Euroopan unionin
virallinen lehti

C 435

61. vuosikerta

Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

3. joulukuuta 2018

Sisältö

II *Tiedonannot*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2018/C 435/01 Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9125 – Klio/Bertelsmann/Holtzbrinck/Skoobe) [1] 1

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Neuvosto

2018/C 435/02 Ilmoitus henkilölle, johon sovelletaan Ukrainan tilanteen johdosta tiettyihin henkilöihin, yhteisöihin ja elimiin kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä 2014/119/YUTP ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 208/2014 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä 2

2018/C 435/03 Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Ukrainan tilanteen johdosta tiettyihin henkilöihin, yhteisöihin ja elimiin kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetussa neuvoston asetuksessa (EU) N:o 208/2014 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä 3

Euroopan komissio

2018/C 435/04 Euron kurssi 4

FI

[1] ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

2018/C 435/05 Komission täytäntöönpanopäätös, annettu 21 päivänä marraskuuta 2018, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 17 artiklassa tarkoitettua maantieteellisen merkinnän rekisteröintiä tislattujen alkoholijuomien alalla koskevan hakemuksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* – "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" 5

2018/C 435/06 Komission täytäntöönpanopäätös, annettu 26 päivänä marraskuuta 2018, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* (Piemonte (SAN)) 11

2018/C 435/07 Sosiaaliturvajärjestelmien yhteensovittamista käsittelevä hallintotoimikunta – Luontoisetuuksien keskimääräiset kustannukset 37

V *Ilmoitukset*

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2018/C 435/08 Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9213 – OYAK / Cimpor Portugal) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ([1]) 38

2018/C 435/09 Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9154 – DV4 / ABP / OMERS / QIA / Real estate JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ([1]) 40

([1]) ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen

(Asia M.9125 – Klio/Bertelsmann/Holtzbrinck/Skoobe)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2018/C 435/01)

Komissio päätti 15. marraskuuta 2018 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ([1]) 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain saksaksi ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

— komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,

— sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi) asiakirjanumerolla 32018M9125. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

([1]) EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

NEUVOSTO

Ilmoitus henkilölle, johon sovelletaan Ukrainan tilanteen johdosta tiettyihin henkilöihin, yhteisöihin ja elimiin kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä 2014/119/YUTP ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 208/2014 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä

(2018/C 435/02)

Seuraava ilmoitus annetaan tiedoksi Viktor Ivanovych Ratushniakille, joka mainitaan Ukrainan tilanteen johdosta tiettyihin henkilöihin, yhteisöihin ja elimiin kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetun neuvoston päätöksen 2014/119/YUTP ([1]) liitteessä ja samasta asiasta annetun neuvoston asetuksen (EU) N:o 208/2014 ([2]) liitteessä I.

Neuvosto harkitsee pitävänsä edellä mainittuun henkilöön kohdistetut rajoittavat toimenpiteet voimassa. Edellä mainitulle henkilölle ilmoitetaan täten, että hän voi esittää neuvostolle 6. joulukuuta 2018 mennessä seuraavaan osoitteeseen pyynnön saada tietoonsa neuvostolla olevat hänen luetteloon merkitsemistään koskevat tiedot:

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

sähköposti: sanctions@consilium.europa.eu

Tältä osin asianomaista henkilöä pyydetään kiinnittämään huomiota siihen, että neuvosto tarkastelee säännöllisesti päätöksessä 2014/119/YUTP ja asetuksessa (EU) N:o 208/2014 olevaa luetteloon merkittyjen henkilöiden luetteloa.

([1]) EUVL L 66, 6.3.2014, s. 26.
([2]) EUVL L 66, 6.3.2014, s. 1.

Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Ukrainan tilanteen johdosta tiettyihin henkilöihin, yhteisöihin ja elimiin kohdistettavista rajoittavista toimenpiteistä annetussa neuvoston asetuksessa (EU) N:o 208/2014 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä

(2018/C 435/03)

Rekisteröityjä pyydetään kiinnittämään huomiota seuraaviin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 45/2001 ([1]) 12 artiklan mukaisiin tietoihin:

Tämän käsittelyn oikeusperustana on neuvoston asetus (EU) N:o 208/2014 ([2]).

Tämän käsittelyn rekisterinpitäjänä on Euroopan unionin neuvosto, jota edustaa neuvoston pääsihteeristön pääosaston RELEX (ulkoasiat, laajentuminen ja pelastuspalvelu) pääjohtaja. Käsittelystä vastaa pääosaston RELEX yksikkö 1C, jonka yhteystiedot ovat seuraavat:

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

Sähköposti: sanctions@consilium.europa.eu

Käsittelyn tarkoituksena on laatia ja pitää ajan tasalla luettelo henkilöistä, joihin sovelletaan asetuksen (EU) N:o 208/2014 mukaisia rajoittavia toimenpiteitä.

Rekisteröidyt ovat luonnollisia henkilöitä, jotka täyttävät asetuksessa säädetyt luetteloon merkitsemisen edellytykset.

Kerättyihin henkilötietoihin kuuluvat tiedot, joita tarvitaan kyseisen henkilön asianmukaiseen tunnistamiseen ja perusteluihin, ja muut asiaan liittyvät tiedot.

Kerätyt henkilötiedot voidaan tarvittaessa jakaa Euroopan ulkosuhdehallinnon ja komission kanssa.

Tietoihin tutustumista koskeviin pyyntöihin samoin kuin oikaisupyyntöihin ja vastaväitteisiin vastataan neuvoston päätöksen 2004/644/EY ([3]) 5 jakson mukaisesti, tämän vaikuttamatta asetuksen (EY) N:o 45/2001 20 artiklan 1 kohdan a ja d alakohdassa säädettyihin rajoituksiin.

Henkilötiedot säilytetään viiden vuoden ajan sen jälkeen kun rekisteröity on poistettu niiden henkilöiden luettelosta, joihin sovelletaan varojen jäädyttämistä, tai kun toimenpiteen voimassaolo on lakannut, taikka oikeuskäsittelyn ajan, mikäli se on aloitettu.

Asetuksen (EY) N:o 45/2001 mukaisesti rekisteröidyt voivat saattaa asian Euroopan tietosuojavaltuutetun käsiteltäväksi.

([1]) EYVL L 8, 12.1.2001, s. 1.
([2]) EUVL L 66, 6.3.2014, s. 1.
([3]) EUVL L 296, 21.9.2004, s. 16.

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi [1]

30. marraskuuta 2018

(2018/C 435/04)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1359	CAD	Kanadan dollaria	1,5116
JPY	Japanin jeniä	128,99	HKD	Hongkongin dollaria	8,8851
DKK	Tanskan kruunua	7,4622	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6556
GBP	Englannin puntaa	0,89068	SGD	Singaporen dollaria	1,5581
SEK	Ruotsin kruunua	10,3195	KRW	Etelä-Korean wonia	1 274,04
CHF	Sveitsin frangia	1,1340	ZAR	Etelä-Afrikan randia	15,6258
ISK	Islannin kruunua	139,40	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8897
NOK	Norjan kruunua	9,7400	HRK	Kroatian kunaa	7,4055
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 246,21
CZK	Tšekin korunaa	25,957	MYR	Malesian ringgitiä	4,7532
HUF	Unkarin forinttia	323,62	PHP	Filippiinien pesoa	59,536
PLN	Puolan zlotya	4,2900	RUB	Venäjän ruplaa	76,0734
RON	Romanian leuta	4,6598	THB	Thaimaan bahtia	37,348
TRY	Turkin liiraa	5,8753	BRL	Brasilian realia	4,3843
AUD	Australian dollaria	1,5565	MXN	Meksikon pesoa	23,0910
			INR	Intian rupiaa	79,0815

[1] *Lähde*: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,

annettu 21 päivänä marraskuuta 2018,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 17 artiklassa tarkoitettua maantieteellisen merkinnän rekisteröintiä tislattujen alkoholijuomien alalla koskevan hakemuksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*

"Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol"

(2018/C 435/05)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1576/89 kumoamisesta 15 päivänä tammikuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 ([1]) ja erityisesti sen 17 artiklan 6 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Bulgarian tasavalta on jättänyt asetuksen (EY) N:o 110/2008 17 artiklan 1 kohdan mukaisen hakemuksen nimen "Ямболска гроздова ракия/ Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/ Grozdova rakya ot Yambol" rekisteröimiseksi maantieteellisenä merkintänä mainitun asetuksen liitteeseen III.

(2) Komissio on asetuksen (EY) N:o 110/2008 17 artiklan 5 ja 6 kohtien mukaisesti tutkinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että se täyttää mainitussa asetuksessa säädetyt edellytykset.

(3) Jotta asetuksen (EY) N:o 110/2008 17 artiklan 7 kohdan mukaisten vastaväitteiden esittäminen olisi mahdollista, mainitun asetuksen 17 artiklan 4 kohdassa tarkoitetut nimeä "Ямболска гроздова ракия/ Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/ Grozdova rakya ot Yambol" koskevan teknisen asiakirjan tärkeimmät tiedot olisi julkaistava *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Asetuksen (EY) N:o 110/2008 17 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun nimeä "Ямболска гроздова ракия/ Гроздова ракия от Ямбол/ Yambolska grozdova rakya/ Grozdova rakya ot Yambol" koskevan teknisen asiakirjan tärkeimmät tiedot ovat tämän päätöksen liitteenä.

Asetuksen (EY) N:o 110/2008 17 artiklan 7 kohdan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa esitetyn nimen rekisteröimistä kuuden kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tehty Brysselissä 21 päivänä marraskuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

([1]) EUVL L 39, 13.2.2008, s. 16.

LIITE

TEKNISEN ASIAKIRJAN TÄRKEIMMÄT TIEDOT

Tiedostonumero: PGI-BG-01867 – 7.1.2014

1. **Rekisteröitävä maantieteellinen merkintä**

"Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol"

2. **Tislatun alkoholijuoman luokka**

Винена дестилатна спиртна напитка / Viinistä tislattu väkevä alkoholijuoma

3. **Tislatun alkoholijuoman kuvaus**

3.1 *Fysikaaliset, kemialliset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet*

"Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" on viinistä tislattu väkevä alkoholijuoma, joka on kupliva ja väriltään kirkas ja vaaleankeltainen, tuoksultaan miellyttävä ja voimakkaan hedelmäinen, maultaan tasapainoinen ja mieto ja jälkimaultaan voimakkaan viinirypäleinen. Rajoitettuja eriä tätä juomaa kypsytetään vähintään kuuden kuukauden ajan tammityynnyreissä, joiden enimmäisvetoisuus on 1 000 litraa. Kosketus tammen kanssa voimistaa väriä, lisää makeutta, korostaa maun pehmeyttä ja tuo aromiin selvän tammisen vivahteen sekä häivähdyksen vaniljaista jälkimakua.

Kyseisen juoman alkoholipitoisuus on vähintään 40 tilavuusprosenttia.

3.2 *Erityisominaisuudet (verrattuna saman luokan tislattuihin alkoholijuomiin)*

"Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" on viinistä tislattu väkevä alkoholijuoma, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 40 tilavuusprosenttia ja haihtuvien aineiden pitoisuus 132–174 g/hl a.a. sisältäen estereitä 6–24 g/hl a.a. ja aldehydejä 2–8 g/hl a.a. ja jonka metanolipitoisuus on 0,07–0,140 g/l. Sen fysikaalis-kemiallisten ominaisuuksien arvot ylittävät tislattujen väkevien alkoholijuomien luokkaa koskevissa säännöissä määritellyt vähimmäisarvot.

"Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" on viinistä tislattu väkevä alkoholijuoma, jota saadaan valkoisista ja punaisista rypälelajikkeista. Rypäleet saapuvat prosessoitaviksi yhden lajikkeen erissä. Jotta tislattavat valkoviinit olisivat mahdollisimman hyvälaatuisia, rypäleet korjataan teknisesti katsoen kypsinä, mutta ennen kuin ne ovat ylikypsiä, kun niiden sokeripitoisuus on 16–19 prosenttia ja happopitoisuus on korkea eli vähintään 500 g/hl viinihappona ilmaistuna. Käytäntö on osoittanut, että harteikkaat valkoviinit, joiden happopitoisuus on korkea, tuottavat hienostuneita tisleitä, joiden aromi on voimakkaan hedelmäinen. Valkoisissa rypäleissä, jotka kasvavat hiekkaisessa ja kivisessä maaperässä, on pitkälle kehittynyt aromi, joka asianmukaisen prosessoinnin ansiosta imeytyy viiniin ja tisleisiin.

Punaiset rypälelajikkeet korjataan, kun niiden sokeripitoisuus on vähintään 18–20 prosenttia ja happopitoisuus vähintään 600 g/hl viinihappona ilmaistuna. Punaisissa lajikkeissa on perusaromeja, jotka ovat melko kasvimaisia ja jotka antavat viineille voimakkaan maun. Kun niitä tislataan, niistä saadaan tisleitä, jotka ovat maultaan intensiivisiä ja tasapainoisia ja joiden jälkimaku on viinistä tislatulle väkevälle alkoholijuomalle "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" ominainen voimakkaan viinirypäleinen.

Tisleitä, joilla on selvää kypsymispotentiaalia, kypsytetään tammityynnyreissä, jotka on valmistettu paikallisesta Strandzha-tammesta (*Quercus hartwissiana* Stev.). Kosketus puun kanssa parantaa tuotteen väriä ja saa aikaan kypsytetyn juoman hienostuneen maun ja aromin.

4. **Rekisteröitävä maantieteellinen merkintä (maantieteellinen alue)**

Maantieteellinen alue, jolla viinistä tislattua väkevää alkoholijuomaa "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" tuotetaan, kattaa Yambolin maakunnan ja osia vieressä sijaitsevasta Burgasin maakunnasta sekä seuraavat paikkakunnat (zemlishta):

— Yambolin kunta – yksi paikkakunta: Yambolin kaupunki;

— Straldzhan kunta – seitsemän paikkakuntaa: Straldzha ja Zimnitsan, Irechekovon, Kamenetsin, Lozenetsin, Nedyalskon ja Parvenetsin kylät;

— Tundzhan kunta – 12 paikkakuntaa: Bezmerin, Botevon, General Inzovon, General Toshevon, Kalchevon, Kozarevon, Meden Kladentsin, Pobedan, Rozan, Tenevon, Hadzhi Dimitrovon ja Charganin kylät;

— Bolyarovon kunta – kaksi paikkakuntaa: Bolyarovon kaupunki ja Stefan Karadzhovon kylä;

— Elhovon kunta – viisi paikkakuntaa: Elhovon kaupunki ja Granitovon, Malomirovon, Melnitsan ja Malak Manastirin kylät;

— Kamenon kunta – yksi paikkakunta: Troyanovon kylä;

— Aytosin kunta – yksi paikkakunta: Topolnitsan kylä;

— Sredetsin kunta – yksi paikkakunta: Zornitsan kylä;

— Topolovgradin kunta – yksi paikkakunta: Oreshnikin kylä.

5. **Tislatun alkoholijuoman valmistusmenetelmä**

Viinistä tislattua väkevää alkoholijuomaa ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” tuotetaan edellä mainitulla maantieteellisellä alueella seuraavista rypälelajikkeista:

— Valkoiset: Rikat, Bolgar, Cherven Misket, Dimyat, Chardonnay, Ugni Blanc, Prosecco, Sauvignon Blanc ja Viognier;

— Punaiset: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid, Syrah ja Cabernet Franc.

Toimituksen yhteydessä rypäleet lajitellaan painon, ulkonäön, lajikkeen ja sokeripitoisuuden mukaan. Ainoastaan ensiluokkaisia rypäleitä käytetään. Rypäleet korjataan käsin ja pakataan muoviämpäreihin tai -laatikoihin. Säiliöitä, joiden vetoisuus on yli 15 litraa, ei saa käyttää korjuussa. Rypäleet kuljetetaan prosessoitaviksi eristetyissä metallisäiliöissä, joiden muotoilu ja tilavuus ovat tarkoitukseen soveltuvia. Useimmiten kustakin ajoneuvosta kerätään käsin oikeasuhteisia näytteitä, joiden ulkonäkö, yleinen kunto ja lajikepuhtaus arvioidaan ja sokeripitoisuus mitataan hydrometrillä. Prosessointi tapahtuu 12–24 tunnin kuluessa korjuusta. Ensin rypäleet murskataan, jotta niiden varret saadaan poistettua, minkä jälkeen rypäleet puristetaan. Rypäleiden puristejäämät siirretään erityisiin käymistankkeihin, joissa ne tarvittaessa maseroidaan, jotta niihin saadaan lisättyä rypäleiden kuorista erotettuja aromaattisia aineita. Vapaasti valuva rypälemehu valutetaan pois ja massa puristetaan. Ylipuristaminen ei ole sallittua. Vaatimusta, jonka mukaan 100 kilosta rypäleitä ei saa tuottaa enempää kuin 75 litraa viiniä käytettäväksi viinistä tislatun väkevän alkoholijuoman ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” valmistukseen, noudatetaan tiukasti. Seuraava vaihe on alkoholikäyminen. Siinä käytetään viinin käymisjuurihapatteita. Tätä prosessia valvotaan ja jokaisesta käymistankista otetaan näytteitä, mitataan sokeripitoisuus ja lämpötila ja seurataan aistinvaraisten ominaisuuksien muutoksia vähintään kaksi kertaa kunkin 24 tunnin jakson aikana. Jälkikäyminen tapahtuu vahvistetuissa terästankeissa, joiden vetoisuudet ovat erisuuruisia. Viinit dekantoidaan huolellisesti. Tislaus tapahtuu niin pian kuin mahdollista sen jälkeen, kun sakka on erotettu. Viinistä tislatun väkevän alkoholijuoman ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” valmistamisessa käytettävät tislauslaitteet ovat K5- ja DK-1-tyypin kolonnitislauslaitteita. Ne on suunniteltu Bulgariassa. Niiden ominaispiirteet ovat seuraavat:

Kussakin tislauslaitteessa on tislauskolonni (jakotislauskolonni), deflegmaattoreita, lauhdutin, jäähdytin, kellopohja, vaakatasossa oleva viininkuumennin ja tasonsäädin. Sen jälkeen kun laite on käynnistetty, kolonni, deflegmaattorit ja viininkuumennin lämmitetään johtamalla laitteeseen höyryä. Kun tislattu vesi alkaa valua jäähdyttimestä, viiniä aletaan syöttää tislauslaitteeseen. Pohjalta nouseva vesihöyry joutuu vastavirtakosketukseen viinin kanssa ja väkevöityy etyylialkoholin ja haihtuvien aineiden vaikutuksesta. Tislauskolonnin yläosista peräisin olevat vesi- ja alkoholihöyryt kulkeutuvat deflegmaattoreihin ja lauhduttimeen, joissa niiden alkoholipitoisuus nousee 62–65 tilavuusprosenttiin. Jäähdytyksen seurauksena syntynyt viinitisle valuu ulos kellopohjasta, jossa sen alkoholipitoisuutta ja lämpötilaa seurataan jatkuvasti alkometrin avulla.

Prosessin tuloksena syntyvät tisleet luokitellaan. Tämän jälkeen ne varastoidaan ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin säiliöihin, joiden muotoilu ja vetoisuus ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia, tai teräsbetonisäiliöihin niin, että ne eivät joudu kosketuksiin puun kanssa. Niiden aistinvaraiset ominaisuudet määräytyvät käytettyjen rypäleiden ja valmistustavan mukaan. Valkoisista rypälelajikkeista saadaan hienostuneita tisleitä, jotka ovat kuplivia ja kirkkaita ja joiden aromi on voimakkaan hedelmäinen. Punaisista rypälelajikkeista valmistetaan tisleitä, jotka ovat kuplivia ja kirkkaita, maultaan voimakkaita ja pehmeitä ja joiden jälkimaku on viipyilevän viinirypäleinen. Kun tuotetaan kypsymätöntä ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” -juomaa, tisleiden sekoitus on tekninen toimenpide, josta valmiin tuotteen ominaisuuksien määräytyminen riippuu. Kokeneet toimijat käyttävät tuotantotapoja, jotka ovat osoittautuneet käytännössä toimiviksi, ja sekoittavat tisleitä sopivissa suhteissa lisäten niihin demineralisoitua juomavettä, jotta niiden alkoholipitoisuus saadaan korjattua 40 tilavuusprosenttiin.

Suurin osa tisleistä varastoidaan niin, että ne eivät joudu kosketuksiin tammen kanssa. Kypsymättömän juoman väriä korjataan lisäämällä siihen sokerikulööriä.

Valmis tuote on laadultaan korkeaa ja tasaista, ja sen aistinvaraiset ominaisuudet säilyvät vakaina vuodesta ja sadosta toiseen. Toisin sanoen kyseessä on viinistä tislattu väkevä alkoholijuoma "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol", joka on väriltään oljenkeltainen, tuoksultaan voimakkaan hedelmäinen, maultaan mieto ja tasapainoinen ja jälkimaultaan poikkeuksellisen miellyttävä ja viinirypäleinen.

Korkealaatuisimpia tisleitä, joilla on tarvittavaa potentiaalia, kypsytetään vähintään kuuden kuukauden ajan tammitynnyreissä, joiden enimmäisvetoisuus 1 000 litraa ja joiden kimmet ovat 3–4 cm:n paksuisia. Tynnyrit on valmistettu Strandzha-tammesta, joka on alueelle tyypillinen puu.

Viinistä tislatun väkevän alkoholijuoman "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" sekoitus, laimentaminen ja pullottaminen ei rajoitu siihen yksilöityyn maantieteelliseen alueeseen, jolta tuote on saatu.

6. **Yhteys maantieteelliseen ympäristöön tai alkuperään**

6.1 *Yhteyden kannalta merkitykselliset yksityiskohtaiset tiedot maantieteellisestä alueesta tai alkuperästä*

Viininviljely ja viinin ja viinistä tislattujen alkoholijuomien tuotanto kehittyi perinteisestä käsityöalasta merkittäväksi teollisuudenalaksi nuoressa Bulgarian valtiossa 1900-luvun alussa. Viinistä tislattua väkevää alkoholijuomaa "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" alettiin valmistaa alueen lukuisissa pienissä tislaamoissa 1930-luvulla.

Tämän alkoholijuoman teollisen tuotannon ja markkinoinnin voidaan katsoa alkaneen toden teolla vuonna 1974 Yambolin viinikellareissa. Läheisillä osuuskunnilla oli tarjota riittävästi viiniköynnöksiä sekä viinien että viinistä tislatun väkevän alkoholijuoman "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" valmistuksen raaka-aineeksi.

Maatalousmaan täysimääräinen palauttaminen tapahtui niiden muutosten jälkeen, joiden seurauksena Bulgariaan syntyi demokraattinen järjestelmä (vuonna 1989). Kyseisellä maantieteellisellä alueella, jolla viinistä tislattua väkevää alkoholijuomaa "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" tuotetaan, on viiniköynnösten viljelemiseen sopiva maaperä ja suotuisat ilmasto-olot. Vanhoja viinitiloja kunnostettiin ja uusia rakennettiin. Viiniköynnösten lajimonimuotoisuus parani. Yambolin alueelle istutettiin uusia lajikkeita, esimerkiksi Proseccoa, Viognieriä, Syrahia ja Cabernet francia. Eri lajikkeilla on erilaiset ominaispiirteet. Asianmukaisen jalostusprosessin seurauksena syntyy tislattavia valko- ja punaviinejä, joista kullakin on erilainen potentiaali ja jotka vaikuttavat käytetyn rypälelajikkeen aromaattisiin ja makuominaisuuksiin. Inhimillisellä tekijällä on tärkeä merkitys kyseisen juoman valmistukseen kehitetyn teknologian hyödyntämisessä. Kokeneet toimijat käyttävät juoman tislaamiseen K5- ja DK-1-tyyppien kolonnitislauslaitteita, kunnes saavutetaan vähintään 62–65 tilavuusprosentin alkoholipitoisuus. Kyseisellä tislausmenetelmällä maksimoidaan haihtuvien aineiden, jotka saavat aikaan hedelmäisen aromin, ja niiden makukomponenttien imeytyminen ja säilyminen tisleissä. Sopivien tisleiden sekoitus oikeassa suhteessa saa aikaan lopputuotteen, joka on yhtenäinen ja tasaisen korkealaatuinen ja jonka aistinvaraiset ominaisuudet ovat vakaat.

Suuret kauppaketjut järjestävät viinistä tislattua väkevää alkoholijuomaa "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" koskevia mainoskampanjoita, esitelmiä sekä maistiaistilaisuuksia; juomaa on esitelty kansainvälisillä messuilla, näyttelyissä ja kilpailuissa, joissa se on voittanut lukuisia palkintoja ja saanut kunniamainintoja. Vuosien saatossa tälle juomalle on myönnetty useita palkintoja, esimerkiksi kultamitaleja ja kunniakirjoja Plovdivissa järjestettävillä kansainvälisillä Vinaria-messuilla.

6.2 *Tislatun alkoholijuoman erityisominaisuudet, jotka johtuvat maantieteellisestä alueesta*

Viinitilat, joilta viinistä tislatun väkevän alkoholijuoman "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" valmistamiseen käytettävät raaka-aineet ovat peräisin, sijaitsevat eteläisen viinintuotantoalueen kaakkoisosassa (Thracian Lowlands/Trakiyska Nizina: Bolyarovon, Elhovon, Straldzhan, Tundzhan, Yambolin ja Topolovgradin kunnat) ja itäisen viinintuotantoalueen länsiosassa (Mustameri/Chernomorski: Aytosin, Kamenon ja Sredetsin kunnat). Maantieteellinen alue kattaa Tundzha-Straldzhan osa-alueen ja ulottuu aina Strandzhan ja Sakarin vuoristojen pohjoisille rinteille saakka.

Maantieteellisellä alueella, jolla viinistä tislattua väkevää alkoholijuomaa ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” tuotetaan, on hyvä maaperä ja hyvät ilmasto-olot viiniköynnösten viljelemiseen. Maasto koostuu tasangoista ja kukkuloista, joiden keskimääräinen korkeus on 190 metriä. Alueella yhtyvät useat ilmastotyypit, joista vahvin on Upper Thracian Lowlands -alueelle tyypillinen vaihteleva mannerilmasto. Mustanmeren ja Välimeren vaikutus ei ole niin voimakas. Tämä alue on mitattujen lämpötilojen perusteella yksi Bulgarian lämpimimmistä alueista. Tammikuun eli kylmimmän kuukauden keskilämpötila vaihtelee nollan ja 1,5 celsiusasteen välillä. Tammikuun keskilämpötila Yambolissa on 0,2 celsiusastetta ja Elhovossa 1,2 celsiusastetta, mikä kuvastaa vaihtelevan mannerilmaston ja vaihtelevan välimerellisen ilmaston välistä eroa kylmimmän kuukauden aikana. Koko alue sijaitsee 0 °C:n lämpökäyrän eteläpuolella, minkä ansiosta hallavapaa kausi on pitkä ja kasvien kasvuolosuhteet ovat normaalit. Alueella on 180–210 hallavapaata päivää vuodessa. Keskimäärin lämpötilat pysyttelevät 10 celsiusasteen yläpuolella huhtikuun 10. päivästä alkaen, mikä on suotuisaa kasvien kasvulle. Alueella saadaan keskimäärin 2 200–2 250 tuntia auringonpaistetta, ja kasvukauden aikaisten lämpötilojen summa on noin 3 500–3 800 °C. Kesät ovat suhteellisen lämpimiä ja mannerilmastolle tyypillisiä. Heinäkuun keskilämpötila on 23 °C, mittaushistorian ylimmän lämpötilan ollessa 44,4 °C ja ylimmän keskilämpötilan 38–40 °C.

Syksyt ovat pitkiä ja usein lämpimiä. Keskilämpötila pysyttelee 10 celsiusasteen yläpuolella aina 25. lokakuuta – 4. marraskuuta saakka. Syksyn ensimmäiset pakkaset ajoittuvat keskimäärin aikavälille 23.–29. lokakuuta. Aikaisimmillaan pakkaset ovat alkaneet 30. syyskuuta. Nämä viljely- ja ilmasto-olot edistävät monivuotisten kasvien sekä erityisesti viiniköynnösten viljelyä. Suhteellinen kosteus vaihtelee läpi vuoden. Se on alhaisimmillaan (60–64 %) heinä- ja elokuussa ja korkeimmillaan (80–92 %) joulu-, tammi- ja helmikuussa. Sademäärät jakautuvat epätasaisesti koko vuodelle. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 530–700 millimetriä.

Alueen maalaji on kohtalaisesti tai lievästi huuhtoutunutta mustamultaa. Tundzha-joen ja sen sivujokien varsilla on tulvaniittyjä; Elhovon kaakkois- ja luoteisosissa maaperä on pääasiassa huuhtoutunutta mustamultaa (kyseessä on Bulgarian raskain savipitoinen ja vahvasti kolloidipitoinen maaperä, jossa on märkänä nähtävissä merkittävä musta humuskerros) sekä huuhtoutunutta (kanelinväristä) ruskomaata, jonka humuspitoisuus on yleensä matalampi; etelässä maaperä on (kanelinväristä) ruskomultaa, jossa on ranker-tyyppistä lohkareista maata, ja huuhtoutunutta (kanelinväristä) ruskomultaa ja mineraaliköyhää pseudopodsolimaata.

Pinnanmuoto, maaperä ja ilmasto luovat edellytykset laadukkaiden rypäleiden tuotannolle. Inhimillinen tekijä on avainasemassa. Kokeneet ammattilaiset muuntavat rypäleet hyvälaatuiseksi viiniksi. Prosessissa yhdistyvät vuosisataiset perinteet ja nykyaikainen huipputeknologia. Viinien tislaukseen käytetään erityisiä K5- ja DK-1-tyypin kolonnitislauslaitteita, jotka ovat bulgarialaisten suunnittelijoiden kehittelemiä. Viinistä tislatun väkevän alkoholijuoman ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” erikoispiirre on se, että sen tislaamista jatketaan, kunnes viinitisleen alkoholipitoisuus on 62–65 tilavuusprosenttia. Monen vuoden kokemus on osoittanut, että tämä on se tisleiden alkoholipitoisuus, jossa aromaattisten ominaisuuksien imeytyminen viineistä on parhaimmillaan ja jossa saavutetaan rikas ja tasapainoinen maku.

Tisleillä, jotka on valmistettu valkoisista ja punaisista rypäleistä, jotka on kypsytetty tällä yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, on toisiaan tasapainottavia aistinvaraisia ominaisuuksia. Valkoisista lajikkeista saaduilla tisleillä on voimakkaan hedelmäinen aromi, ja punaisista lajikkeista saaduilla tisleillä niille tunnusomainen viinirypäleinen maku. Tisleitä sekoittamalla saadaan aikaan korkealaatuinen tuote, jolla on vakaat aistinvaraiset ominaisuudet: vaaleankeltainen väri, hallitsevana aromina hedelmäinen aromi sekä tasapainoinen, mieto maku ja voimakkaan viinirypäleinen jälkimaku.

Tisleitä, joilla on parhaat ominaisuudet ja kypsymispotentiaali, kypsytetään vähintään kuusi kuukautta Strandzha-tammesta (*Quercus hartwissiana* Stev.) valmistetuissa tynnyreissä. Strandzha-tammi (*Quercus hartwissiana* Stev.) on lehtipuu, joka voi kasvaa jopa 25 metrin korkuiseksi. Se on jäännelaji, joka on säilynyt hengissä ajalta ennen viimeistä jääkautta, joka oli 1,5 miljoonaa vuotta sitten. Euroopassa sen levinneisyysaluetta on Strandzhan vuoristoalue. Sitä esiintyy usein, yksin tai ryhmissä, pohjoisrinteillä sekä alavilla ja kosteilla alueilla. Tyypillisiä alueita ovat jokien ja purojen varret. Se on suojeltu laji, ja se on listattu Bulgarian biologisesta monimuotoisuudesta annettuun lakiin. Tämän ainutlaatuisen materiaalin työstämisen perinteet ovat säilyneet tynnyrintekijäsukupolvelta toisella. Kyseisen puun, jonka juurten sanotaan olevan ”kivessä”, rakenne on huokoinen, mutta huokoset ovat erittäin pieniä. Pitkäaikainen vuorovaikutus tisleiden kanssa saa aikaan sekä alkoholin haihtumista että arvokkaiden ainesosien erittymistä puusta.

Rajoitettuja eriä tätä tuotetta saatetaan markkinoille sen jälkeen, kun tuote on ollut kosketuksissa tammen kanssa vähintään kuusi kuukautta. Viinistä tislatun väkevän alkoholijuoman ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” ominaispiirteitä ovat seuraavat: syvän keltainen väri, voimakkaan hedelmäinen aromi, jossa on selvästi erottuva tamminen vivahde sekä häivähdys vaniljaa, tasapainoinen maku, joka on huomattavan mieto ja makea, sekä viipyilevä ja mieto jälkimaku.

7. **Euroopan unionin tai kansalliset/alueelliset säännökset**

Kansallisessa lainsäädännössä ei ole erityisiä säännöksiä koskien viinistä tislattua väkevää alkoholijuomaa ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”. Kyseisen alkoholijuoman tuottamisessa ja markkinoinnissa on noudatettava viinistä ja tislatuista alkoholijuomista annetun lain (ZVSN), joka on julkaistu valtion virallisessa lehdessä nro 45/2012 ja joka on astunut voimaan 16. syyskuuta 2012, viinistä tislatut juomat -kategoriaa koskevia yleisiä vaatimuksia.

Viinirypäleraki, joka on viinistä tislattu väkevä alkoholijuoma, jolla on maantieteellinen merkintä ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”, hyväksyttiin talous- ja energiaministerin 27. marraskuuta 2013 antamalla määräyksellä nro T-RD-27-20, joka on julkaistu talousministeriön verkkosivuilla seuraavassa osoitteessa: http://www.mi.government.bg/bg/library/zapowed-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-ya-65-c28-m361-1.htm

Alueellinen viininmaistelukomitea suorittaa maantieteellisellä merkinnällä varustetun viinistä tislatun väkevän alkoholijuoman ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” aistinvaraisen arvioinnin. Komitea toimii Kaakkois-Traakian (Yugoiztochna Trakiyska) alueellisen viiniyhdistyksen, jonka rekisteröity toimipaikka ja pääkonttori sijaitsevat Slivenissä, alaisuudessa.

8. **Hakija**

— Jäsenvaltio, kolmas maa tai oikeushenkilö/luonnollinen henkilö

Република България, Министерство на икономиката / Bulgaria, talousministeriö

— Täydellinen osoite (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa):

София 1052, ул. ”Славянска” № 8, Република България / ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgaria

— Oikeudellinen asema (kun kyseessä on oikeushenkilö)

9. **Maantieteellisen merkinnän täydennys**

10. **Merkintöjä koskevat erityiset säännöt**

Viinistä tislatulle väkevälle alkoholijuomalle ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” ei ole asetettu muita kuin horisontaalisia pakollista merkitsemistä koskevia määräyksiä.

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,

annettu 26 päivänä marraskuuta 2018,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*

(Piemonte (SAN))

(2018/C 435/06)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Italia on asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan mukaisesti toimittanut hakemuksen nimityksen ”Piemonte” eritelmän muutoksen hyväksymisestä.

(2) Komissio on tutkinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93–96 artiklassa, 97 artiklan 1 kohdassa sekä 100, 101 ja 102 artiklassa säädetyt edellytykset täyttyvät.

(3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* olisi julkaistava nimityksen ”Piemonte” eritelmän muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan mukainen nimityksen ”Piemonte” (SAN) eritelmän muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus on tämän päätöksen liitteessä.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettua eritelmän muutosta kahden kuukauden kuluessa päätöksen julkaisupäivästä.

Tehty Brysselissä 26 päivänä marraskuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

([1]) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

LIITE

”PIEMONTE”

PDO-IT-A1224-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 9.1.2015

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

1. **Muutokseen sovellettavat säännöt**

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

OTSIKKO

Muutos Piemonten (SAN) tuote-eritelmän 1 artiklaan (Viinit)

KUVAUS JA PERUSTELUT

Tuote-eritelmää muutetaan, mikä vuoksi asetuksen (EU) N:o 1308/2013 94 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä useita muutoksia.

1 artikla – Nimitys ja viinit

Kuvaus: Lisätään uudet viinityypit seuraavasti:

— KUOHUVIINIT: Piemonte Rosso (punainen), Piemonte Rosato (rosee), Piemonte, jossa on kahta tiettyä valkoista rypälelajiketta (Cortese Chardonnay, Sauvignon ja niiden sekoitukset), Piemonte, jossa on kahta tiettyä punaista rypälelajiketta (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir ja niiden sekoitukset).

— HELMEILEVÄT VIINIT: Piemonte, jossa on kahta tiettyä valkoista rypälelajiketta (Cortese Chardonnay, Sauvignon ja niiden sekoitukset), Piemonte, jossa on kahta tiettyä punaista rypälelajiketta (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir ja niiden sekoitukset).

— VIINIT, JOTKA LUOKITELLAAN PERINTEISIKSI PASSITO-VIINEIKSI: Piemonte Rosso (punainen), Piemonte Bianco (valkoinen) ja Piemonte Barbera, joista kukin jaotellaan edelleen seuraaviin kolmeen luokkaan: viini, kuivatuista rypäleistä valmistettu viini ja ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini, sellaisena kuin ne on vahvistettu EU:n lainsäädännössä (asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII oleva II osa).

— Tuote-eritelmään jo sisältyvien viinityyppien Piemonte ”Moscato Passito” ja Piemonte ”Brachetto Passito” osalta on lisätty mahdollisuus tuottaa kyseisiä viinityyppejä kolmessa edellä mainitussa luokassa (viini, kuivatuista rypäleistä valmistettu viini ja ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini).

— Tuote-eritelmään jo kuuluvien kuohuviinien Piemonte Pinot Nero, Piemonte Pinot, Piemonte Chardonnay-Pinot ja Piemonte Pinot-Chardonnay osalta, joista saa jo nykyisellään valmistaa valkoisia kuohuviinejä, on lisätty roseeversio (ks. kuvaus tuote-eritelmän 6 artiklassa).

Perustelut: Piemonte-alkuperänimitys luotiin vuonna 1994, jotta voitiin suojata yksi Italian tärkeimmistä historiallisista viininviljelyalueista, jolla valmistetaan laatuviinejä, ja jotta voitiin varmistaa, että kaupan pidetyt määrät vastaavat tuotettuja määriä, ja suojata Piemonte-nimityksellä varustettujen viinien laatuominaisuudet.

Piemonten alueella tuotetaan kuivien kuohumattomien viinien lisäksi perinteisesti myös muita erityyppisiä tuotteita.

Perinteinen valkoinen kuohuviini on kansainvälisesti tunnustettu, mutta myös tietyistä roseekuohuviineistä ja punaisista kuohuviineistä on kymmenen viime vuoden aikana tehtyjen kokeilujen ansiosta voitu valmistaa uusia viinityyppejä, joilla on toisistaan erilaiset lajikesekoitukset ja niitä vastaavat aistinvaraiset ominaisuudet.

Helmeilevä viinityyppi, jota on aina valmistettu nuorena viininä eli viinitiloilla kauden ensimmäisenä eri lajikkeiden sekoituksista jälkikäymisellä tuotettuna viininä, on nyt aiheellista tunnustaa erillisenä viinityyppinä, jossa on mahdollista käyttää kahta punaista tai valkoista rypälelajiketta.

Rypäleiden kuivatus, köynnöksiin jätettyinä kuumimpina vuosina ja/tai kontrolloidussa ympäristössä, on perinteinen käytäntö, jota on käytetty menestyksekkäästi esim. Moscato- ja Brachetto-rypäleiden tapauksessa Passito-viinien valmistukseen. Kaksi vuotta kestäneiden testien jälkeen ja ottaen huomioon viimeisimmät kokemukset myös muiden kuin aromaattisten rypäleiden osalta Passito-viinien tuotantoa päätettiin laajentaa ottamalla mukaan kaksi viinityyppiä, valkoinen ja punainen, sekä kolmas viinityyppi, joka on valmistettu vähintään 85-prosenttisesti Piemontessa yleisistä punaisista Barbera-rypäleistä. Näin ollen Passito-viinit jaetaan kolmeen eri EU-luokkaan (viini, kuivatuista viinirypäleistä valmistettu viini ja ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini).

Yhteenvetona voidaan todeta, että aiempien tarkistusten mukaiset viinityypit ja niiden kuvaukset lisätään tuote-eritelmään, kun taas luettelo rypälelajikkeiden yhdistelmissä käytetyistä lajikkeista, tuotantoalue ja tuotantoeritelmät, kuten rypäle- ja viinituotos, pysyvät muuttumattomina.

OTSIKKO:

Muutos Piemonten (SAN) tuote-eritelmän 2 artiklaan (Rypälelajikkeiden yhdistäminen)

KUVAUS JA PERUSTELUT

2 artikla – Rypälelajikkeiden yhdistäminen

Kuvaus: Tuote-eritelmän 1 artiklassa tarkoitettujen uusien viinityyppien lisääminen ei muuta rypälelajikkeiden yhdistelmiä, sillä kyseisiin viinityyppeihin käytettävät lajikkeet ovat samoja kuin vastaavissa puna-, valko- ja roseeviineissä sekä tietyn rypälelajikkeen (tiettyjen rypälelajikkeiden) viineissä.

Mainitun artiklan 5 kohtaan tehdään kuitenkin muodollinen muutos lisäämällä viittaus kuohuviin ja helmeileviin viineihin ja määrittämällä kaksi lajiketta.

Perustelut: Tarkoituksena on kyseisen säännöksen yhdenmukaistaminen 1 artiklan kanssa sen selventämiseksi, että rypälelajikkeiden yhdistelmässä ei viitata yksinomaan viini-luokkaan vaan myös muihin kyseisessä artiklassa kuvattuihin tuoteryhmiin.

OTSIKKO:

Muutos Piemonten (SAN) tuote-eritelmän 3 artiklaan (Tuotantoalue)

KUVAUS JA PERUSTELUT

3 artikla – Rypäleiden tuotantoalue

1 kohta – Kuvaus: Uudet viinityypit liitetään 1 kohdassa kuvattuun tuotantoalueeseen, joka on koko tuote-eritelmän laajin ja sisältää kaikki Piemonten alueen maakuntien viininviljelyalueet (Alessandria, Asti, Cuneo, Turin, Novara, Biella, Verbano-Cusio-Ossola ja Vercelli).

Perustelut: Sama syy kuin 1 artiklassa.

1 kohta – Kuvaus: Useat Piemonte DOC -tuotantoalueella jo sijaitsevat kunnat lisätään muodollisena muutoksena.

Perustelut: Kyseiset kunnat sijaitsevat jo valmiiksi tuotantoalueella, ja ne on lueteltu tuote-eritelmän asianomaisessa liitteessä niiden kuntien joukossa, joilla on oikeus käyttää tuotekuvausta ”Vigneti di Montagna” mutta jotka jäivät erehdyksessä pois 3 artiklan 1 kohdassa kuvatusta laajemmasta tuotantoalueesta.

1 kohta: Tehdään korjaus, jossa tuotantoalueen edellisestä määritelmästä erehdyksessä pois jäänyt Agrate Conturbian kunta Novaran maakunnassa lisätään tuotantoalueeseen. Lisäksi korjataan myöskin Novaran maakunnassa sijaitsevan Cavaglion kunnan nimi, joka oli kirjoitettu väärin muotoon Cavagno.

OTSIKKO:

Muutos Piemonten (SAN) tuote-eritelmän 4 artiklaan (Viininviljelystandardit)

KUVAUS JA PERUSTELUT

4 artikla – Viininviljelystandardit

3 kohta – Kuvaus: Uusien lisättyjen viinityyppien osalta ilmoitetaan rypäletuotos tonneina hehtaaria kohti ja vastaava vähimmäisalkoholipitoisuus (tilavuusprosentteina).

Lisäksi Piemonte Moscato Passiton ja Piemonte Brachetto Passiton hehtaarituotosta on tarkistettu ja rypäleiden luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta on mukautettu vastaavasti.

Perusteet: Uusien viinityyppien osalta rypäletuotos on määritetty tuotantoalueen tosiasiallisten tuotosten perusteella ja yhdenmukaistettu nykyisten viinityyppien kanssa siten, että laatuparametrit säilyvät ennallaan.

Passito-viinien tuotokset ilmaistaan suhteessa tuoreisiin rypäleisiin eikä kuivattuihin rypäleisiin. Näin voidaan määrittää painon menetys ylikypsyttämisen ja kuivattamisen aikana (jotka voidaan tehdä myös korjuun jälkeen soveltuvissa tiloissa) määritettäessä rypäleistä saatua viinituotosta (ks. tuote-eritelmän 5 artikla).

OTSIKKO:

Muutos Piemonten (SAN) tuote-eritelmän 5 artiklaan (Viininvalmistusstandardit)

KUVAUS JA PERUSTELUT

5 artikla – Viininvalmistusstandardit

2 kohta – Kuvaus: Kunkin uuden viinityypin osalta ilmoitetaan rypäleistä saatu viinituotos ja viinituotannon enimmäistaso (l/ha) ottaen huomioon 4 artiklan 3 kohdassa ilmoitetut hehtaarikohtaiset rypäletuotokset.

4 kohta – Kuvaus: Piemonte-alkuperänimityksellä varustettujen Passito-viinien osalta täsmennetään kuivattamismenetelmää. Kuivattaminen voi tapahtua rypäleiden ollessa vielä köynnöksissä ja/tai korjuun jälkeen käyttäen asiaa koskevassa lainsäädännössä vahvistettuja menetelmiä. Samassa yhteydessä lisättiin myös näitä viinejä koskeva yksiselitteinen väkevöimiskielto.

Perustelut: Koska kuivatus rypäleiden ollessa vielä köynnöksissä ei ole mahdollista joka vuosi eikä jokaisen Passito-viiniluokan osalta, on tarpeen käyttää muita kuivattamisjärjestelmiä, kuten korjattujen rypäleiden varastointia sopivissa tiloissa oikean sokeripitoisuuden saavuttamiseksi.

Sen vuoksi 4 kohdassa kuvataan kolme Piemonten Passito-viinien luokkaa ja kussakin tapauksessa ilmoitetaan sokerimäärä, joka rypäleissä on vähintään oltava kuivattamisajanjakson päättyessä ja joka ilmaistaan grammoina litraa kohden ja rypäleiden luonnollisena vähimmäisalkoholipitoisuutena (tilavuusprosentteina).

Erot johtuvat siitä, että perinteistä ilmaisua ”Passito” voidaan käyttää kaikissa kolmessa luokassa (”viini”, ”kuivatuista rypäleistä valmistettu viini”, ”ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini”). Piemonte-nimityksen tarkoituksena on taata erityyppisten Passito-viinien tarjonta nykypäivän markkinoiden kysynnän mukaan. Jotta voidaan erottaa eri tuotteiden kokonaisalkoholipitoisuus (tilavuusprosentteina) ja tosiasiallinen alkoholipitoisuus (tilavuusprosentteina), on tarpeen ottaa käyttöön EU:n lainsäädännössä säädetyt kolme eri luokkaa.

5 kohta – Kuvaus: Uusien viinityyppien Piemonte Rosso Passito, Piemonte Bianco Passito ja Piemonte Barbera Passito osalta täsmennetään, että viinejä on kypsytettävä vähintään kolme kuukautta rypäleiden tuotantovuoden jälkeisen vuoden 1. tammikuuta alkaen.

Kypsytysaikana, ennen pullotusta, viini voi läpikäydä hitaan fermentaatioprosessin, joka päättyy vähitellen talven kylminä kuukausina. Viini voidaan saattaa myyntiin vasta rypäleiden korjuuvuoden jälkeisen vuoden 1. huhtikuuta alkaen.

Perustelut: Kypsytys- tai jalostusaika täsmennetään, koska rypäleen kuivattamisen aikaansaama korkea sokeripitoisuus johtaa paljon täyteläisempään puristemehuun, kun sokeri muuttuu hitaammin alkoholiksi fermentaation loppuvaiheessa talvella, minkä vuoksi tarvitaan pidempi fermentaatioprosessi kuin muissa viineissä.

OTSIKKO:

Muutos Piemonten (SAN) tuote-eritelmän 6 artiklaan (Kulutushetken ominaispiirteet)

KUVAUS JA PERUSTELUT

6 artiklaan – Kulutushetken ominaispiirteet

Kuvaus: Tuote-eritelmän 6 artiklassa luetellaan uudet viinityypit ja ilmoitetaan kuohuviinien aistinvaraiset ominaisuudet (väri, tuoksu, maku ja vaahto) sekä kemialliset ja fysikaaliset parametrit kokonaisalkoholipitoisuuden (tilavuusprosentteina), kokonaishappopitoisuuden ja sokerittoman uutoksen vähimmäispitoisuuden osalta.

Passito-viinien tapauksessa ilmoitetaan kunkin luokan (viini, kuivatuista rypäleistä valmistettu viini, ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini) erityispiirteet.

Näin ollen kulutushetken ominaispiirteet ilmoitetaan Piemonte Pinot Nero Spumanten, Piemonte Pinot Spumanten, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumanten ja Piemonte Pinot-Chardonnay Spumanten osalta eli niiden Pinot Neroon pohjautuvien kuohuviinien osalta, jotka olivat mukana jo tuote-eritelmän edellisessä versiossa, täsmentäen kuitenkin erityisesti roseekuohuviinien voimakkuudeltaan vaihtelevan vaaleanpunaisen värin ominaisuuksia.

Kaikkien kuohuviinien makuominaisuudet ja jäännössokeripitoisuus ilmoitetaan välillä pas dosé ja demi-sec komission asetuksen (EU) N:o 607/2009 liitteessä XIV olevan A osan mukaisesti.

Tuote-eritelmään jo sisältyvän viinityypin Piemonte Brachetto osalta korjataan tosiasiallisen alkoholipitoisuuden vähimmäismäärä 6 tilavuusprosentista 5 tilavuusprosenttiin ja liuoksessa olevasta hiilidioksidista aiheutuvan ylipaineen arvoa nostetaan 0,5 yksiköllä (2 baarista 2,5 baariin) ottaen huomioon, että nykyisiä raja-arvoja ei enää pidetä ehdottomana ylärajana vaan pikemminkin tuotannollisena tavoitteena, joka on saavutettavissa useissa tapauksissa.

Tuote-eritelmään jo sisältyvän viinityypin Piemonte Brachetto Passiton osalta esitetään ominaisuudet, joiden perusteella tuote luokitellaan kahteen luokkaan: kuivatuista rypäleistä valmistettu viini (jonka osalta noudatetaan suurelta osin nykyistä versiota ja poistetaan vain erityinen maininta vähimmäissokeripitoisuudesta) ja ylikypsistä viinirypäleistä valmistettu viini.

Tuote-eritelmään jo sisältyvän viinityypin Piemonte Moscato osalta korjataan todellisen kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäismääräksi 4,5–7 tilavuusprosenttia, kun taas kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäismäärä pysyy muuttumattomana (10,5 tilavuusprosenttia). Liuoksessa olevasta hiilidioksidista aiheutuvaa ylipainetta tarkistetaan ja nostetaan 0,5 yksiköllä (2 baarista 2,5 baariin) ottaen huomioon, että nykyisiä raja-arvoja ei enää pidetä ehdottomana ylärajana vaan pikemminkin tuotannollisena tavoitteena, joka on saavutettavissa useissa tapauksissa.

Myös Piemonte Moscato Passito mainitaan jo tuote-eritelmässä, ja se luokitellaan ominaisuuksiensa perusteella kahteen EU-luokkaan seuraavasti: kuivatuista rypäleistä valmistettu viini (jonka osalta noudatetaan suurelta osin nykyistä versiota ja selkeytetään vain muutamaa aistinvaraista kuvausta käyttämällä sopivampia käsitteitä ilman, että kuvauksen sisältö varsinaisesti muuttuu, esim. ”kultaväri” korvataan ilmaisulla ”kultainen väri” ja ”samettinen” korvataan sanalla ”pehmeä”, ja poistetaan jäännössokerin vähimmäispitoisuus ja pienennetään kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäismäärää 0,5 tilavuusprosentilla 9 tilavuusprosenttiin) sekä ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini, jota sitten kuvataan.

Lisäksi punaviinien Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot ja Piemonte Syrah osalta maun aistinvaraista kuvausta selkeytetään korvaamalla ilmaisu ”samettinen” ilmaisulla ”pehmeä”, jota pidetään sopivampana terminä.

Perustelut: Edellä esitetyissä muutoksissa otetaan huomioon kunkin viinityypin tämänhetkiset analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

OTSIKKO:

Muutos Piemonten (SAN) tuote-eritelmän 7 artiklaan (Kuvaus ja esittely)

KUVAUS JA PERUSTELUT

7 artiklaan – Kuvaus ja esittely

8 kohta – Kuvaus: Roseekuohuviinien kuvaukseen ja esittelyyn lisätään mahdollisuus käyttää mainintaa ”rosa” tai ”rosé”.

Perustelut: Selkeämpien tietojen antaminen kuluttajalle kyseisen viinitypin väristä.

OTSIKKO:

Muutos Piemonten (SAN) tuote-eritelmän 8 artiklaan (Pakkaukset)

KUVAUS JA PERUSTELUT

8 artikla – Pakkaukset

1 kohta – Kuvaus: Viinityyppien Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Passito, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Bianco Passito, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Bonarda Frizzante ja Piemonte Dolcetto Frizzante osalta lisätään mahdollisuus käyttää vaihtoehtoisia pakkauksia (”hanapakkaukset”), mukaan lukien helmeilevät viinit, joiden pakkaukset mukautetaan vastaamaan kyseistä viinityyppiä.

Perustelut: Kaupalliset näkökohdat tavoitteena laajentaa Piemonte DOC -tuoteperheen tuotteiden jakelua eri markkinoilla, mukaan lukien kotimaan markkinat, muut EU-maat ja EU:n ulkopuoliset maat, joissa tämäntyyppisten pakkausten kysyntä on suurta ja pakkaukset on otettu hyvin vastaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Piemonte

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Luokka: Viinit (1) – Valkoviinit: Piemonte Bianco, Piemonte, jossa on maininta rypälelajikkeesta Cortese, Chardonnay tai Sauvignon, ja Piemonte, joka on saatu kahdesta rypälelajikkeesta

Näiden viinien väri vaihtelee oljenkeltaisen eri sävyjen välillä, ja Cortese- ja Chardonnay-lajikkeita käytettäessä niissä on vihertäviä sävyjä. Tuoksu on tunnusomainen ja tavallista voimakkaampi, kun kyseessä on Bianco-viini ja kun käytetään Chardonnayta tai kahta tiettyä eri lajiketta, ja voimakkaan tuore. Tuoksu on hienostuneempi Cortese-lajikkeen ollessa kyseessä, kun taas se on hedelmäisempi ja ruohoisempi, jos on käytetty pääasiassa Sauvignonia. Maku on tuore, yleensä kuiva tai keskikuiva ja joskus eloisa (Sauvignonia lukuun ottamatta) ja joskus taas puolimakea Biancon tapauksessa tai kun käytetään kahta tiettyä rypälelajiketta.

Nämä viinit ovat sopusointuisia ja miellyttäviä, ja niiden kokonaishappopitoisuus on vähintään 4,5 g/l Biancon, kahden tietyn lajikkeen viinin ja Sauvignonin osalta sekä 5 g/l Cortesen ja Chardonnayn osalta.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia Biancon, kahden tietyn lajikkeen viinin ja Cortesen osalta, enintään 10,5 tilavuusprosenttia Chardonnayn osalta ja 11,0 tilavuusprosenttia Sauvignonin osalta.

Sokerittoman uutteen vähimmäismäärä on yleensä 15 g/l, lukuun ottamatta Chardonnayta, jonka osalta se on 17 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Viinit (1) – Valkoviinit: Piemonte Bianco Passito

Tämän viinin väri vaihtelee oljenkeltaisen eri sävyjen välillä, taittuen kullankeltaiseen. Viinissä on tunnusomainen ja voimakas valkoisten kukkien tuoksu, joka on monivivahteinen ja tasapainoinen. Viini tuntuu kitalaella pehmeältä, ja maku vaihtelee kuivasta makeaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 13 tilavuusprosenttia, josta vähintään 10,5 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia.

Sokeriton uutos vähintään: 20 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Viinit (1) – Valkoviinit: Piemonte Moscato

Tämän viinin väri vaihtelee eri sävyisenä oljenkeltaisesta kullankeltaiseen. Viinissä on tunnusomainen ja tyypillinen valkoisten kukkien tuoksu, joka on aromaattinen ja hienostuneen tasapainoinen ja viipyy nenässä.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia, josta vähintään 4,5 ja enintään 7,5 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia.

Sokerittoman uutteen vähimmäismäärä on 15 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	4,5
Vähimmäishappopitoisuus:	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Viinit (1) – Punaviinit: Piemonte Rosso ja Piemonte, jossa on käytetty rypälelajikkeita Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino ja Bonarda

Viinin väri vaihtelee rubiininpunaisen eri sävyjen välillä. Joskus Dolcettossa voi olla myös purppuran vivahteita, ja Freisan tapauksessa viinin ikääntyessä väri taittuu vaalean granaatinpunaiseen. Bonardassa väri on voimakkaampi ja Grignolino-viinirypäleiden tapauksessa hailakampi.

Tuoksu: Viinimäinen tuoksu, joka on tuore ja miellyttävä ja jossa on joskus ruohon vivahteita; Barberan tuoksu on voimakkaampi, ja siinä on punaisten hedelmien vivahteita, Dolcetton tuoksu on täyteläinen ja hienostunut, Freisan tunnusomainen ja hienoisen aromaattinen, Grignolinon hienostuneen hedelmäinen ja hieman pippurinen, ja Bonardassa puolestaan erottuu voimakas punaisten hedelmien tuoksu.

Maku: Viinien maku on raikas, viineissä on sopiva määrä uutetta, ja niiden happamuus vaihtelee maltillisesta kohtuulliseen Piemonte Rosson tai Barberan tapauksessa, niiden jäännössokeripitoisuus on kuivasta puolikuivaan tai joskus puolimakeaan, ja joskus maku voi myös olla eloisa; Piemonte Dolcetto on tasapainoinen ja miellyttävän karvas viini, joka on myös kohtalaisen hyvärakenteinen; Freisassa voi havaita hienoisen tanniinien maun, ja ikääntyessään siitä tulee tasapainoisempi ja hienovaraisempi; Grignolino on miellyttävän karvas ja hyvin tanniininen; kun taas Bonardassa yhdistyvät raikkaus ja pehmeät tanniinit, ja se on joskus myös eloisa. Jos viineissä on käytetty kahta tiettyä punaista rypälelajiketta, viineillä on näitä vastaavat ominaisuudet.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11 tilavuusprosenttia.

Sokeriton uutos vähintään (g/l): Grignolino: 19; Rosso, Dolcetto ja jos on käytetty kahta tiettyä rypälelajiketta: 20; Barbera: 21 tai 22; Bonarda ja Freisa: 23.

Analyyttiset parametrit, joita ei ole mainittu, ovat asiaa koskevassa lainsäädännössä vahvistettujen mainittujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Viinit (1) – Punaviinit: Piemonte Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero ja Piemonte Syrah

Viinin väri vaihtelee punaisen eri sävyjen välillä, ja siinä saattaa olla oransseja vivahteita Pinot Neron kyseessä ollessa. Tuoksu on hienovarainen, ja sitä määrittävät punaisten hedelmien vivahteet. Tuoksu on täyteläisempi, kun kyseessä on Pinot Nero, ja mausteisempi Syrah'n tapauksessa, kun taas Cabernet'ssa ja Merlot'ssa erottuvat pääasiassa ruohoiset vivahteet. Maku on hienostunut ja täyteläinen, ja jäännössokeripitoisuus vaihtelee kuivasta puolikuivaan; maku on pehmeämpi Piemonte Cabernet'n ja Merlot'n tapauksessa; Pinot Nero- ja Syrah-rypäleistä saadut viinit ovat hieman tanniinisia. Syrah on kuitenkin kaiken kaikkiaan Pinot Neroa paljon tasapainoisempi.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,5 tilavuusprosenttia. Sokeriton uutos on vähintään 19 g/l Pinot Neron ja Syrah'n tapauksessa ja 20 g/l Cabernet'n ja Merlot'n tapauksessa.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Viinit (1) – Piemonte Albarossa

Viinissä on syvän rubiininpunainen väri ja miellyttävä ja voimakas viinimäinen tuoksu, jossa on punaisten hedelmien ja kirsikoiden vivahteita; maku on kuiva, täyteläinen ja selvästi tanniininen, ja se muuttuu monivivahteisemmaksi ja tasapainoisemmaksi sitä mukaa, kun viini ikääntyy.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 12,5 tilavuusprosenttia ja kokonaishappopitoisuuden viitearvo on vähintään 4,5 g/l ja enintään 7,5 g/l. Sokerittoman uutteen vähimmäismäärä on korkea: 26 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Viinit (1) – Piemonte Brachetto

Viinin väri vaihtelee rubiininpunaisen eri sävyjen välillä, ja joskus siinä on myös vaaleanpunaisen vivahteita; viinillä on ominainen tuoksu, jossa erottuu hienoisia myskin vivahteita ja enemmän tai vähemmän ruusun vivahteita; maku on hienostunut, aromaattinen ja makeudeltaan vaihteleva.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia, josta vähintään 5 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia.

Sokerittoman uutteen vähimmäismäärä on 20 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	5
Vähimmäishappopitoisuus:	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Viinit (1) – Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito

Näiden viinien väri vaihtelee rubiininpunaisen eri sävyjen välillä, ja viineissä ilmenee iän myötä granaatinpunaisia sävyjä.

Tuoksu on tunnusomainen, intensiivinen ja monivivahteinen; Barberan tapauksessa erottuu selviä vivahteita punaisista hedelmistä, hapankirsikoista, mustaherukoista ja hilloista; viini on tasapainoinen ja tuntuu kitalaella pehmeältä, ja sen jäännössokeripitoisuus vaihtelee kuivasta makeaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 13 tilavuusprosenttia, josta vähintään 10,5 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia.

Sokerittoman uutteen vähimmäismäärä on 23 g/l Rosso Passiton osalta ja 24 g/l Barbera Passiton osalta.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Viinit (1) – Piemonte Rosato

Tämän viinin väri vaihtelee eri sävyissä vaalean punertavasta kirsikanpunaiseen. Tuoksu on viinimäinen, hienovarainen ja myös miellyttävästi hieman kukkainen ja punaisiin hedelmiin vivahtava. Maku on raikas, kuiva tai keskikuiva, mutta joskus puolimakea ja eloisa.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia. Sokeriton uutos on vähintään 17 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Helmeilevät viinit (8) – Valkoiset: Piemonte Bianco, Piemonte, jossa on maininta rypälelajikkeesta Cortese tai Chardonnay, ja Piemonte, joka on saatu kahdesta rypälelajikkeesta

Nämä viinit ovat hieman kuplivia, ja niiden väri vaihtelee oljenkeltaisen eri sävyjen välillä. Niissä on tunnusomainen tuoksu, joka yhdessä alhaisen jäännössokeripitoisuuden kanssa korostaa kukkaisia ja hedelmäisiä aistimuksia, jotka ovat erityisen ilmeisiä Piemonte Biancossa ja kahden tietyn lajikkeen viinissä.

Maku on raikas, kuiva tai puolikuiva, joskus puolimakea mutta vain Biancossa ja kun on käytetty kahta tiettyä lajiketta; Piemonte Chardonnayn tapauksessa maku on pehmeämpi ja tasapainoisempi; vaahto on yleensä eloisaa ja haihtuvaa.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia Biancon, kahden tietyn lajikkeen viinin ja Cortesen osalta ja enintään 10,5 tilavuusprosenttia Chardonnayn osalta.

Sokerittoman uutteen vähimmäismäärä on yleensä 15 g/l, lukuun ottamatta Chardonnayta, jonka osalta se on 17 g/l. Kokonaishappopitoisuus on 4,5 g/l Piemonte Biancon osalta ja kun käytetään kahta tiettyä rypälelajiketta; Cortesesta ja Chardonnaysta saatujen viinien osalta kokonaishappopitoisuus ei saa olla alle 5 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Helmeilevät viinit (8) – Punaiset: Piemonte Rosso, Piemonte, jossa on käytetty rypälelajikkeita Barbera, Dolcetto tai Bonarda, ja Piemonte, joka on saatu kahdesta rypälelajikkeesta

Näiden viinien väri vaihtelee punaisen eri sävyjen välillä.

Niiden tuoksu on viinimäinen ja miellyttävä, ja siinä on hedelmäisiä vivahteita, jotka erottuvat selvemmin ja ovat luonteenomaisempia viineissä, jotka on saatu tietystä rypälelajikkeesta. Viinit ovat raikkaita, ja ne luokitellaan jäännössokeripitoisuutensa puolesta kuiviksi tai puolikuiviksi. Ne ovat ryhdikkäitä ja joskus puolimakeita Piemonte Rosson tapauksessa ja viineissä, joissa on käytetty kahta tiettyä punaista rypälelajiketta. Vaahto on eloisaa ja haihtuvaa.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11 tilavuusprosenttia. Sokeriton uutos vähintään: 20 g/l Rosson osalta ja kun käytetään kahta rypälelajiketta tai Dolcetton osalta, 21 g/l sellaisten viinien osalta, joissa käytetään Barbera-rypälelajiketta, ja 22 g/l Piemonte Bonardan osalta.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Helmeilevät viinit (8) – Piemonte Rosato

Tämän viinin väri vaihtelee eri sävyisenä vaalean punertavasta kirsikanpunaiseen. Tuoksu on viinimäinen, hienovarainen ja miellyttävä, ja siinä on joskus havaittavissa voimakkaita punaisten marjojen vivahteita. Tämä viini on raikas, kuiva tai keskikuiva tai joskus puolimakea, ja sen vaahto on eloisaa ja haihtuvaa.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 tilavuusprosenttia. Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Kuohuviinit (4) – Valkoiset: Piemonte Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, Chardonnay-Pinot ja Pinot-Chardonnay

Näiden kuohuviinien väri vaihtelee oljenkeltaisen eri sävyjen välillä, ja niillä on kyseessä olevalle rypälelajikkeelle luonteenomainen maku, jossa on myös terävämpiä hedelmäisiä vivahteita, jos viini on edes osittain saatu Pinot Nerosta. Näillä täyteläisen maun viineillä on kohtalainen alkoholipitoisuus, keskikorkea happoisuus ja jäännössokeripitoisuus, joka vaihtelee välillä pas dosé ja demi-sec; niiden vaahto on hienojakoista ja pitkäkestoista.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5 tilavuusprosenttia. Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Kuohuviinit (4) – Valkoiset: Piemonte, jossa on käytetty rypälelajikkeita Cortese ja Chardonnay, ja Piemonte, joka on saatu kahdesta rypälelajikkeesta

Näiden kuohuviinien väri on oljenkeltainen, ja siinä on vihertäviä sävyjä, kun kyseessä on Cortese- tai Chardonnay-lajike; niiden tuoksu on hienovarainen ja tunnusomainen, ja siinä on selvästi havaittavia eritasoisia hedelmäisiä vivahteita; maultaan ne ovat raikkaita ja tasapainoisia, tosin Chardonnaysta ja kahdesta rypälelajikkeesta peräisin olevat viinit ovat pehmeämpiä ja harmonisempia, sekä miellyttävän maukkaita, ja niiden jäännössokeripitoisuus vaihtelee välillä pas dosé ja demi-sec. Vaahto on hienojakoista ja pitkäkestoista.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia sellaisten kuohuviinien osalta, joissa on käytetty kahta tiettyä lajiketta tai Chardonnaytä, ja vähintään 10 tilavuusprosenttia Piemonte Cortese Spumanten osalta. Sokerittoman uutoksen vähimmäispitoisuus vaihtelee välillä 15 g/l Cortese Spumanten osalta ja 17 g/l Chardonnayn ja sellaisen kuohuviinin osalta, jossa on käytetty kahta tiettyä lajiketta.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Kuohuviinit (4) – Roseekuohuviinit: Piemonte Rosato ja Piemonte, jossa on maininta rypälelajikkeesta Pinot Nero, Pinot, Chardonnay-Pinot tai Pinot-Chardonnay

Näiden kuohuviinien väri vaihtelee vaaleanpunaisen eri sävyjen välillä, muuttuen vaalean punertavasta aina kirsikanpunaisen eri sävyihin Piemonte Rosaton osalta; niiden tuoksu on tunnusomainen, hienovarainen ja miellyttävä, ja siinä on hedelmäisiä vivahteita, jotka erottuvat selvemmin tietyn rypälelajikkeen kuohuviineissä. Niiden maku puolestaan on selvästi erottuva, tasapainoinen ja pehmeämpi Piemonte Rosaton tapauksessa, ja ne sijoittuvat jäännössokeripitoisuutensa puolesta välille pas dosé ja demi-sec. Vaahto on hienojakoista ja pitkäkestoista.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia.

Vähimmäishappopitoisuus on 4,5 g/l; tietyn rypälelajikkeen kuohuviinien osalta vähimmäispitoisuus on 5 g/l.

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l tietyn rypälelajikkeen kuohuviinien osalta ja 17 g/l Piemonte Rosaton osalta.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Kuohuviinit (4) – Punaiset: Piemonte Rosso, ja Piemonte, jossa on käytetty kahta tiettyä punaista rypälelajiketta.

Näiden kuohuviinien väri vaihtelee punaisen eri sävyjen välillä. Tuoksu puolestaan on tunnusomainen, hienovarainen ja miellyttävä, ja siinä erottuu hedelmäinen vivahde, joka on luonteenomainen kyseessä olevassa sekoituksessa käytetyille rypälelajikkeille. Nämä kuohuviinit tuntuvat pehmeiltä kitalaella, ja niiden jäännössokeripitoisuus vaihtelee välillä pas dosé ja demi-sec. Niiden vaahto on hienojakoista ja pitkäkestoista.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11 tilavuusprosenttia

Sokeriton uutos vähintään: 20 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Aromaattinen laatukuohuviini (6) – Punaiset: Piemonte Brachetto

Tämän aromaattisen kuohuviinin väri vaihtelee rubiininpunaisen eri sävyjen välillä, ja värissä voi myös olla vaaleanpunaisen vivahteita. Tuoksu tuntuu nenässä kyseessä olevalle lajikkeelle ominaisena ruusun ja hienostuneen myskin yhdistelmänä.

Maku on hienostunut ja makeudeltaan vaihteleva. Vaahto on hienojakoista ja pitkäkestoista.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia, josta vähintään 6 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia.

Sokeriton uutos vähintään: 20 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	6
Vähimmäishappopitoisuus:	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Kuivatuista rypäleistä valmistetut viinit (15) – Valkoviinit: Piemonte Bianco Passito ja Piemonte Moscato Passito

Rypäleiden kuivaamisen seurauksena saadaan viinejä, joiden väri on kullankeltainen ja meripihkan eri sävyihin vivahtava. Tuoksu on voimakas, tunnusomainen ja monivivahteinen, ja siinä erottuu selvästi kypsien hedelmien vivahteita. Jos viini on saatu Moscato-rypäleistä, siinä on myös selvästi erottuvia myskin vivahteita. Viinien maku on tasapainoinen ja erittäin pehmeä, ja niiden jäännössokeripitoisuus vaihtelee kuivasta makeaan Piemonte Biancon tapauksessa. Jos kyseessä on Piemonte Moscato, maku on aromaattinen, pehmeä ja makea.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 16 tilavuusprosenttia, josta vähintään 9 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia.

Sokerittoman uutteen vähimmäismäärä on 22 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	9
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini (16) – Valkoviinit: Piemonte Bianco Passito ja Piemonte Moscato Passito

Nämä viinit ovat väriltään kullankeltaisia, ja niissä on meripihkan eri sävyjä. Niiden tuoksu on voimakas, mikä on ominaista ylikypsille rypäleille. Maultaan nämä viinit ovat hienostuneita ja monivivahteisia, intensiivisiä ja kiehtovia ja tuovat esiin hedelmän kypsyyden ja sen aikaansaamat vivahteet. Jos viini on saatu aromaattisista Moscato-rypäleistä, siinä on myös selvästi erottuvia myskin vivahteita. Viinien maku on tasapainoinen, erittäin pehmeä, ja viineissä on merkittävä alkoholipitoisuus sekä vaihteleva jäännössokeripitoisuus (kuivasta makeaan) Piemonte Biancon tapauksessa. Piemonte Moscato puolestaan on huomattavan aromaattinen ja pehmeä ja yleensä makea.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia, josta vähintään 12 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia.

Sokeriton uutos vähintään: 22 g/l.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Kuivatuista rypäleistä valmistetut viinit (15) – Piemonte Rosso Passito, Barbera Passito ja Brachetto Passito

Rypäleiden kuivauksen seurauksena näissä viineissä on erityispiirteitä, kuten rubiininpunaisen eri sävyjä, ja viini saa granaatinpunaisia vivahteita ikääntyessään; jos viinit saadaan Brachetto-rypäleistä, väri voi taittua vaaleanpunaiseen; tuoksu on tunnusomainen, intensiivinen ja usein hyvin monivivahteinen; jos viini on saatu Brachetto-rypäleistä, siinä on myös hienostunut myskin tuoksu sekä kuivatun ruusun tuoksu. Maku on tasapainoinen ja pehmeä, ja jäännössokeripitoisuus on merkittävä mutta voi kuitenkin vaihdella kuivasta makeaan. Piemonte Brachetto Passiton tapauksessa maku on hienostunut, pehmeä ja makea.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 16 tilavuusprosenttia, josta vähintään 9 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia.

Sokeriton uutos vähintään: 22 g/l Piemonte Brachetto Passiton osalta, 25 g/l Piemonte Rosso Passiton osalta ja 26 g/l Piemonte Barbera Passiton osalta.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	9
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

Luokka: Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini (16) – Punaviinit: Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito ja Piemonte Brachetto Passito

Näiden viinien väriä vaihtelee rubiininpunaisen eri sävyjen välillä, ja viinissä ilmenee iän myötä granaatinpunaisia sävyjä; jos viinit saadaan Brachetto-rypäleistä, väri taittuu joskus vaaleanpunaiseen. Tuotantoprosessin aikana viineille kehittyy ominainen, monivivahteinen ja intensiivinen tuoksu, jossa on ruusun ja myskin vivahteita, jos viinit on saatu Brachetto-rypäleestä. Viinit ovat miellyttäviä, tasapainoisia, voimakkaita ja kiehtovia, ja niiden jäännössokeripitoisuus on useimmissa tapauksissa huomattava ja vaihtelee kuivasta makeaan. Piemonte Brachetto puolestaan on hienovaraisen pehmeä ja aromaattinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia, josta vähintään 12 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia.

Sokeriton uutos vähintään: 22 g/l Piemonte Brachetto Passiton osalta, 25 g/l Piemonte Rosso Passiton osalta ja 26 g/l Piemonte Barbera Passiton osalta.

Analyyttiset parametrit, jotka eivät sisälly kuvaukseen tai jäljempänä esitettyyn taulukkoon, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Tosiasiallinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

Ei ole

b. *Enimmäistuotokset*

Piemonte Bianco ja Piemonte Bianco Frizzante

98 hehtolitraa hehtaaria kohden

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

91 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Rosato Spumante, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante ja Piemonte Cortese Spumante

91 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante ja Piemonte Pinot Nero Spumante

77 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante ja Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante

77 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Albarossa

63 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Barbera ja Piemonte Barbera Frizzante

84 hehtolitraa hehtaaria kohden

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

77 hehtolitraa hehtaaria kohden

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

77 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Chardonnay Spumante ja Piemonte Sauvignon

77 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Freisa ja Piemonte Grignolino

66,5 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Brachetto ja Piemonte Brachetto Spumante

63 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Brachetto Passito

45 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Bianco Passito

70 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Moscato

86,25 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Moscato Passito

57,5 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Rosso Passito

65 hehtolitraa hehtaaria kohden

Piemonte Barbera Passito

60 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu alue**

1. Piemonte DOC -tuotantoalue viinien 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 Sauvignon, Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte Sauvignon, 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 ja Piemonte Chardonnay Pinot Spumante osalta kattaa jäljempänä esitetyt kunnat kokonaisuudessaan:

Alessandrian maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grognardo, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, Roccagrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo ja Volpeglino.

Astin maakunta:

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

Cuneon maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovi', Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerretto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, 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, Mondovi', Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo di Mondovi, 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, Rifreddo, Roascio, Revello, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovi', 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 ja Villar San Costanzo.

Torinon maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranzè, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfocchiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische ja Vistrorio.

Novaran maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 ja Veruno.

Biellan maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone ja Zimone.

Verbano-Cusio-Ossolan maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola ja Vogogna.

Vercellin maakunta:

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

2. Alkuperänimityksen "Piemonte" tuotantoalue viinien Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Albarossa, Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Grignolino, Piemonte Bonarda ja Piemonte Bonarda Frizzante osalta kattaa jäljempänä esitetyt kunnat kokonaisuudessaan:

Alessandrian maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo,

Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo ja Volpeglino.

Astin maakunta:

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

Cuneon maakunta:

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

3. Alkuperänimityksen "Piemonte" tuotantoalue viinin Piemonte Freisa osalta kattaa jäljempänä esitetyt kunnat kokonaisuudessaan:

Alessandrian maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 Grognardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Pozzolgroppo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo ja Volpeglino.

Astin maakunta:

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

Cuneon maakunta:

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

Torinon maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello Torinese, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri ja Sciolze.

4. Alkuperänimityksen "Piemonte" tuotantoalue viinityyppien Piemonte Moscato ja Piemonte Moscato Passito osalta kattaa jäljempänä esitetyt kunnat kokonaisuudessaan:

Alessandrian maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio ja Visone.

Astin maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 ja Vinchio d'Asti.

Cuneon maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 ja Trezzo Tinella.

5. Alkuperänimityksen ”Piemonte” tuotantoalue viinien Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante ja Piemonte Brachetto Passito osalta kattaa jäljempänä esitetyt kunnat kokonaisuudessaan:

Alessandrian maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grognardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio ja Visone.

Astin maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 ja Vinchio d'Asti.

Cuneon maakunta:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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 ja Trezzo Tinella.

6. Alkuperänimityksen ”Piemonte” tuotantoalue sellaisten viinien osalta, joissa on maininta ”Vigneti di Montagna” (vuoristoalueilla sijaitsevat viinitarhat), kattaa jäljempänä esitetyt kunnat kokonaisuudessaan:

Alessandrian maakunta:

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 ja Vignole Borbera.

Astin maakunta:

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

Biellan maakunta:

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

Cuneon maakunta:

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

Novaran maakunta:

Nebbiuno.

Torinon maakunta:

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

Verbano-Cusio-Ossola:

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

7. **Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Syrah N. – Shiraz

Brachetto N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Pinot Nero N. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Bianco B. – Pinot

Freisa N.

Chardonnay B.

Grignolino N.

Bonarda N. – Uva Rara

Barbera N.

Favorita B.

Erbaluce B.

Dolcetto N. – Ormeasco

Cortese B. – Bianca Fernanda

Albarossa N.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Maantieteellisen alueen tiedot

Piemonte DOC -tuotantoalue on erittäin laaja ja sijaitsee pääasiassa Piemonten alueen keski- ja eteläosassa ulottuen Piemonten pohjoisille alueille ja alppilaaksoihin; näillä alueilla vallitsee ikivanha viinintuotantoperinne. Tuotantoalue kattaa kaikki viininviljelyyn käytettävät mäkiset alueet; tasangot ja alavat alueet eivät kuulu siihen.

Piemonte DOC -tuotantoalueen maaperä on jatkuvasti alttiina joko luontaiselle tai maatalouden aiheuttamalle eroosiolle. Tuotantoaluetta voidaan kuvata yleisesti ottaen seuraavasti: maakerros on ohutta, äskettäin muodostunutta tai jatkuvasti uudistuvaa rinteiden eroosion vuoksi, ja sen koostumus on vaihteleva (mutta pääasiassa tasapainoinen tai hienojakoinen, kevyt hiekkamaa tai kevyt hiesumaa tai kevyt savinen hiesumaa), kemialliselta kannalta maaperälle on ominaista orgaanisen aineksen ja käyttökelpoisen fosforin vähäisyys, ja lisäksi maa on usein kalkkipitoista.

Alueella vallitsee mannerilmasto; talvella lämpötila voi olla hyvin alhainen (alle 4–5 astetta), ja kesät ovat kuivia ja kuumia lämpötilojen noustessa usein yli 35 asteeseen. Lämpötilat vaihtelevat päivän aikana kohtalaisesti osittain korkeasta sijainnista johtuen ja erityisesti harjoitettaessa viininviljelyä vuoristoalueilla. Vuosittainen sademäärä on noin 700–900 mm. Eniten sadetta saadaan loppusyksystä ja keväällä.

Piemonte DOC -tuotantoalueella on käytössä vanha viininviljelyperinne, jonka merkittävyydestä on olemassa historiallisia todisteita erityisesti keskiajalta. Nykyisten viininviljelymenetelmien kehittyminen juontaa kuitenkin juurensa 1800-luvulle: viinikirvaepidemian jälkeiset jälleenrakennustoimet uudistivat Piemonten alueen viininviljelyperinteitä, ja myöhemmissä tutkimuksissa ja kokeiluissa suosittiin uusien viininviljelytekniikoiden käyttöönottoa ja paikallista viininvalmistusta, minkä tarkoituksena oli parantaa tuotannon laatua ja varmistaa, että rypäleiden ja alueen ominaispiirteet ovat läsnä Piemonte-viineissä. Näin ollen ihmisen toiminta on täydentänyt luontoon liittyviä tekijöitä sitä mukaa kun maaperä- ja ilmasto-olosuhteista on saatu lisää tietoa ja tekniikoiden kehittyessä jatkuvasti. Tavoitteena on ollut säilyttää tuotteen alkuperäiset ominaisuudet ja korostaa niitä.

Luokka: Viinit (l)

Kyseessä olevalla viininviljelyalueella tuotetuissa viineissä ilmenee alueen erityisluonne. Viineissä yhdistyvät luontoon liittyvät tekijät, joiden ansiosta rypäleiden koko potentiaali tulee esille omaperäisellä tavalla, maaperä sekä lauhkea mannerilmasto, jolle ominaiset lämpötilan vaihtelut sallivat rypäleiden kehittyä erittäin kypsiksi, mikä tasapainottaa viineissä esiintyviä eri ainesosia ja aromeja. Edellä selostettu luotoon liittyvien tekijöiden ja ihmisen toiminnan yhdistelmävaikutus ja Piemonten tarkistetun alkuperänimityksen (DOC) alueellinen kattavuus mahdollistavat sen, että tuotannossa on useita eri viiniluokkia ja -tyyppejä, joista kullakin on erityiset kemialliset, fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet (väri, tuoksu ja maku). Tuotettuihin viineihin kuuluu valkoviinejä, punaviinejä, kuohuviinejä ja Passito-viinejä, joista kullakin on oma aistinvarainen profiilinsa.

Valkoviinit – Piemonte DOC -alueen lauhkeat ja raikkaat ympäristöolosuhteet tuovat siellä tuotettuihin valkoviineihin oljenkeltaisen eri sävyjä ja tekevät viineistä sellaisia, että ne tuntuvat nenään raikkaalta ja niissä on sopiva määrä uutetta ja korkea happamuustaso. Maku vaihtelee kuivasta puolikuivaan viininvalmistusmenetelmästä riippuen. Jos viinissä on mukana tai vallitsevana lajikkeena Sauvignon-lajiketta, niissä on voimakkaampi hedelmäinen tuoksu. Jos taas Moscato-lajike on viinissä vallitseva lajike, viinissä on luonteenomainen valkoisten kukkien tuoksu. Tähän luokkaan kuuluvien viinien kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia, mutta yleensä se on kuitenkin 12–13 tilavuusprosenttia. Kokonaishappopitoisuuden on puolestaan oltava vähintään 4,5 g/l, mutta yleensä sekin on todellisuudessa korkeampi (5,5–6,5 g/l). Sokerittoman uutoksen vähimmäispitoisuuden raja puolestaan on 15 g/l, mutta todellinen pitoisuus on yleensä 17–20 g/l.

Punaviinit – Koko alue soveltuu hyvin punaviinien tuotantoon, koska alueen maaperä on vaihtelevaa, joskaan ei kovin hedelmällistä. Maasto on mäkistä, ja sateita saadaan vähän, mikä takaa sen, että rypäleet kypsyvät hyvin myös fenoliyhdisteiden osalta. Viininviljelijöiden korkea ammattitaito on jo pitkään sanellut, mitä lajikkeita viinitarhoilla tuotetaan riippuen siitä, mitä erityistarpeita lajikkeilla on. Viinien väri yleensä vaihtelee kirkkaanpunaisen eri sävyjen välillä, ja viinissä on rypälelajikkeesta riippuen purppurasta granaatinpunaiseen vaihtelevia vivahteita. Tuoksua määrittävät punaisten hedelmien vivahteet, ja joskus siinä on myös ruohon vivahteita. Maku on kohtuullisen tai huomattavan hapan, mutta suurimmat erot koskevat tanniineja, joiden määrä riippuu päärypälelajikkeesta ja voi vaihdella vähäisestä (esim. Barbera) suureen (esim. Albarossa, Freisa). Olisi huomattava, että erityyppiset maaperä-, ilmasto- ja mikroilmasto-olosuhteet Piemonten viininviljelyalueilla ovat syy siihen, että lajikkeiden voidaan ilmoittaa olevan voimakkuudeltaan vaihtelevia ja viinien lopulliset profiilit voivat erota toisistaan huomattavasti. Tähän luokkaan kuuluvien viinien kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään 11 tilavuusprosenttia, mutta yleensä se on kuitenkin 12–13 tilavuusprosenttia. Kokonaishappopitoisuuden on puolestaan oltava vähintään 4,5 g/l, mutta yleensä sekin on todellisuudessa korkeampi (5,0–6,0 g/l). Sokerittoman uutoksen vähimmäispitoisuuden raja puolestaan on 20 g/l, mutta todellinen pitoisuus on yleensä 22–24 g/l.

Roseeviinit – Piemonte DOC -alueen lauhkeat ja raikkaat ympäristöolosuhteet antavat alueella tuotetuille roseeviineille oranssista kirsikanpunaiseen eri sävyissä vaihtelevan värin ja tekevät viineistä sellaisia, että ne tuntuvat nenään raikkaalta ja niissä on sopiva määrä uutetta ja korkea happamuustaso. Maku vaihtelee kuivasta puolikuivaan viininvalmistusmenetelmästä riippuen.

Tähän luokkaan kuuluvien viinien kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10,5 tilavuusprosenttia, mutta yleensä se on kuitenkin 12–13 tilavuusprosenttia. Kokonaishappopitoisuuden on puolestaan oltava vähintään 4,5 g/l, mutta yleensä sekin on todellisuudessa korkeampi (5,5–6,5 g/l). Sokerittoman uutoksen vähimmäispitoisuuden raja puolestaan on 17 g/l, mutta todellinen pitoisuus on yleensä 17–19 g/l.

Luokka: Kuohuviini (4) ja Aromaattinen laatukuohuviini (6)

Piemonte DOC -viinin tuotantoon liittyvät ympäristö-, maaperä- ja ilmasto-olosuhteet mahdollistavat alueen koon huomioon ottaen sen, että rypäleille voidaan valita sopivin kypsymisaika ja antaa rypäleiden kypsyä riittävän kauan kuohuviinien tuottamiseksi. Koko tuotantoalueella parhaat olosuhteet kuohuviinien valmistukseen sijaitsevat alemmilla korkeuksilla ja vähemmän suotuisasti sijaitsevilla alueilla. Näille kuohuviineille on ominaista kohtalainen alkoholipitoisuus, keskikorkea happamuus, hyvä maku ja hienojakoinen ja pitkäkestoinen vaahto. Kuohuviinejä tuotetaan autoklaaveissa jälkikäymisen avulla riippumatta siitä, ovatko ne valkoisia, roseenvärisiä vai punaisia. Aromaattisista lajikkeista, kuten Brachettosta, saadaan intensiteetiltään keskitasoista punaista kuohuviiniä, jonka väri voi taittua kirsikanpunaiseen ja jonka maku on hienovarainen ja vaihtelevan makea ja tuoksu tunnusomainen hienovaraisen myskin tuoksu.

Tähän luokkaan kuuluvien kuohuviinien kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10,5 tilavuusprosenttia, mutta yleensä se on kuitenkin 12–13 tilavuusprosenttia. Kokonaishappopitoisuuden on puolestaan oltava vähintään 5,0 g/l, mutta yleensä sekin on todellisuudessa korkeampi (5,5–6,5 g/l). Sokerittoman uutoksen vähimmäispitoisuus on 17 g/l valkoisten kuohuviinien osalta ja 20 g/l punaisten kuohuviinien osalta. Todellisuudessa se on 17–20 g/l. Jäännössokeripitoisuus vaihtelee nollasta (pas dosé) keskitasoiseen (demi-sec) ja makeaan (kuten aromaattisen Brachetto-lajikkeen tapauksessa).

Luokka: Helmeilevät viinit (6)

Piemonte DOC -viinin tuotantoon liittyvät ympäristö-, maaperä- ja ilmasto-olosuhteet mahdollistavat rypäleille riittävän kypsymisajan helmeilevien viinien tuottamiseksi. Tämäntyyppisillä viineillä on pitkät perinteet Piemontessa, ja niiden valmistuksessa käytetään pääasiassa perinteisiä Piemonte-rypälelajikkeita. Näille viineille on ominaista keskikorkea alkoholipitoisuus, kohtalainen happamuus ja hyvä maku. Kevyt kuplivuus yhdistettynä kohtalaiseen jäännössokeripitoisuuteen korostaa hedelmäisiä vivahteita. Nämä helmeilevät viinit valmistetaan autoklaaveissa tapahtuvalla lyhyellä jälkikäymisellä niin valkoisten, roseenväristen kuin punaisten viinien tapauksessa. Kaikki tarkistetun alkuperänimityksen (DOC) kattamat alueet soveltuvat hyvin tämäntyyppisen viinin valmistukseen.

Tähän luokkaan kuuluvien viinien kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia, mutta yleensä se on kuitenkin 11–12 tilavuusprosenttia. Kokonaishappopitoisuuden on puolestaan oltava vähintään 4,5 g/l, mutta yleensä sekin on todellisuudessa korkeampi (5,5–6,5 g/l). Sokerittoman uutoksen vähimmäispitoisuus on 15 g/l valkoisten viinien osalta ja 20 g/l punaisten viinien osalta. Todellisuudessa se on 17–22 g/l.

Luokka: Viini (1), Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini (15) ja Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini (16)

Koko alue soveltuu hyvin sellaisten viinien tuotantoon, joiden alkoholipitoisuus on korkea mutta jotka ovat aromaattisia ja ryhdikkäitä ja joiden makeutta voidaan tehostaa kuivaamalla rypäleitä tietyn ajan niiden ollessa vielä köynnöksissä taikka erityisissä tiloissa. Tämän ansiosta viinin väri tiivistyy hyvin ja syvenee erittäin intensiiviseksi. Lisäksi kuivattaminen muuttaa tanniineja, joista tulee intensiivisiä ja kiehtovia, mikä parantaa viinin ryhdikkyyttä ja pitkäikäisyyttä. Makuaistimukset vaihtelevat kuivauksen keston mukaan. Tässä viiniluokassa rypäleitä ei kuivata niin paljon, mikä johtaa vain alhaisempaan happamuuteen ja tietynlaiseen pehmenemiseen. Ylikypsistä rypäleistä saatujen viinien luokassa tuotteet puolestaan ovat konsentroituneempia ja jäännössokeripitoisuus huomattava. Kuivatuista rypäleistä valmistetun viinin alkoholipitoisuus on hyvin korkea, jäännössokeripitoisuus on merkittävä ja tanniinit ovat pitkälti pehmentyneitä.

Kun käytetään aromaattisia lajikkeita, lajikkeille ominaiset aromit erottuvat voimakkaammin.

Piemonte Rosso Passito -viinien kokonaisalkoholipitoisuus voi olla vähintään 16 tilavuusprosenttia (josta vähintään 9 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia) kuivatuista rypäleistä saatavien viinien luokan osalta, 15 tilavuusprosenttia (josta vähintään 12 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia) ylikypsistä rypäleistä saatavien viinien luokan osalta ja 13 tilavuusprosenttia (joista vähintään 10,5 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia) viinit-luokan osalta. Vähimmäishappopitoisuus on 4,5 g/l. Sokeriton uutos vähintään: 25 g/l kuivatuista rypäleistä ja ylikypsistä rypäleistä saatujen Passito-viinien osalta ja 23 g/l viinit-luokkaan kuuluvien Passito-viinien osalta.

Piemonte Bianco Passito -viinien kokonaisalkoholipitoisuus voi olla vähintään 16 tilavuusprosenttia (josta vähintään 9 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia) kuivatuista rypäleistä saatavien viinien luokan osalta, 15 tilavuusprosenttia (josta vähintään 12 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia) ylikypsistä rypäleistä saatavien viinien luokan osalta ja 13 tilavuusprosenttia (joista vähintään 10,5 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia) viinit-luokan osalta. Vähimmäishappopitoisuus on 4,5 g/l. Sokeriton uutos vähintään: 22 g/l kuivatuista rypäleistä ja ylikypsistä rypäleistä saatujen Passito-viinien osalta ja 20 g/l viinit-luokkaan kuuluvien Passito-viinien osalta.

Piemonte Barbera Passito -viinien kokonaisalkoholipitoisuus voi olla vähintään 16 tilavuusprosenttia (josta vähintään 9 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia) kuivatuista rypäleistä saatavien viinien luokan osalta, 15 tilavuusprosenttia (josta vähintään 12 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia) ylikypsistä rypäleistä saatavien viinien luokan osalta ja 13 tilavuusprosenttia (joista vähintään 10,5 tilavuusprosenttia on todellista alkoholia) viinit-luokan osalta. Vähimmäishappopitoisuus on 4,5 g/l. Sokeriton uutos vähintään: 26 g/l kuivatuista rypäleistä ja ylikypsistä rypäleistä saatujen Passito-viinien osalta ja 24 g/l viinit-luokkaan kuuluvien Passito-viinien osalta.

Tarkistetun alkuperänimityksen (DOC) kattaman alueen maantieteelliset olosuhteet ovat hyvin tärkeät Passito-viinien valmistuksen kannalta. Sen lisäksi, että varmistetaan, että rypäleet ovat täysin kypsiä, on tarpeen luoda ihanteelliset olosuhteet rypäleiden kuivaamiselle erityisissä tiloissa, joissa on alhainen kosteus, suuret lämpötilanvaihtelut ja riittävä ilmanvaihto. Syksyllä Piemonte DOC -alueen kukkuloilla ja niiden juurilla päivä- ja yölämpötilat vaihtelevat suuresti ja aurinko lämmittää enemmän kukkuloiden juuria kuin alavia alueita, minkä ansiosta ilma kiertää luonnollisesti hämärän tullessa. Tämä ilmiö on hyvin tunnettu, ja siitä on todisteena se, että alueella ei esiinny sumua, joka on muutoin hyvin yleistä Pojoen laaksossa kyseiseen vuodenaikaan.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Maininnan ”Vigneti di Montagna” (vuoristoalueilla sijaitsevat viinitarhat) käyttö.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisävaatimukset

Edellytyksen kuvaus:

Jos viinien merkinnässä on maininta ”Vigneti di Montagna”, viinien tuotannossa käytettävien viiniköynnösten on sijaittava keskimäärin vähintään 500 metrin korkeudessa merenpinnasta ja täytettävä vähintään yksi seuraavista ehdoista:

— rinteen kaltevuus on keskimäärin vähintään 30 prosenttia,

— viinien viljelyssä käytetään terassiviljelyä.

Linkki eritelmään

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11962

SOSIAALITURVAJÄRJESTELMIEN YHTEENSOVITTAMISTA KÄSITTELEVÄ HALLINTOTOIMIKUNTA

LUONTOISETUUKSIEN KESKIMÄÄRÄISET KUSTANNUKSET

(2018/C 435/07)

LUONTOISETUUKSIEN KESKIMÄÄRÄISET KUSTANNUKSET VUONNA 2016

Asetuksen (EY) N:o 987/2009 [1] **64 artiklan soveltaminen**

I. Perheenjäsenille, jotka eivät asu samassa jäsenvaltiossa kuin asetuksen (EY) N:o 883/2004 [2] 17 artiklassa tarkoitettu vakuutettu, vuonna 2016 annettuihin luontoisetuuksiin liittyvät korvattavat määrät määritetään seuraavien keskimääräisten kustannusten perusteella:

	Ikäryhmä	Vuodessa	Nettomäärä kuukaudessa x = 0,20
Alankomaat	alle 20-vuotiaat	1 108,96 euroa	73,93 euroa
	20–64-vuotiaat	2 075,93 euroa	138,40 euroa
	65 vuotta täyttäneet	9 675,07 euroa	645,00 euroa

II. Asetuksen (EY) N:o 883/2004 24 artiklan 1 kohdassa sekä 25 ja 26 artiklassa tarkoitettuihin eläkkeensaajille ja heidän perheenjäsenilleen vuonna 2016 annettuihin luontoisetuuksiin liittyvät korvattavat määrät määritetään seuraavien keskimääräisten kustannusten perusteella:

	Ikäryhmä	Vuodessa	Nettomäärä kuukaudessa x = 0,20	Nettomäärä kuukaudessa x = 0,15 [1]
Alankomaat	alle 20-vuotiaat	1 108,96 euroa	73,93 euroa	78,55 euroa
	20–64-vuotiaat	2 075,93 euroa	138,40 euroa	147,04 euroa
	65 vuotta täyttäneet	9 675,07 euroa	645,00 euroa	685,32 euroa

[1] Asetuksen (EY) N:o 987/2009 64 artiklan 3 kohdan mukaan kuukausittaiseen kiinteämääräiseen summaan sovellettava vähennys on eläkkeensaajien ja heidän perheenjäsentensä osalta 15 prosenttia (x = 0,15), jos toimivaltaista jäsenvaltiota ei mainita asetuksen (EY) N:o 883/2004 liitteessä IV.

[1] EUVL L 284, 30.10.2009, s. 1.
[2] EUVL L 166, 30.4.2004, s. 1.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.9213 – OYAK / Cimpor Portugal)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2018/C 435/08)

1. Komissio vastaanotti 26. marraskuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ([1]) 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

— Ordu Yardimlaşma Kurumu (OYAK)

— Cimpor Portugal, sgps, s.a. (Cimpor Portugal).

OYAK hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan yrityksessä Cimpor Portugal.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

— OYAK on turkkilainen eläkerahasto, ja sen tytäryhtiöt toimivat useilla eri teollisuudenaloilla, joita ovat muun muassa kaivos-, metallurgia-, sementti-, betoni-, paperi-, energia-, kemikaali-, rahoituspalvelu-, autoteollisuus- ja logistiikka-ala.

— Cimpor Portugal on portugalilainen sementintuottaja, jolla on omistuksia myös Kap Verdessä. Se valmistaa ja myy sementtiä, betonia, kiviainesta ja laastia.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ([2]).

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9213 – OYAK / Cimpor Portugal

([1]) EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").
([2]) EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.9154 – DV4 / ABP / OMERS / QIA / Real estate JV)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2018/C 435/09)

1. Komissio vastaanotti 26. marraskuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ([1]) 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

— DV4 Limited (DV4, Brittiläiset Neitsytsaaret)

— Stichting Depositary APG Strategic Real Estate Pool (APG, Alankomaat)

— Oxford Jersey Holding Company Limited (Oxford, Jersey)

— Qatari Diar Real Estate Investment Company Q.P.S.C. (QDREIC, Qatar).

Oxford, DV4, APG ja QDREIC hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan jo olemassa olevassa yhteisyrityksessä, joka omistaa Middlewood Locksin alueella (Manchester, Yhdistynyt kuningaskunta) sijaitsevan asuinkiinteistön sekä kehittää, hallinnoi ja vuokraa kyseistä kiinteistöä.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

— DV4 on kiinteistösijoitusrahasto;

— APG on sijoitusrahaston säilytysyhteisö, jonka tosiasiallinen omistaja ja edunsaaja on julkissektorin yhteiseläkejärjestelmiin erikoistunut eläkesäätiö Stichting Pensioenfonds ABP;

— Oxford on osa laajempaa yhtymää Omers Administration Corporation (OMERS). OMERS hallinnoi Ontarion kunnallisten työntekijöiden eläkejärjestelmää (Ontario Municipal Employees Retirement System Primary Pension Plan) ja toimii eläkerahastojen edunvalvojana. Se hallinnoi myös eri alojen osake- ja joukkovelkakirjalainoista muodostuvaa maailmanlaajuista salkkua sekä kiinteistö-, pääoma- ja infrastruktuurisijoituksia;

— QDREIC on Qatarin valtion sijoitusrahaston kokonaan omistama kiinteistösijoitus- ja kiinteistökehitysyhtiö.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ([2]).

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9154 – DV4 / ABP / OMERS / QIA / Real estate JV

([1]) EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").
([2]) EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)

Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI