жива и краткотрайна.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти варира от 10 % при Bianco, при вида вино от два конкретни сорта и при Cortese, до 10,5 % при Chardonnay.

Минималният беззахарен екстракт обикновено е 15 g/l; 17 g/l при Chardonnay. Минималната обща киселинност е 4,5 g/l при Piemonte Bianco и при вида от два конкретни сорта, докато при вината, получени от сортовете Cortese и Chardonnay, тя не пада под 5 g/l.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Категория „Искрящо вино“ (8) — червени вина: Piemonte Rosso, като се посочва сорт грозде Barbera, Dolcetto, Bonarda, от два сорта грозде*

Цветът на тези вина е червен с различна степен на наситеност.

Те имат приятен винен аромат, с плодови нотки, които са по-изразени и характерни при видовете вина от два конкретни сорта; това са свежи вина със съдържание на остатъчна захар, което ги определя от сухи до сладки при Piemonte Rosso и вината от два конкретни сорта червено грозде; тяхната пяна е жива и краткотрайна.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %. Минимален беззахарен екстракт: 20 g/l при Rosso и виното от два сорта или Dolcetto, 21 g/l за вината, при които се посочва сортът грозде Barbera, 22 g/l при Piemonte Bonarda.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Искрящо вино“ (8) — *Piemonte Rosato*

Цветът на това вино варира от светлорозов до черешовочервен с различна степен на наситеност; то има винен, деликатен и приятен аромат, понякога с по-изразени нотки на червени плодове; това е свежо вино, от сухо до полусладко, с жива и краткотрайна пяна.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %. Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Пенливо вино“ (4) — бели вина: *Piemonte Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot*, и вина от два конкретни сорта

Тези пенливи вина имат сламеножълт цвят с различна степен на наситеност и характерния аромат на сорта грозде, от който са произведени, с по-остри плодови нотки дори ако само частично са получени от сорта *Pinot Nero*. Те са приятни, имат умерено алкохолно съдържание и средна киселинност; според съдържанието на остатъчна захар се определят като вина от брют натюр до сухи; пяната им е фина и дълготрайна.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %. Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Пенливо вино“ (4) — бели вина: Piemonte, като се посочва сорт грозде Cortese, Chardonnay, и вино от два сорта грозде

Тези пенливи вина са със сламеножълт цвят със зеленикави оттенъци при тези, при които се посочва сортът Cortese или Chardonnay; вината имат деликатен и отличителен аромат, с доловими плодови нотки с различна степен на наситеност; те са със свеж и балансиран вкус, като вината, получени от Chardonnay и от два сорта грозде, са по-кадифени и по-хармонични; имат осезаем вкус и според съдържанието на остатъчна захар са от брют натюр до полусухи. Пяната е фина и дълготрайна.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 % при пенливите вина, произведени от два конкретни сорта или от Chardonnay, докато при Piemonte Cortese Spumante е най-малко 10 %. Минималният беззахарен екстракт варира от 15 g/l при Cortese Spumante до 17 g/l при Chardonnay или пенливото вино от два сорта.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Пенливо вино“ (4) — вина розе: Piemonte Rosato и като се посочва сорт грозде Pinot Nero, Pinot, Chardonnay, Albarossa

Цветът на тези пенливи вина е розов с различна степен на наситеност, поради което варира от светлорозов до черешовочервен с различна степен на наситеност за вида Piemonte Rosato; те имат отличителен, деликатен и приятен аромат, с плодови нотки, които са по-изразени при видовете вино от два конкретни сорта; това са пенливи вина с осезаем вкус, който е хармоничен и кадифен при вида Piemonte Rosato, като според съдържанието на остатъчна захар са от брют натюр до сухи; пяната е фина и дълготрайна.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 %.

Минималната обща киселинност е 4,5 g/l; при видовете вино от конкретен сорт грозде минималната киселинност е определена на 5 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l при видовете вино от конкретен сорт, 17 g/l при Piemonte Rosato.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Пенливо вино“ (4) — червени вина: Piemonte Rosso, от два конкретни сорта червено грозде

Тези пенливи вина са с червен цвят с различна степен на наситеност и имат отличителен аромат, деликатен и приятен, с плодово уханье, което е характерно за сортовете, използвани в сместа; вината са хармонични и меки на вкус, според съдържанието на остатъчна захар са от брют натюр до сладки и имат фина и дълготрайна пяна.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,0 %.

Минимален беззахарен екстракт: 20 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Качествено ароматизирано пенливо вино“ (6) — червени вина: *Piemonte Brachetto*

Ароматизирано пенливо вино с рубиненочервен цвят с различна степен на наситеност, понякога с тенденция към розов; то има характерните ароматни нотки на сорта, на роза и деликатен аромат на мускус.

Вкусът е деликатен, от екстра брют до сладък. Пяната е фина и дълготрайна.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 11 %, от които най-малко 6 % действително алкохолно съдържание.

Минимален беззахарен екстракт: 20 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6
Минимална обща киселинност	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Вино от стафидирано грозде“ (15) — бели вина: *Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito*

Сушенето на гроздето води до производството на вина със златистожълт, с тенденция към кехлибарен цвят с различна степен на наситеност, характеризиращи се с интензивен, отличителен и комплексен аромат, в който нотките на узрели плодове са ясно доловими; усещат се отличителни нотки на мускус, ако тези вина са получени от грозде *Moscato*. Вината имат хармоничен и много нежен вкус, според съдържанието на остатъчна захар са от сухи до сладки в случая на *Piemonte Bianco*, докато в случая на *Piemonte Moscato* са ароматни, меки, с кадифен и сладък вкус.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 16 %, от които най-малко 9 % действително алкохолно съдържание.

Минималният беззахарен екстракт е 22 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Категория „Вино от презряло грозде“ (16) — бели вина: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito*

Тези вина имат златистожълт, преливащ в кехлибар цвят, с различна степен на наситеност, с характерния за презрели плодове интензивен аромат; те са комплексни и елегантни, наситени и обгръщащи, подчертават зрелостта на плода, както и асоциациите, свързани с нея; тези вина се характеризират с отличителни нотки на мускус, ако са получени от грозде Moscato с характерен аромат. Вината имат хармоничен, много мек вкус, с доловимо алкохолно съдържание и променливо съдържание на остатъчна захар, според количеството на която се определят от сухи до сладки, когато става въпрос за Piemonte Bianco; от друга страна, Piemonte Moscato е по-подчертано ароматно и кадифено, обикновено сладко.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 15 %, от които най-малко 12 % действително алкохолно съдържание.

Минимален беззахарен екстракт: 22 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Категория „Вино от стафидирано грозде“ (15) — Piemonte Rosso Passito, Barbera Passito, Brachetto Passito*

В резултат на процеса на сушене тези вина имат някои характерни черти като рубиненочервен цвят с различна степен на наситеност, с тенденция към гранат в процеса на отлежаване; ако са получени от сорта Brachetto, цветът понякога се променя до розов; ароматът им е отличителен, интензивен и често много комплексен; ако вината са получени от грозде Brachetto, се усеща и деликатен мускусен и цветен аромат на изсушени рози; вкусът им е хармоничен и кадифен, с доловимо съдържание на остатъчна захар, като въпреки това вината могат да варират от сухи до сладки; от друга страна, когато става въпрос за Piemonte Brachetto Passito, вкусът е деликатен, нежен и сладък.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 16 %, от които най-малко 9 % действително алкохолно съдържание.

Минимален беззахарен екстракт: 22 g/l при Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l при Piemonte Rosso Passito, 26 g/l при Piemonte Barbera Passito.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.



Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория „Вино от презряло грозде“ (16) — червени вина: *Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Brachetto Passito*

Вината имат рубиненочервен цвят с различна степен на наситеност, с тенденция към гранат в процеса на отлежаване; ако са получени от сорта грозде Brachetto, цветът им понякога се променя до розов; по време на производствения процес вината развиват отличителен аромат, който е комплексен и интензивен, с нотки на роза и мускус, ако са получени от грозде Brachetto. Те са много приятни, хармонични, наситени и обгръщащи, с остатъчна захар, която е доловима в повечето случаи, като варират от сухи до сладки; от друга страна, Piemonte Brachetto е деликатно сладко и ароматно.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 15 %, от които най-малко 12 % действително алкохолно съдържание.

Минималният беззахарен екстракт е 22 g/l при Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l при Piemonte Rosso Passito, 26 g/l при Piemonte Barbera Passito.

Аналитичните параметри, които не са включени в описанието или в таблицата по-долу, съответстват на установените в националното или европейското законодателство гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

## 5. Винопроизводствени практики

### а. Основни енологични практики

НЯМА

### б. Максимални добиви

Piemonte bianco и като се посочва сортът грозде Cortese, включително Frizzante и Spumante

105 хектолитра от хектар

Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante

91 хектолитра от хектар

Piemonte Rosato Spumante

91 хектолитра от хектар

Piemonte Spumante и като се посочва сортът грозде

77 хектолитра от хектар

Piemonte Albarossa

63 хектолитра от хектар

Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante

84 хектолитра от хектар

Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda Frizzante, Piemonte Cabernet Sauvignon

77 хектолитра от хектар

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

77 хектолитра от хектар

Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon

77 хектолитра от хектар

Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino

66,50 хектолитра от хектар

Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante

63 хектолитра от хектар

Piemonte Brachetto Passito

45 хектолитра от хектар

Piemonte Bianco Passito

70 хектолитра от хектар

Piemonte Moscato

86,25 хектолитра от хектар

Piemonte Moscato Passito

57,50 хектолитра от хектар

Piemonte Rosso Passito

65 хектолитра от хектар

Piemonte Barbera Passito

60 хектолитра от хектар

## 6. Определен район

1. Районът на производство на DOC Piemonte по отношение на видовете 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, Cabernet Sauvignon, 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, включва цялата територия на посочените по-долу общини:

Провинция Алесандрия:

Цялата територия на следните общини: 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 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, Gremiasco, 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, Pozzolgroppo, 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, Solonghello, 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, Volpellino.

Провинция Асти:

Цялата територия на следните общини: 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, 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, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Провинция Кунео:

Цялата територия на следните общини: 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, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Cigliè, 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, Montà d'Alba, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, 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 Cigliè, 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, Sommaria Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Провинция Турино:

Цялата територия на следните общини: 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, Cumiana, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravera, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monte da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, 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, Villarfocchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

Провинция Новара:

Цялата територия на следните общини: Agrate Conturbia, Barenго, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno.

Провинция Биела:

Цялата територия на следните общини: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone.

Провинция Вербано-Кузио-Осола:

Цялата територия на следните общини: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

Провинция Верчели:

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

- Гроздето, предназначено за производството на вина, които могат да използват контролираното наименование за произход „Piemonte“ Bussanello; „Piemonte“ Cortese; „Piemonte“ Cortese frizzante или „Piemonte“ frizzante, „Piemonte“ Cortese spumante или „Piemonte“ spumante, „Piemonte“ Albarossa; „Piemonte“ Albarossa spumante rosato, „Piemonte“ Croatina; „Piemonte“ Barbera, „Piemonte“ Barbera frizzante, „Piemonte“ Barbera passito, „Piemonte“ Dolcetto, „Piemonte“ Dolcetto frizzante, „Piemonte“ Grignolino, „Piemonte“ Bonarda, „Piemonte“ Bonarda frizzante, трябва да бъде произведено на цялата територия на посочените по-долу общини:

Провинция Алесандрия:

Цялата територия на следните общини: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, 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 Vescovento, 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, Montemanzino, 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, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardiigliano, 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, Volpegliano.

Провинция Асти:

Цялата територия на следните общини: 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, 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, Peva, 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.

Провинция Кунео:

Цялата територия на следните общини: 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, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà 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 Cigliè, 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. Районът на производство за наименованието за произход Piemonte по отношение на вида Piemonte Freisa включва цялата територия на посочените по-долу общини: Провинция Алесандрия:

Цялата територия на следните общини: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, 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 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, 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, Ponzzone, Pozzolgropo, 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, 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, Volpegliano.

Провинция Асти:

Цялата територия на следните общини: 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, Peva, Pino d'Asti, Piovà 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.

Провинция Кунео:

Цялата територия на следните общини: 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, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà 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 Cigliè, 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, Somanò, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

Провинция Торино:

Цялата територия на следните общини: Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello Torinese, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.

4. Районът на производство за наименованието за произход Piemonte по отношение на видовете Piemonte Moscato и Piemonte Moscato Passito включва цялата територия на посочените по-долу общини:

Провинция Алесандрия:

Цялата територия на следните общини: 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.

Провинция Асти:

Цялата територия на следните общини: 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.

Провинция Кунео:

Цялата територия на следните общини: 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. Районът на производство за наименованието за произход Piemonte по отношение на видовете Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante и Piemonte Brachetto Passito включва цялата територия на посочените по-долу общини:

Провинция Алесандрия:

Цялата територия на следните общини: 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.

Провинция Асти:

Цялата територия на следните общини: 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.

Провинция Кунео:

Цялата територия на следните общини: 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. Районът на производство за наименованието за произход Piemonte, за който е включена формулировката „Vigneti di Montagna“ [планински лозя] върху етикета на продукта, включва цялата територия на посочените по-долу общини:

Провинция Алесандрия:

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 Vescovalo, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Greliasco, 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.

Провинция Асти:

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

Провинция Биела:

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

Провинция Кунео:

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, Iglano, 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.

Провинция Новара:

Nebbiuno.

Провинция Турино:

Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chianuova, Chiomonte, Collettero Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuornè, 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.

Провинция Вербано-Кузио-Осола:

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

7. Гроздето, предназначено за производството на вина, които могат да използват контролираното наименование за произход „Piemonte“ Cortese, „Piemonte“ Cortese frizzante или „Piemonte“ frizzante, „Piemonte“ Cortese spumante или „Piemonte“ spumante, като се посочва допълнителната географска единица MARENCO, трябва да бъде произведено на цялата територия на посочените по-долу общини:

Провинция Алесандрия:

Цялата територия на следните общини: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, 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 Vescovalo, 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, 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, Volpeglino.

Провинция Асти:

Цялата територия на следните общини: 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, 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, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Провинция Кунео:

Цялата територия на следните общини: 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, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto Langhe, Cherasco, Cigliè, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Montà d'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 Roascio, Rocca Cigliè, 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. Определяне на района на производство за пенливите вина „Piemonte“ Cortese или „Piemonte“ Cortese Marengo или „Piemonte“ Marengo, при които се поставя обозначението „Storico“.

Провинция Асти:

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 и Castelnuovo Calcea.

Провинция Алесандрия:

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 Groppo, 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. Основни сортове**

Pinot Grigio — Pinot  
Riesling Italicо 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  
Carménère 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. Описание на връзката или връзките****A) Данни за географския район**

Районът на производство на DOC Piemonte е много обширен и е разположен главно в централната и южната част на региона Пиемонт, като се простира до северните райони на Пиемонт и до алпийските долини, които имат вековна традиция в производството на вино. Районът на производство включва всички хълмисти части на региона, използвани за лозарство, като са изключени всички равнини и низини.

Почвите в района на производство на DOC Piemonte са подложени на непрекъсната ерозия, която е в резултат или на природни процеси, или на селскостопански дейности. Като цяло те са плитките, новообразувани или непрекъснато обновявани от ерозията на склоновете, с променлив състав (но предимно балансирани или клонящи към фини, от праховито-песъкливи до песъкливо-праховити или глинесто-праховити почви), по отношение на химическите характеристики се отличават с ниско съдържание на органични вещества, понижен състав на усвоим фосфор и с това, че често са варовити.

Климатът е континентален; температурите през зимата могат да бъдат много ниски — под 4—5 градуса, а летата са горещи и сухи, с температури, които често надвишават 35 градуса. Температурните разлики през деня са умерени, отчасти поради по-скоро голямата надморска височина, особено там, където се практикува „планинско лозарство“. Годишното количество на валежите е около 700/900 mm, като преобладават главно през късната есен и пролетта.

Районът на производство на DOC Piemonte има древни традиции в лозарството, подкрепени с исторически доказателства за голямото му значение, особено от Средновековието. Едва през деветнадесети век обаче настъпват промени, водещи до сегашното състояние на лозарството: възстановяването след появата на филоксера обновява наследството в областта на лозарството в региона Пиемонт, а последващите изследвания и експерименти способстват за приемането на нови техники в лозарството и местното винопроизводство, като всички те са предназначени да подобрят качеството на вината от Пиемонт и да им придадат специфичните характеристики на гроздето и на територията. Така човешката дейност е допълнила природните фактори както чрез придобитите познания по отношение на почвите и климатичните условия, така и чрез непрекъснатото обновяване на техниките, насочени към съхраняване и обогатяване на продукт с оригинални характеристики.

#### Категория „Вино“ (1)

Вината, произведени в този лозарски район, разкриват особения характер на територията, като едновременно съчетават природни фактори, от една страна, които благоприятстват разкриването по оригинален начин на потенциална на гроздето, и от друга страна, почви и умерен континентален климат, с температурни разлики, които позволяват гроздето да узрее много добре и придават балансиран израз на различните компоненти и аромати на вината. Комбинацията от описаните по-горе природни и човешки фактори, както и териториалният обхват на DOC Piemonte, дават възможност за производство на редица категории и видове вино с отличителни химични/физични и органолептични характеристики (цвет, аромат и вкус). Това може да включва бели вина, червени вина, пенливи вина или вина Passito, всяко от които има отличителен вкусов профил.

Бели вина — Температурата и свежите условия на околната среда на района на производство на DOC Piemonte позволяват производството на бели вина, които се характеризират със сламеножълт цвят с различна степен на наситеност, с подчертан свеж аромат, достатъчно количество екстракт и висока киселинност. На вкус тези вина могат да бъдат от сухи до полусухи, в зависимост от метода на винопроизводство. Когато присъства или преобладава сортът Sauvignon, вината имат по-интензивен плодов аромат. Когато преобладава сортът Moscato, вината имат характерен аромат на бели цветя. Вината, включени в тази категория, трябва да имат минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти 10 %, но обикновено то се измерва между 12 % и 13 %. Минималната обща киселинност е 4,5 g/l, но обикновено тя се измерва между 5,5 и 6,5 g/l. Минималният беззахарен екстракт е 15 g/l, но обикновено той се измерва между 17 и 20 g/l.

Червени вина — Цялата територия е много подходяща за производството на червени вина, тъй като има почви с различен начин на формиране, макар че всички те са сравнително неплодни; територията е хълмиста и количеството на валежите е ограничено, което дава възможност на гроздето да узрее добре, включително по отношение на фенолните съединения. Високото ниво на професионализъм на лозарите отдавна определя сортите, отглеждани в лозята, в зависимост от техните специфични нужди. Цветът на вината обикновено е яркочервен с различна степен на наситеност, с оттенъци, вариращи от пурпурен цвят до гранат, в зависимост от сорта. Ароматът се определя от нотките на червени плодове, понякога подсилени от слаби тревисти нотки. Вкусът се характеризира с умерена до значителна киселинност, но основните разлики се отнасят до усещането на танините, чието съдържание е силно променливо в зависимост от основния сорт, и може да варира от деликатно (Barbera) до силно (Albarossa, Freisa). Следва да се отбележи, че поради различните видове почва, както и климатичните и микроклиматичните условия на лозарските райони в Пиемонт, сортовете могат да имат различно изразена степен на наситеност с доловима разлика в крайния профил на вината. Вината, включени в тази категория, трябва да имат минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти 11 %, но обикновено то се измерва между 12 % и 13 %. Минималната обща киселинност е 4,5 g/l, но обикновено тя се измерва между 5 и 6 g/l. Минималният беззахарен екстракт е 20 g/l, но обикновено той се измерва между 22 и 24 g/l.

Вина розе — Температурата и свежите условия на околната среда в района на производство за DOC Piemonte позволяват производството на вина розе, които се характеризират с оранжев до черешовочервен цвят с различна степен на наситеност, с подчертан свеж аромат, достатъчно количество екстракт и висока киселинност. На вкус могат да варират от сухи до полусухи, в зависимост от метода на винопроизводство.

Вината, включени в тази категория, трябва да имат минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти 10,5 %, но то обикновено се измерва между 12 и 13 %. Минималната обща киселинност е 4,5 g/l, но обикновено тя се измерва между 5,5 и 6,5 g/l. Минималният беззахарен екстракт е 17 g/l, но обикновено той се измерва между 17 и 19 g/l.

#### Категории „Пенливо вино“ (4) и „Качествено ароматизирано пенливо вино“ (6)

Условията на околната среда, почвата и климатичните условия, при които се произвеждат вината с DOC Piemonte, могат, с оглед на площта на района на производство, да дадат възможност гроздето да узрее достатъчно, за да се произвеждат пенливи вина, като се избере най-подходящият период за зреенето. Най-добрите условия за производство на пенливи вина на територията на целия район на производство се намират на по-малка надморска височина и в райони с по-неблагоприятно разположение; тези вина се характеризират с умерено алкохолно съдържание, със средновисока киселинност и добър вкус, с фина и дълготрайна пяна. Пенливите вина, независимо дали са бели, розе или червени, се получават чрез вторична ферментация в автоклави. Когато се използват ароматни сортове, като напр. Brachetto, се произвежда пенливо червено вино със средна наситеност, понякога с тенденция към черешовочервено, с деликатен вкус и с различна степен на сладост, както и с отличителен, деликатно мускусен аромат.

Вината, включени в тази категория, трябва да имат минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти 10,5 %, но обикновено то се измерва между 12 % и 13 %. Минималната обща киселинност е 5 g/l, но обикновено тя се измерва между 5,5 и 6,5 g/l. Минималният беззахарен екстракт е 17 g/l при белите вина и 20 g/l при червените вина. Той обикновено се измерва между 17 и 20 g/l. Съдържанието на остатъчна захар може да варира от нула (вино брют натюр) през средно (полусухо вино) до високо (сладко вино, като при вино от ароматния сорт Brachetto).

#### Категория „Искрящо вино“ (8)

Условията на околната среда, почвата и климатичните условия, при които се произвеждат вината с DOC Piemonte, могат да позволят гроздето да узрее достатъчно, за да се произвеждат искрящи вина. Този вид вино има дългогодишна традиция в Пиемонт и за производството му се използват предимно историческите сортове грозде в Пиемонт. Вината се характеризират със средновисоко алкохолно съдържание, умерена киселинност и приятен вкус. Леката газираност, в съчетание с умерено съдържание на остатъчна захар, подобрява възприемането на плодовите нотки. Искрящите вина, независимо дали са бели, розе или червени, се произвеждат чрез кратка вторична ферментация в автоклави. Цялата територия, обхваната от наименованието DOC, е подходяща за производството на този вид вина.

Вината, включени в тази категория, трябва да имат минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти 10 %, но то обикновено се измерва между 11 и 12 %. Минималната обща киселинност е 4,5 g/l, но обикновено тя се измерва между 5,5 и 6,5 g/l. Минималният беззахарен екстракт е 15 g/l при белите вина и 20 g/l при червените вина. като обикновено се измерва между 17 и 22 g/l.

#### Категории „Вино“ (1), „Вино от стафидирано грозде“ (15) и „Вино от презряло грозде“ (16)

Целият район на производство е подходящ за производството на вино с високо алкохолно съдържание, но характеристиките на силен аромат, плътност и сладост могат да бъдат подобрени чрез период на сушене на гроздето върху лозовото насаждение или в специални помещения. Този метод дава възможност да се обогати цветът на виното, който става много наситен, и променя танините, които стават наситени и обгръщащи, което придава на виното по-добра структура и дълголетие. Вкусовите усещания варират в зависимост от степента на изсушаване. В категорията „Вино“ сушенето се извършва в по-малка степен и води само до намаляване на киселинността и до известно омекотяване. В категорията „Вино от презряло грозде“ концентрацията е по-висока и има доловимо количество остатъчна захар. В категорията „Вино от стафидирано грозде“ алкохолното съдържание е много високо, остатъчната захар е доловима и танините са значително омекотени.

Когато се използват ароматни сортове, отличителният аромат се повишава чувствително.

Вината Piemonte Rosso Passito могат да имат минимално общо алкохолно съдържание 16 % (от които най-малко 9 % действително алкохолно съдържание) за категорията „Вино от стафидирано грозде“, 15 % (от които най-малко 12 % действително алкохолно съдържание) за категорията „Вино от презряло грозде“ и 13 % (от които най-малко 10,5 % действително алкохолно съдържание) за категорията „Вино“. Минималната обща киселинност е 4,5 g/l. Минимален беззахарен екстракт: 25 g/l при вината Passito от стафидирано грозде и от презряло грозде; 23 g/l при вината Passito от категорията „Вино“.

Вината Piemonte Bianco Passito могат да имат минимално общо алкохолно съдържание 16 % (от които най-малко 9 % действително алкохолно съдържание) за категорията „Вино от стафидирано грозде“, 15 % (от които най-малко 12 % действително алкохолно съдържание) за категорията „Вино от презряло грозде“ и 13 % (от които най-малко 10,5 % действително алкохолно съдържание) за категорията „Вино“. Минималната обща киселинност е 4,5 g/l. Минимален беззахарен екстракт: 22 g/l при вината Passito от стафидирано грозде и от презряло грозде; 20 g/l при вината Passito от категорията „Вино“.

Вината Piemonte Barbera Passito могат да имат минимално общо алкохолно съдържание 16 % (от които най-малко 9 % действително алкохолно съдържание) за категорията „Вино от стафидирано грозде“, 15 % (от които най-малко 12 % действително алкохолно съдържание) за категорията „Вино от презряло грозде“ и 13 % (от които най-малко 10,5 % действително алкохолно съдържание) за категорията „Вино“. Минималната обща киселинност е 4,5 g/l. Минимален беззахарен екстракт: 26 g/l при вината Passito от стафидирано грозде и от презряло грозде; 24 g/l при вината Passito от категорията „Вино“.

Географските условия в района на производство на DOC Piemonte играят изключително важна роля в производството на вината Passito. Освен да се гарантира, че гроздето е напълно узряло, е необходимо да са налице идеални условия за сушене на гроздето в специални помещения, а именно: ниска влажност, големи температурни разлики и подходяща вентилация. През есента хълмовете и подножията в района на производство на DOC Piemonte се характеризират с големи температурни разлики между деня и нощта, а също така слънцето нагрива повече подножията, отколкото низините, което води до естествена циркулация на въздуха привечер; този феномен е добре познат и се доказва от липсата на мъгла, която често се наблюдава през този сезон в долината на река По.

**9. Други основни условия (опаковане, етикетирание, други изисквания)**

*Използване на описанието „Vigneti di Montagna“*

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетиранието

Описание на условието:

Лозята, предназначени за производство на вино със специфичното обозначение „Vigneti di Montagna“ върху своя етикет, трябва да бъдат разположени на средна надморска височина от най-малко 500 m над морското равнище и да отговарят най-малко на едно от следните условия:

- среден наклон от най-малко 30 %;
- лозя на тераси.

*Използване на допълнителната географска единица Marengo*

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетиранието

Описание на условието:

Означаването на допълнителната географска единица Marengo е запазено за вината със ЗНП „Piemonte“ Cortese frizzante и „Piemonte“ Cortese spumante, произвеждани в най-малката част на района на производство на въпросното ЗНП, съгласно описаното в точка 1.6 от настоящия документ.

*Използване на обозначението „Storico“*

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетиранието

Описание на условието:

Обозначението „Storico“ е запазено за пенливите вина „Piemonte“ Cortese или „Piemonte“ Cortese Marengo, или „Piemonte“ Marengo, произвеждани от сорта Cortese, отглеждан в лозята на най-стария район на произход, свързан с производството му, включващ административната територия на общините, посочени в точка 1.6 от настоящия документ.

*Етикетирание*

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетиранието

Описание на условието:

В описанието на вината „Piemonte“ Brachetto и „Piemonte“ Moscato е задължително да се посочва съдържанието на захар чрез термините, предвидени в действащото законодателство; тези термини трябва да присъстват във всяко от зрителните полета, които съдържат наименованието, като шрифтът на буквите е с височина поне 3 mm.

**Връзка към продуктовата спецификация**

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



ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**