

# Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

# C 91



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

## Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

63ο έτος  
20 Μαρτίου 2020

### Περιεχόμενα

#### II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

##### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 91/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση, (Υπόθεση M.9717 — Bergé/Mitsubishi Corporation/Bergé Auto/JV) <sup>(1)</sup> ..... 1

##### Ενιαίο Συμβούλιο Εξυγίανσης

2020/C 91/02 Ανακοίνωση σχετικά με την απόφαση του Ενιαίου Συμβουλίου Εξυγίανσης της 17 Μαρτίου 2020 για το αν πρέπει να χορηγηθεί αποζημίωση στους μετόχους και τους πιστωτές σε σχέση με τις δράσεις εξυγίανσης που έχουν πραγματοποιηθεί για την Banco Popular Español SA (SRB/EES/2020/52) (η «απόφαση») ..... 2

#### IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

##### Συμβούλιο

2020/C 91/03 Ανακοίνωση υπόψη των προσώπων έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/172/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου, όπως τροποποιήθηκε από την απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2020/418 του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 270/2011 του Συμβουλίου όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2020/416 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στην Αίγυπτο ..... 4

2020/C 91/04 Ανακοίνωση υπόψη των υποκειμένων δεδομένων, έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/172/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 270/2011 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στην Αίγυπτο ..... 5

# EL

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2020/C 91/05	Ισοτιμίες του ευρώ — 19 Μαρτίου 2020 .....	6
--------------	--	---

---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2020/C 91/06	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.9592 – FREUDENBERG/LOW & BONAR) <sup>(1)</sup> .....	7
--------------	---	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2020/C 91/07	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής .....	9
--------------	--	---

---

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ  
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση M.9717 — Bergé/Mitsubishi Corporation/Bergé Auto/JV)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 91/01)

Στις 13 Μαρτίου 2020, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32020M9717. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

## ΕΝΙΑΙΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΕΞΥΓΙΑΝΣΗΣ

**Ανακοίνωση σχετικά με την απόφαση του Ενιαίου Συμβουλίου Εξυγίανσης της 17 Μαρτίου 2020 για το αν πρέπει να χορηγηθεί αποζημίωση στους μετόχους και τους πιστωτές σε σχέση με τις δράσεις εξυγίανσης που έχουν πραγματοποιηθεί για την Banco Popular Español SA (SRB/EES/2020/52) (η «απόφαση»)**

(2020/C 91/02)

Με την παρούσα απόφαση, το Ενιαίο Συμβούλιο Εξυγίανσης αποφαινεται ότι οι μέτοχοι και οι πιστωτές για τους οποίους έχουν πραγματοποιηθεί οι δράσεις εξυγίανσης για την Banco Popular Español SA («θιγόμενοι μέτοχοι και πιστωτές») δεν δικαιούνται αποζημίωση σύμφωνα με το άρθρο 76 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 806/2014 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

### Περίληψη της απόφασης του Ενιαίου Συμβουλίου Εξυγίανσης (SRB)

Στις 7 Ιουνίου 2017, το Ενιαίο Συμβούλιο Εξυγίανσης («SRB») εξέδωσε απόφαση σχετικά με την έγκριση καθεστώτος εξυγίανσης για την Banco Popular Español SA («το ίδρυμα») <sup>(2)</sup>, η οποία εγκρίθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή <sup>(3)</sup>. Σύμφωνα με τα άρθρα 5 και 6 της εν λόγω απόφασης, η δράση εξυγίανσης για το ίδρυμα συνίστατο στην εφαρμογή του εργαλείου πώλησης επιχειρηματικών δραστηριοτήτων για τη μεταβίβαση των μετοχών του ιδρύματος στην Banco Santander SA (βάσει του άρθρου 24 παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 806/2014), μετά την άσκηση της εξουσίας απομείωσης και μετατροπής των κεφαλαιακών μέσων του ιδρύματος (βάσει του άρθρου 21 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 806/2014).

Μετά την υλοποίηση της δράσης εξυγίανσης από την FROB, σύμφωνα με το άρθρο 20 παράγραφοι 16 και 17 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 806/2014 και το άρθρο 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2018/344 της Επιτροπής <sup>(4)</sup>, το SRB έπρεπε να διασφαλίσει τη διενέργεια αποτίμησης από ανεξάρτητο εκτιμητή προκειμένου να αξιολογηθεί κατά πόσον οι θιγόμενοι μέτοχοι και πιστωτές θα ετύχχαναν καλύτερης μεταχείρισης αν το ίδρυμα είχε υπαχθεί σε κανονικές διαδικασίες αφερεγγυότητας («Αποτίμηση της διαφοράς ως προς τη μεταχείριση» ή «Αποτίμηση 3»).

Η Deloitte Réviseurs d'Entreprises («Deloitte») <sup>(5)</sup> ήταν ο ανεξάρτητος εκτιμητής που προσλήφθηκε για να διενεργήσει τις απαιτούμενες αποτιμήσεις στο πλαίσιο της εξυγίανσης του ιδρύματος. Στις 14 Ιουνίου 2018 <sup>(6)</sup>, το SRB έλαβε ταχυσυνομοτικά την τελική έκθεση της Deloitte για την αποτίμηση της διαφοράς ως προς τη μεταχείριση αναφορικά με την εξυγίανση του ιδρύματος («έκθεση αποτίμησης 3»), η οποία επισυνάπτεται στην απόφαση ως παράρτημα 1. Από την έκθεση αποτίμησης 3 προκύπτει ότι δεν υπάρχει διαφορά μεταξύ της πραγματικής μεταχείρισης των θιγόμενων μετόχων και πιστωτών και της μεταχείρισης της οποίας θα ετύχχαναν εάν το ίδρυμα είχε υπαχθεί σε κανονική διαδικασία αφερεγγυότητας κατά την ημερομηνία της εξυγίανσης.

<sup>(1)</sup> Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 806/2014 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Ιουλίου 2014, περί θεσπίσεως ενιαίων κανόνων και διαδικασιών για την εξυγίανση πιστωτικών ιδρυμάτων και ορισμένων επιχειρήσεων επενδύσεων στο πλαίσιο ενός Ενιαίου Μηχανισμού Εξυγίανσης και ενός Ενιαίου Ταμείου Εξυγίανσης και τροποποίησης του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1093/2010, (ΕΕ L 225 της 30.7.2014, σ. 1).

<sup>(2)</sup> SRB/EES/2017/08, (ΕΕ C 222 της 11.7.2017, σ. 3).

<sup>(3)</sup> Απόφαση (ΕΕ) 2017/1246 της Επιτροπής, της 7 Ιουνίου 2017, για την αποδοχή του καθεστώτος εξυγίανσης για την Banco Popular Español S.A. (ΕΕ L 178 της 11.7.2017, σ. 15).

<sup>(4)</sup> Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2018/344 της Επιτροπής, της 14ης Νοεμβρίου 2017, για τη συμπλήρωση της οδηγίας 2014/59/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ρυθμιστικά τεχνικά πρότυπα που προσδιορίζουν τα κριτήρια σχετικά με τις μεθοδολογίες για την αποτίμηση της διαφοράς ως προς τη μεταχείριση κατά την εξυγίανση (ΕΕ L 67 της 9.3.2018, σ. 3).

<sup>(5)</sup> Σύμφωνα με τη σχετική ειδική σύμβαση, η Deloitte προσέλαβε προσωπικό από τα γραφεία της στο Βέλγιο, την Ισπανία και το Ηνωμένο Βασίλειο.

<sup>(6)</sup> Η συνημμένη έκθεση αποτίμησης 3 αντικατοπτρίζει τις αλλαγές που έγιναν στην προσθήκη της Deloitte, στην οποία διορθώνονται μόνο λάθη εκ παραδρομής, όπως αυτή παρελήφθη από το SRB μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στις 31 Ιουλίου 2018.

Με βάση τα ανωτέρω, με κοινοποίησή του στις 2 Αυγούστου 2018 (\*) (η «κοινοποίηση»), το SRB αποφάσισε σε προκαταρκτική βάση ότι δεν υποχρεούτο να καταβάλει αποζημίωση στους θιγόμενους μετόχους και πιστωτές σύμφωνα με το άρθρο 76 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 806/2014.

Επιπλέον, για να είναι το SRB σε θέση να λάβει την τελική του απόφαση σχετικά με το αν έπρεπε να χορηγηθεί αποζημίωση, i) κάλεσε, μέσω της κοινοποίησης, τους θιγόμενους μετόχους και πιστωτές να εκφράσουν το ενδιαφέρον τους για την άσκηση του δικαιώματος ακρόασης (φάση εγγραφής), και ii) σε μεταγενέστερο στάδιο, κάλεσε τους θιγόμενους μετόχους και πιστωτές που εξέφρασαν το σχετικό ενδιαφέρον και των οποίων το καθεστώς έχει ελεγχθεί από το SRB, να υποβάλουν τις παρατηρήσεις τους σχετικά με την προκαταρκτική απόφαση του SRB και το σκεπτικό της που παρατίθενται στην κοινοποίηση (φάση διαβούλευσης).

Στο τέλος της φάσης διαβούλευσης, δεδομένου ότι οι θιγόμενοι μέτοχοι και πιστωτές έθεσαν ορισμένα ζητήματα που δεν σχετίζονταν με την προκαταρκτική απόφαση του SRB και το σκεπτικό της, που παρατίθεντο στην κοινοποίηση, το SRB εξέτασε πρώτα τη συνάφεια των εν λόγω παρατηρήσεων. Στη συνέχεια, το SRB συγκέντρωσε όλες τις συναφείς παρατηρήσεις, λαμβάνοντας υπόψη το γεγονός ότι οι θιγόμενοι μέτοχοι και πιστωτές υπέβαλαν πανομοιότυπες ή παρόμοιες παρατηρήσεις. Το SRB εξέτασε προσεκτικά τις συναφείς παρατηρήσεις που σχετίζονταν με την προκαταρκτική του απόφαση αλλά όχι με την έκθεση αποτίμησης 3. Όσον αφορά τις συναφείς παρατηρήσεις που σχετίζονταν με την έκθεση αποτίμησης 3, το SRB, προκειμένου να αποφασίσει σχετικά με το κατά πόσο οι εν λόγω παρατηρήσεις θα μπορούσαν να έχουν αντίκτυπο στην προκαταρκτική του απόφαση, ζήτησε από την Deloitte, υπό την ιδιότητά της ως ανεξάρτητου εκτιμητή, να του διαβιβάσει έγγραφο στο οποίο θα παρείχε την ανεξάρτητη αξιολόγησή της αναφορικά με τις εν λόγω παρατηρήσεις καθώς και να εξετάσει κατά πόσον η έκθεση αποτίμησης 3 θα εξακολουθούσε να είναι έγκυρη με βάση τις παρατηρήσεις αυτές.

Στις 18 Δεκεμβρίου 2019, η Deloitte διαβίβασε στο SRB την αξιολόγησή της («διευκρινιστικό έγγραφο»), η οποία επισυνάπτεται στην απόφαση ως παράρτημα II. Στο διευκρινιστικό έγγραφο, κατόπιν εξέτασης των παρατηρήσεων των θιγόμενων μετόχων και πιστωτών που σχετίζονται με την έκθεση αποτίμησης 3 και που διαβιβάστηκαν από το SRB στην Deloitte, η Deloitte διαβεβαίωσε ότι τόσο η στρατηγική όσο και τα διάφορα υποθετικά σενάρια εκκαθάρισης που περιγράφονται λεπτομερώς στην έκθεση αποτίμησης 3, καθώς και οι μεθοδολογίες και οι αναλύσεις που χρησιμοποιήθηκαν σε αυτήν, εξακολουθούν να παραμένουν έγκυρες.

Με βάση την αξιολόγηση των σχετικών παρατηρήσεων που υποβλήθηκαν κατά τη διαδικασία ακρόασης αναφορικά με την ανεξαρτησία της Deloitte, το SRB θεωρεί ότι, κατά την εκτέλεση των καθηκόντων που σχετίζονται με την έκθεση αποτίμησης 3, η Deloitte ενήργησε ως ανεξάρτητος εκτιμητής, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του άρθρου 20 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 806/2014 και του κεφαλαίου IV του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2016/1075 της Επιτροπής (\*\*).

Επιπλέον, αφού έλαβε υπόψη την έκθεση αποτίμησης 3 και το διευκρινιστικό έγγραφο, το SRB θεωρεί ότι η έκθεση αποτίμησης 3 αποτελεί κατάλληλη βάση για την έκδοση της απόφασής του. Ως εκ τούτου, το SRB καταλήγει στο συμπέρασμα ότι δεν υπάρχει διαφορά μεταξύ της πραγματικής μεταχείρισης των θιγόμενων μετόχων και πιστωτών και της μεταχείρισης της οποίας θα ετύγχαναν εάν το ίδρυμα είχε εκκαθαριστεί υπό κανονικές διαδικασίες αφερεγγυότητας κατά την ημερομηνία της εξυγίανσης.

Συνεπώς, με την παρούσα, το SRB αποφαινεται ότι οι θιγόμενοι μέτοχοι και πιστωτές δεν δικαιούνται αποζημίωση από το Ενιαίο Ταμείο Εξυγίανσης σύμφωνα με το άρθρο 76 παράγραφος 1 στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 806/2014.

Η απόφαση απευθύνεται στην FROB, υπό την ιδιότητά της ως εθνικής αρχής εξυγίανσης.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την απόφαση του SRB και τα παραρτήματά της, δηλαδή την έκθεση αποτίμησης 3 (παράρτημα I) και το διευκρινιστικό έγγραφο (παράρτημα II), διατίθενται στον επίσημο δικτυακό τόπο του SRB: <https://srb.europa.eu/en/content/banco-popular>

(\*) Κοινοποίηση του Ενιαίου Συμβουλίου Εξυγίανσης της 2ας Αυγούστου 2018 σχετικά με την προκαταρκτική απόφαση για το αν πρέπει να χορηγηθεί αποζημίωση στους μετόχους και τους πιστωτές σε σχέση με τις δράσεις εξυγίανσης που έχουν πραγματοποιηθεί για την Banco Popular Español SA και την έναρξη της διαδικασίας ακρόασης (SRB/EES/2018/) (ΕΕ C 277 I της 7.8.2018, σ. 1).

(\*\*) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2016/1075 της Επιτροπής, της 23ης Μαρτίου 2016 για τη συμπλήρωση της οδηγίας 2014/59/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα ρυθμιστικά τεχνικά πρότυπα για τον καθορισμό του περιεχομένου των σχεδίων ανάκαμψης, των σχεδίων εξυγίανσης και των σχεδίων εξυγίανσης ομίλων, των ελάχιστων κριτηρίων που πρέπει να αξιολογεί η αρμόδια αρχή όσον αφορά τα σχέδια ανάκαμψης και τα σχέδια ανάκαμψης ομίλων, των προϋποθέσεων για τη χρηματοπιστωτική στήριξη ομίλου, των απαιτήσεων για τους ανεξάρτητους εκτιμητές, της συμβατικής αναγνώρισης των εξουσιών απομείωσης και μετατροπής, των διαδικασιών και του περιεχομένου των απαιτήσεων κοινοποίησης και της ειδοποίησης αναστολής, καθώς και του τρόπου λειτουργίας των σωμάτων εξυγίανσης (ΕΕ L 184 της 8.7.2016, σ. 1).

## IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ  
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

**Ανακοίνωση υπόψη των προσώπων έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/172/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου, όπως τροποποιήθηκε από την απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2020/418 του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 270/2011 του Συμβουλίου όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2020/416 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στην Αίγυπτο**

(2020/C 91/03)

Οι ακόλουθες πληροφορίες τίθενται υπόψη των προσώπων που περιλαμβάνονται στο παράρτημα της απόφασης 2011/172/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> και στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 270/2011 του Συμβουλίου <sup>(2)</sup> για περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στην Αίγυπτο.

Το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης αποφάσισε ότι τα πρόσωπα που περιλαμβάνονται στα προαναφερόμενα παραρτήματα θα πρέπει να εξακολουθήσουν να περιλαμβάνονται στους καταλόγους προσώπων, οντοτήτων και φορέων που υπόκεινται στα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/172/ΚΕΠΠΑ και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 270/2011.

Επισημαίνεται στους ενδιαφερομένους ότι έχουν τη δυνατότητα να υποβάλουν αίτηση στις αρμόδιες αρχές του οικείου κράτους μέλους ή των οικείων κρατών μελών, όπως αναφέρονται στους ιστοχώρους του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 270/2011, προκειμένου να τους επιτραπεί η χρήση δεσμευμένων κεφαλαίων για την κάλυψη βασικών αναγκών ή την εκτέλεση συγκεκριμένων πληρωμών (βλέπε άρθρο 4 του κανονισμού).

Οι ενδιαφερόμενοι δύνανται να υποβάλουν στο Συμβούλιο αίτηση επανεξέτασης της απόφασης για την καταχώρισή τους στους προαναφερόμενους καταλόγους, μαζί με τα σχετικά δικαιολογητικά έγγραφα. Η αίτηση και τα έγγραφα πρέπει να υποβληθούν πριν από την 1η Νοεμβρίου 2020 στην ακόλουθη διεύθυνση:

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

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

Εφιστάται επίσης η προσοχή των ενδιαφερομένων στη δυνατότητα προσβολής της απόφασης του Συμβουλίου ενώπιον του Γενικού Δικαστηρίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 275 παράγραφος 2 και στο άρθρο 263 παράγραφοι 4 και 6 της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 76 της 22.3.2011, σ. 63.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 76 της 22.3.2011, σ. 4.

**Ανακοίνωση υπόψη των υποκειμένων δεδομένων, έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/172/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 270/2011 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στην Αίγυπτο**

(2020/C 91/04)

Εφιστάται η προσοχή των υποκειμένων των δεδομένων στις παρακάτω πληροφορίες σύμφωνα με το άρθρο 16 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2018/1725 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η νομική βάση για την επεξεργασία αυτή είναι η απόφαση 2011/172/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου <sup>(2)</sup>, όπως τροποποιήθηκε από την απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2020/418 του Συμβουλίου <sup>(3)</sup> και τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 270/2011 του Συμβουλίου <sup>(4)</sup>, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2020/416 του Συμβουλίου <sup>(5)</sup>.

Υπεύθυνος επεξεργασίας της εν λόγω επεξεργασίας είναι το τμήμα RELEX.1.C στη Γενική Διεύθυνση Εξωτερικών Υποθέσεων, Διεύρυνσης και Πολιτικής Προστασίας - RELEX της Γενικής Γραμματείας του Συμβουλίου (ΓΓΣ), με το οποίο μπορεί κανείς να επικοινωνήσει στην ακόλουθη διεύθυνση:

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

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

Μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον υπεύθυνο προστασίας δεδομένων της ΓΓΣ στη διεύθυνση:

Υπεύθυνος προστασίας δεδομένων

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

Σκοπός της επεξεργασίας είναι η κατάρτιση και η ενημέρωση του καταλόγου προσώπων τα οποία υπόκεινται σε περιοριστικά μέτρα σύμφωνα με την απόφαση 2011/172/ΚΕΠΠΑ, όπως τροποποιήθηκε από την απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2020/418, και τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 270/2011, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2020/416.

Υποκείμενα των δεδομένων είναι τα φυσικά πρόσωπα που πληρούν τα κριτήρια καταχώρισης που ορίζονται στην απόφαση 2011/172/ΚΕΠΠΑ και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 270/2011.

Τα προσωπικά δεδομένα που συλλέγονται περιλαμβάνουν δεδομένα αναγκαία για τη σωστή ταυτοποίηση του ενδιαφερόμενου προσώπου, το σκεπτικό και άλλα τυχόν σχετικά στοιχεία.

Τα προσωπικά δεδομένα που συλλέγονται μπορούν να τεθούν, εάν χρειαστεί, στη διάθεση της Ευρωπαϊκής Υπηρεσίας Εξωτερικής Δράσης και της Επιτροπής.

Με την επιφύλαξη των περιορισμών δυνάμει του άρθρου 25 του κανονισμού (ΕΕ) 2018/1725, η άσκηση των δικαιωμάτων των υποκειμένων των δεδομένων, όπως του δικαιώματος πρόσβασης, καθώς και των δικαιωμάτων διόρθωσης ή ένστασης θα διεκπεραιωθούν σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2018/1725.

Τα προσωπικά δεδομένα θα φυλάσσονται για πέντε έτη από τη στιγμή που το υποκείμενο των δεδομένων διαγράφεται από τον κατάλογο των προσώπων που υπόκεινται στα περιοριστικά μέτρα ή που εκπνέει η ισχύς του μέτρου ή όσο διαρκούν οι δικαστικές διαδικασίες σε περίπτωση που έχουν ξεκινήσει.

Με την επιφύλαξη τυχόν δικαστικής, διοικητικής ή μη δικαστικής προσφυγής, τα υποκείμενα των δεδομένων δύνανται να υποβάλουν καταγγελία στον Ευρωπαϊκό Επόπτη Προστασίας Δεδομένων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2018/1725 ([edps@edps.europa.eu](mailto:edps@edps.europa.eu)).

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 295 της 21.11.2018, σ. 39.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 76 της 22.3.2011, σ. 63.

<sup>(3)</sup> ΕΕ L 86 της 20.3.2020, σ. 12.

<sup>(4)</sup> ΕΕ L 76 της 22.3.2011, σ. 4.

<sup>(5)</sup> ΕΕ L 86 της 20.3.2020, σ. 4.

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

19 Μαρτίου 2020

(2020/C 91/05)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0801	CAD	δολάριο Καναδά	1,5623
JPY	ιαπωνικό γιεν	118,63	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,3849
DKK	δανική κορόνα	7,4731	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,8903
GBP	λίρα στερλίνα	0,92985	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5643
SEK	σουηδική κορόνα	11,1523	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 364,14
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0535	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	18,6800
ISK	ισλανδική κορόνα	152,20	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,6849
NOK	νορβηγική κορόνα	12,3165	HRK	κροατική κούνα	7,6080
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	17 187,09
CZK	τσεχική κορόνα	27,606	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,7686
HUF	ουγγρικό φιορίνι	356,06	PHP	πέσο Φιλιππινών	55,593
PLN	πολωνικό ζλότι	4,5604	RUB	ρωσικό ρούβλι	86,9346
RON	ρουμανικό λέου	4,8445	THB	ταϊλανδικό μπατ	35,076
TRY	τουρκική λίρα	7,0625	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,6037
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,8635	MXN	πέσο Μεξικού	26,2955
			INR	ινδική ρουπία	81,1400

(<sup>1</sup>) Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.



## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης  
(Υπόθεση M.9592 – FREUDENBERG/LOW & BONAR)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 91/06)

1. Στις 10 Μαρτίου 2020, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 και έπειτα από παραπομπή σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Freudenberg & Co. KG, («Freudenberg», Γερμανία)
- Low & Bonar PLC, («Low & Bonar», Ηνωμένο Βασίλειο),

Η Freudenberg αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της Low & Bonar.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με δημόσια προσφορά που ανακοινώθηκε στις 20 Σεπτεμβρίου 2019.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- Freudenberg: ανάπτυξη, κατασκευή και πώληση ευρέος φάσματος προϊόντων, μεταξύ των οποίων συγκαταλέγονται σφραγίδες και μη υφασμένα υφάσματα, ιατρικά εξαρτήματα, προϊόντα ελέγχου κραδασμών, φίλτρα, χημικά προϊόντα ειδικών χρήσεων, προϊόντα οικιακής χρήσης, λιπαντικά, επιχρίσματα, καθώς και υπηρεσίες καθαρισμού, στέγες, μόνωση και σύνθετα υλικά.
- Low & Bonar: παραγωγή και προμήθεια μη υφασμένων υφασμάτων, τριδιάστατων πολυμερικών δομών και επιχρισμένων τεχνικών κλωστούφαντουργικών ειδών.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

Υπόθεση M.9592 – FREUDENBERG/LOW & BONAR

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

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

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής**

(2020/C 91/07)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (\*).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«PIEMONTE»

**Αριθμός αναφοράς: PDO-IT-A1224-AM03**

**Ημερομηνία της κοινοποίησης: 26/11/2019**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

## 1. Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

*Περιγραφή και αιτιολόγηση*

*Περιγραφή*

Οι ποικιλίες λευκών σταφυλιών Bussanello, Viognier και Riesling και οι ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών Cabernet, Cabernet Franc, Carmenère και Croatina προστίθενται στις κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου προκειμένου να καταστεί δυνατή η παραγωγή νέων μονοποικιλιακών τύπων.

*Αιτιολόγηση*

Το σκεπτικό ήταν η όσο το δυνατόν μεγαλύτερη αξιοποίηση των εν λόγω ποικιλιών σταφυλιών εντός των ισχυουσών κατηγοριών. Οι ποικιλίες είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια Piemonte και, ως εκ τούτου, χρησιμοποιούνται ήδη στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου για λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους είτε ως κύριες ποικιλίες είτε ως δευτερεύουσες ποικιλίες σε ποσοστό έως 40 %. Από τον εκτεταμένο πειραματισμό και τις διεξοδικές δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις τα τελευταία έτη έχουν προκύψει θετικές ενδείξεις όσον αφορά τη διαφοροποίηση της ποικιλιακής σύνθεσης, με στόχο την πλήρη αξιοποίηση της τεράστιας αμπελοοινικής κληρονομιάς της περιφέρειας Piemonte. Η οινοποίηση στις εκμεταλλεύσεις έχει καταδείξει την απόλυτη συμβατότητα των διάφορων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που εισάγονται. Οι εν λόγω ποικιλίες αμπέλου διευρύνουν περαιτέρω το εύρος των εμπορεύσιμων προϊόντων, καθώς θα χρησιμοποιηθούν στην παραγωγή τόσο μονοποικιλιακών όσο και διποικιλιακών τύπων και θα συνδυαστούν με τις άλλες κύριες ποικιλίες αμπέλου που καλύπτονται ήδη.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 1.7 του ενιαίου εγγράφου και τα άρθρα 1 και 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

(\* ) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

## 2. Οινοποιησιμες ποικιλίες αμπέλου – Συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου

### Περιγραφή και αιτιολόγηση

#### Περιγραφή

- α) Στο πλαίσιο των δευτερευουσών ποικιλιών που μπορούν να αποτελούν έως το 40 % των λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών οίνων «Piemonte», καταργείται η απαίτηση χρήσης μόνο ποικιλιών σταφυλιών ιδίου χρώματος και αίρεται η απαγόρευση της χρήσης των αρωματικών ποικιλιών Moscato για τον λευκό οίνο και των ποικιλιών Malvasia για τον ερυθρό και των ερυθρωπό οίνο.
- β) Οι ποικιλίες Cortese και Chardonnay προστίθενται στον κατάλογο των κύριων οινοποιησίμων ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στον συνδυασμό των ποικιλιών για τον ερυθρωπό τύπο «Piemonte».
- γ) Ο συνδυασμός των κύριων οινοποιησίμων ποικιλιών αμπέλου για τον αφρώδη τύπο «Piemonte» διευρύνεται, με την εισαγωγή των αυτόχθονων ποικιλιών Cortese, Erbaluce και Favorita, επιπλέον των ποικιλιών Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio και Pinot Nero. Το υπόλοιπο, σε ποσοστό έως 40 %, μπορεί να αποτελείται από άλλες ποικιλίες αμπέλου οι οποίες είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια Piemonte.

#### Αιτιολόγηση

- α) Από τις διεξοδικές δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις τα τελευταία έτη έχουν προκύψει θετικές ενδείξεις όσον αφορά τη διαφοροποίηση της ποικιλιακής σύνθεσης, με στόχο την πλήρη αξιοποίηση της τεράστιας αμπελοοικονομικής κληρονομιάς της περιφέρειας Piemonte. Η οινοποίηση στις εκμεταλλεύσεις έχει καταδείξει την απόλυτη συμβατότητα των διαφόρων οινοποιησίμων ποικιλιών αμπέλου που εισάγονται.
- β) Η κατάργηση της απαίτησης χρήσης μόνο ποικιλιών σταφυλιών ιδίου χρώματος κατέστησε δυνατή την προσθήκη των ποικιλιών Cortese και Chardonnay, οι οποίες καλλιεργούνται ευρέως στην περιοχή της ΠΟΠ «Piemonte», στις ποικιλίες που μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων.
- γ) Η παράγραφος 6 λαμβάνει νέα αριθμηση ως παράγραφος 7. Αιτιολόγηση: Υπό το πρίσμα των αποτελεσμάτων των πειραμάτων που διεξήχθησαν με τη χρήση συνδυασμών σταφυλιών, η διεύρυνση της ποικιλιακής σύνθεσης του αφρώδους οίνου «Piemonte» θα παράσχει τη δυνατότητα στους παραγωγούς να χρησιμοποιήσουν και να εκπροσωπήσουν με τον βέλτιστο δυνατό τρόπο τις ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνται στην ευρεία περιφέρεια Piemonte. Επιπλέον, η δυνατότητα χρήσης και άλλων ποικιλιών σταφυλιών στην παραγωγή των αφρώδων οίνων «Piemonte» επεκτείνει το εύρος των εμπορεύσιμων αφρώδων οίνων, τόσο από άποψη ποσότητας όσο και ποιότητας.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 1.7 του ενιαίου εγγράφου και τα άρθρα 1 και 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 3. Κύριες οινοποιησιμες ποικιλίες αμπέλου – Συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου για διποικιλιακούς τύπους

### Περιγραφή και αιτιολόγηση

Περιγραφή: Για μεγαλύτερη ποικιλία στην παραγωγή των οίνων «Piemonte» με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες σταφυλιών, προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες λευκών σταφυλιών: Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Riesling Italic, Riesling Renano, Viognier, καθώς και η ποικιλία Pinot Nero (που υποβάλλεται σε λευκή οινοποίηση), καθώς και οι ακόλουθες ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών: Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet Franc, Carmenère, Croatina και Nebbiolo.

Αιτιολόγηση: Έπειτα από μια μακρά περίοδο πειραματισμού, ο αριθμός των ποικιλιών σταφυλιών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν, σε διάφορους συνδυασμούς, για την παραγωγή οίνων που εμπίπτουν στις ήδη προβλεπόμενες κατηγορίες με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες σταφυλιών έχει αυξηθεί. Οι νέες ποικιλίες αμπέλου είτε είναι νεοεισαχθείσες είτε συμπεριλαμβάνονται ήδη στον συνδυασμό των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στους λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους ή σε μονοποικιλιακούς οίνους. Η εμπειρογνώσια και οι δεξιότητες των παραγωγών στην ανάμιξη των ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται στους αμπελώνες τους δίνει τη δυνατότητα να αξιοποιήσουν τα προϊόντα αυτά στον μέγιστο βαθμό και να επεκτείνουν το εύρος των εν λόγω τύπων, ανταποκρινόμενοι στις προτιμήσεις των καταναλωτών, στους οποίους παρέχονται ακριβείς πληροφορίες σχετικά με την ποικιλιακή σύνθεση των οίνων.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 1.7 του ενιαίου εγγράφου και τα άρθρα 1 και 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 4. Περιοχή παραγωγής

### Περιγραφή και αιτιολόγηση

#### Περιγραφή

- α) Οι περιοχές παραγωγής που ορίζονται ήδη στο άρθρο 3 παράγραφοι 1 και 2 των ισχυουσών προδιαγραφών επικαιροποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν οι σχετικές περιοχές στις οποίες καλλιεργούνται τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των νεοεισαχθέντων τύπων οίνου.

Στην παράγραφο 1 προστίθενται αναφορές στους τύπους «Piemonte» Cabernet, «Piemonte» Cabernet Franc, «Piemonte» Riesling, «Piemonte» Viognier και «Piemonte» Pinot Grigio.

Στην παράγραφο 2 προστίθενται αναφορές στους τύπους «Piemonte» Bussanello, «Piemonte» Albarossa Spumante Rosato και «Piemonte» Croatina, καθώς και αναφορά στην πρόσθετη γεωγραφική ενότητα Marengo για τους τύπους «Piemonte» Cortese Spumante και «Piemonte» Cortese Frizzante που ήδη καλύπτονται.

Αιτιολόγηση: Πρόκειται για τυπική τροποποίηση διότι οι περιοχές παραγωγής σταφυλιών της ΠΟΠ «Piemonte» δεν τροποποιούνται κατ' ουσίαν, καθώς χωρίζονται σε ακριβείς εδαφικές ενότητες και τα σχετικά σημεία απλώς επικαιροποιούνται με την προσθήκη αναφορών στους νέους τύπους που προστίθενται. Η τροποποίηση αφορά το σημείο 1.6 του ενιαίου εγγράφου και το άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 5. Μέγιστες αποδόσεις

### Περιγραφή και αιτιολόγηση

Περιγραφή: Οι αποδόσεις σταφυλιών αυξάνονται από 13 σε 14 τόνους ανά εκτάριο για τους οίνους «Piemonte» Cortese Frizzante και «Piemonte» Cortese Spumante. Οι αποδόσεις σταφυλιών/οίνου αυξάνονται από 70 % σε 75 % για τους οίνους «Piemonte» Bianco, «Piemonte» Bianco Frizzante, «Piemonte» Cortese Frizzante και «Piemonte» Cortese Spumante.

Αιτιολόγηση: Η ποικιλία Cortese που χρησιμοποιείται για την παραγωγή οίνων με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου στην ετικέτα και στον συνδυασμό των ποικιλιών αμπέλου για τους οίνους «Piemonte» Bianco και «Piemonte» Frizzante είναι μια ιδιαίτερα εύρωστη ποικιλία η οποία παράγει πολύ υψηλότερες αποδόσεις από τις επιτρεπόμενες βάσει του ισχύοντος ορίου.

Στο πλαίσιο της παρακολούθησης των αμπελώνων στην περιοχή παραγωγής λήφθηκαν υπόψη οι τεχνικές καλλιέργειας που εφαρμόζονται, η χρήση λιπασμάτων, το προσαρμοσμένο κλάδεμα ώστε να διασφαλίζεται η κατάλληλη ισορροπία στον αμπελώνα, συμπεριλαμβανομένης της αποκοπής των βλαστών την άνοιξη, της διαχείρισης επιβλαβών οργανισμών και της άρσης. Με βάση τα δεδομένα που προέκυψαν δικαιολογείται η αύξηση του δυναμικού παραγωγής με τη μορφή αύξησης από 13 σε 14 τόνους ανά εκτάριο, καθώς η ποιότητα του προϊόντος και τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του δεν επηρεάζονται αρνητικά στο ελάχιστο. Επιπλέον, η αύξηση της μέγιστης απόδοσης σταφυλιών/οίνου από 70 % σε 75 % δικαιολογείται από τα αποτελέσματα των πειραμάτων που διεξήχθησαν σε οινοποιεία με την πάροδο των ετών. Οι ποικιλίες λευκών σταφυλιών στις οποίες χρησιμοποιούνται εξαιρετικά καινοτόμες τεχνολογίες σύνθλιψης έχουν επιτύχει αποδόσεις γλεύκους οι οποίες υπερβαίνουν σταθερά την προηγούμενης προβλεπόμενη τιμή ενώ διατηρούν ταυτόχρονα το ίδιο επίπεδο ποιότητας.

Συνεπώς, με τις τροποποιήσεις αλλάζουν οι μέγιστες αποδόσεις, εκφραζόμενες σε εκατόλιτρα οίνου ανά εκτάριο, όπως αναφέρονται στο σημείο 1.5.2 του ενιαίου εγγράφου και στα άρθρα 4 και 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 6. Μέγιστες αποδόσεις

### Περιγραφή και αιτιολόγηση

Περιγραφή: Οι αποδόσεις των σταφυλιών σε τόνους ανά εκτάριο αναφέρονται μαζί με τον αντίστοιχο ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο των σταφυλιών για τους νεοεισαχθέντες τύπους: «Piemonte» Bussanello, «Piemonte» Viognier, «Piemonte» Riesling, «Piemonte» Pinot Grigio, «Piemonte» Cabernet, «Piemonte» Cabernet Franc και «Piemonte» Croatina.

Αιτιολόγηση: Οι αποδόσεις ανά εκτάριο των σταφυλιών και του οίνου για τους νεοεισαχθέντες τύπους αντικατοπτρίζουν τα δεδομένα που συλλέχθηκαν στο πλαίσιο εκτεταμένων πειραμάτων στους αμπελώνες, τα οποία στη συνέχεια επιβεβαιώθηκαν και τεκμηριώθηκαν από τα αποτελέσματα της οινοποίησης, του εξευγενισμού και της οργανοληπτικής ανάλυσης, από τα οποία καταδεικνύεται ότι οι προκαθορισμένοι στόχοι υψηλής ποιότητας επιτυγχάνονται.

Οι τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 1.5.2 του ενιαίου εγγράφου και τα άρθρα 4 και 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 7. Περιγραφή των οίνων

### Περιγραφή και αιτιολόγηση

α) Προστίθενται νέοι τύποι οίνου με ένδειξη των ποικιλιών αμπέλου Bussanello, Viognier, Riesling, Cabernet, Cabernet Franc, Carmenère και Croatina.

β) Τροποποιούνται ορισμένες περιγραφές οίνων που ήδη καλύπτονται σε συνέχεια της προσθήκης νέων ποικιλιών στον συνδυασμό των ποικιλιών αμπέλου, και πραγματοποιούνται επίσημες τροποποιήσεις σε ορισμένα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση.

Αιτιολόγηση:

- α) Με την προσθήκη νέων μονοποικιλιακών οίνων θα αξιοποιηθεί περαιτέρω το ποικιλιακό δυναμικό στην περιοχή αυτή και επίσης θα καταστεί δυνατή η επέκταση του εύρους των προϊόντων που διατίθενται στην αγορά.
- β) Οι τροποποιήσεις στις περιγραφές ορισμένων χαρακτηριστικών κατά την κατανάλωση είναι το αποτέλεσμα της προσθήκης νέων ποικιλιών στην ποικιλιακή σύνθεση ορισμένων οίνων, ιδιαίτερα λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών οίνων που μπορούν πλέον να παράγονται με χρήση αρωματικών ποικιλιών οι οποίες μπορούν να διευρύνουν το οργανοληπτικό προφίλ των οίνων. Συνεπώς τροποποιούνται ορισμένα χαρακτηριστικά, όπως το εύρος της περιεκτικότητας σε σάκχαρα, το οποίο προσαρμόζεται εντός των διαφόρων ορίων που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία, όπως αναφέρονται στο παράρτημα ΙΙΙ μέρη Α και Β του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Επιπλέον, πραγματοποιούνται τυπικές τροποποιήσεις στις περιγραφές των οίνων που ήδη καλύπτονται· για παράδειγμα, ο ιταλικός όρος «*asciutto*» (ξηρός) αντικαθίσταται από τον ισοδύναμο όρο «*secco*» (ξηρός) και όσον αφορά το εύρος της περιεκτικότητας σε σάκχαρα η περιγραφή μεταβάλλεται σε «από ξηρή έως γλυκιά» ή «από ξηρή έως ημίγλυκη» από «ξηρή έως ημίξηρη, αλλά σε ορισμένες περιπτώσεις ημίγλυκη».

Στην περιγραφή της γεύσης για τον τύπο «Piemonte» Brachetto, η διατύπωση «με κυμαινόμενο βαθμό γλυκύτητας» αντικαθίσταται από τη διατύπωση «από ξηρή έως γλυκιά».

Στην περιγραφή της γεύσης για τον τύπο «Piemonte» Brachetto Spumante, η διατύπωση «με κυμαινόμενο βαθμό γλυκύτητας» αντικαθίσταται από τη διατύπωση «από extra brut έως γλυκιά».

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 1.4 του ενιαίου εγγράφου και τα άρθρα 1 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 8. Περιγραφή των οίνων

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στην περιγραφή της γεύσης για τον τύπο «Piemonte» Moscato, η λέξη «γλυκιά» αντικαθίσταται από τη φράση «από ξηρή έως γλυκιά» και διαγράφεται το όριο του 7,5 % όσον αφορά τον αποκτημένο αλκοολικό τίτλο.

Αιτιολόγηση: Σύμφωνα με την αύξηση του εύρους της περιεκτικότητας σε σάκχαρα, το όριο αυτό διαγράφεται ώστε να επιτραπεί επίσης η παραγωγή των ημίξηρων και ξηρών εκδόσεων του συγκεκριμένου τύπου.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 1.4 του ενιαίου εγγράφου και το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 9. Επισήμανση

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Περιγραφή

- α) Η πρόσθετη γεωγραφική ενότητα «Marengo» μπορεί πλέον να αναγράφεται στην ετικέτα για τους οίνους «Piemonte» Cortese Spumante και «Piemonte» Cortese Frizzante.
- β) Επιπλέον, η ένδειξη «Storico» (Ιστορική περιοχή) μπορεί να προστεθεί στις ετικέτες των αφρώδων οίνων «Piemonte» Cortese, «Piemonte» Cortese Marengo και «Piemonte» Marengo, εάν οι οίνοι αυτοί έχουν παραχθεί στην παλαιότερη και μικρότερη αρχική περιοχή παραγωγής των οίνων Cortese.

Αιτιολόγηση:

α) Η δυνατότητα αναφοράς της πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας «Marengo» στην ετικέτα αποδίδει μεγαλύτερη σημασία στην περιοχή αυτή, η οποία περιλαμβάνει σειρά κοινοτήτων στις επαρχίες Asti, Alessandria και Cuneo και αντιστοιχεί στην οριοθετημένη περιοχή, όπως ορίζεται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 των ισχυουσών προδιαγραφών, όπου καλλιεργούνται τα σταφύλια της ποικιλίας Cortese που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων «Piemonte» Cortese Spumante και «Piemonte» Cortese Frizzante. Στόχος είναι να ενισχυθεί η αναγνωρισιμότητα των προϊόντων αυτών στην αγορά μέσω της συμπερίληψής τους, τόσο από άποψη ποιότητας όσο και από άποψη ποσότητας, στην παραγωγή των αφρώδων και ημιαφρώδων οίνων DOC «Piemonte» από την ποικιλία Cortese. Η ιστορική γεωγραφική περιοχή Marengo αναφέρεται στην περιοχή του διαμερίσματος Marengo, το οποίο δημιουργήθηκε από τον Ναπολέοντα το 1801 μετά τη νίκη του κατά των Αυστριακών στην περίφημη μάχη του Marengo το 1800.

β) Η ένδειξη «Storico» προορίζεται αποκλειστικά για αφρώδεις οίνους που παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Cortese στη μικρότερη περιοχή στην οποία απαντά η αρχαία παράδοση καλλιέργειας της εν λόγω ποικιλίας· η περιοχή αυτή ορίζεται στο παράρτημα 2 των προδιαγραφών και αναφέρεται στο σημείο 1.6 του ενιαίου εγγράφου στο οποίο παρατίθενται οι κοινότητες των επαρχιών Asti και Alessandria που ανήκουν σε αυτή.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 1.6 (Περιοχή παραγωγής) και το σημείο 1.9 (Άλλες προϋποθέσεις – απαιτήσεις επισήμανσης) του ενιαίου εγγράφου και τα άρθρα 3 και 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 10. Επισήμανση

### Περιγραφή και αιτιολόγηση

- α) Ο προσδιορισμός του χρώματος του οίνου στην ονομασία και στην παρουσίαση των λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών οίνων που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Piemonte» είναι προαιρετικός.

Οι παραγωγοί είναι ελεύθεροι να αποφασίσουν αν θα προσδιορίσουν το χρώμα σύμφωνα με τις επιμέρους ανάγκες τους από την άποψη της παρουσίασης, της αναγνώρισης και της εμπορίας του προϊόντος.

- β) Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα των οίνων «Piemonte» Brachetto και «Piemonte» Moscato πρέπει να αναγράφεται στις ετικέτες τους με χρήση των ενδείξεων που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία· οι ενδείξεις αυτές πρέπει να είναι τυπωμένες σε κάθε οπτικό πεδίο στο οποίο εμφανίζεται η ονομασία και με χαρακτήρες ελάχιστου ύψους 3 mm.

Δεδομένου ότι οι εν λόγω μη αφρώδεις οίνοι καλύπτουν εύρος ποσοστών περιεκτικότητας σε σάκχαρα, χαρακτηριζόμενοι από ξηροί έως γλυκείς, στόχος είναι να παρέχεται στους καταναλωτές σαφής ένδειξη των χαρακτηριστικών του οίνου και, ταυτόχρονα, να προβλεφθεί ελάχιστο μέγεθος των χαρακτήρων που θα χρησιμοποιούνται.

Οι τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 1.9 του ενιαίου εγγράφου και το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 11. Επίσημες τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος

### Περιγραφή και αιτιολόγηση

- α) Δεδομένου ότι η περιγραφή του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου για τους οίνους «Piemonte» Cabernet και τους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους Cortese προστίθεται στο άρθρο 2 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος, η αρίθμηση των επόμενων παραγράφων προσαρμόζεται αναλόγως.

- β) Οι παράγραφοι 5, 6 και 7 σχετικά με τη διαχείριση της παραγωγής διαγράφονται από το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς καλύπτονται ήδη από την ισχύουσα νομοθεσία και συνιστούν, ως εκ τούτου, πλεονασμό.

- γ) Η παράγραφος 3 σχετικά με την εξουσία του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων, και Δασών να τροποποιεί, εκδίδοντας διάταγμα, τα όρια ολικής οξύτητας και περιεκτικότητας σε εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα διαγράφεται από το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς έχει πλέον αντικατασταθεί από την ισχύουσα νομοθεσία.

- δ) Το σημείο που αφορά τις διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία για τον τύπο «Piemonte» Moscato, στο άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος, μεταφέρεται στο άρθρο 8 σχετικά με τη συσκευασία για λόγους συνοχής.

- ε) Οι αναφορές στην ισχύουσα νομοθεσία στο άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος (Αναφορές στον φορέα ελέγχου) επικαιροποιούνται.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

### 1. Ονομασία προϊόντος

PIEMONTE

### 2. Τυπος γεωγραφικής ενδείξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

### 3. Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος
4. Αφρώδης οίνος
6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου
8. Ημιαφρώδης οίνος
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια
16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

#### 4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Κατηγορία Οίνος (1) - Λευκοί: «Piemonte» Bianco, με ένδειξη της ποικιλίας σταφυλιών Cortese, Chardonnay, Sauvignon· με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες σταφυλιών

Το χρώμα των οίνων αυτών είναι αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, με πρασινωπούς τόνους στους τύπους Cortese και Chardonnay. Το άρωμα είναι χαρακτηριστικό, πιο έντονο για τους τύπους Bianco και στις περιπτώσεις που προσδιορίζεται ο τύπος Chardonnay ή δύο ποικιλίες, και παρουσιάζει ιδιαίτερη φρεσκάδα· είναι πιο εκλεπτυσμένο στην περίπτωση της ποικιλίας Cortese, ενώ υπάρχουν πιο έντονα φρουτώδη και εκλεπτυσμένα χλωδά αρώματα στις περιπτώσεις που κυριαρχεί η ποικιλία Sauvignon. Η γεύση είναι δροσερή, γενικά ξηρή ή ημίξηρη, ορισμένες φορές έντονη (πλην του Sauvignon), ενώ άλλες φορές ημίγλυκη στην περίπτωση του Bianco ή στην περίπτωση που προσδιορίζονται δύο ποικιλίες σταφυλιών.

Οι εν λόγω οίνοι είναι αρμονικοί και ευχάριστοι με υψηλή ολική οξύτητα που κυμαίνεται από 4,5 g/l για τον Bianco, τον οίνο με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες και τον Sauvignon, έως 5 g/l κατ' ελάχιστο για τον Cortese και τον Chardonnay.

Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος κυμαίνεται από 10 % για τον Bianco, τον οίνο με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες και τον Cortese, έως 10,5 % για τον Chardonnay και 11,00 % για τον Sauvignon.

Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι συνήθως 15 g/l· 17 g/l για τον Chardonnay.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορία Οίνος (1) - Λευκοί: «Piemonte» με ένδειξη της ποικιλίας σταφυλιών Bussanello, Viognier, Pinot Grigio, Riesling

Το χρώμα των οίνων αυτών είναι αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, με πρασινωπούς τόνους στον Viognier, οι οποίοι είναι εντονότεροι στον Bussanello. Το άρωμα είναι χαρακτηριστικό και ποικίλλει σε ένταση.

Αρώματα φρούτων και λουλουδιών, τόσο διακριτικά όσο και πολύ έντονα, είναι εμφανή στο μπουκέτο του Bussanello· νότες λευκών λουλουδιών, βερίκοκου και τροπικών φρούτων κυριαρχούν στον οίνο Viognier· ο Pinot Grigio έχει εκλεπτυσμένο φρουτώδες άρωμα, όπως και ο Riesling στον οποίο ενίοτε κυριαρχεί το ροδάκινο. Ο Bussanello χαρακτηρίζεται από υψηλό βαθμό αλκοόλης και αξιοσημείωτη πλήρη και επίμονη γεύση· ο Viognier είναι εύγευστος, απαλός και αρμονικός στον ουρανίσκο με μέτρια φρεσκάδα· ο Riesling είναι λεπτός και κομψός· και ο Pinot Grigio είναι αρμονικός με καλή δομή.

Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 10,5 %.

Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι 15 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	



*Κατηγορία Οίνος (1) - Λευκοί: «Piemonte» Bianco Passito*

Το χρώμα του οίνου αυτού είναι αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης και τείνει προς το χρυσοκίτρινο. Έχει χαρακτηριστικό και έντονο άρωμα λευκών λουλουδιών, σύνθετο, αρμονικό και απαλό στον ουρανίσκο, και μπορεί να κυμαίνεται από ξηρός έως γλυκός.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13 %, από το οποίο τουλάχιστον το 10,5 % κτηθείσα αλκοόλη.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20 g/l

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Κατηγορία Οίνος (1) - Λευκοί: «Piemonte» Moscato*

Το χρώμα του οίνου αυτού κυμαίνεται από αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο ποικίλης έντασης. Έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικό άρωμα λευκών λουλουδιών, αρωματικό και αρμονικό με νότες που παραμένουν για ώρα. Η γεύση κυμαίνεται από ξηρή έως γλυκιά.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %, από το οποίο τουλάχιστον το 4,5 % κτηθείσα αλκοόλη.

Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι 15 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	4,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Κατηγορία Οίνος (1) - Ερυθροί: «Piemonte» Rosso, με ένδειξη των ποικιλιών σταφυλιών Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Bonarda*

Το χρώμα του οίνου είναι ρουμπινί ποικίλης έντασης, περιστασιακά με νότες πορφυρού στον Dolcetto, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την πάροδο του χρόνου στον Freisa, με εντονότερο χρωματισμό στον Bonarda και απαλότερο στην περίπτωση των σταφυλιών Grignolino. Άρωμα: οινικό με χαρακτηριστική φρεσκάδα, ευχάριστο, ενίοτε με χλωδείς νότες· πιο έντονο και με αρώματα κόκκινων φρούτων στον Barbera, πλούσιο και λεπτό στον Dolcetto, χαρακτηριστικό και ελαφρώς αρωματικό στον Freisa, λεπτό και φρουτώδες με πικάντικες νότες πιπεριού στον Grignolino και με έντονες νότες κόκκινων φρούτων στους οίνους Bonarda. Γεύση: δροσεροί οίνοι με πλούσιο εκχύλισμα και οξύτητα που κυμαίνεται από μέτρια έως εντονότερη στην περίπτωση των οίνων «Piemonte» Rosso ή Barbera· με υπολειμματικά σάκχαρα που τους καθιστούν από ξηρούς έως ημίξηρους και σε ορισμένες περιπτώσεις ημίγλυκους, ενίοτε έντονους· ο «Piemonte» Dolcetto είναι ένας αρμονικός, ευχάριστος πικρός οίνος με αρκετά ικανοποιητικό σώμα· ο Freisa έχει διακριτές νότες τανινών και γίνεται πιο αρμονικός και λεπτός με την παλαιώση· ο Grignolino είναι ευχάριστος πικρός με αισθητές τανίνες· και ο Bonarda, που είναι σε ορισμένες περιπτώσεις έντονος, συνδυάζει τη φρεσκάδα με ήπιες τανίνες. Οι οίνοι με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες κόκκινων σταφυλιών φέρουν τα χαρακτηριστικά των αντιστοιχών ποικιλιών σταφυλιών. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 % Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): Grignolino 19, Rosso, Dolcetto και με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες σταφυλιών 20, Barbera 21, 22, Bonarda και Freisa 23.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν αναφέρονται συμμορφώνονται με τα όρια που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορία Οίνος (1) - Ερυθροί: «Piemonte» Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet, Merlot, Pinot Nero, Syrah, Croatina

Το χρώμα του οίνου είναι κόκκινο ποικίλης έντασης, ενώ εμφανίζει περιστασιακά πορτοκαλί ανταύγειες στην περίπτωση του Pinot Nero. Τα αρώματα είναι λεπτά και χαρακτηρίζονται από νότες κόκκινων φρούτων· είναι πιο γεμάτα στην περίπτωση του Pinot Nero, με πικάντικες νότες στην περίπτωση του Syrah, ενώ στον Cabernet και τον Merlot κυριαρχούν οι χλωδείς νότες. Η γεύση είναι απαλή και γεμάτη, με υπολειμματικά σάκχαρα που καθιστούν τον οίνο από ξηρό έως ημίξηρο, και πιο απαλή στην περίπτωση του «Piemonte» από τις ποικιλίες Cabernet και Merlot· οι οίνοι που προέρχονται από τις ποικιλίες Pinot Nero και Syrah έχουν ελαφρώς τανική γεύση, ενώ η γεύση του Syrah είναι συνολικά πολύ πιο αρμονική. Το χρώμα του Croatina είναι έντονο ρουμπινί, ενίοτε με πορφυρές ανταύγειες. Έχει έντονο, φρουτώδες άρωμα με λεπτή γεύση και ικανοποιητικό σώμα. Με βάση τα υπολειμματικά σάκχαρα η γεύση ποικίλλει από ξηρή έως ημίγλυκη, ενίοτε έντονη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα κυμαίνεται από 19 g/l για τον Pinot Nero και τον Syrah, και 20 g/l για τον Cabernet και τον Merlot έως 22 g/l για τον Croatina.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορία Οίνος (1) «Piemonte» Albarossa

Ο οίνος έχει χρώμα βαθυκόκκινο του ρουμπινιού, και ευχάριστο και έντονο οινώδες άρωμα με νότες κόκκινων φρούτων και κερασιού· η γεύση είναι ξηρή και γεμάτη με ευδιάκριτες τανίνες, και γίνεται πιο σύνθετη και αρμονική με την πρόοδο της παλαίωσης.

Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 12,5 % ενώ η ολική οξύτητα έχει ελάχιστη τιμή αναφοράς 4,5 g/l και μέγιστη 7,5 g/l. Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι υψηλό, στα 26 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

#### Κατηγορία Οίνος (1) «Piemonte» Brachetto

Το χρώμα του οίνου είναι ρουμπινί ποικίλης έντασης, που περιστασιακά τείνει προς το ροζ· το άρωμα είναι χαρακτηριστικό, με λεπτό άρωμα μόσχου και λιγότερο ή περισσότερο διακριτικές νότες τριαντάφυλλου· η γεύση είναι λεπτή, αρωματική, από ξηρή έως γλυκιά.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %, από το οποίο τουλάχιστον το 5 % κτηθείσα αλκοόλη.

Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι 20 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

#### Κατηγορία Οίνος (1) «Piemonte» Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito

Το χρώμα των οίνων είναι ρουμπινί ποικίλης έντασης, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την πάροδο του χρόνου.

Το άρωμα είναι χαρακτηριστικό, έντονο και σύνθετο· στην περίπτωση του Barbera έχει χαρακτηριστικές νότες ώριμων κόκκινων φρούτων, βύσσινου, βατόμουρου και μαρμελάδας. Οι οίνοι είναι αρμονικοί και απαλοί στον ουρανίσκο, με υπολειμματικά σάκχαρα που τους καθιστούν από ξηρούς έως γλυκείς.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13 %, από το οποίο τουλάχιστον το 10,5 % κτηθείσα αλκοόλη.

Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι 23 g/l για τον Rosso Passito και 24 g/l για τον Barbera Passito.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

**Κατηγορία Οίνος (1) - «Piemonte» Rosato**

Το χρώμα του οίνου αυτού κυμαίνεται από απαλό ροζ έως κόκκινο του κερασιού ποικίλης έντασης· έχει οινώδες, απαλό άρωμα, με ευχάριστες ανθικές νότες και νότες κόκκινων φρούτων.

Η γεύση του είναι δροσερή, από ξηρή έως ημίγλυκη και ενίοτε έντονη.

Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 10,5 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

**Κατηγορία Ημιαφρώδης οίνος (8) - Λευκοί: «Piemonte Bianco», με ένδειξη της ποικιλίας σταφυλιών Cortese, Chardonnay· με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες σταφυλιών**

Οι οίνοι αυτοί είναι ελαφρώς αφρώδεις, με αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης και χαρακτηριστικό άρωμα που, σε συνδυασμό με μέτρια περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα, τονίζει τις ανθικές και φρουτώδεις νότες που είναι ιδιαίτερα εμφανείς στον «Piemonte» Bianco και τον τύπο όπου προσδιορίζονται δύο ποικιλίες.

Η γεύση τους είναι δροσερή, από ξηρή έως ημίγλυκη, μόνο στην περίπτωση του Bianco, με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες, ενώ είναι πιο απαλή και αρμονική στην περίπτωση του «Piemonte» Chardonnay. Ο αφρός είναι γενικά ζωηρός και μικρής διάρκειας.

Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος κυμαίνεται από 10 % για τον Bianco, τον οίνο με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες και τον Cortese, έως 10,5 % για τον Chardonnay.

Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι συνήθως 15 g/l- 17 g/l για τον Chardonnay. Η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι 4,5 g/l για τον «Piemonte» Bianco και για τον τύπο με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες σταφυλιών, ενώ δεν μειώνεται σε κάτω από 5 g/l για τους οίνους που προέρχονται από τις ποικιλίες Cortese, Chardonnay.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

**Κατηγορία Ημιαφρώδης οίνος (8) - Ερυθροί: «Piemonte» Rosso, με ένδειξη των ποικιλιών σταφυλιών Barbera, Dolcetto, Bonarda· με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες σταφυλιών**

Το χρώμα των εν λόγω οίνων είναι ερυθρό ποικίλης έντασης.

Έχουν οινώδες και ευχάριστο άρωμα, με φρουτώδεις νότες που είναι πιο έντονες και χαρακτηριστικές στους τύπους με την προσδιοριζόμενη ποικιλία σταφυλιού. Είναι δροσεροί οίνοι, με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που τους καθιστά από ξηρούς έως γλυκούς στην περίπτωση του «Piemonte» Rosso και στους οίνους με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες κόκκινων σταφυλιών. Ο αφρός είναι ζωηρός και μικρής διάρκειας.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 % Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20 g/l για τον Rosso και με δύο ποικιλίες σταφυλιών ή Dolcetto, 21 g/l για οίνους με ένδειξη της ποικιλίας σταφυλιού Barbera, 22 g/l για τον «Piemonte» Bonarda.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Κατηγορία Ημισφρώδης οίνος (8) - «Piemonte» Rosato*

Το χρώμα του οίνου αυτού κυμαίνεται από απαλό ροζ έως κόκκινο του κερασιού ποικίλης έντασης. Έχει οινώδες, απαλό και ευχάριστο άρωμα, σε ορισμένες περιπτώσεις με εντονότερες νότες κόκκινων φρούτων. Πρόκειται για έναν δροσερό οίνο, από ξηρό έως ημίγλυκο, με ζωηρό αφρό που δεν διαρκεί πολύ.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Κατηγορία Αφρώδης οίνος (4) - Λευκοί: «Piemonte» Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες σταφυλιών*

Οι αφρώδεις αυτοί οίνοι έχουν αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης και το χαρακτηριστικό άρωμα της ποικιλίας σταφυλιών με εντονότερες νότες φρούτων αν προέρχονται, έστω και εν μέρει, από Pinot Nero. Είναι εύγευστοι και έχουν μέτριο αλκοολικό τίτλο και μέτρια έως υψηλή οξύτητα, με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που τους καθιστά από *pas dosé* έως *sec*: ο αφρός τους είναι λεπτός και διαρκεί πολύ.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορία Αφρώδης οίνος (4) - Λευκοί: «Piemonte» με ένδειξη της ποικιλίας σταφυλιών Cortese, Chardonnay και με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες σταφυλιών

Οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι έχουν αχυροκίτρινο χρώμα, ενώ αυτοί στους οποίους υπάρχει ένδειξη των ποικιλιών Cortese ή Chardonnay έχουν πρασινωπούς τόνους. Τα αρώματά τους είναι λεπτά και χαρακτηριστικά με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες ποικίλης έντασης. Έχουν δροσερή και ισορροπημένη γεύση· οι οίνοι που προέρχονται από Chardonnay και από δύο ποικιλίες σταφυλιών είναι πιο ήπιοι και περισσότερο αρμονικοί, ιδιαίτερα γευστικοί, με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που τους καθιστά από pas dosé έως demi-sec. Ο αφρός είναι λεπτός και διαρκεί πολύ.

Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 10,5 % για τους αφρώδεις οίνους με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες ή ποικιλία Chardonnay, ενώ ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 10 % για τον «Piemonte» Cortese Spumante. Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα κυμαίνεται από 15 g/l για τον Cortese Spumante έως 17 g/l για τον Chardonnay ή τον αφρώδη οίνο με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορία Αφρώδης οίνος (4) - Ερυθρωποί: «Piemonte» Rosato και με ένδειξη της ποικιλίας σταφυλιού Pinot Nero, Pinot, Chardonnay, Albarossa

Το χρώμα των εν λόγω αφρωδών οίνων είναι ροζ ποικίλης έντασης, επομένως κυμαίνεται από απαλό ροζ έως κόκκινο του κερασιού ποικίλης έντασης για τον τύπο «Piemonte» Rosato. Έχουν χαρακτηριστικό, λεπτό και ευχάριστο άρωμα, με φρουτώδεις νότες που είναι πιο έντονες στους τύπους με την προσδιοριζόμενη ποικιλία σταφυλιών. Πρόκειται για αφρώδεις οίνους με ευδιάκριτη γεύση, αρμονική και πιο ήπια στον τύπο «Piemonte» Rosato, με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα που τους καθιστά από pas dosé έως sec. Ο αφρός είναι λεπτός και διαρκεί πολύ.

Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 10,5 %.

Η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι 4,5 g/l· στην περίπτωση των τύπων με προσδιοριζόμενη ποικιλία σταφυλιών, το ελάχιστο ορίζεται σε 5 g/l.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l για τους τύπους στους οποίους προσδιορίζεται η ποικιλία σταφυλιών, 17 g/l για τον «Piemonte» Rosato.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορία Αφρώδης οίνος (4) - Ερυθροί: «Piemonte» Rosso, με δύο προσδιοριζόμενες ποικιλίες σταφυλιών

Οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι έχουν ερυθρό χρώμα ποικίλης έντασης και χαρακτηριστικό, λεπτό και ευχάριστο άρωμα, με φρουτώδη οσμή, χαρακτηριστική των ποικιλιών σταφυλιών που χρησιμοποιούνται στο μείγμα· είναι αρμονικοί στον ουρανίσκο, με υπολειμματικά σάκχαρα που τους καθιστούν από pas dosé έως γλυκούς και ο αφρός τους είναι λεπτός και διαρκεί πολύ.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορία Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου (6) - Ερυθροί: «Piemonte» Brachetto

Αφρώδης οίνος αρωματικού τύπου με ρουμπινί χρώμα ποικίλης έντασης που τείνει ορισμένες φορές προς το ροζ· παρουσιάζει χαρακτηριστικές αρωματικές νότες της ποικιλίας σταφυλιών, νότες τριαντάφυλλου και λεπτό άρωμα μόσχου.

Η γεύση είναι λεπτή, από extra brut έως γλυκιά και ο αφρός είναι λεπτός και διαρκεί πολύ.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %, από το οποίο τουλάχιστον το 6 % κτηθείσα αλκοόλη.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	6
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορία Οίνος από λιαστά σταφύλια (15) - Λευκοί: «Piemonte» Bianco Passito, «Piemonte» Moscato Passito

Η ξήρανση των σταφυλιών οδηγεί σε οίνους με χρυσοκίτρινο χρώμα που τείνει στο χρώμα του ήλεκτρου, ποικίλης έντασης, με έντονα, χαρακτηριστικά και σύνθετα αρώματα στα οποία είναι σαφώς ευδιάκριτες νότες ώριμων φρούτων· αν ο οίνος λαμβάνεται από σταφύλια Moscato υπάρχουν χαρακτηριστικές νότες μόσχου. Οι οίνοι έχουν αρμονική, πολύ απαλή γεύση, με υπολειμματικά σάκχαρα που τους καθιστούν από ξηρούς έως γλυκείς στην περίπτωση του «Piemonte» Bianco και είναι αρωματικοί, απαλοί και γλυκείς στην περίπτωση του «Piemonte» Moscato.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, από το οποίο τουλάχιστον το 9 % κτηθείσα αλκοόλη.

Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι 22 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Κατηγορία Οίνος από υπερώριμα σταφύλια (16) - Λευκοί: «Piemonte» Bianco Passito, «Piemonte» Moscato Passito*

Οι οίνοι αυτοί έχουν χρυσοκίτρινο χρώμα που τείνει προς το χρώμα του ήλεκτρου, ποικίλης έντασης, με τα έντονα αρώματα που είναι χαρακτηριστικά του όψιμου τρύγου. Πρόκειται για κομψούς και σύνθετους οίνους, έντονους και πληθωρικούς, που αναδεικνύουν την ωριμότητα του φρούτου και τις σχετικές νότες· αν ο οίνος προέρχεται από τα αρωματικά σταφύλια Moscato υπάρχουν χαρακτηριστικές νότες μόσχου. Οι οίνοι έχουν αρμονική, πολύ απαλή γεύση, με ευδιάκριτη περιεκτικότητα σε αλκοόλη και μεταβλητά υπολειμματικά σάκχαρα που τους καθιστούν από ξηρούς έως γλυκείς στην περίπτωση του «Piemonte» Bianco· ο «Piemonte» Moscato από την άλλη είναι πιο αρωματικός και απαλός, συνήθως γλυκός.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 15 %, από το οποίο τουλάχιστον το 12 % κτηθείσα αλκοόλη.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 22 g/l.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

*Κατηγορία Οίνος από λιαστά σταφύλια (15) - «Piemonte» Rosso Passito, Barbera Passito, Brachetto Passito*

Ως αποτέλεσμα της διαδικασίας ξήρανσης, οι οίνοι αυτοί έχουν ιδιαιτερότητες όπως το ρουμπινί χρώμα ποικίλης έντασης που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την πάροδο του χρόνου· αν προέρχονται από σταφύλια Brachetto το χρώμα τείνει ενίοτε προς το ροζ· το άρωμα είναι χαρακτηριστικό, έντονο και συχνά πολύ σύνθετο· αν ο οίνος προέρχεται από σταφύλια Brachetto υπάρχει επίσης ένα λεπτό μοσχώδες και φρουτώδες άρωμα αποξηραμένου τριαντάφυλλου· η γεύση είναι αρμονική και απαλή, με ευδιάκριτα υπολειμματικά σάκχαρα που, ωστόσο, μπορούν να καθιστούν τον οίνο από ξηρό έως γλυκό· στην περίπτωση του Piemonte Brachetto Passito από την άλλη πλευρά, η γεύση είναι λεπτή, απαλή και γλυκιά.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, από το οποίο τουλάχιστον το 9 % κτηθείσα αλκοόλη.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 22 g/l για το Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l για το Piemonte Rosso Passito, 26 g/l για το Piemonte Barbera Passito.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.



Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορία Οίνος από υπερώριμα σταφύλια (16) - Ερυθροί: «Piemonte» Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Brachetto Passito

Οι οίνοι έχουν χρώμα ρουμπινί ποικίλης έντασης που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την πάροδο του χρόνου· αν προέρχονται από σταφύλια Brachetto το χρώμα τείνει ενίοτε προς το ροζ. Κατά τη διαδικασία παραγωγής οι οίνοι αναπτύσσουν χαρακτηριστικό άρωμα που είναι σύνθετο και έντονο, με νότες τριαντάφυλλου και μύσχου αν προέρχονται από σταφύλια Brachetto. Είναι πολύ ευχάριστοι, αρμονικοί, έντονοι και πληθωρικοί, με υπολειμματικά σάκχαρα ευδιάκριτα στις περισσότερες περιπτώσεις, και σε κάθε περίπτωση τους καθιστούν από ξηρούς έως γλυκείς· ο «Piemonte» Brachetto από την άλλη πλευρά έχει λεπτή γλυκιά και αρωματική γεύση.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 15 %, από το οποίο τουλάχιστον το 12 % κτηθείσα αλκοόλη.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 22 g/l για τον «Piemonte» Brachetto Passito, 25 g/l για τον «Piemonte» Rosso Passito, 26 g/l για τον «Piemonte» Barbera Passito.

Τυχόν αναλυτικές παράμετροι που δεν περιλαμβάνονται στην περιγραφή ή δεν αναφέρονται στον κατωτέρω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην εθνική νομοθεσία και τη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

## 5. Οινοποιητικές πρακτικές

### α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

KAMIA

### β. Μέγιστες αποδόσεις

«Piemonte» Bianco και με ένδειξη της ποικιλίας σταφυλιών Cortese, συμπεριλαμβανομένων των Frizzante και Spumante  
105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Rosso, «Piemonte» Rosso Frizzante, «Piemonte» Rosso Spumante, «Piemonte» Rosato, «Piemonte» Rosato Frizzante

91 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Rosato Spumante,

91 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Spumante και με ένδειξη της ποικιλίας σταφυλιών

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Albarossa

63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Barbera, «Piemonte» Barbera Frizzante

84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Dolcetto, «Piemonte» Dolcetto Frizzante, «Piemonte» Bonarda, «Piemonte» Bonarda Frizzante, «Piemonte» Cabernet Sauvignon

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

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

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Chardonnay Spumante, «Piemonte» Sauvignon

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Freisa, «Piemonte» Grignolino

66,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Brachetto, «Piemonte» Brachetto Spumante

63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Brachetto Passito

45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Bianco Passito

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Moscato

86,25 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Moscato Passito

57,5 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Rosso Passito

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

«Piemonte» Barbera Passito

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

## 6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

1. Η περιοχή παραγωγής για την DOC «Piemonte», όσον αφορά τους τύπους «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 και «Piemonte» Chardonnay Pinot Spumante περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των κοινοτήτων που παρατίθενται κατωτέρω:

Επαρχία Alessandria:

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

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

#### Επαρχία Asti:

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

#### Επαρχία Cuneo:

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

#### Επαρχία Turin:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Collettero Castelnuovo, Collettero Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuornè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravera, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, 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.

Επαρχία Novara:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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.

Επαρχία Biella:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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.

Επαρχία Verbano-Cusio-Ossola:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

Επαρχία Vercelli:

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

2. Η καλλιέργεια των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων κατάλληλων να φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης (DOC) «Piemonte» Bussanello, «Piemonte» Cortese, «Piemonte» Cortese Frizzante ή «Piemonte» Frizzante, «Piemonte» Cortese Spumante ή «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 και Piemonte Bonarda Frizzante μπορεί να πραγματοποιείται στο σύνολο των εδαφών των κοινοτήτων που παρατίθενται κατωτέρω:

Επαρχία Alessandria:

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

Επαρχία Asti:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttiglieria d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellerio, 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.

Επαρχία Cuneo:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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, Igliano, 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, Zezza d'Alba, Vicoforte.

3. Η περιοχή παραγωγής για την ονομασία προέλευσης «Piemonte» όσον αφορά τον τύπο «Piemonte» Freisa περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους των ακόλουθων κοινοτήτων: Επαρχία Alessandria:

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

Επαρχία Asti:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων:

Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttiglieria d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovra 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.

Επαρχία Cuneo:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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,

Igliano, 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.

Επαρχία Turin:

Το σύνολο των εδαφών των κοινοτήτων: Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello Torinese, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.

4. Η περιοχή παραγωγής για την ονομασία προέλευσης «Piemonte» όσον αφορά τους τύπους «Piemonte» Moscato και «Piemonte» Moscato Passito περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των κοινοτήτων που παρατίθενται κατωτέρω:

Επαρχία Alessandria:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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.

Επαρχία Asti:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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.

Επαρχία Cuneo:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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. Η περιοχή παραγωγής για την ονομασία προέλευσης «Piemonte» όσον αφορά τους τύπους «Piemonte» Brachetto, «Piemonte» Brachetto Spumante και «Piemonte» Brachetto Passito περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των κοινοτήτων που παρατίθενται κατωτέρω:

Επαρχία Alessandria:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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.

Επαρχία Asti:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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.

Επαρχία Cuneo:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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. Η περιοχή παραγωγής για την ονομασία προέλευσης «Piemonte» που περιλαμβάνει τη διατύπωση «Vigneti di Montagna» [ορεινοί αμπελώνες] στην ετικέτα περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των κοινοτήτων που παρατίθενται κατωτέρω:

Επαρχία 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.

Επαρχία Asti:

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

Επαρχία Biella:

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

Επαρχία 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.

Επαρχία Novara:

Nebbiuno.

Επαρχία Turin:

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, Gaviengo, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piossasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorio.

Verbano-Cusio-Ossola:

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

7. Η καλλιέργεια των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων κατάλληλων να φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης (DOC) «Piemonte» Cortese, «Piemonte» Cortese Frizzante ή «Piemonte» Frizzante, και «Piemonte» Cortese Spumante ή «Piemonte» Spumante με ένδειξη της γεωγραφικής ενότητας «Marengo» στην ετικέτα μπορεί να πραγματοποιείται στο σύνολο των εδαφών των κοινοτήτων που παρατίθενται κατωτέρω:

Επαρχία Alessandria:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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, Pozzolgroppo,

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, Volpeglino.

Επαρχία Asti:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: 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.

Επαρχία Cuneo:

Το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων κοινοτήτων: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, 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, Zezza d'Alba, Vicoforte.

8. Οριοθέτηση της περιοχής παραγωγής για τους αφρώδεις οίνους «Piemonte» Cortese, «Piemonte» Cortese Marengo και «Piemonte» Marengo που περιλαμβάνουν την ένδειξη «Storico» (Ιστορική περιοχή) στην ετικέτα.

Επαρχία 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 and Castelnuovo Calcea.

Επαρχία 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, Grogna, 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. Κυρία/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

Pinot Grigio - Pinot  
Riesling Italico B. - Riesling  
Riesling Renano B. - Rheinrieseling  
Bonarda N.  
Cortese B.  
Croatina N.  
Dolcetto N.  
Nebbiolo N.  
Syrah N.  
Viogner 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. Περιγραφή του/των δεσμου/-ων****A) Λεπτομερή στοιχεία της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής της DOC «Piemonte» είναι πολύ μεγάλη και βρίσκεται κυρίως στο κεντρικό και νότιο τμήμα της περιφέρειας Piemonte και εκτείνεται στις βόρειες περιοχές του Piemonte και των αλπικών κοιλάδων, που έχουν μακρόχρονη παράδοση στην παραγωγή οίνου. Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει το σύνολο των λοφωδών τμημάτων της περιοχής που χρησιμοποιείται για την αμπελουργία, εξαιρουμένων όλων των πεδιάδων και των περιοχών με χαμηλό υψόμετρο.

Το έδαφος της περιοχής της DOC «Piemonte» υπόκειται σε συνεχή διάβρωση, είτε λόγω φυσικών διεργασιών, είτε λόγω γεωργικών δραστηριοτήτων. Παρουσιάζει γενικά τα παρακάτω χαρακτηριστικά: είναι ρηχό, έχει διαμορφωθεί πρόσφατα ή ανανεώνεται συνέχεια λόγω της διάβρωσης των πλαγιών, έχει ποικίλη σύνθεση (ωστόσο κυρίως ισορροπημένη ή με τάση προς το λεπτόκοκκο, από αμμοπηλώδες έως ιλυοπηλώδες ή ιλυοαργιλοπηλώδες), χαρακτηρίζεται από χημική άποψη από χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη, μειωμένη παρουσία αφομοιώσιμου φωσφόρου και το γεγονός ότι συχνά είναι ασβεστούχο.

Το κλίμα είναι ηπειρωτικό· οι θερμοκρασίες που σημειώνονται τον χειμώνα μπορεί να είναι πολύ χαμηλές —κάτω από 4-5 βαθμούς— και τα καλοκαίρια είναι ξηρά και ζεστά, με θερμοκρασίες που συχνά υπερβαίνουν τους 35 βαθμούς. Οι διακυμάνσεις θερμοκρασίας είναι μέτριες στη διάρκεια της ημέρας, κυρίως λόγω του ιδιαίτερα μεγάλου υψομέτρου, ιδίως στις περιοχές «ορεινής αμπελουργίας». Το ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων ανέρχεται σε 700/900 mm και συγκεντρώνεται κυρίως στα τέλη του φθινοπώρου και την άνοιξη.

Η αμπελουργική παράδοση της περιοχής της DOC «Piemonte» ανάγεται στους αρχαίους χρόνους, ενώ ιστορικά στοιχεία ιδιαίτερης σημασίας προκύπτουν ιδίως από τον Μεσαίωνα. Ωστόσο, οι εξελίξεις που οδήγησαν στη σημερινή κατάσταση όσον αφορά την αμπελουργία σημειώθηκαν τον δέκατο ένατο αιώνα: η ανασύσταση μετά την επιδημία φυλλοξήρας είχε ως αποτέλεσμα την ανανέωση της αμπελοοικονομίας του Piemonte και οι επακόλουθες έρευνες και πειραματισμοί οδήγησαν στην προώθηση της εφαρμογής νέων τεχνικών στην αμπελοκαλλιέργεια και την τοπική οινοποίηση, με τον απαραίτητο σχεδιασμό για τη βελτίωση της ποιότητας και τη μεταφορά των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των σταφυλιών και της περιοχής στον οίνο «Piemonte». Επομένως, η ανθρώπινη δραστηριότητα έχει συμπληρώσει τους φυσικούς παράγοντες τόσο μέσω της γνώσης που αποκτήθηκε σε σχέση με το έδαφος και τις κλιματικές συνθήκες όσο και μέσω της συνεχούς επικαιροποίησης των τεχνικών, με στόχο τη διατήρηση και την ενίσχυση ενός προϊόντος με πρωτότυπα χαρακτηριστικά.

#### Κατηγορία Οίνος (1)

Οι οίνοι που παράγονται σε αυτή την περιοχή αμπελοκαλλιέργειας φέρουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής, καθώς συνδυάζουν αφενός τους φυσικούς παράγοντες που ευνοούν την πρωτότυπη έκφραση του δυναμικού των σταφυλιών και αφετέρου έδαφη και ήπιο ηπειρωτικό κλίμα με διακυμάνσεις θερμοκρασίας που επιτρέπουν την πολύ καλή ωρίμαση των σταφυλιών και την ισορροπημένη έκφραση των επιμέρους συστατικών και αρωμάτων των οίνων. Ο συνδυασμός των φυσικών και των ανθρώπινων παραγόντων που περιγράφονται ανωτέρω και της εδαφικής κάλυψης της περιοχής της DOC «Piemonte» δίνει τη δυνατότητα παραγωγής σειράς κατηγοριών και τύπων οίνου με διακριτά χημικά/φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, άρωμα και γεύση). Σε αυτούς περιλαμβάνονται λευκοί οίνοι, ερυθροί οίνοι, αφρώδεις οίνοι και οίνοι Passito, καθένας εκ των οποίων έχει διακριτό οργανοληπτικό προφίλ.

Λευκοί οίνοι – Οι ήπιες και δροσερές περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής της DOC «Piemonte» καθιστούν δυνατή την παραγωγή λευκών οίνων που χαρακτηρίζονται από αχρικόχρικο χρώμα ποικίλης έντασης, με χαρακτηριστική φρεσκάδα στο άρωμα, πλούσιο εκχύλισμα και υψηλή οξύτητα. Η γεύση μπορεί να κυμαίνεται από ξηρή έως ημίξηρη, ανάλογα με τη μέθοδο οινοποίησης. Όταν είναι παρούσα ή κυριαρχεί η ποικιλία Sauvignon, οι οίνοι έχουν πιο έντονα φρουτώδη αρώματα. Όταν κυριαρχεί η ποικιλία Moscato, οι οίνοι έχουν χαρακτηριστικό άρωμα λευκών λουλουδιών. Οι οίνοι αυτής της κατηγορίας μπορούν να έχουν ελάχιστο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10 % αλλά συνήθως ο τίτλος ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 12 % και 13 %. Η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι 4,5 g/l αλλά συνήθως ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 5,5 και 6,5 g/l. Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι 15 g/l αλλά συνήθως ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 17 και 20 g/l.

Ερυθροί οίνοι – Ολόκληρη η περιοχή είναι κατάλληλη για την παραγωγή ερυθρών οίνων καθώς τα έδαφη είναι διαφόρων προελεύσεων, όλα ωστόσο είναι σχετικά άγονα· είναι λοφώδης και δέχεται περιορισμένες βροχοπτώσεις, στοιχείο που διασφαλίζει ότι τα σταφύλια ωριμάζουν καλά, μεταξύ άλλων σε σχέση με τα φαινορικά συστατικά. Το υψηλό επίπεδο επαγγελματισμού των αμπελουργών καθορίζει εδώ και πολύ καιρό τις ποικιλίες που παράγονται στους αμπελώνες ανάλογα με τις ειδικές ανάγκες τους. Το χρώμα των οίνων είναι γενικά έντονο κόκκινο ποικίλης έντασης με νότες που κυμαίνονται από το πορφυρό έως το κόκκινο του γρανάτη, ανάλογα με την ποικιλία. Τα αρώματα χαρακτηρίζονται από νότες κόκκινων φρούτων, σε ορισμένες περιπτώσεις με ελαφρές χλωδείς νότες. Η γεύση χαρακτηρίζεται από μέτρια έως σημαντική οξύτητα, ωστόσο οι βασικές διαφορές αφορούν τον τρόπο με τον οποίο γίνονται αντιληπτές οι τανίνες, οι οποίες είναι ιδιαίτερα μεταβλητές ανάλογα με την κύρια ποικιλία και μπορούν να κυμαίνονται από ήπιες (π.χ. Barbera) έως δυνατές (π.χ. Albarossa, Freisa). Σημειώνεται ότι οι διαφορετικοί τύποι εδάφους και κλιματικών και μικροκλιματικών συνθηκών στις περιοχές αμπελοκαλλιέργειας του Piemonte συνεπάγονται ότι οι ποικιλίες μπορεί να έχουν διαφορετικούς βαθμούς έντασης, με αισθητή διαφορά στο τελικό προφίλ των οίνων. Οι οίνοι αυτής της κατηγορίας πρέπει να έχουν ελάχιστο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 % αλλά συνήθως ο τίτλος ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 12 % και 13 %. Η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι 4,5 g/l αλλά συνήθως ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 5 και 6 g/l. Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι 20 g/l αλλά συνήθως ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 22 και 24 g/l.

Ερυθροί οίνοι – Οι ήπιες και δροσερές περιβαλλοντικές συνθήκες της περιοχής της DOC «Piemonte» καθιστούν δυνατή την παραγωγή ερυθρών οίνων που χαρακτηρίζονται από χρώμα πορτοκαλί έως κόκκινο του κερασιού ποικίλης έντασης, με χαρακτηριστική φρεσκάδα στο άρωμα, πλούσιο εκχύλισμα και υψηλή οξύτητα. Η γεύση μπορεί να κυμαίνεται από ξηρή έως ημίξηρη, ανάλογα με τη μέθοδο οινοποίησης.

Οι οίνοι αυτής της κατηγορίας μπορούν να έχουν ελάχιστο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 % αλλά συνήθως ο τίτλος ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 12 % και 13 %. Η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι 4,5 g/l αλλά συνήθως ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 5,5 και 6,5 g/l. Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι 17 g/l αλλά συνήθως ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 17 και 19 g/l.

#### Κατηγορία Αφρώδης οίνος (4) και Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου (6)

Οι περιβαλλοντικές, εδαφικές και κλιματικές συνθήκες στις οποίες παράγεται ο οίνος DOC «Piemonte» μπορούν, λόγω της έκτασης της περιοχής, να δώσουν στα σταφύλια τη δυνατότητα να ωριμάσουν επαρκώς ώστε να παραχθούν αφρώδεις οίνοι με την επιλογή της πλέον κατάλληλης περιόδου ωρίμασης. Σε όλη την περιοχή παραγωγής, οι βέλτιστες συνθήκες για την παραγωγή αφρώδων οίνων απαντούν σε χαμηλότερα υψόμετρα και σε περιοχές με λιγότερο ευνοϊκό προσανατολισμό· οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται από μέτριο αλκοολικό τίτλο και μέτρια έως υψηλή οξύτητα και καλή γεύση, με λεπτό και μεγάλη διάρκεια αφρό. Οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι παράγονται μέσω δεύτερης ζύμωσης σε αυτόκλειστο, είτε πρόκειται για λευκούς, ερυθρούς ή ερυθρούς οίνους. Όταν χρησιμοποιούνται αρωματικές ποικιλίες, όπως η ποικιλία Brachetto, παράγεται αφρώδης ερυθρός οίνος μέτριας έντασης, που ορισμένες φορές τείνει προς το κόκκινο του κερασιού, με λεπτή γεύση και διάφορους βαθμούς γλυκύτητας, και με χαρακτηριστικό, ελαφρώς μοσχώδες άρωμα.

Οι οίνοι αυτής της κατηγορίας μπορούν να έχουν ελάχιστο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 % αλλά συνήθως ο τίτλος ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 12 % και 13 %. Η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι 5 g/l αλλά συνήθως ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 5,5 και 6,5 g/l. Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι 17 g/l για τους λευκούς οίνους και 20 g/l για τους ερυθρούς οίνους και συνήθως ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 17 και 20 g/l. Τα υπολειμματικά σάκχαρα μπορεί να κυμαίνονται από μηδέν (pas dosé) έως μέτριο (demi-sec) και γλυκό (όπως η αρωματική ποικιλία Brachetto).

#### Κατηγορία Ημιαφρώδης οίνος (8)

Οι περιβαλλοντικές, εδαφικές και κλιματικές συνθήκες στις οποίες παράγεται ο οίνος DOC «Piemonte» μπορούν να δώσουν στα σταφύλια τη δυνατότητα να ωριμάσουν επαρκώς ώστε να παραχθούν ημιαφρώδεις οίνοι. Αυτός ο τύπος οίνου έχει μακρά παράδοση στο Piemonte και στην παραγωγή του χρησιμοποιούνται κυρίως ιστορικές ποικιλίες σταφυλιών του Piemonte. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται από μέτριο έως υψηλό αλκοολικό τίτλο, μέτρια οξύτητα και καλή γεύση. Ο ελαφρύς αφρισμός, σε συνδυασμό με την μέτρια περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα, ενισχύει τις φρουτώδεις νότες που γίνονται πιο αισθητές. Οι ημιαφρώδεις οίνοι παράγονται μέσω σύντομης δεύτερης ζύμωσης σε αυτόκλειστο, είτε πρόκειται για λευκούς, ερυθρούς ή ερυθρούς οίνους. Ολόκληρη η περιοχή που καλύπτεται από την DOC είναι κατάλληλη για την παραγωγή του εν λόγω τύπου οίνου.

Οι οίνοι αυτής της κατηγορίας μπορούν να έχουν ελάχιστο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10 % αλλά συνήθως ο τίτλος ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 11 % και 12 %. Η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι 4,5 g/l αλλά συνήθως ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 5,5 και 6,5 g/l. Το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα είναι 15 g/l για τους λευκούς οίνους και 20 g/l για τους ερυθρούς οίνους και συνήθως ανέρχεται σε τιμή μεταξύ 17 και 22 g/l.

#### Κατηγορία Οίνος (1), Οίνος από λιαστά σταφύλια (15) και Οίνος από υπερώριμα σταφύλια (16)

Ολόκληρη η περιοχή είναι κατάλληλη για την παραγωγή οίνων με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, ωστόσο τα χαρακτηριστικά του έντονου αρώματος, του γεμάτου σώματος και της γλυκύτητας μπορούν να ενισχυθούν από μια περίοδο ξήρανσης των σταφυλιών στο πρέμνο ή σε ειδικές εγκαταστάσεις. Με τον τρόπο αυτόν συμπυκνώνεται το χρώμα του οίνου, το οποίο γίνεται πολύ έντονο, και τροποποιούνται οι τανίνες που γίνονται έντονες και πληθωρικές, με αποτέλεσμα να αποκτά ο οίνος καλή δομή και διάρκεια ζωής. Οι γευστικές αισθήσεις ποικίλλουν ανάλογα με τον βαθμό ξήρανσης. Στην κατηγορία του οίνου, η ξήρανση είναι πιο περιορισμένη και έχει ως αποτέλεσμα μόνο τη μείωση της οξύτητας και ελαφρώς πιο απαλή γεύση. Στην κατηγορία του οίνου από υπερώριμα σταφύλια, η συμπύκνωση είναι υψηλότερη και υπάρχει ανιχνεύσιμο ποσοστό υπολειμματικών σακχάρων. Στην κατηγορία του οίνου από λιαστά σταφύλια η περιεκτικότητα σε αλκοόλη είναι πολύ υψηλή, τα υπολειμματικά σάκχαρα είναι αισθητά και οι τανίνες είναι σημαντικά ηπιότερες.

Στις περιπτώσεις που χρησιμοποιούνται αρωματικές ποικιλίες, τα χαρακτηριστικά αρώματα ενισχύονται σημαντικά.

Οι οίνοι «Piemonte» Rosso Passito μπορούν να έχουν ελάχιστο ολικό αλκοολικό τίτλο 16 % (εκ του οποίου αποκτημένος τουλάχιστον 9 %) για τον οίνο της κατηγορίας των λιαστών σταφυλιών, 15 % (εκ του οποίου αποκτημένος τουλάχιστον 12 %) για τον οίνο της κατηγορίας των υπερώριμων σταφυλιών και 13 % (εκ του οποίου αποκτημένος τουλάχιστον 10,5 %) για την κατηγορία του οίνου. Η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι 4,5 g/l. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25 g/l για τους οίνους Passito από λιαστά σταφύλια και υπερώριμα σταφύλια· 23 g/l για τους οίνους Passito στην κατηγορία του οίνου.

Οι οίνοι «Piemonte» Bianco Passito μπορούν να έχουν ελάχιστο ολικό αλκοολικό τίτλο 16 % (εκ του οποίου αποκτημένος τουλάχιστον 9 %) για τον οίνο από την κατηγορία των λιαστών σταφυλιών, 15 % (εκ του οποίου αποκτημένος τουλάχιστον 12 %) για τον οίνο από την κατηγορία των υπερώριμων σταφυλιών και 13 % (εκ του οποίου αποκτημένος τουλάχιστον 10,5 %) για την κατηγορία του οίνου. Η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι 4,5 g/l. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 22 g/l για τους οίνους Passito από λιαστά σταφύλια και υπερώριμα σταφύλια· 20 g/l για τους οίνους Passito στην κατηγορία του οίνου.

Οι οίνοι «Piemonte» Barbera Passito μπορούν να έχουν ελάχιστο ολικό αλκοολικό τίτλο 16 % (εκ του οποίου αποκτημένος τουλάχιστον 9 %) για τον οίνο της κατηγορίας των λιαστών σταφυλιών, 15 % (εκ του οποίου αποκτημένος τουλάχιστον 12 %) για τον οίνο της κατηγορίας των υπερώριμων σταφυλιών και 13 % (εκ του οποίου αποκτημένος τουλάχιστον 10,5 %) για την κατηγορία του οίνου. Η ελάχιστη ολική οξύτητα είναι 4,5 g/l. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26 g/l για τους οίνους Passito από λιαστά σταφύλια και υπερώριμα σταφύλια· 24 g/l για τους οίνους Passito στην κατηγορία του οίνου.

Οι γεωγραφικές συνθήκες της περιοχής της DOC είναι πολύ σημαντικές στην παραγωγή οίνων Passito. Πέραν του να διασφαλίζεται ότι τα σταφύλια είναι εντελώς ώριμα, είναι απαραίτητο να διαμορφώνονται οι ιδανικές συνθήκες για την ξήρανση των σταφυλιών σε ειδικές εγκαταστάσεις, δηλαδή με χαμηλή υγρασία, μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας και επαρκή αερισμό. Το φθινόπωρο, οι λόφοι και οι πρόποδες των λόφων της περιοχής της DOC «Piemonte» χαρακτηρίζονται από έντονες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας και οι πρόποδες θερμαίνονται επίσης περισσότερο από τις πεδινές περιοχές από τον ήλιο, με αποτέλεσμα τη φυσική κυκλοφορία του αέρα κατά τη δύση του ήλιου· το φαινόμενο αυτό είναι ευρέως γνωστό και αποδεικνύεται από την απουσία ομίχλης που συχνά παρατηρείται στην κοιλάδα του Πάδου την εν λόγω περίοδο.

**9. Άλλες ουσιοδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Χρήση της περιγραφής «*Vigneti di montagna*»

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι άμπελοι που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων με τη συγκεκριμένη ένδειξη «*vigneti di montagna*» στις ετικέτες τους πρέπει να βρίσκονται κατά μέσο όρο σε υψόμετρο τουλάχιστον 500 m από την επιφάνεια της θάλασσας και να πληρούν τουλάχιστον μία από τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

— μέση κλίση τουλάχιστον 30 %

— αμπελώνες με αναβαθμίδες.

Χρήση της πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας «*Marengo*»

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η πρόσθετη γεωγραφική ενότητα «*Marengo*» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για τους οίνους ΠΟΠ «*Piemonte*» Cortese Frizzante και «*Piemonte*» Cortese Spumante που παράγονται στη μικρότερη σε έκταση περιοχή εντός της περιοχής παραγωγής της ΠΟΠ η οποία περιγράφεται ρητά στο σημείο 1.6 του παρόντος ενιαίου εγγράφου.

Χρήση της ένδειξης «*Storico*» (Ιστορική περιοχή)

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ένδειξη «*Storico*» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για τους αφρώδεις οίνους «*Piemonte*» Cortese, «*Piemonte*» Cortese Marengo ή «*Piemonte*» Marengo που παράγονται με χρήση των σταφυλιών Cortese που καλλιεργούνται σε αμπελώνες της παλαιότερης αρχικής περιοχής παραγωγής, η οποία βρίσκεται στη διοικητική περιοχή των κοινοτήτων που παρατίθενται στο σημείο 1.6 του παρόντος ενιαίου εγγράφου.

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα των οίνων «*Piemonte*» Brachetto και «*Piemonte*» Moscato πρέπει να αναγράφεται στις ονομασίες τους με χρήση των ενδείξεων που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία· οι ενδείξεις αυτές πρέπει να είναι τυπωμένες σε κάθε οπτικό πεδίο στο οποίο εμφανίζεται η ονομασία και με χαρακτηρισές ελάχιστου ύψους 3 mm.

**Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος**

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



ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)  
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



**Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης**  
2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

**EL**