C/2025/2742

15.5.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение съгласно член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията ([1])

(C/2025/2742)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Vino Nobile di Montepulciano“ PDO-IT-A1308-AM04

Дата на съобщението: 17 февруари 2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Vino Nobile di Montepulciano“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Изменението отговаря на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не попада в обхвата на определенията в член 24, параграф 3 от същия регламент.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Включване на допълнителни географски единици и на обозначението Pieve (енория)*

Описание:

Добавя се възможност за включване на обозначението Pieve върху етикета, последвано от допълнителните географски единици и съответните условия на употреба.

Обозначението Pieve не може да се използва в допълнение към обозначението Riserva.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

В рамките на определения географски район на ЗНП „Vino Nobile di Montepulciano“, посочен в приложение А към продуктовата спецификация, вече има 12 допълнителни географски единици.

Основание:

Целта е да се добави стойност към ЗНП „Vino Nobile di Montepulciano“, като същевременно се информират потребителите за специфичните характеристики на гроздето с произход от някои по-малки географски райони, включени в района на производство. На практика имената на допълнителните географски единици датират от късноримската епоха и древните енории, които са били характерни за района на производство на ЗНП „Vino Nobile di Montepulciano“. Тези географски единици са определени след проведени исторически изследвания. Те се намират в рамките на производствения район в административната територия на община Монтепулчано.

Изменението се отнася до членове 1, 2, 4, 5, 6, 7 и 9 от продуктовата спецификация и добавянето на приложение А (Списък на 12-те допълнителни географски единици, придружаващи обозначението Pieve, с техните граници). В единния документ изменението се отнася до раздел 4 „Описание на вината“, раздел 5 „Винопроизводствени практики“, раздел 8 „Описание на връзката или връзките“ и раздел 9 „Други основни условия“.

2. *Включване на специална комбинация от сортове грозде за вината с обозначение Pieve, последвано от съответната допълнителна географска единица*

Описание:

За вината с обозначение Pieve, последвано от съответната допълнителна географска единица, се включва следната комбинация от сортове грозде: най-малко 85 % от използваното грозде трябва да бъде Sangiovese, а за останалите 15 % са разрешени следните сортове: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero и Colorino Nero, като делът на последния е не повече от 5 %.

Основание:

Това изменение на комбинацията от сортове грозде за новия тип вино дава възможност за по-добро характеризиране на специфичните свойства на района, като същевременно се отдава по-голямо значение на сорта Sangiovese, който винаги е имал водеща роля в производството на качествени вина в района. Изключват се международните сортове грозде, за да се засили производството на „Vino Nobile di Montepulciano“, което в миналото се е произвеждало от Sangiovese и смес от местни сортове.

Изменението се отнася само до член 2 от продуктовата спецификация.

3. *Включване на минимална възраст на лозята, използвани за производството на вина с обозначение Pieve, последвано от съответните допълнителни географски единици*

Описание:

Включване на минимална възраст на лозята, използвани за производството на вината „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици. Такива лозя трябва да са на възраст най-малко 15 години, включително годината на засаждане.

Основание:

При нормални климатични условия от зрелите лозя на възраст най-малко 15 години може да се произвежда грозде, което е по-слабо засегнато от недостига на вода. По този начин гроздето узрява в най-благоприятния момент, което означава, че качествените му характеристики са по-добри.

Изменението се отнася само до член 4, параграф 1 от продуктовата спецификация.

4. *Максимални добиви за вината с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици*

Описание:

За новия вид вино се въвежда по-малък максимален добив. Новият добив не трябва да надвишава 7 тона на хектар като единствена култура и никога не може да надхвърля 2,5 kg на растение.

Основание:

Тази корекция е резултат от включването на новия вид вино. Тя има за цел да се даде възможност за изразяване на характеристиките на Sangiovese и на другите разрешени местни сортове грозде по най-добрия начин, за да се постигне оптимален баланс между растежа на растенията и добива на грозде, като същевременно се намали стресът за растенията.

Изменението се отнася до член 4, параграф 6 от продуктовата спецификация и раздел 5.2 („Максимални добиви“) от единния документ.

5. *Увеличаване на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици*

Описание:

За нововъведения вид вино „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици, използваното грозде трябва да е с минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти от 13 %.

Основание:

Целта на изменението е да се гарантира, че гроздето, което по естествен път е достигнало минимално алкохолно съдържание в обемни проценти от 13 %, се използва единствено за производството на „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици, за да се даде възможност за откроряване на вината от нововъведения вид.

Изменение се отнася до член 4, параграф 8 от продуктовата спецификация и раздел 4 („Описание на виното или вината“) от единния документ.

6. *Удължен минимален период на зреене за вината с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици*

Описание:

За новия вид вино се добавя период на зреене от най-малко три години, от които най-малко 12 месеца в бъчва и 12 месеца на стареене в бутилка. Предвидено е също така в края на периода на стареене в бутилка да се извършват химични, физични и органолептични проверки на новия вид вино.

Основание:

Въвеждането на период на зреене от най-малко три години за „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve, придружено от допълнителните географски единици, има за цел да се отличи това вино както в качествено, така и в търговско отношение. Целта на удължаването на периода на зреене на „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve, последвано от съответните допълнителни географски единици, е да се поставят тези вина на същото равнище като вината с обозначение Riserva. Има обаче разлика в разрешените сортове грозде и във въвеждането на една година стареене в бутилка.

Разпоредбата относно химичните, физичните и органолептичните проверки, които се извършват в края на периода на стареене в бутилка, се основава на това, че тогава новият вид вино придобива характеристиките и органолептичния баланс, които позволяват най-добро изразяване на качествата на Sangiovese и другите разрешени местни сортове грозде.

Изменението се отнася само до член 5, параграф 6 от продуктовата спецификация.

7. *Въвеждане на изисквания за отделна обработка на гроздето за вината с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици*

Описание:

Въвежда се изискване за отделна обработка на гроздето за новия вид вино. Вината с обозначение Pieve трябва да се произвеждат от грозде от лозя, стопанисвани от същото предприятие, което извършва бутилирането, и да се съхраняват отделно от партидите грозде, предназначени за производството на „Vino Nobile di Montepulciano“ — стандартно и Riserva.

Основание:

Изменението е необходимо като гаранция за потребителите, че новият вид Vino Nobile di Montepulciano с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици, произхожда от лозя, стопанисвани от същото предприятие, което извършва бутилирането, и разположени в една от 12-те допълнителни географски единици в рамките на производствения район, както и за да се гарантира пълното проследяване на гроздето.

Изменението се отнася само до член 5, параграф 6 от продуктовата спецификация.

8. *Включване на характеристиките на готовите за консумация вина с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици*

Описание:

За нововъведения вид вино, последван от допълнителните географски единици, изискуемият вкус е много сух, балансиран и дълготраен, с възможни леки дървесни нотки. Минималната обща киселинност се увеличава от 4,5 на 5,0 g/l. Минималният беззахарен екстракт се увеличава от 23 на 26 g/l.

Основание:

Включването на характеристиките на готовия за консумация продукт се дължи на необходимостта от определяне на продуктовите линии. Увеличаването на киселинността с половин грам на литър позволява по-добро изразяване на характеристиките на различните вина с обозначение Pieve, както и по-голям потенциал за стареене. Увеличаването на беззахарния екстракт е въз основа на извършените анализи. То се счита за необходимо при винata, предназначени за стареене.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и раздел 4 („Описание на виното или винata“) от единния документ.

9. *Въвеждане на правила за етикетиране на вината с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици*

Описание:

За нововъведените вина с обозначение Pieve върху етикета може да се използва една от посочените по-долу допълнителни географски единици, свързани с районите, от които действително произхожда гроздето, използвано за производството на виното. Териториалните граници са определени в приложение 3 към продуктовата спецификация:

1. Sant'Ilario
2. Ascianello
3. Badia
4. Caggiole
5. Cerliana
6. Cervognano
7. Gracciano
8. Le Grazie
9. San Biagio
10. Sant'Albino
11. Valardegna
12. Valiano

Допълнителната географска единица трябва да бъде посочена след обозначението Pieve и преди наименованието „Vino Nobile di Montepulciano“ и думата Toscana, в същото зрително поле, в което се намира задължителната информация. Височината и размерът на буквите, с които е изписано обозначението Pieve, последвано от допълнителната географска единица, могат да бъдат с 50 % по-големи от тези, с които е изписано наименованието „Vino Nobile di Montepulciano“.

Основание:

Целта на изменението е да се разграничи новият вид вино от основния вид и от вида Riserva на „Vino Nobile di Montepulciano“.

Изменението се отнася до член 7, параграф 5 от продуктовата спецификация и до раздел 9 „Други основни условия“ от единния документ.

10. *Включване на забрана за привеждане на добива в съответствие с определените пределни стойности, когато производството надвишава пределните стойности с по-малко от 20 %, за вината с обозначение Pieve*

Описание:

Добавя се специална разпоредба за вината с обозначение Pieve, съгласно която се изключва възможността добивът на грозде да се привежда в съответствие с пределните стойности, определени в продуктовата спецификация, когато производството не надвишава съответната пределна стойност с 20 %, включително в изключително благоприятни години.

Основание:

Забраната за свръхпроизводство се обосновава с факта, че за гроздето във всеки от 12-те допълнителни географски района трябва да се постигне производствен баланс и добив от 7 тона от хектар, като се използват подходящи селскостопански практики. Поради това свръхпроизводството е забранено.

Изменението се отнася само до член 4, параграф 7 от продуктовата спецификация.

11. *Деклариране на използването на обозначението Pieve, последвано от допълнителните географски единици*

Описание:

Добавя се разпоредба, с която се позволява намерението да се използва обозначението Pieve да се декларира до 31 декември след прибирането на реколтата.

Основание:

Видът вино „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначението Pieve има специфични характеристики и поради това трябва да се декларира в началото на тригодишния период на стареене, определен в продуктовата спецификация. За да се спазят тези специфични характеристики, е необходимо декларирането да бъде извършено не по-късно от 31 декември след прибирането на реколтата.

Изменението се отнася само до член 4, параграф 7 от продуктовата спецификация.

12. *Смесване на предварително сертифицирани партиди*

Описание:

Добавя се разпоредба относно смесването на предварително сертифицирани партиди. За новата смесена партида трябва да се поиска нов сертификат за съответствие по отношение на аналитичните и органолептичните характеристики, както за площите, експлоатирани в рамките на района на производство, така и за стопанствата, извършващи дейност извън района на производство.

Основание:

Необходимо е смесените партиди да се подлагат на нови химични и органолептични изпитвания, за да се осигури проследимост и да се гарантира качеството на продукта.

Изменението се отнася само до продуктовата спецификация, като се добавя нов член 4, параграф 10.

13. *Приемане на партиди вино, които не отговарят на изискванията за получаване на обозначението Pieve, като вино „Vino Nobile di Montepulciano“*

Описание:

Когато дегустационната комисия прецени, че дадена партида вино не отговаря на изискванията за получаване на обозначението Pieve, може да се поиска разрешение за използване на наименованието „Vino Nobile di Montepulciano“.

Основание:

Тази възможност се въвежда за производители, чиито партиди не отговарят на изискванията за „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve. Тя им позволява да използват резултатите от органолептичните анализи, за да могат техните вина да бъдат определени като стандартно „Vino Nobile di Montepulciano“. Това опростява процеса на сертифициране и намалява разходите.

Изменението се отнася само до член 5, параграф 6 от продуктовата спецификация.

14. *Включване на правила относно „taglio“ (купажиране с цел подобряване на качеството) за „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици*

Описание:

Добавя се разпоредба относно „taglio“ за „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици. Тази практика е разрешена в съответствие с условията, предвидени в националното законодателство и законодателството на Европейския съюз, които са в сила единствено и само за вина с произход от една и съща допълнителна географска единица. При неспазване на тази разпоредба се отнема правото на използване на обозначението Pieve и на допълнителната географска единица.

Основание:

Целта на новото изменение относно „taglio“ е да се запазят качествените характеристики на продукта [...] и потребителите, тъй като „taglio“ на „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve се разрешава само за вина от една и съща допълнителна географска единица.

Изменението се отнася само до член 5, параграф 8 от продуктовата спецификация.

15. *Преформулиране на раздела относно вземането на проби от партиди вино*

Описание:

Разделът относно вземането на проби от партиди вино се преформулира, за да се уточни, че по време на периода на стареене виното не може да бъде преместване преди излизането на резултатите от аналитичното изпитване, и за да се уточни, че когато виното се пуска на пазара или се бутилира извън района, то трябва да отговаря на физическите и химическите характеристики, определени в продуктовата спецификация.

Основание:

Разделът се преформулира, за да се опише по-ясно процедурата.

Изменението се отнася само до член 5, параграф 11 от продуктовата спецификация.

16. *Включване на условие относно използването на термина Toscana върху етикета*

Описание:

Добавя се условие за вината от вида „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve, последвано от съответните допълнителни географски единици, съгласно което географското наименование Toscana вече трябва да се посочва след наименованието „Vino Nobile di Montepulciano“.

Основание:

Условието се добавя, за да се опишат по-ясно съществуващите правила за етикетиране.

Изменението се отнася само до член 7, параграф 4 от продуктовата спецификация.

17. *Актуализиране на връзката с географската среда*

Описание:

Членът относно връзката с географската среда се актуализира с включването на условия, свързани с новия вид вино с обозначение Pieve, последвано от допълнителните географски единици. Освен това беше счетено за необходимо да се преформулира разделът „Връзка с географския район“ от единния документ, за да се приведе в съответствие с продуктовата спецификация. Следователно преформулирането на този текст е единствено от съображения за съгласуваност.

Основание:

Изменението се налага вследствие на включването на новия вид вино с обозначение Pieve.

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до раздел 8 „Описание на връзката или връзките“ от единния документ.

18. *Корекции от редакционно естество*

Описание:

В продуктовата спецификация се правят корекции от редакционно естество. Те се отнасят главно до печатни грешки, корекции в номерацията на разделите, корекции в наименованието на министерството и в данните на контролния орган.

Основание:

Корекции, произтичащи от промяна в наименованието на министерството, в данните относно седалището на контролния орган и печатни грешки в продуктовата спецификация.

Изменението се отнася само до член 2, параграф 1, член 5, параграфи 2, 9 и 10, член 7, параграф 6 (предишен член 7, параграф 5) и член 10, параграфи 1 и 2 от продуктовата спецификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

Код по Комбинираната номенклатура

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *„Vino Nobile di Montepulciano“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, който в процеса на стареене се доближава към гранатов;

Аромат: наситен, комплексен, характерен;

Вкус: сух, добре балансиран и дълготраен, с възможни дървесни нотки;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти (% об.): 12,50 %;

Минимален беззахарен екстракт: 23,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *„Vino Nobile di Montepulciano“ Riserva*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, който в процеса на стареене се доближава към гранатов;

Аромат: наситен, комплексен, характерен;

Вкус: сух, добре балансиран и дълготраен, с възможни дървесни нотки;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти (% об.): 13,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 23,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *„Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, който в процеса на стареене се доближава към гранатов;

Аромат: наситен, комплексен, характерен;

Вкус: сух, добре балансиран и дълготраен, с възможни леки дървесни нотки;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти (% об.): 13,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 26,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. „Vino Nobile di Montepulciano“

Специфична енологична практика

Виното със защитено наименование за произход (ЗНП) „Vino Nobile di Montepulciano“ трябва да бъде подложено на стареене за период от най-малко две години, от които поне една година в дървени съдове.

2. „Vino Nobile di Montepulciano“ Riserva

Специфична енологична практика

Виното със ЗНП „Vino Nobile di Montepulciano“, получено от грозде с естествено минимално алкохолно съдържание в обемни проценти от 12,50 %, което е подложено на стареене за период от най-малко три години, от които шест месеца на стареене в бутилка, може да се етикетира с наименованието „Riserva“.

3. „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve, последвано от допълнителната географска единица

Специфична енологична практика

Виното със защитено наименование за произход „Vino Nobile di Montepulciano“ и обозначение Pieve, последвано от допълнителната географска единица, трябва да бъде подложено на стареене за период от най-малко три години, от които най-малко 12 месеца в дървени съдове и най-малко 12 месеца на стареене в бутилка.

5.2. *Максимални добиви*

1. „Vino Nobile di Montepulciano“

8 000 kg грозде от хектар

2. „Vino Nobile di Montepulciano“ Riserva

8 000 kg грозде от хектар

3. „Vino Nobile di Montepulciano“ с обозначение Pieve, последвано от допълнителната географска единица

7 000 kg грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Производственият район на гроздето се намира в административната територия на община Montepulciano, в провинция Сиена, регион Тоскана. Равнинната част на долината Валдикиана е изключена.

7. **Винени сортове грозде**

Sangiovese N. — Sangioveto

8. **Описание на връзката или връзките**

„Vino Nobile di Montepulciano“, включително подрайоните

A) Данни за географския район

A1) Природни фактори, които допринасят за връзката

Районът на „Vino Nobile“ е разположен изцяло в границите на община Монтепулчано в провинция Сиена. Като се остави настрана най-ниската част на долината Валдикиана, която е изключена, цялата територия е обхваната от хълмистия производствен район с надморска височина 250—600 m.

Геоложкият субстрат е доста еднороден и ясно се отличава от този в близките лозаро-винарски райони. Той е съставен предимно от морски седименти от плиоцена, като преобладават песъкливите почви, особено в районите с по-голяма надморска височина. Други почви са се образували върху континенталните седименти от ранния плейстоцен, по-специално по склоновете на долината Валдикиана.

Поради това литологията на района се характеризира със слоеве морски пясък и глина, като в източната част на района се наблюдават конгломерати. Песъкливите почви са характерни за Монтепулчано. Другаде в Тоскана те са толкова разпространени единствено в Сан Джиминяно, докато почти липсват както в Монталчино, така и в района на производство на Chianti Classico.

В обобщение, могат да се разграничат общо четири категории почви: почви, които са се образували върху пясъчни морски седименти от плиоцена (групата почви Cusona — Strada — San Gimignano) или глинесто-праховити почви (групата почви Quercia — Monte, които не са много плодородни и се характеризират с ранно зреене на гроздето) с нарастващ воден запас, както и палеопочви или млади почви върху седименти от плейстоцена (групата почви Poggio Golo — Nottola — Valiano, които благоприятстват отглеждането на по-продуктивни растения).

По отношение на химичните си характеристики песъкливите почви от плиоцена са с нисък катионнообменен капацитет и ниска проводимост и със средно съдържание на варовик; глинесто-праховитите и глинестите плиоценски почви са с по-високо съдържание на варовик и по-висока проводимост; същевременно почвите, които са се образували върху седименти от плейстоцена, са с подобен, като цяло висок катионнообменен капацитет, но се различават помежду си по отношение на съдържанието на общ и на активен варовик, което е по-голямо в младите почви.

Климатът в района е средиземноморски. Най-високите температури са през юли и август, с по-ниски температури през следващия период, което спомага за подобряване на ароматните и фенолните качества на гроздето. Средната стойност на индекса на Уинклер е 1 900°, като на по-висока надморска височина стойностите са по-ниски — около 1 750°.

Средното количество валежи, измерено за период от няколко години, е 690 mm в по-голямата част от района, като достига 740 mm само в южната част. Най-интензивните валежи падат през октомври и ноември, докато лятото по правило е сухо.

A2) Човешки фактори, които допринасят за връзката

Лозарството и винопроизводството са присъщи на територията, културата, историята, икономиката и местните традиции на Монтепулчано.

В исторически план винопроизводството в този район се е асоциирало с благородниците и аристократите, като вината не са били произвеждани за собствена консумация, а за продажба, както е видно от многобройните документи за продажба, датиращи още от 789 г.

В документ от 1350 г. се установяват първите правила за търговия и износ на вино от Монтепулчано. Виното придобива международна слава през XVII в., когато Франческо Реди го обявява за „краля на всички вина“, а през вековете гроздето остава основната култура в района.

Първото известно споменаване на „Vino Nobile“ (благородно вино) е от 1787 г: „...за възстановяване на разходите за храна на готвача в дома на Марсики, без да се включва виното, донесено от Монте Пулчано от наше име: 50,15 лири. „Vino Nobile“, донесено като подарък за църковното училище в Конвентино за поети договорни задължения...“ Цитатът е взет от дългия труд, озаглавен „Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre“ (Записка от пътуването на сестра Луиза Систи и учителките), с автор Джован Филипо Нери (Giovan Filippo Neri), управител на Regio Ritiro di S. Girolamo в Монтепулчано.

През 1773 г. флорентинският лекар Козимо Вилифранки (Cosimo Villifranchi) разказва в известната си „Oenologia Toscana“ (Енология на Тоскана) за начина, по който се прави вино в Монтепулчано, като описва не само сортовете грозде, но и самия район: „районът Монтепулчино, в който се произвежда най-доброто вино, се простира на две-три мили на изток от града от двете страни на пътя, като всички земи са разположени на хълмове...“ Следва описание на различните производители, на системите за отглеждане на лозовите насаждения и производство на виното, както и допълнителна информация за естеството на почвата: „почвите или теренът по склоновете на Монте Пулчано в по-голямата си част са съставени от вулканичен туф, рохкава песъчлива почва и чакъл“.

В своята „Statistica Agraria della Val Di Chiana“ (Земеделска статистика за долината Вал ди Киана) (1830 г.) в главата „За видовете селекционни вина и начините на производство“ Джузепе Джули (Giuseppe Giulj) пише, че „в долината се произвеждат пет вида селекционни вина в определено количество: от червените вина това са Vino Nobile di Monte Pulciano и Aleatico, а от белите — Moscadello, Vermouth и Vin Santo. Ще разкажа за начина, по който се произвеждат, като започна описанието си с виното Monte Pulciano, тъй като то е известно в цяла Европа... Лозовите масиви, използвани за производството на това вино, са разположени на склонове, покрити с вулканичен туф, и поради това неплодородни. Склоновете гледат на юг, поради което лозовите насаждения получават много слънчева светлина.

Добивът от тези растения е нисък, но гроздето достига перфектна степен на зрялост, с аромат и вкус, които не са характерни за гроздето от същия вид, произведено от лоза, отглеждани на други места“. Авторът продължава, като изброява видовете лози, характеристиките на гроздето, системата за ферментация и поставяне на виното в съдове.

Първият товар с „Vino Nobile“ за Америка е изпратен няколко години по-рано (1828 г.), както се съобщава в „Giornale Agrario della Toscana“ (Аграрно списание на Тоскана), публикувано от Accademia dei Georgofili.

В исторически план наличието на изби в домовете на заможните хора в Монтепулчано свидетелства за значението, което се е придавало на местното винопроизводство, като дори днес някои от тези изби все още се използват за подлагане на виното на стареене.

В известния си роман „Граф Монте Кристо“, написан в периода 1844—1846 г., Дюма разказва за герой, който яде някакъв дивеч: „... и шише монтепулчиянско вино щяха да допълнят угощението“.

Виното „Vino Nobile di Montepulciano“ получава статут *denominazione di origine controllata* (контролирано наименование за произход) с указ на президента от 12 юли 1966 г., а по-късно, благодарение на международната си репутация, става едно от първите вина със статус *denominazione di origine controllata e garantita* (КГНП — контролирано и гарантирано наименование за произход) с указ на президента от 1 юли 1980 г. Това е първото вино в Италия, върху което се поставя официалната идентификационна лента, заместваща държавния бандерол. Лентата се поставя върху капачката на бутилката като средство за защита от фалшифициране, което удостоверява автентичността на продукта и доказва неговия произход.

Като цяло влиянието на човешкия фактор върху лозарството може да се припише на следните технически аспекти на производството, които са били разработени, а след това — усъвършенствани с течение на времето и сега представляват неразделна част от продуктовата спецификация:

— ампелографска основа на лозята: Sangiovese, и по-специално местният биотип, известен като Prugnolo Gentile, е основният сорт, използван за производството на „Vino Nobile“. Този вид лоза отдавна се отглежда в Монтепулчано, както е видно от много исторически/библиографски източници, най-вече Villifranchi (1773 г.) и Cinelli (1873 г.).

  С течение на времето видовете лози, плододаващи червено грозде, са определени като вторични сортове. Това са местни (Canaiolo Nero, Mammolo) и международни сортове, които са в състояние да увеличат потенциала на района и на основните видове лози,

— системи за оформяне, гъстота на насажденията и методи на резитба: традиционните системи за оформяне, които са се утвърдили във времето, са тези, които позволяват рационално разполагане на лозята върху площта, така че да се улеснят операциите по отглеждане и да се гарантира, че добивът е в границите, определени в продуктовата спецификацията на продукта. Това са вертикални кордонни конструкции с къса резитба (кордон Роая), с дълга резитба (дъговидно извиване на плодната пръчка) или със смесена резитба (по метода Гюйо).

  С течение на времето гъстотата на насажденията се е наложила като средно висока, с минимум 3 330 растения на хектар,

— винопроизводствени практики: практиките, които са се установили с течение на времето в района, са тези за производство на вина за дълготрайно съхранение от червено грозде. Виното трябва да бъде подложено на стареене за период от най-малко две години, от които поне една година в дървени бъчви. Минималният период на стареене на вината от вида Riserva, с който се обозначават по-структурирани и с по-плътен вкус вина, е три години.

Б) Информация за качеството или за характеристиките на продукта, които са резултат основно или изключително от географската среда

ЗНП „Vino Nobile di Montepulciano“ се отнася за два вида червено вино (стандартно и Riserva), които се различават по своята структура и алкохолно съдържание, както и по периода на стареене. В аналитично и най-вече в органолептично отношение виното притежава характеристики, които са специфични за района на производство. Те са посочени в член 6 от продуктовата спецификация и дават възможност виното да бъде ясно определено и считано за типично за района на производство.

По конкретно винata имат наситен рубиненочервен цвят, който в процеса на стареене се доближава към гранатов. Те имат силен, комплексен аромат с характерни нотки на плодове (вишна амарена), цветя (теменуга) и подправки. При дегустация те са силно структурирани, добре балансирани и елегантни, с осезаем танинов характер, което им позволява да се запазват дълго време.

В) Описание на причинната взаимовръзка между данните, посочени в буква А), и данните, посочени в буква Б)

Взаимовръзката между различните природни и човешки фактори дава възможност на първо място лозарството да продължи да бъде ключовата дейност в община Монтепулчано, която не е претърпяла урбанизацията, характерна за редица други части на Тоскана.

Влиянието на средата на отглеждане върху качествените характеристики на виното се доказва от изследванията в района и подробните анализи на земята, извършени от 1989 г. насам (Campostrini и Costantini, 1996 г.). Те показват как почвите в района на производство на „Vino Nobile“ придават на гроздето Sangiovese по-специално характерни нотки на вишна амарена, теменуга и подправки.

Въпреки че съществуват различни видове почви, добивът и качеството на гроздето в различните условия се регулират чрез подходяща човешка намеса по отношение на техниките за отглеждане и обработката на почвата. Те варират от механична обработка на по-слабо плодородната почва до отглеждане на трева на места, където почвата дава по-високи добиви. Тези мерки, основани на дългогодишен опит, се извършват по начин, който осигурява еднаква и подходяща степен на зрялост на гроздето.

Хълмистият релеф и изложението на лозята спомагат за създаването на мезоклимат, който е особено благоприятен за отглеждане на лозови насаждения.

Зимните и пролетните дъждове дават възможност за натрупване на добри водни запаси в лозята, докато по-късно ниското ниво на валежите през лятото (средно под 30 mm през юли) обикновено води до умерен недостиг на вода, който благоприятства по-скоро узряването на гроздето, отколкото вегетативния растеж на растенията.

Високата степен на слънцегреене и температурата през юли и август допринасят за нормалното начало на зреенето на гроздето и оптималното предразположение към зреене, докато през септември и началото на октомври голямата разлика в температурата през деня и нощта, особено на по-голяма надморска височина, стимулира комплексния ароматен и фенолен характер на гроздето.

Вековната история на виното в Монтепулчано, водеща началото си от епохата на етруските и достигаща до наши дни, за която свидетелстват многобройни библиографски препратки и археологически находки, е в основата на човешкия фактор — опит и ноу-хау в областта на лозарството, които с течение на времето, във взаимодействие с околната среда, са дали възможност да се определят, развият и изберат най-подходящите практики за производство на висококачествено вино.

В далечното минало още от най-ранните дни на Монтепулчано виното се превръща в основа на неговата история, за което свидетелства киликсът (чаша за вино), открит през 1868 г. в етруска гробница близо до града.

Най-старият документ, свързан с вино, в Монтепулчано датира от 789 г: свещеникът Арниперт (Arnipert) подарява на църквата Сан Силвестро сул'Амиата парцел с лозя в замъка Поличано.

По-късно в „Dizionario storico e geografico della Toscana“ (Историко-географски речник на Тоскана) с автор Рипети (Ripetti) е цитиран документ от 1350 г., в който се определят правила за търговия и износ на вино от Монтепулчано.

Също така е документирано, че още от Ранното средновековие лозята на Mons Pulitianus са произвеждали отлични вина. В средата на XVI в. Санте Ланчерио (Sante Lancerio), майстор във винарската изба на папа Павел III Фарнезе, възхвалява виното от Монтепулчано като „най-подходящо за пролетта и лятото, ароматно и плътно, нито незряло, нито прекалено оцветено, което го прави вино за благородници“. Следователно това е било вино за трапезата на благородниците, дори ако на първите етикети е било наричано просто „Rosso Scelto di Montepulciano“ (Избрано червено вино от Монтепулчано).

През XVII в. великият лекар, естествоизпитател и поет Франческо Реди възпява виното в своята дитирамбична поема „Bacco in Toscana“ (Дионис в Тоскана) от 1685 г. Реди си представя как Дионис и Ариадна възхваляват най-добрите тоскански вина: „Красива Ариадна, поднеси ми с твоите меки ръце манната на Монтепулчано....“ и заключава, че „виното от Монтепулчано е кралят на всички вина“.

Поемата има голям успех и се разпространява от двор на двор, докато стига до Уилям III в Англия. Може би именно благодарение на Реди и на славата, която неговата поема носи на тосканските вина, крал Уилям ги харесва толкова много. Доказателство за това е пътуването до Великото херцогство Тоскана, предприето през 1669 г. от английска делегация с цел снабдяване с „Moscadello di Montalcino“ и „Vino Nobile di Montepulciano“ за английския двор.

В края на XIX в. се появява необходимостта от преподаване на уменията, необходими за стопанисване на лозята и избите. За тази цел през 1882 г. е създадено Практическо земеделско училище, а на границата с близката община Cortona и до днес функционира Селскостопански техникум.

По-късно, през 1933 г., в книгата „Vini tipici senesi“ (Традиционни вина от провинция Сиена) (редактори Montanari и Musiani) се описват подробно техниките за производство на „Vino Nobile di Montepulciano“, които са много сходни с настоящите продуктови спецификации за вината.

През 1937 г. е създадена кооперативна изба с цел създаване на структура, която да позволява продажбата и на вино, произведено от малки производители, а през 1965 г. е учредено сдружението Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano (Сдружение на производителите на Vino Nobile di Montepulciano).

Най-новата история на „Vino Nobile di Montepulciano“ е белязана от развитието на техники за управление на лозята и винопроизводство, които отразяват най-модерните тенденции в производството.

Поради това гъстотата на насажденията се увеличава, така че да се намали добивът на грозде от едно растение, а при системите за оформяне и резитба се преминава към системи, благоприятстващи постигането на оптимален добив и вегетативен растеж и производството на напълно здраво грозде. В същото време избите оптимизират процесите на ферментация, периода на стареене в дървени бъчви и използването на различни видове съдове с цел получаване на много добре структурирано вино, което е дълготрайно и стабилно във времето.

За вината, произведени изключително от грозде с произход от лозя, разположени в допълнителните географски единици, използването на обозначението Pieve подчертава характеристиките на „Vino Nobile di Montepulciano“, произведено в съответните допълнителни географски единици.

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

Винификация и задължително стареене на виното със ЗНП „Vino Nobile di Montepulciano“, включително вината Riserva и Pieve

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Операциите по винификация и задължително стареене трябва да се извършват в рамките на община Монтепулчано, за да се запазят особените характеристики и репутацията на продуктите и да се гарантира техният произход.

Бутилиране в определения район на виното със ЗНП „Vino Nobile di Montepulciano“, включително Riserva и Pieve

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Бутилирането трябва да се извършва в района на производство на гроздето, така че да бъдат запазени особените характеристики на виното, както и гаранцията за произхода му.

Етикетиране на вината със ЗНП „Vino Nobile di Montepulciano“, включително вината Riserva и Pieve

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Въвежда се задължение по-широкообхватното географско наименование „Toscana“ да се отбелязва на етикета, в допълнение към защитеното наименование за произход „Vino Nobile di Montepulciano“, за да се информират потребителите относно точния географски произход на вината.

Етикетиране на вината Pieve със ЗНП „Vino Nobile di Montepulciano“

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

На етикета може да се използва една от следните допълнителни географски единици, свързани с районите, от които действително произхожда гроздето, от което е произведено виното, чиито граници на територията са определени в приложение 1 към спецификацията:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22569