



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

20. března 2020

Obsah

## II Sdělení

### SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

#### Evropská komise

2020/C 91/01      Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9717 — Bergé/Mitsubishi Corporation/Bergé Auto/JV) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### Jednotný výbor pro řešení krizí

2020/C 91/02      Sdělení v souvislosti s rozhodnutím Jednotného výboru pro řešení krizí ze dne 17. března 2020, kterým se stanoví, zda je třeba poskytnout odškodnění akcionářům a věřitelům, kterých se dotýkají opatření k řešení krize přijatá ve vztahu k Banco Popular Español SA (SRB/EES/2020/52) (dále jen „rozhodnutí“) ... 2

## IV Informace

### INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

#### Rada

2020/C 91/03      Oznámení určené osobám, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady 2011/172/SZBP ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2020/418 a nařízením Rady (EU) č. 270/2011, prováděným prováděcím nařízením Rady (EU) 2020/416, o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Egyptě ..... 4

2020/C 91/04      Oznámení určené subjektům údajů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady 2011/172/SZBP a nařízením Rady (EU) č. 270/2011 o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Egyptě ..... 5

**Evropská komise**

2020/C 91/05	Směnné kurzy vůči euru — 19. března 2020 .....	6
--------------	--	---

---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

**Evropská komise**

2020/C 91/06	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9592 – FREUDENBERG/LOW & BONAR) <sup>(1)</sup> .....	7
--------------	--	---

JINÉ AKTY

**Evropská komise**

2020/C 91/07	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 .....	9
--------------	---	---

---

<sup>(1)</sup> Text s významem pro EHP.

## II

*(Sdělení)*

## SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Bez námitek k navrhovanému spojení****(Věc M.9717 — Bergé/Mitsubishi Corporation/Bergé Auto/JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 91/01)

Dne 13. března 2020 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32020M9717. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

# JEDNOTNÝ VÝBOR PRO ŘEŠENÍ KRIZÍ

**Sdělení v souvislosti s rozhodnutím Jednotného výboru pro řešení krizí ze dne 17. března 2020, kterým se stanoví, zda je třeba poskytnout odškodnění akcionářům a věřitelům, kterých se dotýkají opatření k řešení krize přijatá ve vztahu k Banco Popular Español SA (SRB/EES/2020/52) (dále jen „rozhodnutí“)**

(2020/C 91/02)

Prostřednictvím rozhodnutí Jednotný výbor pro řešení krizí stanoví, že akcionáři a věřitelé, kterých se dotýkají opatření k řešení krize přijatá ve vztahu k Banco Popular Español SA (dále jen „dotčení akcionáři a věřitelé“), nemají nárok na odškodnění podle čl. 76 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 806/2014 <sup>(1)</sup>.

## Shrnutí rozhodnutí Jednotného výboru pro řešení krizí

Dne 7. června 2017 Jednotný výbor pro řešení krizí (dále jen „výbor SRB“) přijal rozhodnutí týkající se přijetí programu řešení krize v souvislosti s Banco Popular Español SA (dále jen „instituce“) <sup>(2)</sup>, který byl schválen Evropskou komisí <sup>(3)</sup>. V souladu s články 5 a 6 uvedeného rozhodnutí spočívalo opatření k řešení krize vztahující se k instituci v uplatnění nástroje převodu činnosti pro převod akcií instituce do Banco Santander SA (v souladu s čl. 24 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) č. 806/2014), v návaznosti na výkon pravomoci k odpisu a konverzi kapitálových nástrojů instituce (v souladu s článkem 21 nařízení (EU) č. 806/2014).

V návaznosti na provedení výše uvedeného opatření k řešení krize orgánem FROB a v souladu s čl. 20 odst. 16 a čl. 20 odst. 17 nařízení (EU) č. 806/2014 a článkem 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2018/344 <sup>(4)</sup> musel Jednotný výbor pro řešení krizí zajistit, aby bylo provedeno ocenění nezávislým odhadcem pro účely posouzení, zda by dotčeným akcionářům a věřitelům bylo poskytnuto lepší zacházení, pokud by instituce vstoupila do běžného úpadkového řízení („oceňování rozdílu v zacházení“ nebo „oceňování 3“).

K provedení požadovaných ocenění v rámci režimu řešení krize instituce byla jako nezávislý odhadce najata společnost Deloitte Réviseurs d'Entreprises (dále jen „Deloitte“) <sup>(5)</sup>. Dne 14. června 2018 <sup>(6)</sup> výbor SRB obdržel poštu závěrečnou zprávu společnosti Deloitte o oceňování rozdílu v zacházení týkající se instituce v režimu řešení krize („zpráva o oceňování 3“), která je přiložena k tomuto oznámení jako příloha 1. Ze zprávy o oceňování 3 vyplývá, že mezi skutečným zacházením s dotčenými akcionáři a věřiteli a zacházením, kterého by se jim bylo dostalo, kdyby se instituce v den provedení opatření k řešení krize byla bývala stala předmětem běžného úpadkového řízení, neexistuje žádný rozdíl.

<sup>(1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 806/2014 ze dne 15. července 2014, kterým se stanoví jednotná pravidla a jednotný postup pro řešení krize úvěrových institucí a některých investičních podniků v rámci jednotného mechanismu pro řešení krizí a Jednotného fondu pro řešení krizí a mění nařízení (EU) č. 1093/2010 (Úř. věst. L 225, 30.7.2014, s. 1).

<sup>(2)</sup> SRB/EES/2017/08 (Úř. věst. C 222, 11.7.2017, s. 3).

<sup>(3)</sup> Rozhodnutí Komise (EU) 2017/1246 ze dne 7. června 2017, kterým se schvaluje program řešení krize pro Banco Popular Español S.A. (Úř. věst. L 178, 11.7.2017, s. 15).

<sup>(4)</sup> Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2018/344 ze dne 14. listopadu 2017, kterým se doplňuje směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/59/EU, pokud jde o regulační technické normy upřesňující kritéria týkající se metodiky oceňování rozdílu v zacházení v rámci řešení krize (Úř. věst. L 67; 31. března 2017, s. 3).

<sup>(5)</sup> V souladu s příslušnou zvláštní smlouvou společnost Deloitte touto činností pověřila zaměstnance svých kanceláří v Belgii, Španělsku a Spojeném království.

<sup>(6)</sup> Přiložená zpráva o oceňování 3 zohledňuje změny, které v ní byly provedeny na základě dodatku společnosti Deloitte, jenž výbor SRB obdržel e-mailem dne 31. července 2018.

S ohledem na výše uvedené skutečnosti výbor SRB prostřednictvím svého oznámení ze dne 2. srpna 2018 <sup>(7)</sup> (dále jen „oznámení“) rozhodl, že zaplacení odškodnění dotčeným akcionářům a věřitelům podle čl. 76 odst. 1 písm. e) nařízení (EU) č. 806/2014 není vyžadováno.

Navíc aby výbor SRB mohl přijmout konečné rozhodnutí o tom, zda by mělo být poskytnuto odškodnění, i) výbor SRB prostřednictvím oznámení vyzval dotčené akcionáře a věřitele k vyjádření zájmu o uplatnění práva být vyslyšen (fáze registrace), a ii) později vyzval dotčené akcionáře a věřitele, kteří zájem vyjádřili a jejichž status byl výborem SRB ověřen, k předložení připomínek k předběžnému rozhodnutí výboru SRB a jeho hlavnímu odůvodnění, jak je uvedeno v oznámení (fáze konzultace).

Jelikož dotčení akcionáři a věřitelé vznesli řadu připomínek, které se netýkaly předběžného rozhodnutí výboru SRB a jeho hlavního odůvodnění, jak je uvedeno v oznámení, výbor SRB na konci fáze konzultace nejprve ověřoval relevantnost připomínek. Výbor SRB následně seskupil všechny relevantní připomínky a zohlednil případy, kdy dotčení akcionáři a věřitelé poskytli stejné nebo podobné připomínky. Výbor SRB pečlivě přezkoumal relevantní připomínky týkající se jeho předběžného rozhodnutí, ale nikoli připomínky týkající se zprávy o oceňování 3. Co se týče relevantních připomínek ke zprávě o oceňování 3, výbor SRB s cílem dospět k závěru, zda by tyto připomínky mohly mít dopad na jeho předběžné rozhodnutí, požádal společnost Deloitte jakožto nezávislého odhadce o poskytnutí dokumentu s jejím nezávislým hodnocením těchto relevantních připomínek a o stanovisko, zda zpráva o oceňování 3 ve světle těchto připomínek zůstává platnou.

Dne 18. prosince 2019 společnost Deloitte poskytla výboru SRB své hodnocení (dále jen „objasňující dokument“) přiložené k rozhodnutí jako příloha II. V objasňujícím dokumentu, jenž vycházel z přezkoumání připomínek dotčených akcionářů a věřitelů týkajících se zprávy o oceňování 3, jak byly předány výborem SRB společnosti Deloitte, společnost Deloitte potvrdila, že strategie i různé hypotetické scénáře likvidace popsané ve zprávě o oceňování 3, jakož i metodiky a analýzy v této zprávě použité, zůstávají platné.

S ohledem na hodnocení relevantních připomínek předložených v rámci postupu zajištění práva být vyslyšen týkajících se nezávislosti společnosti Deloitte se výbor SRB domnívá, že při plnění úkolů týkajících se oceňování 3 společnost Deloitte jednala jako nezávislý odhadce v souladu s požadavky čl. 20 odst. 1 nařízení (EU) č. 806/2014 a kapitoly IV nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2016/1075 <sup>(8)</sup>.

S ohledem na zprávu o oceňování 3 a objasňující dokument je navíc výbor SRB toho názoru, že zpráva o oceňování 3 je pro výbor SRB vhodným základem k přijetí rozhodnutí. Výbor SRB tedy dospěl k závěru, že mezi skutečným zacházením s dotčenými akcionáři a věřiteli a zacházením, kterého by se jim bylo dostalo, kdyby instituce v den provedení opatření k řešení krize byla likvidována v běžném úpadkovém řízení, neexistuje žádný rozdíl.

Tímto tedy výbor SRB stanoví, že dotčení akcionáři a věřitelé nemají nárok na odškodnění z Jednotného fondu pro řešení krizí podle čl. 76 odst. 1 písm. e) nařízení (EU) č. 806/2014.

Toto rozhodnutí je určeno orgánu FROB jakožto vnitrostátnímu orgánu příslušnému k řešení krize.

Další informace o rozhodnutí výboru SRB a jeho přílohy, tj. zpráva o oceňování 3 (příloha I) a objasňující dokument (příloha II), jsou k dispozici na oficiálních internetových stránkách výboru na adrese <https://srb.europa.eu/en/content/banco-popular>.

<sup>(7)</sup> Oznámení Jednotného výboru pro řešení krizí ze dne 2. srpna 2018 týkající se předběžného rozhodnutí o tom, zda je třeba poskytnout odškodnění akcionářům a věřitelům, kterých se dotýkají opatření k řešení krize přijatá ve vztahu k Banco Popular Español SA, a o zahájení procesu zajištění práva být vyslyšen (SRB/EES/2018/132) (Úř. věst. C 277 I, 7.8.2018, s. 1).

<sup>(8)</sup> Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2016/1075 ze dne 23. března 2016, kterým se doplňuje směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/59/EU, pokud jde o regulační technické normy upřesňující obsah ozdravných plánů, plánů řešení krize a skupinových plánů řešení krize, minimální kritéria, která má příslušný orgán posoudit v souvislosti s ozdravnými plány a skupinovými ozdravnými plány, podmínky vnitroskupinové finanční podpory, požadavky na nezávislé odhadce, smluvní uznání pravomoci k odpisu a konverzi, postupy a obsah požadavků na oznamování a oznámení o pozastavení, jakož i běžné fungování kolegií k řešení krize (Úř. věst. L 184, 8.7.2016, s. 1).

## IV

*(Informace)*

## INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

## RADA

**Oznámení určené osobám, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady 2011/172/SZBP ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2020/418 a nařízením Rady (EU) č. 270/2011, prováděným prováděcím nařízením Rady (EU) 2020/416, o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Egyptě**

(2020/C 91/03)

Osobám uvedeným v příloze rozhodnutí Rady 2011/172/SZBP <sup>(1)</sup> a v příloze I nařízení Rady (EU) č. 270/2011 <sup>(2)</sup> o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Egyptě se dávají na vědomí následující informace.

Rada Evropské unie rozhodla, že osoby uvedené ve výše zmíněných přílohách by měly být nadále zařazeny na seznam osob, subjektů a orgánů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím 2011/172/SZBP a nařízením (EU) č. 270/2011.

Dotčené osoby se upozorňují, že mohou požádat příslušné orgány daného členského státu (členských států) uvedené na internetových stránkách, jejichž seznam je obsažen v příloze II nařízení (EU) č. 270/2011, o povolení použít zmrazené finanční prostředky na základní potřeby nebo konkrétní platby (viz článek 4 uvedeného nařízení).

Dotčené osoby mohou Radě zaslat žádost včetně podpůrných dokumentů, aby rozhodnutí o jejich zařazení na výše uvedené seznamy bylo znovu zváženo. Žádost by měla být zaslána do 1. listopadu 2020 na tuto adresu:

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

E-mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Dotčené osoby se rovněž upozorňují, že mají možnost rozhodnutí Rady napadnout u Tribunálu Evropské unie v souladu s podmínkami stanovenými v čl. 275 druhém pododstavci a čl. 263 čtvrtém a šestém pododstavci Smlouvy o fungování Evropské unie.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 76, 22.3.2011, s. 63.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 76, 22.3.2011, s. 4.

**Oznámení určené subjektům údajů, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím Rady 2011/172/SZBP a nařízením Rady (EU) č. 270/2011 o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Egyptě**

(2020/C 91/04)

Subjektům údajů se v souladu s článkem 16 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2018/1725 <sup>(1)</sup> dávají na vědomí následující informace.

Právním základem tohoto zpracování údajů jsou rozhodnutí Rady 2011/172/SZBP <sup>(2)</sup> ve znění rozhodnutí Rady (SZBP) 2020/418 <sup>(3)</sup> a nařízení Rady (EU) č. 270/2011 <sup>(4)</sup>, prováděné prováděcím nařízením Rady (EU) 2020/416 <sup>(5)</sup>.

Správce tohoto zpracování údajů je oddělení RELEX.1.C generálního ředitelství pro zahraniční věci, rozšíření a civilní ochranu – RELEX generálního sekretariátu Rady (GSR), které lze kontaktovat na této adrese:

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

E-mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Pověřence pro ochranu osobních údajů v generálním sekretariátu Rady lze kontaktovat na této adrese:

Data Protection Officer

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

Účelem zpracování údajů je sestavit a aktualizovat seznam osob, na něž se vztahují omezující opatření stanovená rozhodnutím 2011/172/SZBP ve znění rozhodnutí (SZBP) 2020/418 a nařízením (EU) č. 270/2011, prováděným prováděcím nařízením (EU) 2020/416.

Subjekty údajů jsou fyzické osoby, které splňují kritéria pro zařazení na seznam stanovená rozhodnutím 2011/172/SZBP a nařízením (EU) č. 270/2011.

Mezi shromažďované osobní údaje patří údaje nezbytné ke správné identifikaci dotčené osoby, odůvodnění a veškeré další související údaje.

Shromažďované osobní údaje mohou být v případě potřeby sdíleny s Evropskou službou pro vnější činnost a s Komisí.

Aniž jsou dotčena omezení podle článku 25 nařízení (EU) 2018/1725, žádosti související s výkonem práv subjektů údajů, jako je právo na přístup, jakož i právo na opravu a právo vznést námitku, budou vyřízeny v souladu s nařízením (EU) 2018/1725.

Osobní údaje budou uchovávány po dobu 5 let od data, kdy byl subjekt údajů vyňat ze seznamu osob, na něž se vztahují omezující opatření, nebo od data, kdy skončí platnost opatření, nebo po dobu trvání soudního řízení, jestliže již bylo zahájeno.

Aniž jsou dotčeny jakékoli opravné prostředky soudní, správní nebo mimosoudní povahy, subjekty údajů mohou podat stížnost evropskému inspektorovi ochrany údajů v souladu s nařízením (EU) 2018/1725 ([edps@edps.europa.eu](mailto:edps@edps.europa.eu)).

---

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 295, 21.11.2018, s. 39.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 76, 22.3.2011, s. 63.

<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 86, 20.3.2020, s. 12.

<sup>(4)</sup> Úř. věst. L 76, 22.3.2011, s. 4.

<sup>(5)</sup> Úř. věst. L 86, 20.3.2020, s. 4.

## EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru <sup>(1)</sup>

19. března 2020

(2020/C 91/05)

## 1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0801	CAD	kanadský dolar	1,5623
JPY	japonský jen	118,63	HKD	hongkongský dolar	8,3849
DKK	dánská koruna	7,4731	NZD	novozélandský dolar	1,8903
GBP	britská libra	0,92985	SGD	singapurský dolar	1,5643
SEK	švédská koruna	11,1523	KRW	jihokorejský won	1 364,14
CHF	švýcarský frank	1,0535	ZAR	jihoafrický rand	18,6800
ISK	islandská koruna	152,20	CNY	čínský juan	7,6849
NOK	norská koruna	12,3165	HRK	chorvatská kuna	7,6080
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	17 187,09
CZK	česká koruna	27,606	MYR	malajsijský ringgit	4,7686
HUF	maďarský forint	356,06	PHP	filipínské peso	55,593
PLN	polský zlotý	4,5604	RUB	ruský rubl	86,9346
RON	rumunský lei	4,8445	THB	thajský baht	35,076
TRY	turecká lira	7,0625	BRL	brazilský real	5,6037
AUD	australský dolar	1,8635	MXN	mexické peso	26,2955
			INR	indická rupie	81,1400

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.



## V

(Oznámení)

## ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

## EVROPSKÁ KOMISE

**Předběžné oznámení o spojení podniků****(Věc M.9592 – FREUDENBERG/LOW & BONAR)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 91/06)

1. Komise dne 10. března 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 a na základě postoupení podle čl. 4 odst. 5 nařízení Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Freudenberg & Co. KG, („Freudenberg“, Německo),
- Low & Bonar PLC, („Low & Bonar“, Spojené království).

Podnik Freudenberg získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Low & Bonar.

Spojení se uskutečňuje na základě veřejné nabídky převzetí zveřejněné dne 20. září 2019.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Freudenberg: vývoj, výroba a prodej širokého spektra výrobků, od těsnění a netkaných textilií přes zdravotnické komponenty, výrobky pro kontrolu vibrací, filtry, speciální chemikálie, výrobky pro domácnost, maziva, povlaky, úklidové služby, střešní, izolační a kompozitní materiály,
- podniku Low & Bonar: výroba a dodávky netkaných textilií, trojrozměrných polymerních struktur a technických povrstvených textilií.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

(Věc M.9592 – FREUDENBERG/LOW & BONAR)

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(2020/C 91/07)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„PIEMONTE“

**Referenční číslo: PDO-IT-A1224-AM03**

**Datum oznámení: 26. 11. 2019**

## POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

**1. Hlavní odrůdy vinné révy**

*Popis a důvody*

Popis

Mezi hlavní moštové odrůdy se za účelem výroby nových jednodruhových vín zařazují bílé odrůdy Bussanello, Viognier a Riesling a červené odrůdy Cabernet, Cabernet Franc, Carmenère a Croatina.

Důvody

V rámci stávajících typů vín se takto zhodnocují moštové odrůdy, které se již v regionu Piemonte pěstují a používají se v kombinacích odrůd révy, z nichž se vyrábějí bílá, červená a růžová vína, a to jak jako odrůdy hlavní, tak i doplňkové až do podílu 40 %. K změně kombinací odrůd révy přispěly pozitivní výsledky rozsáhlých experimentů a důkladného testování samotnými vinařskými podniky v posledních letech. Cílem bylo plně využít bohaté vinařské dědictví regionu Piemonte. Vinifikace ve vinařských podnicích prokázala dokonalou kompatibilitu různých zpracovávaných odrůd révy. Uvedené moštové odrůdy rozšiřují nabídku na trhu, a to jak o příslušná jednodruhová vína, tak o vína ze dvou odrůd společně s odrůdami, která se již v rámci tohoto CHOP používají.

Změna se týká oddílu 1.7 jednotného dokumentu a článků 1 a 2 specifikace produktu.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

## 2. Moštové odrůdy – kombinace odrůd vinné révy

### Popis a důvody

#### Popis

- a) u bílých, červených a růžových vín s CHOP „Piemonte“ se, pokud jde o doplňkové odrůdy do podílu maximálně 40 %, zrušilo omezení týkající se výhradního používání odrůd stejné barvy, jakož i zákaz používání aromatických odrůd Moscato (v případě bílých vín) a Malvasia (v případě vín červených a růžových);
- b) u růžových vín s CHOP „Piemonte“ byly mezi hlavní odrůdy vinné révy zařazeny odrůdy Cortese a Chardonnay;
- c) u šumivých vín s CHOP „Piemonte“ došlo k rozšíření hlavních kombinací odrůd vinné révy (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio a Pinot Nero) o místní odrůdy Cortese, Erbaluce a Favorita. U ostatních vín lze do maximálního podílu 40 % používat další moštové odrůdy vhodné k pěstování v regionu Piemonte.

#### Důvody

- a) k změně kombinací odrůd révy přispěly pozitivní výsledky důkladného testování ve vinařských podnicích v posledních letech, jehož cílem bylo plně využít bohaté vinařské dědictví regionu Piemonte. Vinifikace ve vinařských podnicích prokázala dokonalou kompatibilitu různých zpracovávaných odrůd révy;
- b) zrušením omezení týkajícího se výhradního používání odrůd stejné barvy se otevřela možnost používat při výrobě růžových vín rovněž moštové odrůdy Cortese a Chardonnay, které se na území s CHOP „Piemonte“ hojně vyskytují;
- c) odstavec 6 se přečíslovává na odstavec 7. Odůvodnění: S ohledem na výsledky pokusů s různými směsmi hroznů umožňuje rozšíření kombinací odrůd vinné révy při výrobě šumivého vína s CHOP „Piemonte“ producentům co nejlépe využívat a představovat spotřebitelům moštové odrůdy vyskytující se na rozlehlém území regionu Piemonte. Díky možnosti používat při výrobě šumivých vín s CHOP „Piemonte“ i další odrůdy vinné révy lze rozšířit nabídku těchto vín na trhu, a to jak pokud jde o kvantitu, tak i o kvalitu.

Změna se týká oddílu 1.7 jednotného dokumentu a článků 1 a 2 specifikace produktu.

## 3. Hlavní moštové odrůdy – kombinace odrůd vinné révy u vín ze dvou odrůd

### Popis a důvody

Popis: Produkce vín s CHOP „Piemonte“ se dvěma uvedenými odrůdami se rozšiřuje o použití těchto dalších bílých odrůd vinné révy: Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Riesling Italic, Riesling Renano a Viognier, jakož i odrůdy Pinot Nero (zpracované i na bílé víno), a těchto odrůd červených: Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet Franc a Carmenère, Croatina a Nebbiolo.

Důvody: Po dlouhém testování se rozšiřuje řada moštových odrůd, které se v různých kombinacích dají použít pro výrobu vín v rámci stanovených typů se dvěma uvedenými odrůdami. Zařazené odrůdy jsou buďto úplně nové, nebo se již používají v kombinaci odrůd při výrobě bílých, červených a růžových vín nebo u vín jednodruhových. Nabyté zkušenosti a schopnosti producentů při asembláži odrůd vinné révy pěstovaných na vinicích umožňují co nejlépe využít vypěstované hrozny a rozšířit nabídku těchto druhů vín, které se těší zájmu spotřebitelů, jimž se poskytnou přesné informace o kombinaci odrůd v jednotlivých vínech.

Změna se týká oddílu 1.7 jednotného dokumentu a článků 1 a 2 specifikace produktu.

## 4. Oblast produkce

### Popis a důvody

#### Popis

- a) aktualizují se oblasti produkce vymezené v čl. 3 odst. 1 a 2 platné specifikace, a to tak, že se vkládají nově zavedené typy vína vyrobené z hroznů pěstovaných v příslušných oblastech.

V odstavci 1 se vkládají odkazy na typy Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc, Piemonte Riesling, Piemonte Viognier a Piemonte Pinot Grigio.

V odstavci 2 se vkládají odkazy na typy Piemonte Bussanello, Piemonte Albarossa Spumante Rosato, Piemonte Croatina a odkaz na doplňkovou zeměpisnou jednotku Marengo v případě stávajících typů šumivého a perlivého vína Piemonte Cortese.

Důvody: Jedná se o formální změnu, neboť nedochází ke změně oblasti produkce hroznů pro výrobu vína s CHOP „Piemonte“, avšak vzhledem k jejímu rozdělení na přesně vymezená území se vložením odkazů na nově zavedené typy pouze aktualizovaly příslušné části textu. Změna se týká oddílu 1.6 jednotného dokumentu a článku 3 specifikace produktu.

## 5. Maximální výnosy

### *Popis a důvody*

Popis: V případě vín Piemonte Cortese Frizzante a Spumante se výnos hroznů na hektar zvyšuje z 13 na 14 t/ha; u vín Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Cortese Frizzante a Spumante se výnos hroznů/víno zvyšuje ze 70 na 75 %.

Odůvodnění: Odrůda Cortese, používaná pro výrobu vín s uvedením moštové odrůdy a v kombinaci s ostatními odrůdami při výrobě vín Piemonte Bianco a Frizzante, je velice bujná a umožňuje získání mnohem vyšších výnosů, než je současný limit.

Na základě sledování vinic v oblasti produkce s ohledem na používané techniky pěstování, hnojiva, prořezávání zaměřené na zajištění rovnováhy na vinicích, včetně odstraňování jarních výhonků, zásahy spojené s ochranou rostlin a úpravy terénu byly získány údaje, které ospravedlňují zvýšení produkčního potenciálu z 13 na 14 tun na hektar za předpokladu, že v žádném případě nedojde k ohrožení kvality a ke změně fyzicko-chemických a organoleptických vlastností produktu. Stejně tak je i zvýšení maximálního výnosu hroznů/víno odůvodněno výsledky pokusů prováděných během mnoha let ve sklepech. Používáním inovativních technologií při lisování hroznů bílých odrůd vinné révy se konstantně dosahuje vyššího výnosu moštu, než je původně uvedená hodnota, přičemž jeho kvalita zůstává nezměněna.

Změny se tedy týkají maximálních výnosů vyjádřených v hektolitrech vína na hektar, které jsou uvedeny v bodě 1.5.2 jednotného dokumentu a v člácích 4 a 5 specifikace produktu.

## 6. Maximální výnosy

### *Popis a důvody*

Popis: Pro nově zařazené typy Piemonte Bussanello, Piemonte Viognier, Piemonte Riesling, Piemonte Pinot Grigio, Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc a Piemonte Croatina se stanoví výnos hroznů v tunách na hektar spolu s odpovídajícím minimálním přirozeným obsahem alkoholu v procentech objemových.

Odůvodnění: Výnosy hroznů a vína na hektar u nově zařazených typů vín vycházejí z údajů získaných během dlouhodobého provádění pokusů na vinicích a dále potvrzených výsledky vinifikace, zrání a senzorických analýz, které potvrzují dosažení předem stanovených cílů týkajících se vysoké kvality.

Změny se týkají oddílu bodu 1.5.2 jednotného dokumentu a článků 4 a 5 specifikace produktu.

## 7. Popis vín

### *Popis a důvody*

- a) vkládají se nové druhy vín s uvedením odrůdy Bussanello, Viognier, Riesling, Cabernet, Cabernet Franc, Carmenère a Croatina;
- b) došlo ke změně některých popisů již vyrobených vín v závislosti na zařazení nových odrůd do možných kombinací odrůd vinné révy a k formální změně některých vlastností při spotřebě.

Důvody:

- a) zařazení nových jednodruhových vín umožňuje zhodnotit ampelografickou různorodost dotčeného regionu, jakož i rozšířit nabídku na trhu;
- b) změny popisu některých vlastností při spotřebě vyplývají ze zařazení nových odrůd vhodných ke kombinování při výrobě některých vín, a to zejména bílých, červených a růžových vín, u nichž je nyní povoleno i používání aromatických odrůd, které mohou rozšířit sensorický profil těchto vín. Došlo proto ke změně některých vlastností, jako například obsahu cukru, který byl upraven podle různých limitů uvedených v platných právních předpisech, jak je uvedeno v částech A a B přílohy III nařízení (EU) 2019/33.

Kromě toho došlo k formálním změnám v popisech již vyrobených vín: například italský výraz „*asciutto*“ se nahrazuje odpovídajícím výrazem „*secco*“ a podle obsahu cukru se vína označují jako „suchá až sladká“ nebo „suchá až polosladká“, namísto „suchá nebo polosuchá, někdy však polosladká“.

U vína Piemonte Brachetto se popis chuti „různý stupeň sladkosti“ nahrazuje údajem „suchá až sladká“.

U vína Piemonte Brachetto Spumante se popis chuti „různý stupeň sladkosti“ nahrazuje údajem „od suché (*extra brut*) až po sladkou (*dolce*)“.

Změna se týká oddílu bodu 1.4 jednotného dokumentu a článků 1 a 6 specifikace produktu.

## 8. Popis vín

*Popis a důvody*

U typu Piemonte Moscato se v popisu chuti místo výrazu „sladká“ vložila slova „suchá až sladká“ a odstranila se mezní hodnota 7,5 % týkající se skutečného obsahu alkoholu.

Důvody: V souladu s rozšířením rozmezí obsahu cukru se odstranila uvedená mezní hodnota, aby se umožnila produkce tohoto typu vína i v polosuché nebo suché verzi.

Změna se týká oddílu bodu 1.4 jednotného dokumentu a článku 6 specifikace produktu.

## 9. Označování

*Popis a důvody*

Popis

- a) na etiketách vín Piemonte Cortese Spumante a Frizzante se může uvádět doplňkové zeměpisné označení „Marengo“;
- b) na etiketách vín Spumante Piemonte Cortese nebo Piemonte Cortese Marengo nebo Piemonte Marengo, která byla vyrobena v nejstarší a nejmenší oblasti produkce vín z odrůdy Cortese, se může uvádět označení „Storico“.

Odůvodnění:

- a) možnost používat na etiketách označení doplňkové zeměpisné jednotky „Marengo“ zviditelňuje toto území, které zahrnuje různé obce provincií Asti, Alessandria a Cuneo a odpovídá oblasti vymezené v čl. 3 odst. 2 stávající specifikace, kde se pěstuje odrůda Cortese určená pro výrobu vín Piemonte Cortese Spumante a Frizzante. Cílem je zviditelnit tyto produkty na trhu tím, že se – jak z hlediska kvality, tak i kvantity – zahrnou mezi šumivá a perlivá vína s CHOP „Piemonte“ z odrůdy Cortese. Historická zeměpisná oblast Marengo odkazuje na území departementu Marengo zřízeného Napoleonem v roce 1801 poté, co porazil rakouské vojsko ve slavné bitvě u Marenga v roce 1800.
- b) označení „Storico“ je vyhrazeno šumivým vínům z hroznů odrůdy Cortese vypěstovaným na nejmenším území, které má zároveň i nejdélsí tradici pěstování této odrůdy a je vymezeno v příloze 2 specifikace a uvedeno v oddíle 1.6 jednotného dokumentu, kde jsou uvedeny obce provincií Asti a Alessandria, jež tvoří jeho součást.

Tato změna se týká oddílu 1.6 (Oblast produkce) a 1.9 (Další podmínky – pravidla pro označování) jednotného dokumentu a článků 3 a 7 specifikace produktu.

## 10. Označování

### *Popis a důvody*

a) v popisu a obchodní úpravě bílých, červených a růžových vín s CHOP „Piemonte“ se nemusí uvádět jejich barva.

Volba, zda uvést barvu vína na etiketě, se ponechává producentům s ohledem na jejich požadavky týkající se obchodní úpravy, rozpoznatelnosti produktu nebo marketingu;

b) u typů vín Piemonte Brachetto a Piemonte Moscato se musí povinně uvádět obsah cukru s použitím výrazů uvedených v platných právních předpisech; tyto výrazy musí být uvedeny v každém zorném poli, kde se nachází označení, a to písmem o velikosti nejméně 3 mm.

Vzhledem k tomu, že tato tichá vína mohou mít různý obsah cukru (vína suchá až sladká), měla by být na etiketě uvedena jasná informace pro spotřebitele týkající se jejich vlastností, a stanoví se rovněž minimální velikost použitého písma.

Změny se týkají oddílu 1.9 jednotného dokumentu a článku 7 specifikace produkce.

## 11. Formální změny specifikace produktu

### *Popis a důvody*

a) v článku 2 specifikace produktu byly v souvislosti s doplněním vín Piemonte Cabernet a vín Cortese Spumante a Frizzante do odstavce 5 popisu kombinace odrůd vinné révy přecíslovány následující odstavce;

b) v článku 4 specifikace se zrušují odstavce 4, 6 a 7 týkající se řízení produkce, neboť jsou již zahrnuty v platných právních předpisech a jsou tedy nadbytečné;

c) v článku 6 specifikace se zrušuje odstavec 3 týkající se „oprávnění Ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví měnit limity celkového obsahu kyselin a minimálního extraktu pomocí vlastní vyhlášky“, neboť se nahrazuje platnými právními předpisy;

d) v článku 7 specifikace byl odstavec týkající se pokynů pro balení vín typu Piemonte Moscato v zájmu konzistentnosti přesunut do článku 8 specifikace týkající se balení;

e) v článku 10 specifikace (Odkazy na kontrolní subjekt) byly aktualizovány odkazy na platné právní předpisy.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### 1. Název produktu

PIEMONTE

#### 2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

#### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
4. Šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno
15. Víno ze zaschlých hroznů
16. Víno z přezrálých hroznů

#### 4. Popis vín

Druh „Vino“ (1) – bílé: Piemonte Bianco, s uvedením moštové odrůdy Cortese, Chardonnay, Sauvignon, se dvěma moštovými odrůdami

Barva těchto vín je slámově žlutá různé intenzity, s nazelenalými tóny u odrůd Cortese a Chardonnay; vůně je charakteristická, intenzivnější v případě typu Bianco a je-li uvedena odrůda Chardonnay nebo dvě odrůdy, a výrazně svěžší; je jemnější v případě odrůdy Cortese, zatímco vína, v nichž převažuje odrůda Sauvignon, se vyznačují intenzivnější ovocnou a jemně bylinnou vůní; chuť je svěží, obecně suchá nebo polosuchá, někdy živá (kromě odrůdy Sauvignon), někdy polosladká v případě typu Bianco, nebo jsou-li uvedeny dvě moštové odrůdy.

Tato vína jsou harmonická a příjemná s vysokým celkovým obsahem kyselin od min. 4,5 g/l u typu Bianco, vína se dvěma uvedenými odrůdami a odrůdy Sauvignon až po min. 5 g/l u odrůd Cortese a Chardonnay.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových se pohybuje od 10 % v případě typu Bianco, vína se dvěma uvedenými odrůdami a odrůdy Cortese až po 10,5 % v případě odrůdy Chardonnay a 11 % v případě odrůdy Sauvignon.

Minimální bezcukerný extrakt obvykle činí 15 g/l; v případě odrůdy Chardonnay 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Druh „Vino“ (1) – bílé: Piemonte s uvedením moštové odrůdy Bussanello, Viognier, Pinot Grigio, Riesling

Barva těchto vín je slámově žlutá různé intenzity, s nazelenalými tóny u odrůdy Viognier, které jsou intenzivnější u odrůdy Bussanello; vůně je charakteristická, různé intenzity.

V buketu vín z odrůdy Bussanello jsou cítit jemné a velice intenzivní květinové a ovocné tóny; vína z odrůdy Viognier vynikají aromaty bílých květů, meruněk a tropického ovoce a odrůda Pinot Grigio dodává vínům jemně ovocnou vůni, stejně jako odrůda Riesling, kde někdy převládá aroma broskví. Pokud jde o chuť, vyznačuje se odrůda Bussanello vyšším obsahem alkoholu a výraznou plnou a dlouhotrvající chutí; vína z odrůdy Viognier chutnají poměrně svěže, jsou lahodná, měkká a harmonická; Riesling dodává lahodnost a eleganci a vína z odrůdy Pinot Grigio jsou dobře strukturovaná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 10,5 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt představuje 15 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	



*Druh „Vino“ (1) – bílé: Piemonte Bianco Passito*

Barva tohoto vína je slámově žlutá různé intenzity se zlatavě žlutým nádechem; má charakteristickou a intenzivní vůni bílých květů, která je v chuti komplexní, harmonická a jemná a suchá až sladká.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 13 % objemových, z čehož alespoň 10,5 % představuje skutečný alkohol.

Minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*Druh „Vino“ (1) – bílé: Piemonte Moscato*

Barva tohoto vína se pohybuje od slámově žluté až po zlatavě žlutou různé intenzity; vyznačuje se charakteristickou a typicky květinovou vůní bílých květů, která je aromatická, jemná a harmonická, s dlouho přetrvávajícími tóny a suchou až sladkou chutí.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 10,5 % objemových, z čehož alespoň 4,5 % představuje skutečný alkohol.

Minimální bezcukerný extrakt představuje 15 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*Druh „Vino“ (1) – červené: Piemonte Rosso, s uvedením moštové odrůdy Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Bonarda*

Barva vína je rubínově červená různé intenzity, příležitostně s nádechy fialové u odrůdy Dolcetto, v případě odrůdy Freisa má během zrání tendenci přecházet ve světle granátovou, s intenzivnějším zabarvením v případě odrůdy Bonarda a bledší u odrůdy Grignolino. Vůně: vinná s výraznou svěžestí, příjemná, někdy s nádechy bylin; intenzivnější a s vůní červených plodů u odrůdy Barbera, plná a jemná u odrůdy Dolcetto, charakteristická a lehce aromatická u odrůdy Freisa, příjemně ovocná s ostrými pepřovými tóny u odrůdy Grignolino a s intenzivní vůní červeného ovoce u vín Bonarda. Chuť: svěží vína s dostatečným množstvím extraktu a s mírnou až zřetelnější kyselostí v případě vín Piemonte Rosso nebo Barbera, podle obsahu zbytkového cukru suchá až polosuchá, někdy polosladká vína, někdy živá; Piemonte Dolcetto je harmonické, příjemně hořké víno s celkem dobrým tělem; Freisa se vyznačuje rozpoznatelnými náznaky tříslovin a zráním se stává harmoničtější a jemnější; odrůda Grignolino je příjemně hořká se znatelnými tříslovinami a Bonarda, která je někdy živá, v sobě spojuje svěžest a jemné třísloviny. Vína se dvěma uvedenými červenými moštovými odrůdami mají vlastnosti příslušných moštových odrůd. Minimální celkový obsah alkoholu činí 11 % objemových. Minimální bezcukerný extrakt: Grignolino 19 g/l, Rosso, Dolcetto a se dvěma uvedenými moštovými odrůdami 20 g/l, Barbera 21 g/l, 22 g/l, Bonarda a Freisa 23 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny, odpovídají mezním hodnotám stanoveným v příslušných právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*Druh „Vino“ (1) – červené: Piemonte Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet, Merlot, Pinot Nero, Syrah, Croatina*

Barva vína je červená různé intenzity, v případě Pinot Nero někdy s oranžovými odlesky. Vůně je jemná, s tóny červeného ovoce, které jsou plnější v případě Pinot Nero, s kořenitými tóny v případě odrůdy Syrah a s převažujícími travnatými tóny u odrůd Cabernet a Merlot. Chuť je jemná a plná, podle obsahu zbytkového cukru suchá až polosuchá, jemnější v případě Piemonte z odrůd z rodiny Cabernet a Merlot; vína získaná z odrůd Pinot Nero a Syrah se vyznačují lehkou tříslovinou, přičemž Syrah je celkově mnohem harmoničtější. Vína z odrůdy Croatina mají intenzivní rubínově červenou barvu s příležitostnými nafialovělymi odlesky, intenzivní ovocnou vůni a jemnou chuť s dobrým tělem, která je podle obsahu zbytkového cukru suchá až polosladká, s lehkou tříslovinou a živá.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 11,5 % objemových. Minimální bezcukerný extrakt se pohybuje od 19 g/l u odrůd Pinot Nero a Syrah a 20 g/l u odrůd Cabernet a Merlot až po 22 g/l u odrůdy Croatina.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*Druh „Vino“ (1) – Piemonte Albarossa*

Toto víno má tmavou, rubínově červenou barvu a příjemnou a intenzivní vinnou vůni s tóny červeného ovoce a třešní; chuť je suchá a plná s výraznými tříslovinami a zráním se stává komplexnější a harmoničtější.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 12,5 % objemových, zatímco celková kyselost má referenční hodnotu min. 4,5 g/l a max. 7,5 g/l. Minimální bezcukerný extrakt má vysokou hodnotu, 26 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*Druh „Vino“ (1) – Piemonte Brachetto*

Barva vína je rubínově červená různé intenzity, někdy narůžovělá; vůně je charakteristická s jemným muškátovým aroma a více či méně jemnými náznaky růže; chuť je jemná, aromatická, suchá až sladká.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 11 % objemových, z čehož alespoň 5 % představuje skutečný alkohol.

Minimální bezcukerný extrakt představuje 20 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	5
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*Druh „Vino“ (1) – Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito*

Barva těchto vín je rubínově červená různé intenzity, během zrání má tendenci přecházet v granátovou.

Vůně je charakteristická, intenzivní a komplexní; v případě odrůdy Barbera se tato vína vyznačují výraznými tóny zralého červeného ovoce, černých višní, ostružin a džemu; mají harmonickou a jemnou chuť, v závislosti na obsahu zbytkového cukru suchou až sladkou.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 13 % objemových, z čehož alespoň 10,5 % představuje skutečný alkohol.

Minimální bezcukerný extrakt představuje 23 g/l v případě vína Rosso Passito a 24 g/l v případě vína Barbera Passito.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*Druh „Vino“ (1) – Piemonte Rosato*

Barva tohoto vína se pohybuje od světle růžové až po třešňově červenou různé intenzity; je vinná, jemná, s příjemnými květinovými nádechy a nádechy červeného ovoce.

Chuť je svěží, suchá až polosladká a někdy živá.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 10,5 % objemových. Minimální bezcukerný extrakt 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na liter
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	

*Druh „Perlivé víno“ (8) – bílé: Piemonte Bianco, s uvedením moštové odrůdy Cortese, Chardonnay, Sauvignon, se dvěma moštovými odrůdami*

Tato vína jsou jemně perlivá se slámově žlutou barvou různé intenzity a charakteristickou vůní, která v kombinaci s relativně nízkým obsahem zbytkového cukru zvýrazňuje květinové a ovocné pocity, které jsou zvláště zřejmé v případě Piemonte Bianco a u typu se dvěma uvedenými odrůdami.

V chuti je svěží, suché až polosladké, avšak pouze v případě Bianco, se dvěma uvedenými odrůdami; v případě Piemonte Chardonnay je jemnější a harmoničtější; pěna je obecně živá a prchavá.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových se pohybuje od 10 % v případě typu Bianco, vína se dvěma uvedenými odrůdami a s odrůdou Cortese do 10,5 % v případě odrůdy Chardonnay.

Minimální bezcukerný extrakt obvykle činí 15 g/l; 17 g/l v případě Chardonnay. Minimální celková kyselost činí 4,5 g/l v případě Piemonte Bianco a v případě typu se dvěma uvedenými moštovými odrůdami, zatímco u vín získávaných z odrůd Cortese a Chardonnay dosahuje min. 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na liter
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	

*Druh „Perlivé víno“ (8) – červené: Piemonte Rosso, s uvedením moštové odrůdy Barbera, Dolcetto, Bonarda, se dvěma moštovými odrůdami*

Barva těchto vín je červená různé intenzity.

Mají vinnou a příjemnou vůni, s ovocnými tóny, které jsou výraznější a příznačnější u typů s uvedenými moštovými odrůdami; jedná se o svěží vína se zbytkovým cukrem, podle jehož obsahu se řadí mezi suchá až sladká v případě Piemonte Rosso a vín se dvěma uvedenými moštovými odrůdami; pěna je živá a prchavá.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % Minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l v případě Rosso a se dvěma moštovými odrůdami nebo Dolcetto, 21 g/l v případě vín s uvedením moštové odrůdy Barbera, 22 g/l v případě Piemonte Bonarda.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*Druh „Perlivé víno“ (8) – Piemonte Rosato*

Barva tohoto vína se pohybuje od světle růžové až po třešňově červenou různé intenzity; vůně je vinná, jemná, příjemná, někdy s výraznějšími nádechy červeného ovoce; jedná se o svěží víno, suché až polosladké, s živou a prchavou pěnou.

Minimální celkový obsah alkoholu: 10,5 % objemových. Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*Druh „Šumivé víno“ (4) – bílé: Piemonte Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, se dvěma uvedenými moštovými odrůdami*

Tato šumivá vína mají slámově žlutou barvou různé intenzity a typickou vůni moštové odrůdy s ostřejšími ovocnými tóny, pokud se získávají, byť jen částečně, z odrůdy Pinot Nero. Jsou lahodná s mírným obsahem alkoholu a se středně vysokou kyselostí, podle obsahu zbytkového cukru přírodně tvrdá (*pas dose*) až suchá (*sec*); pěna je jemná a dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu: 10,5 % objemových. Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Druh „Šumivé víno“ (4) – bílé: Piemonte s uvedením moštové odrůdy Cortese, Chardonnay, Sauvignon a se dvěma moštovými odrůdami

Tato šumivá vína mají slámově žlutou barvu s nazelenalými tóny u vín s uvedením odrůdy Cortese nebo Chardonnay; mají jemnou a výraznou vůni s výraznými ovocnými tóny různé intenzity; v chuti jsou svěží a vyvážená, vína získaná z odrůdy Chardonnay a ze dvou moštových odrůd jsou jemnější a harmoničtější a znatelně lahodnější, podle obsahu zbytkového cukru přírodně tvrdá (*pas dose*) až polosuchá (*demi-sec*). Pěna je jemná a dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu je 10,5 % objemových u šumivých vín se dvěma uvedenými odrůdami nebo s odrůdou Chardonnay, zatímco v případě Piemonte Cortese Spumante činí minimum 10 %. Minimální bezcukerný extrakt se pohybuje v rozmezí od 15 g/l v případě Cortese Spumante až po 17 g/l v případě Chardonnay nebo šumivého vína se dvěma uvedenými odrůdami.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Druh „Šumivé víno“ (4) – růžové: Piemonte Rosato a s uvedením moštové odrůdy Pinot Nero, Pinot, Chardonnay, Albarossa

Barva těchto šumivých vín je růžová různé intenzity, od světle růžové až po třeshňově červenou různé intenzity v případě typu Piemonte Rosato; mají charakteristickou, jemnou a příjemnou vůni, s ovocnými tóny, které jsou výraznější u typů s uvedenými moštovými odrůdami; jedná se o šumivá vína se zřetelnou chutí, harmonická a jemnější u typu Piemonte Rosato, v závislosti na obsahu zbytkového cukru přírodně tvrdá (*pas dose*) až suchá (*sec*); pěna je jemná a dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 10,5 % objemových.

Minimální celková kyselost je 4,5 g/l; v případě typů s uvedenou moštovou odrůdou je minimum stanoveno na 5 g/l.

Minimální bezcukerný extrakt činí 15 g/l pro typy s uvedenou moštovou odrůdou, 17 g/l pro Piemonte Rosato.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Druh „Šumivé víno“ (4) – červené: Piemonte Rosso, se dvěma uvedenými moštovými odrůdami

Tato šumivá vína mají červenou barvu různé intenzity a charakteristickou, jemnou a příjemnou vůni, s ovocným nádechem, která je typická pro moštové odrůdy používané v dané směsi; v chuti jsou harmonická a jemná, podle obsahu zbytkového cukru přírodně tvrdá (*pas dose*) až sladká (*dolce*), s jemnou a dlouhotrvající pěnou.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Druh „*Jakostní aromatické šumivé víno*“ (6) – červené: *Piemonte Brachetto*

Aromatické šumivé víno rubínově červené barvy různé intenzity, někdy nafialovělé; jeho vůně se vyznačuje charakteristickými tóny moštové odrůdy, růže a jemným muškátovým aroma;

chuť je jemná a pohybuje se od suché (*extra brut*) až po sladkou (*dolce*); pěna je jemná a dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 11 % objemových, z čehož alespoň 6 % představuje skutečný alkohol.

Minimální bezcukerný extrakt představuje 20 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	6
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Druh „*Víno ze zaschlých hroznů*“ (15) – bílé: *Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito*

Sušení hroznů vede k vínům se zlatavě žlutou barvou, s jantarovým nádechem různé intenzity, s intenzivní, charakteristickou a komplexní vůní, v níž jsou jasně rozlišitelné náznaky zralého ovoce; pokud se víno získává z hroznů odrůdy Moscato, vyznačuje se charakteristickými muškátovými tóny. Vína jsou harmonická, v chuti velmi jemná, v závislosti na obsahu zbytkového cukru suchá až sladká v případě Piemonte Bianco a aromatická, jemná a sladká v případě Piemonte Moscato.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 16 % objemových, z čehož alespoň 9 % představuje skutečný alkohol.

Minimální bezcukerný extrakt představuje 22 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na liter
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	

*Druh „Vino z přežralých hroznů“ (16) – bílá vína: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito*

Tato vína mají zlatavě žlutou barvu s jantarovým nádechem různé intenzity, s intenzivní vůní, která je typická pro přežrávání; jedná se o elegantní a komplexní, intenzivní a plná vína, která odhalují zralost ovoce a související tóny; pokud se víno získává z typicky aromatických hroznů odrůdy Moscato, vyznačuje se charakteristickými muškátovými tóny. Vína jsou harmonická, v chuti velmi jemná, s výrazným obsahem alkoholu a v závislosti na obsahu zbytkového cukru suchá až sladká v případě Piemonte Bianco; na druhé straně Piemonte Moscato je výrazně aromatictější a jemnější, obvykle sladké.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 15 % objemových, z čehož alespoň 12 % představuje skutečný alkohol.

Minimální bezcukerný extrakt: 22 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na liter
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter)	

*Druh „Vino ze zaschlých hroznů“ (15) – Piemonte Rosso Passito, Barbera Passito, Brachetto Passito*

V důsledku procesu sušení mají tato vína svá specifika, jako je rubínově červená barva různé intenzity, která má během zrání tendenci přecházet v granátovou; pokud se získávají z hroznů odrůdy Brachetto, je barva někdy nafialovělá; vůně je charakteristická, intenzivní a často velmi komplexní; pokud se víno získává z hroznů odrůdy Brachetto, vyznačuje se rovněž jemnou muškátovou a květinovou vůní suchých růží; chuť je harmonická a jemná, se zřetelným zbytkovým cukrem, v závislosti na jeho obsahu však suchá až sladká; na druhé straně Piemonte Brachetto Passito je v chuti lahodné, jemné a sladké.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 16 % objemových, z čehož alespoň 9 % představuje skutečný alkohol.

Minimální bezcukerný extrakt: 22 g/l v případě Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l v případě Piemonte Rosso Passito, 26 g/l v případě Piemonte Barbera Passito.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.



Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

Druh „Vino z přezrálých hroznů“ (16) – červená vína: Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Brachetto Passito

Tato vína mají rubínově červenou barvu různé intenzity, která má během zrání tendenci přecházet v granátovou; pokud se získávají z hroznů odrůdy Brachetto, je barva někdy nafialovělá; během procesu výroby získávají tato vína charakteristickou vůni, která je komplexní a intenzivní, s nádechy růže a muškátu v případě vín získávaných z hroznů odrůdy Brachetto. Jsou velmi příjemná, harmonická, intenzivní a plná, se zbytkovým cukrem, který je ve většině případů zřetelný, v závislosti na jeho obsahu však mohou být suchá až sladká; na druhé straně Piemonte Brachetto je příjemně sladké a aromatické.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 15 % objemových, z čehož alespoň 12 % představuje skutečný alkohol.

Minimální bezcukerný extrakt představuje 22 g/l v případě Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l v případě Piemonte Rosso Passito, 26 g/l v případě Piemonte Barbera Passito.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v popisu a v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

## 5. Enologické postupy

### a. Základní enologické postupy

ŽÁDNÉ

### b. Maximální výnosy

Piemonte Bianco a s uvedením odrůdy Cortese, včetně perlivých (Frizzante) a šumivých (Spumante)

105 hektolitrů na hektar

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

91 hektolitrů na hektar

Piemonte Rosato Spumante

91 hektolitrů na hektar

Piemonte Spumante i s uvedením odrůdy

77 hektolitrů na hektar

Piemonte Albarossa

63 hektolitrů na hektar

Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante

84 hektolitrů na hektar

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

77 hektolitrů na hektar

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

77 hektolitrů na hektar

Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon

77 hektolitrů na hektar

Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino

66,50 hektolitrů na hektar

Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante

63 hektolitrů na hektar

Piemonte Brachetto Passito

45 hektolitrů na hektar

Piemonte Bianco Passito

70 hektolitrů na hektar

Piemonte Moscato

86,25 hektolitrů na hektar

Piemonte Moscato Passito

57,50 hektolitrů na hektar

Piemonte Rosso Passito

65 hektolitrů na hektar

Piemonte Barbera Passito

60 hektolitrů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

1. Oblast produkce vín s CHOP „Piemonte“, pokud jde o 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 a Piemonte Chardonnay Pinot Spumante, zahrnuje celé území níže uvedených obcí:

Provincie Alessandria:

celé území těchto obcí: 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, Grogno, 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, Ponzzone, 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, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Vigguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpellino;

Provincie Asti:

celé území těchto obcí: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncuco 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;

Provincie Cuneo:

celé území těchto obcí: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Cornelianò 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, Leseigno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovì, Monesioglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu 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 Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somanò, Sommaria Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo;

Provincie Turín:

celé území těchto obcí: 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, Colletterto Castelnuovo, Colletterto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Lorzanzè, 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, Monteu 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;

Provincie Novara:

celé území těchto obcí: Agrate Conturbia, Barengo, 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;

Provincie Biella:

celé území těchto obcí: 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;

Provincie Verbano-Cusio-Ossola:

celé území těchto obcí: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna;

Provincie Vercelli:

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

2. Oblast pěstování hroznů, z nichž se vyrábějí vína vhodná k získání chráněného označení původu „Piemonte“, pokud jde o Piemonte Bussanello, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante nebo Piemonte Frizzante, Piemonte Cortese Spumante nebo 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 a Piemonte Bonarda Frizzante, zahrnuje celé území níže uvedených obcí:

Provincie Alessandria:

celé území těchto obcí: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Fрасata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogcardo, 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, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, 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;

Provincie Asti:

celé území těchto obcí: 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, 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;

Provincie Cuneo:

celé území těchto obcí: 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, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglia, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

3. Oblast produkce vín s označením původu „Piemonte“, pokud jde o Piemonte Freisa, zahrnuje celé území níže uvedených obcí: Provincie Alessandria:

celé území těchto obcí: 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 Vesco, 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, Ponzone, Pozzolgrosso, 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, Volpello;

Provincie Asti:

celé území těchto obcí:

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, Cassinasso, 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;

Provincie Cuneo:

celé území těchto obcí: 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, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglia, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia,

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

Provincie Turín:

celé území těchto obcí: Anzezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.

4. Oblast produkce vín s označením původu „Piemonte“, pokud jde o Piemonte Moscato a Piemonte Moscato Passito, zahrnuje celé území níže uvedených obcí:

Provincie Alessandria:

celé území těchto obcí: 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;

Provincie Asti:

celé území těchto obcí: 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;

Provincie Cuneo:

celé území těchto obcí: 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. Oblast produkce vín s označením původu „Piemonte“, pokud jde o Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante a Piemonte Brachetto Passito, zahrnuje celé území níže uvedených obcí:

Provincie Alessandria:

celé území těchto obcí: 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;

Provincie Asti:

celé území těchto obcí: 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;

Provincie Cuneo:

celé území těchto obcí: 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. Oblast produkce vín s označením původu „Piemonte“, pokud je na etiketě uvedeno „Vigneti di Montagna“ (horské vinice), zahrnuje celé území níže uvedených obcí:

Provincie Alessandria:

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

Provincie Asti:

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

Provincie Biella:

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

Provincie Cuneo:

Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Leseigno, 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;

Provincie Novara:

Nebbiuno;

Provincie Turín:

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

Provincie Verbano-Cusio-Ossola:

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

7. Oblast pěstování hroznů, z nichž se vyrábějí vína vhodná k získání chráněného označení původu „Piemonte“, pokud jde o Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante nebo Piemonte Frizzante, Piemonte Cortese Spumante nebo Piemonte Spumante s uvedením zeměpisné jednotky Marengo, zahrnuje celé území níže uvedených obcí:

Provincie Alessandria:

celé území těchto obcí: 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 Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgrosso, 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;

Provincie Asti:

celé území těchto obcí: 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;

Provincie Cuneo:

celé území těchto obcí: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliaio, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' 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 Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele, Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

8. Oblast produkce šumivých vín Piemonte Cortese nebo Piemonte Cortese Marengo nebo Piemonte Marengo s označením „Storico“:

Provincie Asti:

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

Provincie Alessandria:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Berzano di Tortona, Bistagno, Bosio, Brignano, Frascata, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Casalnoceto, Casasco, Casaleggio Borio, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cerreto Grue, Costa Vescovato, Cremolino, Denice, Francavilla Bisio, Gamalero, Gavazzana, Gavi, Grogardo, Lerma, Malvicino, Momperone, Monleale, Montegioco, Montemarzino, Paderna, Pozzol 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. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

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

## 8. Popis souvislostí

### A) Informace o zeměpisné oblasti

Oblast produkce vín s označením „Piemonte DOC“ je rozsáhlá a nachází se zejména ve střední a jižní části regionu Piemont, sahá však až k severním částem Piemontu a alpským údolím, které mají pradávno tradici produkce vína. Oblast produkce zahrnuje všechny kopcovité oblasti regionu využívané k pěstování vína, s vyloučením všech rovin nebo nízko položených oblastí.

Půda v oblasti produkce vín s CHOP „Piemonte“ je vystavena neustálé erozi v důsledku přírodních procesů nebo zemědělských činností. Vyznačuje se tím, že je obecně mělká, nedávno vytvořená nebo nepřetržitě obnovovaná erozí svahů, s proměnlivou skladbou (avšak převážně vyvážená nebo jemnější, od lehké písčité po lehkou hlinitou nebo lehkou jílovito-hlinitou), po chemické stránce se vyznačuje nízkým obsahem organické hmoty, sníženým podílem asimilovatelného fosforu a tím, že je často vápenitá.

Podnebí je kontinentální; teploty v zimě mohou být velmi nízké (nižší než 4–5 °C) a léta jsou suchá a horká s teplotami často přesahujícími 35 °C. Teplotní výkyvy během dne jsou mírné, částečně z důvodu spíše vyšších nadmořských výšek, zejména tam, kde se víno pěstuje v horách. Ročně spadne přibližně 700–900 mm srážek, soustředěných zejména koncem podzimu a na jaře.

Oblast produkce vín s CHOP „Piemonte“ má pradávnoú vinařskou tradici a existují historické důkazy značného významu, zejména od středověku. Stávající stav vinařství je však výsledkem vývoje, který nastal v devatenáctém století: při rekonstrukci vinic po napadení mšičkou révokazem bylo obnoveno piemontské vinařské dědictví a následný výzkum a pokusy umožnily přijetí nových vinařských a místních enologických technik, vše s cílem zlepšit kvalitu a propůjčit piemontskému vínu zvláštní charakteristiky hroznů a území. Lidská činnost tak doplnila přírodní faktory jak prostřednictvím znalostí získaných ohledně půdy a klimatických podmínek, tak prostřednictvím neustálé aktualizace technik zaměřených na zachování a vylepšování produktu s jedinečnými vlastnostmi.

#### Druh „Vino“ (1)

Vína vyráběná v této vinařské oblasti ukazují zvláštní povahu území, neboť na jedné straně spojují přírodní faktory, které napomáhají originálnímu výrazu potenciálu hroznů půdami a mírným kontinentálním podnebím s teplotními výkyvy, které umožňují, aby hrozny velmi dobře dozrály, a dodávají vyvážený výraz různých prvků a vůní vín. Kombinace výše popsaných přírodních a lidských faktorů a územní pokrytí vínem s CHOP „Piemonte“ umožňují dosáhnout řady druhů a typů vín s charakteristickými chemicko-fyzikálními a organoleptickými vlastnostmi (barva, vůně a chuťové vjemy). Jedná se o bílá i červená vína, šumivá vína a vína Passito, z nichž každé má charakteristický senzoričtý profil.

Bílá vína – Mírné a svěží přírodní podmínky v oblasti produkce vín s CHOP „Piemonte“ umožňují produkci bílých vín vyznačujících se slámově žlutou barvou různé intenzity a výrazně svěží vůní, dobrým množstvím extraktu a vysokou kyselostí. V chuti mohou být suchá až polosuchá v závislosti na enologických metodách. Pokud je přítomna nebo převládá odrůda Sauvignon, vína mají intenzivnější ovocnou vůni. Pokud převládá odrůda Moscato, vína mají typickou vůni připomínající bílé květy. Vína tohoto druhu mohou mít minimální celkový obsah alkoholu 10 % objemových, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 12 až 13 %. Minimální celková kyselost činí 4,5 g/l, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 5,5 až 6,5 g/l. Minimální bezcukerný extrakt činí 15 g/l, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 17 až 20 g/l.

Červená vína – Celé území je velmi vhodné pro produkci červených vín, neboť má půdy různého původu, z nichž všechny jsou však relativně neúrodné; je kopcovité a má omezené množství srážek, což zajišťuje, že hrozny dobře dozrávají, i pokud jde o fenolové složky. Vysoká úroveň odbornosti pěstitelů vína dlouho určovala odrůdy pěstované na vinicích v závislosti na jejich konkrétních potřebách. Barva vín je obecně světle červená různé intenzity s purpurovými až granátovými nádechy podle odrůdy. Vůně se vyznačují tóny červeného ovoce, někdy s mírnými nádechy bylin. Chuť se vyznačuje střední až výraznou kyselostí, ale hlavní rozdíl se týká vnímání tříslovin, které se velmi liší v závislosti na hlavní odrůdě a mohou přecházet od nepatrných tříslovin (např. Barbera) až po silné třísloviny (např. Albarossa, Freisa). Je třeba uvést, že rozdílné druhy půdy a klimatických a mikroklimatických podmínek v jednotlivých vinařských oblastech regionu Piemont znamenají, že odrůdy se mohou projevat různou mírou intenzity, se zřetelným rozdílem v konečném profilu vín. Vína tohoto druhu mohou mít minimální celkový obsah alkoholu 11 % objemových, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 12 až 13 %. Minimální celková kyselost činí 4,5 g/l, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 5 až 6 g/l. Minimální bezcukerný extrakt činí 20 g/l, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 22 až 24 g/l.

Růžová vína – Mírné a svěží přírodní podmínky oblasti produkce vín s CHOP „Piemonte“ umožňují produkci růžových vín, která se vyznačují oranžově až třešňově červenou barvou různé intenzity, s výrazně svěží vůní, dobrým množstvím extraktu a vysokou kyselostí. V chuti mohou být suchá až polosuchá v závislosti na enologických metodách.

Vína tohoto druhu mohou mít minimální celkový obsah alkoholu 10,5 % objemových, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 12 až 13 %. Minimální celková kyselost činí 4,5 g/l, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 5,5 až 6,5 g/l. Minimální bezcukerný extrakt činí 17 g/l, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 17 až 19 g/l.

#### Druhy „Šumivé víno“ (4) a „Jakostní aromatické šumivé víno“ (6)

Přírodní, půdní a klimatické podmínky, v nichž je víno s CHOP „Piemonte“ produkováno, vzhledem k velikosti oblasti umožňují, aby hrozny dostatečně dozrály a mohly produkovat šumivá vína v závislosti na nejnvhodněji zvoleném období zrání. V oblasti produkce se nejlepší podmínky pro produkci šumivých vín vyskytují v nižších nadmořských výškách a v oblastech s méně příznivou expozicí; tato vína se vyznačují mírným obsahem alkoholu, středně vysokou kyselostí a dobrou chutí, s jemnou a dlouhotrvající pěnou. Šumivá vína, ať už bílá, růžová nebo červená, se vyrábějí druhotným kvašením v autoklávech. Pokud se používají aromatické odrůdy, například Brachetto, vznikají šumivá červená vína střední intenzity, někdy s třešňově fialovým nádechem, s příjemnou chutí a různým stupněm sladkosti a charakteristickou, jemně muškátovou vůní.

Vína tohoto druhu mohou mít minimální celkový obsah alkoholu 10,5 % objemových, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 12 až 13 %. Minimální celková kyselost činí 5 g/l, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 5,5 až 6,5 g/l. Minimální bezcukerný extrakt činí 17 g/l u bílých vín a 20 g/l u červených vín; naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 17 až 20 g/l. Podle obsahu zbytkového cukru mohou být tato vína přírodně tvrdá (pas dosé), polosuchá (demi-sec) nebo sladká (například aromatická odrůda Brachetto).

#### Druh „Perlivé víno“ (8)

Přírodní, půdní a klimatické podmínky, v nichž je víno s CHOP „Piemonte“ produkováno, umožňují, aby hrozny dostatečně dozrály a mohly produkovat perlivá vína. Tento druh vína má v Piemontu dlouhou tradici a k jeho výrobě se převážně používají historické moštové odrůdy tohoto regionu. Vína se vyznačují středně vysokým obsahem alkoholu, mírnou kyselostí a dobrou chutí. Lehká perlivost v kombinaci s mírným obsahem zbytkového cukru vylepšuje vnímání ovocných tónů. Perlivá vína, ať už bílá, růžová nebo červená, se vyrábějí krátkým druhotným kvašením v autoklávech. Celé území tohoto CHOP je velmi vhodné k produkci uvedeného druhu vína.

Vína tohoto druhu mohou mít minimální celkový obsah alkoholu 10 % objemových, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 11 až 12 %. Minimální celková kyselost činí 4,5 g/l, ale naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 5,5 až 6,5 g/l. Minimální bezcukerný extrakt činí 15 g/l u bílých vín a 20 g/l u červených vín; naměřená hodnota je obvykle v rozmezí 17 až 22 g/l.

#### Druhy „Vino“ (1), „Vino ze zaschlých hroznů“ (15) a „Vino z přežralých hroznů“ (16)

Celá oblast se velmi dobře hodí k produkci vín s vysokým obsahem alkoholu, ale silnou vůni, plnou chuť a sladkost lze posílit obdobím sušení hroznů na rostlině nebo ve speciálních prostorách. Tím se koncentruje barva vína, která se stává velmi intenzivní, a mění se třísloviny, které se stávají intenzivní a plné, což vínu dodává vynikající strukturu a umožňuje jeho dlouhé uchování. Chuťové vjemy se liší v závislosti na míře vysušení. U druhu „Vino“ se sušení provádí v menší míře a vede pouze ke snížení kyselosti a k určitému zjemnění. U druhu „Vino z přežralých hroznů“ je koncentrace vyšší a je také přítomno znatelné množství zbytkového cukru. U druhu „Vino ze zaschlých hroznů“ je obsah alkoholu velmi vysoký, zbytkový cukr znatelný a třísloviny výrazně zjemněny.

Pokud se používají aromatické odrůdy, jsou velmi posíleny charakteristické vůně.

Vína Piemonte Rosso Passito mohou mít minimální celkový obsah alkoholu 16 % (z čehož nejméně 9 % musí být skutečný alkohol) u druhu „Vino ze zaschlých hroznů“, 15 % (z čehož nejméně 12 % musí být skutečný alkohol) u druhu „Vino z přežralých hroznů“ a 13 % (z čehož nejméně 10,5 % musí být skutečný alkohol) u druhu „Vino“. Minimální celková kyselost je 4,5 g/l. Minimální bezcukerný extrakt: 25 g/l u vín Passito ze zaschlých hroznů a z přežralých hroznů; 23 g/l u vín Passito druhu „Vino“.

Vína Piemonte Bianco Passito mohou mít minimální celkový obsah alkoholu 16 % (z čehož nejméně 9 % musí být skutečný alkohol) u druhu „Vino ze zaschlých hroznů“, 15 % (z čehož nejméně 12 % musí být skutečný alkohol) u druhu „Vino z přežralých hroznů“ a 13 % (z čehož nejméně 10,5 % musí být skutečný alkohol) u druhu „Vino“. Minimální celková kyselost je 4,5 g/l. Minimální bezcukerný extrakt: 22 g/l u vín Passito ze zaschlých hroznů a z přežralých hroznů; 20 g/l u vín Passito druhu „Vino“.

Vína Piemonte Barbera Passito mohou mít minimální celkový obsah alkoholu 16 % (z čehož nejméně 9 % musí být skutečný alkohol) u druhu „Vino ze zaschlých hroznů“, 15 % (z čehož nejméně 12 % musí být skutečný alkohol) u druhu „Vino z přežralých hroznů“ a 13 % (z čehož nejméně 10,5 % musí být skutečný alkohol) u druhu „Vino“. Minimální celková kyselost je 4,5 g/l. Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l u vín Passito ze zaschlých hroznů a z přežralých hroznů; 24 g/l u vín Passito druhu „Vino“.

Zeměpisné podmínky oblasti CHOP jsou při produkci vín Passito velmi důležité. Je třeba nejen zajistit, aby hrozny byly dokonalé zralé, ale jsou také nutné ideální podmínky pro sušení hroznů ve speciálních prostorách, konkrétně nízká vlhkost, velké výkyvy teploty a vhodné větrání. Na podzim se horské a podhorské oblasti produkce vín s CHOP „Piemonte“ vyznačují velkým kolísáním teploty mezi dnem a nocí a podhůří je sluncem zahříváno více než nížiny, což vede k přirozené cirkulaci vzduchu za soumraku; tento jev je dobře známý a prokázáný absencí mlhy, která se v údolí řeky Pád v daném období objevuje často.

## 9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

*Použití názvu „Vigneti di Montagna“*

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vinná réva, která má být použita k produkci vín se specifickým označením „Vigneti di Montagna“ na etiketách, se musí nacházet v nadmořské výšce v průměru alespoň 500 m n. m. a musí splňovat přinejmenším jednu z těchto podmínek:

- průměrný sklon alespoň 30 %,
- vinice v terasách.

*Použití doplňkové zeměpisné jednotky Marengo*

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Doplňkovou zeměpisnou jednotku Marengo je možné uvádět na vínech s CHOP „Piemonte“ typů Piemonte Cortese Frizzante a Piemonte Cortese Spumante vyrobených v nejmenší části oblasti produkce s CHOP přesně popsané v oddíle 1.6 tohoto jednotného dokumentu.

*Použití označení „Storico“*

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označení „Storico“ je vyhrazeno šumivým vínům Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Marengo nebo Piemonte Marengo vyrobeným z hroznů odrůdy Cortese pocházejících z vinic v nejstarší části oblasti produkce rozkládající se na správním území obcí uvedených v oddíle 1.6 tohoto jednotného dokumentu.

*Označování*

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

U typů Piemonte Brachetto a Piemonte Moscato se musí povinně uvádět obsah cukru s použitím výrazů uvedených v platných právních předpisech; tyto výrazy musí být uvedeny v každém zorném poli, kde se nachází označení, a to písmem o velikosti nejméně 3 mm.

### Odkaz na specifikaci produktu

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

---



ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)  
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



**Úřad pro publikace Evropské unie**  
2985 Lucemburk  
LUCEMBURSKO

CS