



Sumario

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2020/C 91/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9717 — Bergé/Mitsubishi Corporation/Bergé Auto/JV) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

Junta Única de Resolución

2020/C 91/02	Anuncio en relación a la Decisión de la Junta Única de Resolución, de 17 de marzo de 2020, por la que se determina la potencial concesión de una compensación a los accionistas y acreedores de Banco Popular Español S.A. sobre los que se adoptaron las medidas de resolución (SRB/EES/2020/52) (la «Decisión»)	2
--------------	--	---

IV *Información*

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Consejo

2020/C 91/03	Notificación a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/172/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2020/418 del Consejo, y en el Reglamento (UE) n.º 270/2011 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/416 del Consejo, relativos a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Egipto	4
--------------	--	---

2020/C 91/04	Notificación a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/172/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 270/2011 del Consejo, relativos a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Egipto	5
--------------	--	---

Comisión Europea

2020/C 91/05	Tipo de cambio del euro — 19 de marzo de 2020	6
--------------	---	---

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2020/C 91/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9592 – FREUDENBERG/LOW & BONAR) ⁽¹⁾	7
--------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2020/C 91/07	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	9
--------------	---	---

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9717 — Bergé/Mitsubishi Corporation/Bergé Auto/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2020/C 91/01)

El 13 de marzo de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9717. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

JUNTA ÚNICA DE RESOLUCIÓN

Anuncio en relación a la Decisión de la Junta Única de Resolución, de 17 de marzo de 2020, por la que se determina la potencial concesión de una compensación a los accionistas y acreedores de Banco Popular Español S.A. sobre los que se adoptaron las medidas de resolución (SRB/EES/2020/52) (la «Decisión»)

(2020/C 91/02)

Mediante la Decisión, la Junta Única de Resolución determina que los accionistas y acreedores sobre los que se adoptaron las medidas de resolución relativas al Banco Popular Español, S.A. (en lo sucesivo, «los accionistas y acreedores afectados») no tendrán derecho a una compensación con arreglo al artículo 76, apartado 1, letra e), del Reglamento (UE) n.º 806/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

Resumen de la Decisión de la Junta Única de Resolución

El 7 de junio de 2017, la Junta Única de Resolución (en lo sucesivo, la «JUR») adoptó una Decisión sobre la adopción de un dispositivo de resolución respecto al Banco Popular Español S.A. (en lo sucesivo, la «entidad») ⁽²⁾, avalada por la Comisión Europea ⁽³⁾. De conformidad con los artículos 5 y 6 de esa Decisión, la medida de resolución de la entidad consistió en la aplicación del instrumento de venta de negocio para transferir las acciones de la entidad al Banco Santander S.A. (en virtud del artículo 24, apartado 1, letra a), del Reglamento (UE) n.º 806/2014), tras el ejercicio de la competencia de amortización y conversión de los instrumentos de capital de la entidad (en virtud del artículo 21 de dicho Reglamento).

Tras la ejecución de la medida de resolución por FROB, de conformidad con el artículo 20, apartados 16 y 17, del Reglamento (UE) n.º 806/2014 y el artículo 3 del Reglamento Delegado (UE) 2018/334 de la Comisión ⁽⁴⁾, la JUR debía velar por que un valorador independiente realizara una valoración para evaluar si los accionistas y acreedores afectados habrían recibido mejor trato si la entidad se hubiera sometido a un procedimiento de insolvencia ordinario (en lo sucesivo, «Valoración de la diferencia en el trato» o «Valoración 3»).

Deloitte Réviseurs d'Entreprises («Deloitte») ⁽⁵⁾ fue el valorador independiente contratado para realizar las valoraciones necesarias en el contexto de la resolución de la entidad. El 14 de junio de 2018 ⁽⁶⁾, la JUR recibió por correo el informe final de Deloitte sobre la valoración de la diferencia en el trato en relación con la resolución de la entidad (en lo sucesivo, el «Informe de Valoración 3»), adjunto a la Decisión como anexo I. De la Valoración 3 se desprende que no existe diferencia entre el trato que recibieron los accionistas y acreedores afectados y el trato que habrían recibido si la entidad hubiera iniciado un procedimiento de ordinario en la fecha de la resolución.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) n.º 806/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de julio de 2014, por el que se establecen normas uniformes y un procedimiento uniforme para la resolución de entidades de crédito y de determinadas empresas de servicios de inversión en el marco de un Mecanismo Único de Resolución y un Fondo Único de Resolución y se modifica el Reglamento (UE) n.º 1093/2010 (DO L 225 de 30.7.2014, p. 1).

⁽²⁾ SRB/EES/2017/08 (DO C 222 de 11.7.2017, p. 3).

⁽³⁾ Decisión (UE) 2017/1246 de la Comisión, de 7 de junio de 2017, por la que se aprueba el régimen de resolución del Banco Popular Español S.A., DO L 178 de 11.7.2017, p. 15).

⁽⁴⁾ Reglamento Delegado (UE) 2018/344 de la Comisión, de 14 de noviembre de 2017, por el que se complementa la Directiva 2014/59/UE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las normas técnicas de regulación que especifican los criterios relativos al método para la valoración de la diferencia en el trato en caso de resolución (DO L 67 de 9.3.2018, p. 3).

⁽⁵⁾ De conformidad con el contrato específico en cuestión, Deloitte destinó personal procedente de sus oficinas en Bélgica, España y el Reino Unido.

⁽⁶⁾ El Informe de Valoración 3 anexo recoge los cambios realizados en él por la adenda de Deloitte —en la que únicamente se corrigieron errores materiales— recibida por la JUR por correo electrónico el 31 de julio de 2018.

A la vista de lo anterior, mediante su Comunicación de 2 de agosto de 2018 ⁽⁷⁾ (en lo sucesivo, «la Comunicación»), la JUR decidió, con carácter preliminar, que no era necesario pagar una compensación a los accionistas y acreedores afectados de conformidad con el artículo 76, apartado 1, letra e), del Reglamento (UE) n.º 806/2014.

Además, para tomar la decisión definitiva sobre si debía concederse una compensación, la JUR: i) invitó, mediante la Comunicación, a los accionistas y acreedores afectados a manifestar su interés en ejercer su derecho de audiencia (fase de registro), y ii) en una fase posterior, invitó a aquellos accionistas y acreedores afectados que habían manifestado su interés —y cuyo estatus la Junta había verificado— a presentar sus observaciones sobre la decisión preliminar y su razonamiento subyacente, según lo establecido en la Comunicación (fase de consulta).

Al término de la fase de consulta, dado que los accionistas y acreedores afectados plantearon una serie de cuestiones que no estaban relacionadas con la decisión preliminar de la JUR y su razonamiento subyacente, según lo establecido en la Comunicación, la JUR evaluó primero la pertinencia de dichos comentarios. Posteriormente, la JUR agrupó todos los comentarios pertinentes, teniendo en cuenta el hecho de que hubo accionistas y acreedores afectados que proporcionaron comentarios idénticos o similares. La JUR examinó con detenimiento aquellos comentarios pertinentes relacionados con su decisión preliminar pero no los que versaban sobre el Informe de Valoración 3. En lo que respecta a los comentarios pertinentes sobre el Informe de Valoración 3, con el fin de concluir si dichos comentarios podrían repercutir en la decisión preliminar, la JUR solicitó a Deloitte, en calidad de valorador independiente, que elaborara un documento en el que evaluara con independencia esos comentarios pertinentes y que determinara si el Informe de Valoración 3 seguía siendo válido a la luz de esos comentarios.

El 18 de diciembre de 2019, Deloitte remitió a la JUR su evaluación (en lo sucesivo, el «Documento Aclaratorio»), adjunto a la Decisión como anexo II. En el Documento Aclaratorio, tras revisar los comentarios de los accionistas y acreedores afectados sobre el Informe de Valoración 3 transmitidos por la JUR a Deloitte, Deloitte confirmó que tanto la estrategia como los diferentes escenarios de liquidación recogidos en el Informe de Valoración 3, así como las metodologías y los análisis utilizados en el mismo, seguían siendo válidos.

A la luz de la evaluación de los comentarios pertinentes presentados durante el proceso del derecho de audiencia sobre la independencia de Deloitte, la JUR considera que, en el desempeño de las tareas relacionadas con la Valoración 3, Deloitte actuó como un valorador independiente de conformidad con lo dispuesto en el artículo 20, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 806/2014 y del capítulo IV del Reglamento Delegado (UE) 2016/1075 de la Comisión ⁽⁸⁾.

Además, teniendo en cuenta el Informe de Valoración de 3 y el Documento Aclaratorio, la JUR considera que el Informe de Valoración 3 constituye una base apropiada para adoptar la Decisión. Por tanto, la JUR concluye que no existen diferencias entre el trato que han tenido los accionistas y acreedores afectados y el trato que hubieran recibido si la entidad hubiera sido liquidada con arreglo a un proceso de insolvencia ordinario en la fecha de la resolución.

Por consiguiente, de este modo, la JUR determina que los accionistas y los acreedores afectados no tendrán derecho a compensación a cargo del Fondo Único de Resolución de con arreglo al artículo 76, apartado 1, letra e), del Reglamento (UE) n.º 806/2014.

La Decisión va dirigida al FROB, en su capacidad de autoridad nacional de resolución.

Puede encontrarse más información sobre la Decisión de la JUR y sus anexos, es decir, el Informe de Valoración 3 (anexo I) y el Documento Aclaratorio (anexo II), en el sitio web oficial de la JUR: <https://srb.europa.eu/en/content/banco-popular>

⁽⁷⁾ Comunicación de la Junta Única de Resolución, de 2 de agosto de 2018, relativa a la decisión preliminar respecto a la potencial concesión de una compensación a los accionistas y acreedores de Banco Popular Español S.A. sobre los que se adoptaron las medidas de resolución, e inicio del proceso para presentar comentarios (derecho de audiencia) (SRB/EES/2018/132) (DO C 277 I de 7.8.2018, p. 1).

⁽⁸⁾ Reglamento Delegado (UE) 2016/1075 de la Comisión, de 23 de marzo de 2016, que completa la Directiva 2014/59/UE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las normas técnicas de regulación que especifican el contenido de los planes de reestructuración, los planes de resolución y los planes de resolución de grupos, los criterios mínimos que la autoridad competente debe evaluar en lo que respecta a los planes de reestructuración y planes de reestructuración de grupos, las condiciones para la ayuda financiera de grupo, los requisitos relativos a los valoradores independientes, el reconocimiento contractual de las competencias de amortización y de conversión, el procedimiento en relación con los requisitos de notificación y el anuncio de suspensión y el contenido de los mismos, y el funcionamiento operativo de los colegios de autoridades de resolución (DO L 184 de 8.7.2016, p. 1).

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

CONSEJO

Notificación a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/172/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2020/418 del Consejo, y en el Reglamento (UE) n.º 270/2011 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/416 del Consejo, relativos a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Egipto

(2020/C 91/03)

La presente información se pone en conocimiento de las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2011/172/PESC del Consejo ⁽¹⁾ y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 270/2011 del Consejo ⁽²⁾, relativos a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Egipto.

El Consejo de la Unión Europea ha decidido que las personas que figuran en los anexos mencionados sigan estando incluidas en la lista de personas, entidades y organismos sujetos a las medidas restrictivas previstas en la Decisión 2011/172/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 270/2011.

Se pone en conocimiento de las personas afectadas la posibilidad de presentar a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes, indicadas en los sitios web que figuran en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 270/2011, una solicitud para obtener la autorización de utilizar los fondos inmovilizados para subvenir a necesidades básicas o efectuar determinados pagos (véase el artículo 4 del Reglamento).

Las personas afectadas pueden presentar una solicitud al Consejo, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en las listas mencionadas. Deberán enviarla antes del 1 de noviembre de 2020, a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Asimismo se advierte a las personas afectadas que pueden recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, conforme a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

⁽¹⁾ DO L 76 de 22.3.2011, p. 63.

⁽²⁾ DO L 76 de 22.3.2011, p. 4.

Notificación a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/172/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 270/2011 del Consejo, relativos a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Egipto

(2020/C 91/04)

Con arreglo al artículo 16 del Reglamento (UE) n.º 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, se pone en conocimiento de los interesados la siguiente información:

Las bases jurídicas para esta operación de tratamiento de datos son la Decisión 2011/172/PESC del Consejo ⁽²⁾, modificada por la Decisión (PESC) 2020/418 del Consejo ⁽³⁾, y el Reglamento (UE) n.º 270/2011 del Consejo ⁽⁴⁾, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/416 del Consejo ⁽⁵⁾.

El responsable de esta operación de tratamiento es el servicio RELEX.1.C de la Dirección General de Asuntos Exteriores, Ampliación y Protección Civil (RELEX) de la Secretaría General del Consejo (SGC), con el que se puede contactar en la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Con el delegado de protección de datos de la SGC se puede contactar en la siguiente dirección:

Delegado de protección de datos

data.protection@consilium.europa.eu

El objetivo de esta operación de tratamiento de datos es la elaboración y la actualización de la lista de personas sujetas a medidas restrictivas con arreglo a la Decisión 2011/172/PESC, modificada por la Decisión (PESC) 2020/418, y al Reglamento (UE) n.º 270/2011, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/416.

Los interesados son las personas físicas que cumplen los criterios de inclusión en la lista que figuran en la Decisión 2011/172/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 270/2011.

Entre los datos personales recogidos se incluyen los datos necesarios para la identificación correcta de la persona de que se trate, la exposición de motivos y cualquier otro dato conexo.

Los datos personales recogidos podrán ser compartidos en caso necesario con el Servicio Europeo de Acción Exterior y la Comisión.

Sin perjuicio de las restricciones previstas en el artículo 25 del Reglamento (UE) 2018/1725, se atenderá al ejercicio de los derechos de los interesados (como los derechos de acceso, rectificación u oposición) con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2018/1725.

Los datos personales se conservarán durante cinco años a partir del momento en que el interesado haya dejado de figurar en la lista de personas sometidas a las medidas restrictivas o en que haya caducado la validez de la medida, o mientras dure el proceso judicial en caso de que haya comenzado.

Sin perjuicio de los recursos judiciales, administrativos o extrajudiciales, todo interesado tendrá derecho a presentar una reclamación ante el Supervisor Europeo de Protección de Datos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ DO L 295 de 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ DO L 76 de 22.3.2011, p. 63.

⁽³⁾ DO L 86 de 20.3.2020, p. 12.

⁽⁴⁾ DO L 76 de 22.3.2011, p. 4.

⁽⁵⁾ DO L 86 de 20.3.2020, p. 4.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

19 de marzo de 2020

(2020/C 91/05)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0801	CAD	dólar canadiense	1,5623
JPY	yen japonés	118,63	HKD	dólar de Hong Kong	8,3849
DKK	corona danesa	7,4731	NZD	dólar neozelandés	1,8903
GBP	libra esterlina	0,92985	SGD	dólar de Singapur	1,5643
SEK	corona sueca	11,1523	KRW	won de Corea del Sur	1 364,14
CHF	franco suizo	1,0535	ZAR	rand sudafricano	18,6800
ISK	corona islandesa	152,20	CNY	yuan renminbi	7,6849
NOK	corona noruega	12,3165	HRK	kuna croata	7,6080
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	17 187,09
CZK	corona checa	27,606	MYR	ringit malayo	4,7686
HUF	forinto húngaro	356,06	PHP	peso filipino	55,593
PLN	esloti polaco	4,5604	RUB	rublo ruso	86,9346
RON	leu rumano	4,8445	THB	bat tailandés	35,076
TRY	lira turca	7,0625	BRL	real brasileño	5,6037
AUD	dólar australiano	1,8635	MXN	peso mexicano	26,2955
			INR	rupia india	81,1400

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 91/06)

1. El 10 de marzo de 2020, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 y a raíz de un proceso de remisión con arreglo al artículo 4, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Freudenberg & Co. KG («Freudenberg», Alemania).
- Low & Bonar PLC («Low & Bonar», Reino Unido).

Freudenberg adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de Low & Bonar.

La concentración se realiza mediante una oferta pública de adquisición anunciada el 20 de septiembre de 2019.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Freudenberg: desarrollo, fabricación y venta de una amplia gama de productos, tales como precintos y telas sin tejer, piezas médicas, productos de control de vibraciones, filtros, productos químicos especializados, productos domésticos, lubricantes y revestimientos, así como servicios de limpieza y materiales de cubierta, aislamiento y compuestos.
- Low & Bonar: producción y suministro de telas sin tejer, estructuras poliméricas tridimensionales y tejidos técnicos recubiertos.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la referencia siguiente:

Case M.9592 – FREUDENBERG/LOW& BONAR

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruselas
BÉLGICA

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 91/07)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«PIEMONTE»

Número de referencia: PDO-IT-A1224-AM03**Fecha de comunicación: 26 de noviembre de 2019**

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Principales variedades de uvas de vinificación*Descripción y motivos*

Descripción:

Entre las principales variedades de uvas de vinificación se añaden las variedades de uva blanca Bussanello, Viognier y Riesling, y las variedades de uva tinta Cabernet, Cabernet Franc, Carmenère y Croatina para la producción de nuevos tipos monovarietales.

Motivos:

Dentro de las categorías ya existentes, se pretende valorizar estas variedades de uva, que ya son aptas para el cultivo en la región de Piamonte y que, por tanto, ya se utilizan en la composición ampelográfica de los vinos blancos, tintos y rosados bien como variedades principales, bien como variedades complementarias hasta el 40 %. Los amplios ensayos y las exhaustivas pruebas realizados en las explotaciones en los últimos años han aportado indicaciones positivas sobre la variación de la composición ampelográfica con el fin de explotar plenamente el extenso patrimonio vitícola del territorio piamontés. Las vinificaciones realizadas en las explotaciones han demostrado la total compatibilidad de las distintas variedades de uva de vinificación introducidas. Estas variedades de uva amplían aún más la gama de productos propuesta en el mercado merced a la producción de los correspondientes vinos monovarietales o de vinos bivarrietales en combinación con las demás variedades de uva ya previstas.

La modificación afecta al punto 1.7 del documento único y a los artículos 1 y 2 del pliego de condiciones.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

2. Variedades de uva de vinificación — Composición ampelográfica

Descripción y motivos

Descripción

- a) En el caso de los vinos Piemonte Bianco (blanco), Piemonte Rosso (tinto) y Piemonte Rosato (rosado), en lo que respecta a las variedades de vid complementarias hasta el 40 % se ha eliminado la obligación de utilizar exclusivamente variedades de uva del mismo color, así como la prohibición de utilizar variedades aromáticas Moscato en los vinos blancos y Malvasia en los vinos tintos y rosados.
- b) En el caso del tipo Piemonte Rosato, se incorporan las variedades Cortese y Chardonnay a las variedades de uva principales de la composición ampelográfica.
- c) En el caso del tipo Piemonte Spumante (espumoso), se amplía la composición ampelográfica principal, añadiendo a las variedades Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio y Pinot Nero las variedades de uvas autóctonas Cortese, Erbaluce y Favorita. En lo que se refiere al resto de los tipos, se autoriza un máximo del 40 % de otras variedades aptas para el cultivo en la región de Piemonte.

Motivos

- a) Las exhaustivas pruebas realizadas en las explotaciones en los últimos años han aportado indicaciones positivas sobre la variación de la composición ampelográfica con el fin de explotar plenamente el extenso patrimonio vitícola del territorio piemontés. Las vinificaciones realizadas en las explotaciones han demostrado la total compatibilidad de las distintas variedades de uva de vinificación introducidas.
- b) Con la eliminación de la obligación de utilizar exclusivamente variedades del mismo color, se han podido incluir en la producción de los vinos rosados las variedades de uva Cortese y Chardonnay, muy presentes en el territorio de la DOP «Piemonte».
- c) El apartado 6 pasa a ser el apartado 7. Motivo: habida cuenta de los resultados de los ensayos realizados con los distintos ensamblajes de uvas, la ampliación de la composición ampelográfica del Piemonte Spumante permite a los productores utilizar y lograr la mejor representación posible de las variedades de uva presentes en el extenso territorio de la región de Piemonte. La posibilidad de utilizar también otras variedades en la producción de los vinos Piemonte Spumante permite presentar en el mercado una oferta de vinos espumosos más importante, tanto en cantidad como en calidad.

La modificación afecta al punto 1.7 del documento único y a los artículos 1 y 2 del pliego de condiciones.

3. Principales variedades de uva de vinificación — Composición ampelográfica de los vinos bivarietales

Descripción y motivos

Descripción: la producción de vinos «Piemonte» con dos variedades de uva especificadas se enriquece con la utilización de otras variedades de uvas de vinificación blancas: Bussanello, Favorita, Moscato, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Riesling Italic, Riesling Renano, Viognier, así como la variedad Pinot Nero (también vinificado en vino blanco), y las variedades de uvas de vinificación tintas: Albarossa, Brachetto, Cabernet, Cabernet Franc y Carmenère, Croatina y Nebbiolo.

Motivos: después de largos ensayos, se ha ampliado el número de variedades de uva que pueden utilizarse en las diversas combinaciones para la producción de vinos dentro de las categorías ya previstas, con mención de las dos variedades. Las variedades de uva introducidas son nuevas o ya estaban previstas en la composición ampelográfica de los vinos blancos, tintos y rosados o de los vinos monovarietales. Los conocimientos técnicos y la experiencia de los productores en el ensamblaje de las variedades de vid cultivadas en los viñedos permiten obtener el máximo provecho de esta producción y ampliar la gama de estos tipos, lo que se refleja en el interés de los consumidores, a los que se ofrece información precisa sobre la composición ampelográfica de los vinos.

La modificación afecta al punto 1.7 documento único y a los artículos 1 y 2 del pliego de condiciones.

4. Zona de producción

Descripción y motivos

Descripción:

- a) Las zonas de producción ya delimitadas en el artículo 3, apartados 1 y 2, del pliego de condiciones vigente se actualizan con la inclusión de los nuevos tipos de vino introducidos, que se elaboran a partir de las uvas cultivadas en las zonas correspondientes.

En el apartado 1 se añaden las referencias a los tipos Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc, Piemonte Riesling, Piemonte Viognier y Piemonte Pinot Grigio.

En el apartado 2 se insertan las referencias a los tipos Piemonte Bussanello, Piemonte Albarossa Spumante Rosato y Piemonte Croatina, así como la referencia a la unidad geográfica adicional Marengo con respecto a los tipos actuales Piemonte Cortese Spumante y Frizzante.

Motivos: se trata de una modificación formal, ya que las zonas de producción de las uvas de la DOP «Piemonte» no cambian, sino que, al haberse subdividido en zonas más precisas, se ha procedido únicamente a actualizar los apartados correspondientes, añadiendo la referencia a los nuevos tipos introducidos. La modificación afecta al punto 1.6 del documento único y al artículo 3 del pliego de condiciones.

5. Rendimientos máximos

Descripción y motivos

Descripción: en el caso de los vinos Piemonte Cortese Frizzante y Spumante, el rendimiento de uvas por hectárea ha aumentado de 13 a 14 t/ha; en el caso de los vinos Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Cortese Frizzante y Spumante, el rendimiento de uvas/vino se ha aumentado del 70 % al 75 %.

Motivo: la variedad Cortese, utilizada en la producción de vinos con mención de la variedad de uva y en la composición ampelográfica de los vinos Piemonte Bianco y Frizzante, es una variedad muy exuberante y permite obtener rendimientos muy superiores al límite actual.

La supervisión de los viñedos de la zona de producción, habida cuenta de las técnicas de cultivo adoptadas, el uso de fertilizantes, las podas (incluida la poda en verde primaveral) planificadas para lograr un correcto equilibrio de los viñedos, las intervenciones fitosanitarias y el trabajo del suelo, ha permitido obtener datos que justifican un aumento del potencial productivo, en el contexto del aumento previsto de 14 toneladas por hectárea, en lugar de 13, por cuanto ello no afecta en modo alguno a la calidad ni a las características físico-químicas y organolépticas del producto. Además, el aumento del rendimiento máximo de uvas/vino del 70 % al 75 % se deriva de los resultados de los ensayos realizados en bodega. Las variedades de uva blanca en las que se han experimentado tecnologías de prensado altamente innovadoras han mostrado un rendimiento de mosto superior al valor indicado anteriormente, manteniendo al mismo tiempo un nivel de calidad similar.

Así pues, las modificaciones conciernen a los rendimientos máximos de vino por hectárea, expresados en hectolitros, a que se refieren el punto 1.5.2 del documento único y los artículos 4 y 5 del pliego de condiciones.

6. Rendimientos máximos

Descripción y motivos

Descripción: se indica el rendimiento de las uvas en toneladas por hectárea, así como el correspondiente grado alcohólico volumétrico natural mínimo de las uvas para los nuevos tipos introducidos: Piemonte Bussanello, Piemonte Viognier, Piemonte Riesling, Piemonte Pinot Grigio, Piemonte Cabernet, Piemonte Cabernet Franc y Piemonte Croatina.

Motivo: los rendimientos por hectárea de uva y vino de los nuevos tipos introducidos corresponden a los datos obtenidos durante los exhaustivos ensayos en los viñedos y han confirmado los datos indicados, también ratificados posteriormente por los datos de la vinificación, la crianza y el análisis sensorial, que corresponden a los objetivos de alta calidad previamente fijados.

La modificación se refiere al punto 1.5.2 del documento único y a los artículos 4 y 5 del pliego de condiciones.

7. Descripción de los vinos

Descripción y motivos

- a) Se introducen nuevos tipos de vino con mención de las variedades Bussanello, Viognier, Riesling, Cabernet, Cabernet Franc, Carmenère y Croatina,
- b) Se modifican algunas descripciones de vinos ya producidos como consecuencia de la inclusión de nuevas variedades en la composición ampelográfica y se introducen modificaciones formales en determinadas características en el momento del despacho al consumo.

Motivos:

- a) La introducción de nuevos vinos monovarietales valoriza aún más la variedad ampelográfica de la región y también permite ampliar la oferta en el mercado.
- b) Las modificaciones que se introducen en la descripción de determinadas características en el momento del despacho al consumo se deben a la inclusión de nuevas variedades en la composición ampelográfica de algunos vinos, en particular los blancos, tintos y rosados, para los que ahora se prevé también la utilización de variedades aromáticas, que pueden conferir connotaciones más amplias a los vinos. Se han modificado por tanto algunas características, tales como los intervalos de contenido de azúcar, que se modifican de acuerdo con la normativa vigente, con arreglo al anexo III, partes A y B, del Reglamento (UE) 2019/33.

Se introducen, además, cambios formales en la descripción de los vinos que ya se producen, como la sustitución del término «*asciutto*» por el término equivalente «*secco*» o la indicación de los intervalos de contenido de azúcar «de seco a dulce» o «de seco a semidulce» en lugar de «seco o semisecco, en ocasiones semidulce».

En lo que respecta al tipo Piemonte Brachetto, en la descripción de su sabor se sustituyen las palabras «con un grado variable de dulzor» por «de seco a dulce».

En lo que respecta al tipo Piemonte Brachetto Spumante, en la descripción de su sabor se sustituyen las palabras «con un grado variable de dulzor» por «de extra brut a dulce».

La modificación se refiere al punto 1.4 del documento único y a los artículos 1 y 6 del pliego de condiciones.

8. Descripción de los vinos

Descripción y motivos

En lo que respecta al tipo Piemonte Moscato, en la descripción de su sabor se insertan las palabras «de seco a dulce» en lugar de «dulce» y se elimina el límite del 7,5 % relativo al grado alcohólico adquirido.

Motivos: en consonancia con la ampliación de los intervalos de contenido de azúcar, este límite se ha suprimido con el fin de hacer posible la producción de este tipo también en las versiones que van hasta el seco.

La modificación afecta al punto 1.4 del documento único y al artículo 6 del pliego de condiciones.

9. Etiquetado

Descripción y motivos

Descripción

- a) En los vinos Piemonte Cortese Spumante y Frizzante está prevista la mención de la unidad geográfica adicional «Marengo».
- b) En los vinos espumosos Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Marengo o Piemonte Marengo también está prevista la especificación «*Storico*» cuando se producen en la zona de origen, más antigua y restringida, de producción de vinos a partir de la variedad Cortese.

Motivos

- a) La posibilidad de utilizar la indicación de la unidad geográfica adicional «Marengo» permite dar más relieve a este territorio, que incluye varios municipios de las provincias de Asti, Alessandria y Cuneo, y corresponde a la zona delimitada, mencionada en el artículo 3, apartado 2, del pliego de condiciones vigente, como zona de producción de las variedades de uva Cortese destinadas a la producción de los vinos Piemonte Cortese Spumante y Frizzante. Lo que se pretende es identificar mejor esta producción en el mercado con una oferta que represente, tanto en términos de calidad como de cantidad, la producción de vinos espumosos y de aguja elaborados con la variedad Cortese de la DOC «Piemonte». La zona geográfico-histórica de Marengo se refiere al territorio del departamento de Marengo, creado por Napoleón en 1801 tras su victoria contra los austriacos en la famosa batalla de Marengo (1800).
- b) La especificación «*Storico*» se reserva para los vinos espumosos de uvas de la variedad Cortese producidas en la zona más restringida y de tradición de cultivo más antigua de esta variedad, delimitada en el anexo 2 del pliego de condiciones e incluida en el punto 1.6 del documento único, en el que se enumeran los municipios de Asti y Alessandria que forman parte de ella.

La modificación afecta a los puntos 1.6 (Zona de producción) y 1.9 (Condiciones y normas adicionales de etiquetado) del documento único, y a los artículos 3 y 7 del pliego de condiciones.

10. Etiquetado

Descripción y motivos

- a) En la designación y la presentación de los vinos con denominación de origen controlada «Piemonte» Bianco, Rosso y Rosato, la especificación del color es facultativa.

Los productores pueden optar entre indicar el color o no hacerlo en función de los correspondientes requisitos de presentación, de identificación o de comercialización del producto.

- b) En la designación de los vinos «Piemonte» Brachetto y «Piemonte» Moscato se debe indicar obligatoriamente el contenido de azúcar con los términos previstos por la normativa vigente; dichos términos han de incluirse en todos los campos visuales en que figura la denominación, en caracteres de una altura mínima de 3 mm.

Dado que en estos tipos de vinos tranquilos se prevén intervalos de contenido de azúcar que oscilan de seco a dulce, se pretende ofrecer a los consumidores una indicación clara de las características de estos vinos, indicando al mismo tiempo el tamaño mínimo de los caracteres utilizados.

Las modificaciones afectan al punto 1.9 del documento único y al artículo 7 del pliego de condiciones.

11. Modificaciones formales del pliego de condiciones

Descripción y motivos

- a) En el artículo 2 del pliego de condiciones, debido a la inclusión en el apartado 5 de la descripción de la composición ampelográfica de los vinos Piemonte Cabernet y de los vinos Cortese Spumante y Frizzante, se ha modificado la numeración de los apartados siguientes.
- b) En el artículo 4 del pliego de condiciones se han suprimido los apartados 5, 6 y 7, relativos a la gestión de la producción, que resultan superfluos puesto que esta cuestión ya está prevista en la normativa vigente.
- c) En el artículo 6 del pliego de condiciones se suprime el apartado 3, relativo a «la facultad del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal de modificar mediante decreto los límites de acidez total y de extracto mínimo», ya que ha sido sustituido por la normativa en vigor.
- d) En el artículo 7 del pliego de condiciones, el apartado relativo a las disposiciones sobre el envasado del tipo Piemonte Moscato se ha trasladado al artículo 8 del pliego de condiciones, referente al envasado.
- e) En el artículo 10 del pliego de condiciones (Referencias al organismo de control) se han actualizado las referencias a la normativa vigente.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

PIEMONTE

2. Tipo de indicación geográfica

DOP: Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
4. Vino espumoso
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja
15. Vino de uvas pasificadas
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

Categoría 1) Vino - Blancos: Piemonte Bianco, con mención de las variedades de uva Cortese, Chardonnay, Sauvignon, con dos variedades de uva

El color de estos vinos es amarillo pajizo más o menos intenso, con matices verdosos en los tipos Cortese y Chardonnay; su aroma es característico, más intenso para los tipos Bianco y cuando se especifican la variedad Chardonnay o dos variedades, con unas sensaciones olfativas de gran frescor; es más delicado en el caso de la variedad Cortese, mientras que, cuando predomina la variedad Sauvignon, se aprecian aromas herbáceos delicados y aromas afrutados más intensos; el sabor es fresco, por lo general seco o semiseco, a veces vivaz (excepto en el Sauvignon), en ocasiones semidulce si se trata de Bianco o cuando se especifican dos variedades de uva.

Estos vinos son vinos armoniosos y gratos, con un alto contenido de acidez total, que oscila entre un mínimo de 4,5 g/l para el Bianco, el vino con mención de dos variedades y el Sauvignon, y hasta un mínimo de 5 g/l para el Cortese y el Chardonnay.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo oscila entre el 10 % vol. para el Bianco, el vino con mención de dos variedades y el Cortese, hasta el 10,5 % vol. para el Chardonnay y el 11,00 % vol. para el Sauvignon.

Por lo general, el extracto no reductor mínimo es de 15 g/l y de 17 g/l para el Chardonnay.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 1) Vino - Blancos: Piemonte con mención de las variedades de uva Bussanello, Viognier, Pinot Grigio, Riesling

El color de estos vinos es amarillo pajizo más o menos intenso, con matices verdosos en el Viognier, que son más acusados en el Bussanello; su aroma es característico, más o menos intenso.

El buqué del Bussanello presenta aromas florales y afrutados y es muy intenso; en el Viogner destacan notas de flores blancas, albaricoque y frutas tropicales; el Pinot Grigio es ligeramente afrutado en nariz, así como el Riesling, en el que predomina a veces el aroma a melocotón; el Bussanello se caracteriza por un elevado grado alcohólico y un sabor de notable plenitud y persistencia; el Viognier es medianamente fresco y sabroso en paso de boca, suave y armonioso; el Riesling es sabroso y elegante; el Pinot Grigio es armonioso y presenta una buena estructura.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,5 % vol.

El extracto no reductor mínimo es de 15 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 1) Vino - Blancos: Piemonte Bianco Passito

El color de este vino es amarillo pajizo más o menos intenso, tendiendo al amarillo dorado; tiene un aroma característico e intenso de flores blancas, que resulta complejo, armonioso y sutil al paladar, oscilando de seco a dulce.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 13 % vol., del que al menos el 10,5 % vol. es alcohol adquirido.

El extracto no reductor mínimo es de 20 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 1) Vino - Blancos: Piemonte Moscato

El color de este vino oscila entre el amarillo pajizo y el amarillo dorado más o menos intenso; tiene un aroma característico y típicamente floral a flores blancas, que resulta aromático y delicadamente armonioso, con notas que persisten en la nariz, y su sabor oscila entre seco y dulce.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,5 % vol., del que al menos el 4,5 % vol. es alcohol adquirido.

El extracto no reductor mínimo es de 15 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	4,5
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 1) Vino - Tintos: Piemonte Rosso, con mención de las variedades de uva Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Bonarda

El color del vino es rojo rubí más o menos intenso, en ocasiones con matices violáceos en el Dolcetto, con tendencia al granate claro en el Freisa a medida que envejece, con una coloración más intensa en el Bonarda y más pálida en el caso de las uvas Grignolino. Aroma: vinoso, con gran frescor, grato y, a veces, con matices de hierba; más intenso y con aromas de frutos rojos en el Barbera, cuerpo discreto y delicado en el Dolcetto, característico y ligeramente aromático en el Freisa, delicadamente afrutado y con notas de pimienta en el Grignolino y aroma intenso de frutos rojos en los vinos Bonarda. Sabor: vinos frescos con una buena cantidad de extracto y con una acidez que oscila de moderada a más apreciable en el caso de los vinos Piemonte Rosso o Barbera; azúcar residual de seco a semiseco y en ocasiones semidulce, a veces vivaz; el Piemonte Dolcetto es un vino armonioso, con un grato sabor amargo y bastante cuerpo; el Freisa presenta matices perceptibles de taninos y a medida que envejece se vuelve más armonioso y delicado; el Grignolino tiene un grato sabor amargo con taninos apreciables, mientras que el Bonarda, a veces vivaz, combina el frescor con unos taninos suaves. Los vinos con mención de dos variedades de uva tinta presentan las características de las variedades de uva correspondientes. Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol. Extracto no reductor mínimo (g/l): el Grignolino tiene 19, el Rosso, el Dolcetto y el tipo con mención de dos variedades de uva tienen 20, el Barbera tiene 21, el Bonarda tiene 22 y el Freisa tiene 23.

Los parámetros analíticos que no se mencionan respetan los límites establecidos en la legislación pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 1) Vino - Tintos: Piemonte Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet, Merlot, Pinot Nero, Syrah, Croatina

El color de los vinos es rojo más o menos intenso, a veces con matices de naranja en el caso del Pinot Nero; los aromas son delicados, definidos con notas de frutos rojos; son más plenos en el caso del Pinot Nero, con notas especiadas en el Syrah y con notas herbáceas predominantes en el Cabernet y el Merlot. El sabor es delicado, con buen cuerpo y azúcar residual de seco a semisecco, más sutil en el caso del Piemonte Cabernet y el Merlot; los vinos obtenidos de Pinot Nero y Syrah son ligeramente tánicos, siendo este último globalmente mucho más armonioso. El Croatina tiene color rojo rubí intenso, en ocasiones con matices violáceos, aroma intenso y afrutado con sabor delicado y buen cuerpo, con azúcar residual de seco a semidulce y ligeramente tánico, a veces vivaz.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 11,5 % vol., mientras que el extracto no reductor mínimo oscila entre 19 g/l para el Pinot Nero y el Syrah, es de 20 g/l para el Cabernet y el Merlot y puede llegar a 22 g/l en el caso del Croatina.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 1) Vino - Piemonte Albarossa

El vino tiene un color rojo rubí intenso y un aroma vinoso, grato y asimismo intenso, con notas de frutos rojos y cerezas; el sabor es seco, con buen cuerpo, y los taninos son claramente perceptibles; se vuelve más complejo y armonioso a medida que envejece.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 12,5 % vol., mientras que la acidez total tiene un valor mínimo de referencia de 4,5 g/l y un máximo de 7,5 g/l, con un máximo de extracto no reductor mínimo de 26 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 1) Vino - Piemonte Brachetto

El color del vino es rojo rubí más o menos intenso, tendiendo a veces al rosado; el aroma es característico, con un delicado perfume a almizcle y matices de rosa más o menos sutiles; el sabor es delicado, aromático, de seco a dulce.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 11 % vol., del que al menos el 5 % vol. es alcohol adquirido.

El extracto no reductor mínimo es de 20 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	5
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 1) Vino - Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito

Estos vinos son de color rojo rubí más o menos intenso, tendiendo al granate a medida que envejecen;

el aroma es característico, intenso y complejo; en el caso del Barbera, presenta notas pronunciadas de frutos rojos maduros, guindas y zarzamoras, así como de mermelada; son armoniosos y sutiles al paladar, con azúcar residual de seco a dulce.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 13 % vol., del que al menos el 10,5 % vol. es alcohol adquirido.

El extracto no reductor mínimo es de 23 g/l para el Rosso Passito y de 24 g/l para el Barbera Passito.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 1) Vino - Piemonte Rosato

El color de este vino oscila entre el rosa claro y el rojo cereza más o menos intenso; tiene un aroma vinoso, delicado, con gratos matices florales y notas de frutos rojos;

el sabor es fresco, de seco a semidulce y a veces vivaz.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,5 % vol. El extracto no reductor mínimo es de 17 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 8) Vino de aguja - Blancos: Piemonte Bianco, con mención de las variedades de uva Cortese, Chardonnay, con dos variedades de uva

Estos vinos son ligeramente efervescentes con un color amarillo pajizo más o menos intenso y un aroma característico, lo cual, combinado con el ligero contenido de azúcar residual, contribuye a destacar las sensaciones florales y afrutadas que son particularmente evidentes en el Piemonte Bianco y en el tipo con mención de dos variedades.

El sabor es fresco, de seco a semidulce, pero solo en el caso del Bianco, con mención de dos variedades; es más sutil y armonioso en el caso del Piemonte Chardonnay; la espuma es por lo general vivaz y evanescente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo oscila entre el 10 % vol. para el Bianco, el vino con mención de dos variedades y el Cortese, y hasta el 10,5 % vol. para el Chardonnay.

Por lo general, el extracto no reductor mínimo es de 15 g/l y con un mínimo de 17 g/l para el Chardonnay. La acidez total mínima es de 4,5 g/l en el caso del Piemonte Bianco y para el tipo con mención de dos variedades de uva, mientras que no desciende por debajo de 5 g/l para los vinos obtenidos del Cortese y Chardonnay.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría Vino de aguja 8) - Tintos: Piemonte Rosso, con mención de las variedades de uva Barbera, Dolcetto, Bonarda, con dos variedades de uva

El color de estos vinos es rojo más o menos intenso.

Tienen un aroma vinoso y grato, con notas afrutadas que son más evidentes y típicas en los tipos con mención de la variedad de uva; son vinos frescos, con un contenido de azúcar residual que permite calificarlos de secos a dulces en el caso del Piemonte Rosso y de los vinos con mención de dos variedades de uva tinta; la espuma es vivaz y evanescente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol. Extracto no reductor mínimo: 20 g/l para el Rosso y con dos variedades de uva o Dolcetto; 21 g/l para los vinos con mención de la variedad de uva Barbera; 22 g/l en el caso del Piemonte Bonarda.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 8) Vino de aguja - Piemonte Rosato

El color de este vino oscila entre el rosa claro y el rojo cereza más o menos intenso; tiene un aroma vinoso delicado y grato, a veces con matices más intensos de bayas rojas; es un vino fresco, de seco a semidulce, con una espuma vivaz y evanescente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,5 % vol. El extracto no reductor mínimo es de 17 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 4) Vino espumoso - Blancos: Piemonte Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, con mención de dos variedades de uva

Estos vinos espumosos son de color amarillo pajizo más o menos intenso y tienen el aroma típico de la variedad de uva, con notas afrutadas más acusadas si se han obtenido, incluso solo parcialmente, de Pinot Nero. Son vinos de amplios sabores, de grado alcohólico moderado y acidez de media a alta con azúcar residual de *pas dosé* (bruto natural) a *sec* (seco); la espuma es fina y persistente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,5 % vol. El extracto no reductor mínimo es de 17 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 4) Vino espumoso - Blancos: Piemonte con mención de las variedades de uva Cortese, Chardonnay y con dos variedades de uva

Estos vinos espumosos son de color amarillo pajizo, con matices verdosos en aquellos con la mención de la variedad Cortese o Chardonnay; los aromas son delicados y característicos, con notas afrutadas perceptibles de intensidad variable; tienen un sabor equilibrado y fresco; los vinos obtenidos a partir de Chardonnay y de dos variedades de uva son más aterciopelados y armoniosos, apreciablemente sabrosos, con azúcar residual de *pas dosé* (bruto natural) a *demi-sec* (semiseco). La espuma es fina y persistente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,5 % vol. para los vinos espumosos con mención de dos variedades o Chardonnay, mientras que el mínimo es del 10 % vol. para el Piemonte Cortese Spumante. El extracto no reductor mínimo oscila entre 15 g/l para el Cortese Spumante y 17 g/l para el Chardonnay o el vino espumoso con mención de dos variedades.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 4) Vino espumoso - Rosados: Piemonte Rosato y con mención de la variedad de uva Pinot Nero, Pinot, Chardonnay, Albarossa

Estos vinos espumosos son de color rosado más o menos intenso, oscilando por lo tanto del rosa claro al rojo cereza más o menos intenso para el tipo Piemonte Rosato; tienen un aroma característico, delicado y grato, con notas afrutadas que son más evidentes en los tipos con mención de la variedad de uva; son vinos espumosos, con un sabor perceptible, armonioso y más aterciopelado en el tipo Piemonte Rosato, con azúcar residual de *pas dosé* (bruto natural) a *sec* (seco); la espuma es fina y persistente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 10,5 % vol.

La acidez total mínima es de 4,5 g/l; en el caso de los tipos con mención de la variedad de uva el mínimo se fija en 5 g/l.

El extracto no reductor mínimo es de 15 g/l para los tipos con la variedad de uva especificada; 17 g/l en el caso del Piemonte Rosato.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 4) Vino espumoso - Tintos: Piemonte Rosso, con mención de dos variedades de uva

Estos vinos son de color rojo más o menos intenso y poseen un aroma característico, delicado y grato, con una fragancia afrutada típica de las variedades de uva utilizadas en la mezcla; son armoniosos en boca, con azúcar residual de *pas dosé* (bruto natural) a dulce y una espuma fina y persistente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 11 % vol.

El extracto no reductor mínimo es de 20 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 6) Vino espumoso aromático de calidad - Tintos: Piemonte Brachetto

Vino espumoso aromático de color rojo rubí más o menos intenso, tendiendo a veces al rosado; las sensaciones olfativas son las que caracterizan a la variedad de uva, con fragancia de rosa y un delicado aroma de almizcle.

El sabor es delicado, de *extra brut* (extra bruto) a dulce; la espuma es fina y persistente.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 11 % vol., del que al menos el 6 % vol. es alcohol adquirido.

El extracto no reductor mínimo es de 20 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	6
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 15) Vino de uvas pasificadas - Blancos: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito

La pasificación de las uvas da lugar a vinos de color amarillo dorado, tendiendo a ámbar más o menos intenso, con aromas acusados, característicos y complejos en los que los matices de frutos maduros son claramente perceptibles; hay matices característicos de almizcle si el vino se obtiene de uvas Moscato. Los vinos presentan un sabor armonioso y muy sutil, con azúcar residual de seco a dulce en el caso del Piemonte Bianco; el sabor es aromático, aterciopelado y dulce en el caso del Piemonte Moscato.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 16 % vol., del que al menos el 9 % vol. es alcohol adquirido.

El extracto no reductor mínimo es de 22 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 16) Vino de uvas sobremaduradas - Vinos blancos: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito

Estos vinos son de color amarillo dorado, tendiendo al ámbar más o menos intenso, y poseen los aromas intensos típicos de la sobremaduración; se trata de vinos elegantes y complejos, intensos y envolventes, en que se ponen de relieve la madurez de las frutas y los matices conexos; hay matices característicos de almizcle si el vino se obtiene de uvas Moscato, típicamente aromáticas. El sabor es armonioso y muy sutil, con un contenido perceptible de alcohol y un azúcar residual que varía de seco a dulce en el caso del Piemonte Bianco; por su parte, el Piemonte Moscato es notablemente más aromático y aterciopelado, con el típico sabor dulce.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 15 % vol., del que al menos el 12 % vol. es alcohol adquirido.

El extracto no reductor mínimo es de 22 g/l.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 15) Vino de uvas pasificadas - Piemonte Rosso Passito, Barbera Passito, Brachetto Passito

Como consecuencia del proceso de pasificación, estos vinos presentan particularidades tales como el color rojo rubí más o menos intenso, tendiendo al granate a medida que envejece; si se han obtenido a partir de uvas Brachetto tienden a veces hacia el color rosado; el aroma es característico, intenso y con frecuencia muy complejo; si el vino se obtiene a partir de uvas Brachetto, también presenta un delicado aroma de almizcle y una suave fragancia floral de rosa desecada; el sabor es armonioso y aterciopelado, con azúcar residual perceptible que, no obstante, puede oscilar de seco a dulce; por otra parte, en el caso del Piemonte Brachetto Passito el sabor es delicado, sutil y dulce.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 16 % vol., del que al menos el 9 % vol. es alcohol adquirido.

El extracto no reductor mínimo es de 22 g/l en el caso del Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l en el caso del Piemonte Rosso Passito y 26 g/l en el caso del Piemonte Barbera Passito.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Categoría 16) Vino de uvas sobremaduradas - Vinos tintos: Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Brachetto Passito

Los vinos presentan un color rojo rubí más o menos intenso, tendiendo al granate a medida que envejecen; si se han obtenido a partir de uvas Brachetto tienden a veces hacia el color rosado; durante el proceso de elaboración, los vinos desarrollan un aroma característico, que es complejo e intenso, con matices de rosa y almizcle si se obtienen de uvas Brachetto. Son muy gratos, armoniosos, intensos y envolventes, con un azúcar residual perceptible en la mayor parte de casos, pudiendo en cualquier caso oscilar de seco a dulce; por otra parte, el Piemonte Brachetto es delicadamente dulce y aromático.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 15 % vol., del que al menos el 12 % vol. es alcohol adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 22 g/l en el caso del Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l en el caso del Piemonte Rosso Passito y 26 g/l en el caso del Piemonte Barbera Passito.

Los parámetros analíticos que no están incluidos en la descripción o no figuran en el siguiente cuadro respetan los límites establecidos en la normativa nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas de vinificación

a. Prácticas enológicas esenciales

NINGUNA

b. Rendimientos máximos

Piemonte Bianco y, con mención de la variedad de uva Cortese, también Frizzante y Spumante

105 hectolitros por hectárea

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

91 hectolitros por hectárea

Piemonte Rosato Spumante

91 hectolitros por hectárea

Piemonte Spumante, también con mención de la variedad de vid

77 hectolitros por hectárea

Piemonte Albarossa

63 hectolitros por hectárea

Piemonte Barbera y Piemonte Barbera Frizzante

84 hectolitros por hectárea

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

77 hectolitros por hectárea

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

77 hectolitros por hectárea

Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon

77 hectolitros por hectárea

Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino

66,50 hectolitros por hectárea

Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante

63 hectolitros por hectárea

Piemonte Brachetto Passito

45 hectolitros por hectárea

Piemonte Bianco Passito

70 hectolitros por hectárea

Piemonte Moscato

86,25 hectolitros por hectárea

Piemonte Moscato Passito

57,50 hectolitros por hectárea

Piemonte Rosso Passito

65 hectolitros por hectárea

Piemonte Barbera Passito

60 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

1. La zona de producción de la DOC «Piemonte» en lo que respecta a los tipos 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 y Piemonte Chardonnay Pinot Spumante incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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, Casalmoceto, 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, Grogna, 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, Solonghelo, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo y Volpeglino.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Vinchio.

Provincia de Cuneo:

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

Provincia de Turín:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Lorzane, 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, Oglanico, 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 y Vistrorio.

Provincia de Novara:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Veruno.

Provincia de Biella:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone y Zimone.

Provincia de Verbano-Cusio-Ossola:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola y Vogogna.

Provincia de Vercelli:

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

2. La zona de producción de las uvas destinadas a la elaboración de vinos aptos para ser designados conforme a la denominación de origen controlada «Piemonte» Bussanello; «Piemonte» Cortese; «Piemonte» Cortese Frizzante o «Piemonte» Frizzante; «Piemonte» Cortese Spumante o «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 y «Piemonte» Bonarda Frizzante incluye todo el territorio de los municipios que figuran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 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, 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, 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 y Volpeglino.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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, Castellerò, 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 y Vinchio.

Provincia de Cuneo:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliaio, 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 y Vicoforte.

3. La zona de producción de la denominación de origen «Piemonte» en lo que respecta al tipo Piemonte Freisa incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación: Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Volpeglino.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios:

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

Provincia de Cuneo:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene,

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 Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Zezza d'Alba y Vicoforte.

Provincia de Turín:

Todo el territorio de los siguientes municipios: Andezeno, Arignano, Baldissero torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello torinese, Montaldo torinese, Moriondo torinese, Pavarolo, Pecetto torinese, Pino torinese, Riva presso Chieri y Sciolze.

4. La zona de producción de la denominación de origen «Piemonte» en lo que respecta a los tipos Piemonte Moscato y Piemonte Moscato Passito incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Visone.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Vinchio d'Asti.

Provincia de Cuneo:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Trezzo Tinella.

5. La zona de producción de la denominación de origen «Piemonte» en lo que respecta a los tipos Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante y Piemonte Brachetto Passito incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Visone.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Vinchio d'Asti.

Provincia de Cuneo:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Trezzo Tinella.

6. La zona de producción de la denominación de origen «Piemonte» cuyos vinos llevan en la etiqueta la mención «Vigneti di montagna» [viñedos de montaña] incluye todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de 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 y Vignole Borbera.

Provincia de Asti:

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

Provincia de Biella:

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

Provincia de 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, Iglia, 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 y Villar San Costanzo.

Provincia de Novara:

Nebbiuno.

Provincia de Turín:

Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Collettero Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piosasco, 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 y Vistrorio.

Provincia de Verbano Cusio Ossola:

Brovello-Carpugnino, Crevaladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte y Trontano.

7. La uva destinada a la elaboración de vinos aptos para ser designados con la denominación de origen controlada «Piemonte» Cortese, «Piemonte» Cortese Frizzante o «Piemonte» Frizzante, «Piemonte» Cortese Spumante o «Piemonte» Spumante, con mención de la unidad geográfica MARENCO, procede de todo el territorio de los municipios que se enumeran a continuación:

Provincia de Alessandria:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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, 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, 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 y Volpeglino.

Provincia de Asti:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Vinchio.

Provincia de Cuneo:

Todo el territorio de los siguientes municipios: 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, Igliaio, 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 y Vicoforte.

8. Delimitación de la zona de producción de los vinos espumosos «Piemonte» Cortese o «Piemonte» Cortese Marengo o «Piemonte» Marengo con la especificación «Storico».

Provincia de 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 y Castelnuovo Calcea.

Provincia de Alessandria:

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

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

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. Descripción del (de los) vínculo(s)**A) Datos de la zona geográfica**

La zona de producción de la denominación de origen controlada «Piemonte» es vasta y se sitúa principalmente en el centro y el sur de la región de Piamonte, extendiéndose hacia zonas septentrionales de Piamonte y los valles alpinos, que cuentan con una tradición secular de producción de vino. La zona de producción abarca la totalidad de las zonas de colinas de la región utilizadas para la viticultura, con exclusión de todas las llanuras y zonas bajas.

El suelo de la zona de producción de la DOC «Piemonte» está sujeto a una erosión constante, debido a procesos naturales o bien a las actividades agrícolas. Se caracteriza por ser, en general, poco profundo, de formación reciente o en continua renovación por la erosión de las pendientes, con una composición variable (pero predominantemente equilibrada o tendiendo a una textura fina, de franco-arenosa a franco-limosa o franco limoso-arcillosa); desde el punto de vista químico, destaca por el bajo nivel de materia orgánica y la presencia reducida de potasio asimilable; con frecuencia se trata de suelos calcáreos.

El clima es continental; las temperaturas en invierno pueden ser muy bajas —por debajo de 4-5 °C— y los veranos son secos y cálidos, con temperaturas frecuentemente superiores a 35 °C. Las variaciones de temperatura a lo largo del día son moderadas, debido, en parte, a la gran altitud, especialmente donde se practica la «viticultura de montaña». La pluviosidad anual se sitúa alrededor de 700/900 mm, y se concentra principalmente a finales del otoño y en la primavera.

La zona de producción de la DOC «Piemonte» cuenta con una tradición vitícola secular, disponiéndose de testimonios históricos que evidencian su importancia, especialmente desde la Edad Media. Sin embargo, en el siglo XIX se produjeron determinados acontecimientos que han conducido a la situación actual de la viticultura: la reconstrucción que siguió a la plaga de la filoxera renovó el patrimonio vitícola del Piemonte y los posteriores avances de la investigación y la experimentación favorecieron la adopción de nuevas técnicas de viticultura y vinificación a nivel local, todas ellas encaminadas a mejorar la calidad y plasmar en los vinos «Piemonte» las particulares características de las uvas y el territorio. Por lo tanto, la actividad humana ha complementado los factores naturales, a través tanto de los conocimientos adquiridos con respecto al suelo y a las condiciones climáticas como de la actualización permanente de las técnicas, con la finalidad de preservar y mejorar un producto con características originales.

Categoría 1) Vino

Los vinos producidos en esta zona vitícola reflejan la naturaleza particular del territorio, pues son el resultado de la combinación de factores naturales que favorecen que el potencial de las uvas se exprese de forma original, con unos suelos y un clima templado continental, en el que las variaciones de temperaturas permiten una maduración óptima de las uvas, contribuyendo a que los diversos componentes y aromas de los vinos se manifiesten de forma equilibrada. La conjunción de los factores naturales y humanos descrita anteriormente y la cobertura geográfica de la DOC «Piemonte» permiten obtener una serie de categorías y tipos de vino con características físico-químicas y organolépticas (color, aroma y sabor) particulares. Se elaboran así desde vinos blancos hasta vinos tintos, vinos espumosos y vinos Passito, cada uno de los cuales posee un perfil sensorial propio.

Vinos blancos — Las condiciones ambientales templadas y frescas de la zona de producción de la DOC «Piemonte» propician la obtención de unos vinos blancos que se caracterizan por su color amarillo pajizo más o menos intenso, unas sensaciones olfativas de gran frescor, una buena cantidad de extracto y una acidez elevada. El sabor puede ser de seco a semiseco, dependiendo del método de vinificación. Cuando está presente o predomina la variedad Sauvignon, los vinos tienen unos aromas afrutados más intensos. Cuando predomina la variedad Moscato, los vinos presentan un aroma típico que evoca las flores blancas. El grado alcohólico volumétrico total mínimo de los vinos de esta categoría es del 10 % vol., aunque por lo general oscila entre el 12 y el 13 % vol. La acidez total mínima es de 4,5 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 5,5 y 6,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 15 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 17 y 20 g/l.

Vinos tintos — La totalidad del territorio reúne condiciones muy apropiadas para la producción de vinos tintos, ya que los suelos, aun siendo de orígenes diversos, son todos relativamente poco fértiles; tiene un relieve de colinas y la pluviosidad es escasa, lo que garantiza la buena maduración de las uvas, incluso en lo que concierne a los componentes fenólicos. Los viticultores han escogido con gran profesionalidad las variedades producidas en los viñedos en función de sus necesidades específicas. Por lo general, los vinos son de color rojo brillante más o menos intenso, con matices que van del violeta al granate, dependiendo de la variedad. Los aromas se caracterizan por las notas de frutos rojos, a veces con ligeros matices de hierba. En cuanto al sabor, cabe señalar que la acidez oscila de moderada a notable, si bien las principales diferencias conciernen a los taninos, que, según la variedad principal de que se trate, presentan destacadas variaciones, con una gama de percepciones que puede ir desde sutil (p. ej. Barbera) hasta fuerte (p. ej. Albarossa, Freisa). Cabe señalar que las diferencias en cuanto a los tipos de suelo y las condiciones climáticas y microclimáticas entre las zonas vitícolas de Piemonte dan lugar a que las variedades se expresen en distintos grados de intensidad, lo que se traduce en una diversidad apreciable en el perfil final de los vinos. El grado alcohólico volumétrico total mínimo de los vinos de esta categoría es del 11 % vol., aunque por lo general oscila entre el 12 y el 13 % vol. La acidez total mínima es de 4,5 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 5 y 6 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 20 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 22 y 24 g/l.

Vinos rosados — Las condiciones ambientales templadas y frescas de la zona de producción de la DOC «Piemonte» propician la obtención de unos vinos rosados que se caracterizan por su color, que va del anaranjado al rojo cereza más o menos intenso, unas sensaciones olfativas de gran frescor, una buena cantidad de extracto y una acidez elevada. El sabor puede ser de seco a semiseco, dependiendo del método de vinificación.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo de los vinos de esta categoría es del 10,5 % vol., aunque por lo general oscila entre el 12 y el 13,0 % vol. La acidez total mínima es de 4,5 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 5,5 y 6,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 17 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 17 y 19 g/l.

Categorías 4) Vino espumoso y 6) Vino espumoso aromático de calidad

Gracias a las condiciones medioambientales, edafológicas y climáticas en que se producen los vinos de la DOC «Piemonte», resulta posible, dada la extensión de la zona, dejar que las uvas maduren suficientemente para producir vinos espumosos, escogiendo el momento de maduración más adecuado. En toda la zona de producción, las mejores condiciones para la producción de vinos base espumosos se dan en altitudes inferiores y en lugares con una exposición menos favorable; estos vinos se caracterizan por tener un grado alcohólico moderado, una acidez de media a alta y un buen sabor; la espuma es fina y persistente. Los vinos espumosos, ya sean blancos, rosados o tintos, se producen mediante una fermentación secundaria en autoclaves. Cuando se utilizan variedades aromáticas, como, por ejemplo, la Brachetto, se obtiene un vino espumoso tinto de mediana intensidad, tendiendo a veces al rojo cereza, con un sabor delicado y un grado variable de dulzor; su aroma es característico y delicadamente almizclado.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo de los vinos de esta categoría es del 10,5 % vol., aunque por lo general oscila entre el 12 y el 13 % vol. La acidez total mínima es de 5,0 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 5,5 y 6,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 17 g/l para los vinos blancos y de 20 g/l para los vinos tintos y se sitúa por lo general entre 17 y 20 g/l. El azúcar residual puede variar de cero (*pas dosé*) a medio (*demi-sec*) y a dulce (tal como la variedad aromática Brachetto).

Categoría 8) Vino de aguja

Gracias a las condiciones medioambientales, edafológicas y climáticas en que se producen los vinos de la DOC «Piemonte», resulta posible dejar que las uvas maduren suficientemente para producir vinos de aguja. Este tipo de vino tiene una larga tradición en el Piemonte y en su elaboración se utilizan predominantemente variedades de uva históricas del Piemonte. Los vinos se caracterizan por un grado alcohólico de medio a alto, una acidez moderada y un buen sabor. La percepción de las notas afrutadas queda realizada por su ligera efervescencia, combinada con un contenido moderado de azúcar residual. Los vinos de aguja, ya sean blancos, rosados o tintos, se producen mediante una breve fermentación secundaria en autoclaves. Todo el territorio cubierto por la DOC es idóneo para la producción de este tipo de vino.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo de los vinos de esta categoría es del 10 % vol., aunque por lo general oscila entre el 11 y el 12 % vol. La acidez total mínima es de 4,5 g/l, si bien se sitúa por lo general entre 5,5 y 6,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 15 g/l para los vinos blancos y de 20 g/l para los vinos tintos, y se sitúa por lo general entre 17 y 22 g/l.

Categorías 1) Vino, 15) Vino de uvas pasificadas y 16) Vino de uvas sobremaduradas

Toda la zona es idónea para la producción de vinos con un elevado grado alcohólico, pero características tales como el fuerte aroma, la robustez y el sabor dulce pueden acentuarse tras un período de pasificación de las uvas en la propia vid o en locales especiales. Ello contribuye a concentrar el color del vino, que se vuelve muy intenso, y a modificar notablemente los taninos, que pasan a ser intensos y envolventes, aportando al vino una gran estructura y longevidad. Las sensaciones gustativas varían en función del grado de pasificación. En la categoría de Vino, la pasificación se realiza en menor medida y solo produce en el vino una disminución de la acidez y le aporta cierta suavidad. En la categoría de Vino de uvas sobremaduradas, la concentración es mayor y hay una cantidad perceptible de azúcar residual. En la categoría de Vino de uvas pasificadas, el contenido de alcohol es muy elevado, el azúcar residual es apreciable y los taninos están considerablemente suavizados.

Cuando se utilizan variedades aromáticas, los aromas característicos están fuertemente acentuados.

Los vinos Piemonte Rosso Passito pueden tener un grado alcohólico total mínimo del 16 % vol. (del que al menos un 9 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas pasificadas, del 15 % vol. (del que al menos un 12 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas sobremaduradas y del 13 % vol. (del que al menos un 10,5 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino. La acidez total mínima es de 4,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 25 g/l en los vinos Passito de uvas pasificadas y de uvas sobremaduradas y de 23 g/l en los vinos Passito de la categoría Vino.

Los vinos Piemonte Bianco Passito pueden tener un grado alcohólico total mínimo del 16 % vol. (del que al menos un 9 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas pasificadas, del 15 % vol. (del que al menos un 12 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas sobremaduradas y del 13 % vol. (del que al menos un 10,5 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino. La acidez total mínima es de 4,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 22 g/l en los vinos Passito de uvas pasificadas y de uvas sobremaduradas y de 20 g/l en los vinos Passito de la categoría Vino.

Los vinos Piemonte Barbera Passito pueden tener un grado alcohólico total mínimo del 16 % vol. (del que al menos un 9 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas pasificadas, del 15 % vol. (del que al menos un 12 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino de uvas sobremaduradas y del 13 % vol. (del que al menos un 10,5 % es alcohol adquirido) en la categoría de Vino. La acidez total mínima es de 4,5 g/l. El extracto no reductor mínimo es de 26 g/l en los vinos Passito de uvas pasificadas y de uvas sobremaduradas y de 24 g/l en los vinos Passito de la categoría Vino.

Las condiciones geográficas de la zona de la DOC son muy importantes en la producción de los vinos Passito. Además de garantizar que las uvas están perfectamente maduras, es necesario que se den unas condiciones idóneas para la pasificación de las uvas en instalaciones especiales, a saber, baja humedad, grandes variaciones de temperatura y ventilación adecuada. En otoño, en la zona de la DOC «Piemonte» las diferencias entre las temperaturas diurnas y nocturnas son considerables en las colinas y en el pie de las colinas, que, a su vez, también recibe más insolación que las tierras bajas, lo que da lugar a una circulación natural del aire al anochecer; este fenómeno es bien conocido y explica la ausencia de nieblas, que en esa estación cubren con frecuencia el valle del Po.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Utilización de la descripción «Vigneti di montagna»

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los viñedos para la producción de vinos que lleven en la etiqueta la descripción específica «Vigneti di montagna» deben estar situados en altitudes de al menos 500 m sobre el nivel del mar, por término medio, y cumplir como mínimo una de las condiciones siguientes:

- una pendiente media del 30 % como mínimo;
- viñedos en terrazas.

Utilización de la unidad geográfica adicional Marengo

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La indicación de la unidad geográfica adicional Marengo está reservada para los vinos DOP Piemonte Cortese Frizzante y Piemonte Cortese Spumante producidos en la zona más pequeña del área de producción de la DOP, que se describe expresamente en el punto 1.6 del presente documento único.

Utilización de la especificación «Storico»

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El término «Storico» está reservado para los productos «Piemonte» Cortese, «Piemonte» Cortese Marengo o «Piemonte» Marengo, elaborados con uvas Cortese procedentes de los viñedos de la zona de producción más antigua, ubicados en el territorio administrativo de los municipios enumerados en el punto 1.6 del presente documento único.

Etiquetado

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En la descripción de los vinos «Piemonte» Brachetto y «Piemonte» Moscato, el contenido de azúcar deberá indicarse utilizando los términos previstos en la normativa vigente; dichos términos han de incluirse en todos los campos visuales en que figura la denominación, en caracteres de una altura mínima de 3 mm.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES