Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2742

15.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2742)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Vino Nobile di Montepulciano» PDO-IT-A1308-AM04

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 17 Φεβρουαρίου 2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Vino Nobile di Montepulciano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει γεωγραφικά η περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση ανταποκρίνεται στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δεδομένου ότι δεν εμπίπτει στους ορισμούς του άρθρου 24 παράγραφος 3 του ίδιου κανονισμού.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Προσθήκη πρόσθετων γεωγραφικών ενοτήτων και της ένδειξης «Pieve» (συνοικία)*

Περιγραφή:

Προστίθεται η επιλογή συμπερίληψης της ένδειξης «Pieve» στην ετικέτα, συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες και τους σχετικούς όρους χρήσης.

Η ένδειξη «Pieve» δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί επιπλέον της ένδειξης «Riserva».

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Υπάρχουν πλέον 12 πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ Vino Nobile di Montepulciano, οι οποίες παρατίθενται στο παράρτημα Α των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολογία:

Σκοπός είναι να αναδειχθεί η αξία της ΠΟΠ Vino Nobile di Montepulciano και ταυτόχρονα να δοθεί στους καταναλωτές η δυνατότητα να γνωρίσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των σταφυλιών που προέρχονται από ορισμένες μικρότερες γεωγραφικές περιοχές εντός της περιοχής παραγωγής. Πράγματι, οι ονομασίες των πρόσθετων γεωγραφικών ενοτήτων ανάγονται στην ύστερη ρωμαϊκή εποχή και στις αρχαίες συνοικίες που χαρακτήριζαν την περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ Vino Nobile di Montepulciano. Ο προσδιορισμός των εν λόγω γεωγραφικών ενοτήτων προέκυψε ως αποτέλεσμα ιστορικής έρευνας. Βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής στη διοικητική επικράτεια του δήμου Montepulciano.

Η παρούσα τροποποίηση επηρεάζει τα άρθρα 1, 2, 4, 5, 6, 7 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος και την προσθήκη του παραρτήματος Α (Κατάλογος των 12 πρόσθετων γεωγραφικών ενοτήτων που συνοδεύουν την ένδειξη «Pieve» με τα όριά τους). Στο ενιαίο έγγραφο, η τροποποίηση επηρεάζει τις ενότητες 4 «Περιγραφή των οίνων», 5 «Οινοποιητικές πρακτικές», 8 «Περιγραφή του/των δεσμού/-ών» και 9 «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις».

2. *Προσθήκη ειδικού συνδυασμού ποικιλιών σταφυλιών για οίνους με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από την αντίστοιχη πρόσθετη γεωγραφική ενότητα*

Περιγραφή:

Για τους οίνους με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από την αντίστοιχη πρόσθετη γεωγραφική ενότητα, περιλαμβάνεται ο ακόλουθος συνδυασμός ποικιλιών σταφυλιών: τουλάχιστον το 85 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών πρέπει να είναι ποικιλίας Sangiovese, ενώ για το υπόλοιπο 15 % επιτρέπονται οι ακόλουθες ποικιλίες: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero και Colorino Nero, με την τελευταία ποικιλία να μην υπερβαίνει το 5 %.

Αιτιολογία:

Αυτή η τροποποίηση του συνδυασμού ποικιλιών σταφυλιών για τον νέο τύπο οίνου καθιστά δυνατό τον πληρέστερο προσδιορισμό των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της περιοχής, ενώ παράλληλα προσδίδει υψηλότερη αξία στην ποικιλία Sangiovese, η οποία ανέκαθεν διαδραμάτιζε ηγετικό ρόλο στην παραγωγή οίνου ποιότητας στην περιοχή. Οι διεθνείς ποικιλίες αμπέλου αποκλείονται, προκειμένου να ενισχυθεί η παραγωγή του προϊόντος Vino Nobile di Montepulciano, το οποίο, ιστορικά, παράγεται από την ποικιλία Sangiovese, καθώς και μείγμα τοπικών ποικιλιών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει μόνο το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

3. *Προσθήκη ελάχιστης ηλικίας για τους αμπελώνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από την αντίστοιχη πρόσθετη γεωγραφική ενότητα*

Περιγραφή:

Προσθήκη ελάχιστης ηλικίας για τους αμπελώνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve», συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες. Οι αμπελώνες αυτοί πρέπει να είναι ηλικίας τουλάχιστον 15 ετών, συμπεριλαμβανομένου του έτους φύτευσης.

Αιτιολογία:

Υπό κανονικές κλιματικές συνθήκες, οι ώριμοι αμπελώνες, ηλικίας τουλάχιστον 15 ετών, μπορούν να παράγουν σταφύλια που επηρεάζονται λιγότερο από την καταπόνηση των υδάτινων πόρων. Με τον τρόπο αυτό, τα σταφύλια ωριμάζουν την πλέον κατάλληλη χρονική στιγμή, γεγονός που σημαίνει ότι έχουν ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 4 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

4. *Όρια μέγιστης απόδοσης για τους οίνους με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες*

Περιγραφή:

Εισάγεται μειωμένη μέγιστη απόδοση για τον νέο τύπο οίνου. Η νέα απόδοση δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 7 τόνους ανά εκτάριο ως μεμονωμένη καλλιέργεια και, σε καμία περίπτωση, δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2,5 χιλιόγραμμα ανά φυτό.

Αιτιολογία:

Η εν λόγω προσαρμογή είναι αποτέλεσμα της προσθήκης του νέου τύπου οίνου. Σκοπός της είναι να καταστεί δυνατή η βέλτιστη ανάπτυξή της ποικιλίας Sangiovese και των άλλων επιτρεπόμενων τοπικών ποικιλιών σταφυλιών, προκειμένου να επιτευχθεί η καλύτερη ισορροπία μεταξύ της ανάπτυξης των πρέμνων και της απόδοσης των σταφυλιών, με παράλληλη μείωση της καταπόνησης των αμπελιών.

Η τροποποίηση επηρεάζει το άρθρο 4 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα 5.2 («Μέγιστες αποδόσεις») του ενιαίου εγγράφου.

5. *Αύξηση του ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου των οίνων με την ένδειξη «Pieve», συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες*

Περιγραφή:

Για τον νεοεισαχθέντα τύπο οίνου Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες, τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται πρέπει να παράγουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 13 %.

Αιτιολογία:

Σκοπός της τροποποίησης είναι να διασφαλιστεί ότι τα σταφύλια που έχουν επιτύχει με φυσικό τρόπο ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 13 % χρησιμοποιούνται μόνο για την παρασκευή του οίνου Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες, ώστε να καταστεί δυνατή η ανάδειξη των οίνων του νεοεισαχθέντος τύπου.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 8 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα 4 «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

6. *Αύξηση της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης για τους οίνους με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες*

Περιγραφή:

Για τον νέο τύπο οίνου, προστίθεται περίοδος ωρίμασης τουλάχιστον τριών ετών, η οποία περιλαμβάνει τουλάχιστον 12 μήνες ωρίμασης σε βαρέλι και 12 μήνες παλαίωσης στη φιάλη. Προβλέπεται επίσης η διενέργεια των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών ελέγχων του νέου τύπου οίνου στο τέλος της περιόδου παλαίωσης στη φιάλη.

Αιτιολογία:

Η καθιέρωση περιόδου ωρίμασης τουλάχιστον τριών ετών για τον οίνο Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες αποσκοπεί στη διαφοροποίηση του εν λόγω οίνου τόσο από ποιοτική όσο και από εμπορική άποψη. Η αύξηση της περιόδου ωρίμασης του οίνου Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις αντίστοιχες πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες, έχει σκοπό να εξισωθούν οι εν λόγω οίνοι με τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Riserva». Ωστόσο, υπάρχει διαφορά στις επιτρεπόμενες ποικιλίες σταφυλιών και στην καθιέρωση του έτους παλαίωσης στη φιάλη.

Η διάταξη σχετικά με τη διενέργεια των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών ελέγχων στο τέλος της περιόδου παλαίωσης στη φιάλη προκύπτει από το γεγονός ότι σε αυτό το στάδιο ο νέος τύπος οίνου αποκτά τα χαρακτηριστικά και την οργανοληπτική ισορροπία που καθιστούν δυνατή την καλύτερη έκφραση της ποικιλίας Sangiovese και των άλλων επιτρεπόμενων τοπικών ποικιλιών αμπέλου.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 5 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

7. *Εισαγωγή απαιτήσεων για τον χωριστό χειρισμό των σταφυλιών για τους οίνους με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες*

Περιγραφή:

Καθιερώνεται χωριστός χειρισμός των σταφυλιών για τον νέο τύπο οίνου. Οι οίνοι με την ένδειξη «Pieve» πρέπει να παράγονται από σταφύλια αμπελώνων τους οποίους διαχειρίζεται η ίδια επιχείρηση που αναλαμβάνει την εμφιάλωση· τα σταφύλια αυτά πρέπει να διαχωρίζονται από τις παρτίδες σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή του τυπικού οίνου Vino Nobile di Montepulciano και του τύπου «Riserva».

Αιτιολογία:

Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να διασφαλιστεί στους καταναλωτές ότι ο νέος τύπος Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες προέρχεται από αμπελώνες, τους οποίους διαχειρίζεται η ίδια επιχείρηση που αναλαμβάνει την εμφιάλωση, η οποία βρίσκεται σε μία από τις 12 πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες εντός της περιοχής παραγωγής, καθώς και για να διασφαλιστεί η πλήρης ιχνηλασιμότητα των σταφυλιών.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 5 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

8. *Προσθήκη των χαρακτηριστικών κατά την κατανάλωση των οίνων με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες*

Περιγραφή:

Για τον νεοεισαχθέντα τύπο οίνου, ο οποίος συνοδεύεται από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες, η απαιτούμενη γεύση είναι πολύ ξηρή, ισορροπημένη και μακρά, ενδεχομένως με ελαφρές ξυλώδεις νότες. Αυξάνεται η ελάχιστη ολική οξύτητα: από 4,5 σε 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο. Το εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα αυξάνεται από 23 σε 26 γραμμάρια ανά λίτρο.

Αιτιολογία:

Η προσθήκη των χαρακτηριστικών κατά την κατανάλωση οφείλεται στην ανάγκη ορισμού σειρών προϊόντων. Η αύξηση κατά μισό γραμμάριο της οξύτητας ανά λίτρο στους οίνους των διαφόρων «Pievi» καθιστά δυνατή την ενίσχυση της έκφρασής τους, καθώς και του δυναμικού παλαίωσης. Η αύξηση του εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα βασίζεται στις διενεργηθείσες αναλύσεις. Θεωρείται απαραίτητη για τους οίνους που προορίζονται για παλαίωση.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα 4 «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

9. *Εισαγωγή κανόνων επισήμανσης για τους οίνους με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες*

Περιγραφή:

Στην ετικέτα των νεοεισαχθέντων οίνων με την ένδειξη «Pieve» μπορεί να χρησιμοποιείται μία από τις ακόλουθες πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες που αφορούν τις πραγματικές περιοχές προέλευσης των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου. Η εδαφική οριοθέτηση καθορίζεται στο παράρτημα 3 των προδιαγραφών προϊόντος:

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

Η αναφορά στην πρόσθετη γεωγραφική ενότητα πρέπει να συνοδεύει την ένδειξη «Pieve» και να αναγράφεται πριν από την ονομασία Vino Nobile di Montepulciano και τη λέξη «Toscana», στο ίδιο οπτικό πεδίο με τις υποχρεωτικές πληροφορίες. Το μέγεθος γραμματοσειράς της λέξης «Pieve», συνοδευόμενης από την πρόσθετη γεωγραφική ενότητα, μπορεί να είναι κατά 50 % μεγαλύτερο από τη γραμματοσειρά της ονομασίας «Vino Nobile di Montepulciano».

Αιτιολογία:

Σκοπός της τροποποίησης είναι η διαφοροποίηση του νέου τύπου οίνου από τον βασικό τύπο οίνου Vino Nobile di Montepulciano και τον τύπο «Riserva».

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα 9 «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

10. *Προσθήκη απαγόρευσης, για τους οίνους με την ένδειξη «Pieve», όσον αφορά την προσαρμογή της απόδοσης στα όρια που καθορίζονται για τις περιπτώσεις που η παραγωγή υπερβαίνει τα όρια κατά λιγότερο από 20 %*

Περιγραφή:

Προστίθεται ειδική διάταξη που εξαιρεί τον οίνο με την ένδειξη «Pieve» από τη δυνατότητα προσαρμογής της απόδοσης των σταφυλιών στα όρια που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, υπό την προϋπόθεση ότι η παραγωγή δεν υπερβαίνει το εν λόγω όριο κατά 20 %, ακόμη και σε εξαιρετικά ευνοϊκά έτη.

Αιτιολογία:

Η απαγόρευση της πλεονάζουσας παραγωγής αιτιολογείται με βάση το γεγονός ότι, για τα σταφύλια σε οποιαδήποτε από τις 12 πρόσθετες γεωγραφικές περιοχές, η παραγωγική ισορροπία και η απόδοση των 7 τόνων ανά εκτάριο πρέπει να επιτυγχάνονται με τη χρήση κατάλληλων γεωργικών πρακτικών. Ως εκ τούτου, η πλεονάζουσα παραγωγή δεν επιτρέπεται.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 4 παράγραφος 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

11. *Δήλωση της χρήσης της ένδειξης «Pieve» συνοδευόμενης από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες*

Περιγραφή:

Προστίθεται διάταξη που καθιστά δυνατή τη δήλωση της πρόθεσης χρήσης της ένδειξης «Pieve» έως την 31η Δεκεμβρίου μετά τη συγκομιδή.

Αιτιολογία:

Ο τύπος οίνου Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» παρουσιάζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και, ως εκ τούτου, πρέπει να δηλώνεται στην αρχή της τριετούς περιόδου παλαίωσης που προβλέπεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Προκειμένου να διατηρηθούν τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά, η δήλωση πρέπει να υποβληθεί το αργότερο την 31η Δεκεμβρίου μετά τη συγκομιδή.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 4 παράγραφος 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

12. *Ανάμειξη προηγουμένως πιστοποιημένων παρτίδων*

Περιγραφή:

Προστίθεται διάταξη σχετικά με την ανάμειξη προηγουμένως πιστοποιημένων παρτίδων. Πρέπει να ζητηθεί νέο πιστοποιητικό αναλυτικής και οργανοληπτικής συμμόρφωσης για τη νέα αναμεμειγμένη παρτίδα, τόσο για τις εκτάσεις εντός της περιοχής παραγωγής όσο και για τις εκμεταλλεύσεις εκτός της περιοχής παραγωγής.

Αιτιολογία:

Είναι αναγκαίο οι αναμεμειγμένες παρτίδες να υποβάλλονται σε νέες χημικές και οργανοληπτικές δοκιμές, με σκοπό να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα, προκειμένου να εξασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος.

Η τροποποίηση αφορά μόνο τις προδιαγραφές προϊόντος, με την προσθήκη της νέας παραγράφου 10 στο άρθρο 4.

13. *Αποδοχή της ονομασίας Vino Nobile di Montepulciano για παρτίδες οίνου που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις για την ένδειξη «Pieve»*

Περιγραφή:

Όταν η επιτροπή γευσιγνωσίας κρίνει ότι μια παρτίδα οίνου δεν πληροί τις προϋποθέσεις για την ένδειξη «Pieve», μπορεί να ζητηθεί άδεια χρήσης της ονομασίας «Vino Nobile di Montepulciano».

Αιτιολογία:

Η επιλογή αυτή καθιερώνεται για τους παραγωγούς των οποίων οι παρτίδες δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της ονομασίας «Vino Nobile di Montepulciano» με την ένδειξη «Pieve». Τους δίνει τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν τα αποτελέσματα των οργανοληπτικών αναλύσεων για τον χαρακτηρισμό των οίνων τους ως τυπικών οίνων Vino Nobile di Montepulciano. Με τον τρόπο αυτό, απλουστεύεται η διαδικασία πιστοποίησης και μειώνεται το κόστος.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 5 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

14. *Προσθήκη κανόνων σχετικά με τη μέθοδο «taglio» (ανάμειξη για τη βελτίωση της ποιότητας) για τον οίνο Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες*

Περιγραφή:

Προστίθεται διάταξη σχετικά με την μέθοδο «taglio» για τον οίνο Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες. Η πρακτική αυτή επιτρέπεται σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στην ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία αποκλειστικά και μόνο για τους οίνους που προέρχονται από την ίδια πρόσθετη γεωγραφική ενότητα. Η μη συμμόρφωση θα έχει ως αποτέλεσμα την ανάκληση του δικαιώματος χρήσης της ένδειξης «Pieve» και της πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας.

Αιτιολογία:

Η νέα τροποποίηση που αφορά τη μέθοδο «taglio» αποσκοπεί στη διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος [...] και στην προστασία του καταναλωτή, καθώς η μέθοδος «taglio» του Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» επιτρέπεται μόνο για οίνους που προέρχονται από την ίδια πρόσθετη γεωγραφική ενότητα.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 5 παράγραφος 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

15. *Αναδιατύπωση της ενότητας σχετικά με τη δειγματοληψία παρτίδων οίνου*

Περιγραφή:

Η ενότητα σχετικά με τη δειγματοληψία παρτίδων οίνου αναδιατυπώνεται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι, κατά τη διάρκεια της περιόδου παλαίωσης, ο οίνος δεν μπορεί να μετακινηθεί πριν από την έκδοση των αποτελεσμάτων της αναλυτικής δοκιμής και να διευκρινιστεί ότι, όταν ο οίνος διατίθεται στην αγορά ή εμφιαλώνεται εκτός της περιοχής, πρέπει να πληροί τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Αιτιολογία:

Η ενότητα αναδιατυπώνεται προκειμένου να περιγραφεί σαφέστερα η διαδικασία.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 5 παράγραφος 11 των προδιαγραφών προϊόντος.

16. *Προσθήκη όρου σχετικά με τη χρήση της ένδειξης «Toscana» στην ετικέτα*

Περιγραφή:

Προστίθεται όρος για τους οίνους του τύπου Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις αντίστοιχες πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες, σύμφωνα με τον οποίο η γεωγραφική ένδειξη «Toscana» πρέπει πλέον να έπεται της ονομασίας Vino Nobile di Montepulciano.

Αιτιολογία:

Ο όρος προστίθεται προκειμένου να περιγραφούν σαφέστερα οι υφιστάμενοι κανόνες επισήμανσης.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 7 παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

17. *Επικαιροποίηση του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον*

Περιγραφή:

Το άρθρο σχετικά με τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον επικαιροποιείται με την προσθήκη όρων σχετικά με τον νέο τύπο οίνου με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες. Κρίθηκε επίσης αναγκαίο να αναδιατυπωθεί η ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου, ώστε να ευθυγραμμιστεί με τις προδιαγραφές προϊόντος. Ως εκ τούτου, η αναδιατύπωση αυτή πραγματοποιείται αποκλειστικά για λόγους συνέπειας.

Αιτιολογία:

Η τροποποίηση ήταν αναγκαία μετά την προσθήκη του νέου τύπου οίνου με την ένδειξη «Pieve».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα 8 (Περιγραφή του/των δεσμού/-ών) του ενιαίου εγγράφου.

18. *Συντακτικές διορθώσεις*

Περιγραφή:

Πραγματοποιούνται συντακτικές διορθώσεις σε διάφορα σημεία των προδιαγραφών προϊόντος. Πρόκειται κυρίως για τυπογραφικά λάθη, διορθώσεις στην αρίθμηση των ενοτήτων, διορθώσεις στην ονομασία του Υπουργείου και στην αναφορά του οργανισμού ελέγχου.

Αιτιολογία:

Διορθώσεις που προκύπτουν από την αλλαγή της ονομασίας του Υπουργείου, αναφορές στην έδρα του οργανισμού ελέγχου και τυπογραφικά λάθη στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 παράγραφος 1, το άρθρο 5 παράγραφοι 2, 9 και 10, το άρθρο 7 παράγραφος 6 (προηγουμένως άρθρο 7 παράγραφος 5) και το άρθρο 10 παράγραφοι 1 και 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: έντονο, σύνθετο, χαρακτηριστικό·

Γεύση: ξηρή, καλά ισορροπημένη και μεγάλης διάρκειας, ενδεχομένως με ξυλώδεις νότες·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,50%·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23.0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Riserva»*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: έντονο, σύνθετο, χαρακτηριστικό·

Γεύση: ξηρή, καλά ισορροπημένη και μεγάλης διάρκειας, ενδεχομένως με ξυλώδεις νότες·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,00%·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23.0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve»*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: έντονο, σύνθετο, χαρακτηριστικό·

Γεύση: ξηρή, καλά ισορροπημένη και μεγάλης διάρκειας, ενδεχομένως με διακριτικές ξυλώδεις νότες·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,00%·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26.0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευση (ΠΟΠ) «Vino Nobile di Montepulciano» πρέπει να υποβάλλεται σε τουλάχιστον διετή περίοδο παλαίωσης, συμπεριλαμβανομένου τουλάχιστον ενός έτους σε ξύλινο περιέκτη.

2. Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Riserva»

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος ΠΟΠ «Vino Nobile di Montepulciano» που παρασκευάζεται από σταφύλια με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12,50 % και έχει υποβληθεί σε τουλάχιστον τριετή περίοδο παλαίωσης, συμπεριλαμβανομένων έξι μηνών σε φιάλη, μπορεί να φέρει την ένδειξη «Riserva» στην ετικέτα του.

3. Οίνος Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από την πρόσθετη γεωγραφική ενότητα

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο οίνος με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Vino Nobile di Montepulciano» και την ένδειξη «Pieve», συνοδευόμενη από τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες, πρέπει να υποβάλλεται σε τουλάχιστον τριετή περίοδο παλαίωσης, η οποία περιλαμβάνει τουλάχιστον 12 μήνες σε ξύλινους περιέκτες και τουλάχιστον 12 μήνες στη φιάλη.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1 Vino Nobile di Montepulciano

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2 Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Riserva»

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3 Οίνος Vino Nobile di Montepulciano με την ένδειξη «Pieve» συνοδευόμενη από την πρόσθετη γεωγραφική ενότητα

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών βρίσκεται στην περιφέρεια της Τοσκάνης, στην επαρχία της Σιένας και πιο συγκεκριμένα εντός της διοικητικής επικράτειας του δήμου Montepulciano. Δεν περιλαμβάνει την πεδιάδα Valdichiana.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Sangiovese E - Sangioveto

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Vino Nobile di Montepulciano συμπεριλαμβανομένων των υπο-περιοχών

A) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή του οίνου Vino Nobile βρίσκεται εξ ολοκλήρου εντός των ορίων του δήμου Montepulciano, στην επαρχία της Σιένας. Εκτός από τον πυθμένα της κοιλάδας Valdichiana, ο οποίος εξαιρείται, το σύνολο της περιοχής περιλαμβάνεται στη λοφώδη περιοχή παραγωγής, το υψόμετρο της οποίας κυμαίνεται από 250 έως 600 μέτρα.

Το γεωλογικό υπόστρωμα είναι μάλλον ομοιογενές και σαφώς διακριτό από τις γειτονικές αμπελουργικές περιοχές. Αποτελείται σε μεγάλο βαθμό από θαλάσσια ιζήματα του Πλειόκαινου με τα αμμώδη εδάφη να κυριαρχούν ιδίως στις περιοχές μεγαλύτερου υψομέτρου. Επί των ηπειρωτικών ιζημάτων των αρχών του Πλειστόκαινου έχουν αναπτυχθεί και άλλοι τύποι εδαφών, ιδίως στις πλαγιές της κοιλάδας Valdichiana.

Ως εκ τούτου, οι λιθολογικοί σχηματισμοί της περιοχής χαρακτηρίζονται από θαλάσσια αμμώδη και αργιλώδη εδάφη, με την παρουσία κροκαλοπαγών εδαφών στα ανατολικά της. Τα αμμώδη εδάφη αποτελούν χαρακτηριστικό του Montepulciano. Όσον αφορά άλλες περιοχές της Τοσκάνης, τα εν λόγω εδάφη απαντώνται σε τόσο μεγάλες εκτάσεις μόνο στο San Gimignano, ενώ σχεδόν απουσιάζουν τόσο στην περιοχή παραγωγής του Montalcino όσο και στην περιοχή παραγωγής του Chianti Classico.

Συνοπτικά, διακρίνονται συνολικά τέσσερις κατηγορίες εδάφους: εδάφη που αναπτύχθηκαν σε αμμώδη θαλάσσια ιζήματα του Πλειόκαινου (εδάφη της σειράς «Cusona, Strada και San Gimignano») ή αργιλο-ιλυώδη εδάφη (εδάφη της σειράς «Quercia και Monte», που δεν είναι πολύ παραγωγικά και χαρακτηρίζονται από πρώιμη ωρίμαση των σταφυλιών) με αυξανόμενη διαθεσιμότητα υδάτων, και παλαιοεδάφη ή πρόσφατα εδάφη σε ιζήματα του Πλειστόκαινου (εδάφη της σειράς «Poggio Golo, Nottola και Valiano», που ευνοούν την ανάπτυξη παραγωγικών πρέμνων).

Όσον αφορά τα χημικά χαρακτηριστικά τους, τα αμμώδη εδάφη του Πλειόκαινου έχουν χαμηλή ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων και αγωγιμότητα, με μέσα επίπεδα ασβέστου· τα αργιλο-ιλυώδη εδάφη και τα αργιλώδη εδάφη του Πλειόκαινου έχουν υψηλότερα επίπεδα ασβέστου και αγωγιμότητας· ενώ τα εδάφη που αναπτύχθηκαν στα ιζήματα του Πλειστόκαινου έχουν παρόμοια, γενικά υψηλή, ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων, αλλά διαφέρουν μεταξύ τους όσον αφορά την περιεκτικότητά τους σε ολική και ενεργό άσβεστο, η οποία είναι μεγαλύτερη στα πρόσφατα εδάφη.

Στην περιοχή επικρατεί υπομεσογειακό κλίμα. Οι υψηλότερες θερμοκρασίες σημειώνονται τον Ιούλιο και τον Αύγουστο, ενώ η επακόλουθη περίοδος έχει χαμηλότερες θερμοκρασίες που συμβάλλουν στη βελτίωση των αρωματικών και φαινολικών ιδιοτήτων των σταφυλιών. Η μέση τιμή του δείκτη Winkler φτάνει το 1 900°, με τα χαμηλότερα επίπεδα της τάξης του 1 750° περίπου να σημειώνονται σε μεγαλύτερο υψόμετρο.

Οι μέσες βροχοπτώσεις που καταγράφονται επί σειρά ετών ανέρχονται σε 690 χιλιοστά στο μεγαλύτερο μέρος της περιοχής και φτάνουν τα 740 χιλιοστά μόνο στο νότιο τμήμα της περιοχής. Οι πιο έντονες βροχοπτώσεις σημειώνονται τον Οκτώβριο και τον Νοέμβριο, ενώ τα καλοκαίρια είναι κατά κανόνα ξηρά.

A2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο του τόπου, του πολιτισμού, της ιστορίας, της οικονομίας και των τοπικών παραδόσεων του Montepulciano.

Ο οίνος που παράγεται στην περιοχή αυτή ιστορικά συνδεόταν με την τάξη των ευγενών και των αριστοκρατών, καθώς οι οίνοι δεν παράγονταν για ιδία κατανάλωση αλλά για πώληση, όπως αποδεικνύεται από πολυάριθμα έγγραφα πωλήσεων που καταγράφονται ήδη από το 789.

Με έγγραφο του 1350 καθορίστηκαν οι πρώτοι κανόνες που διέπουν το εμπόριο και την εξαγωγή του οίνου Montepulciano. Ο οίνος απέκτησε διεθνή φήμη τον 17ο αιώνα όταν ο Φραντσέσκο Ρέντι τον αποκάλεσε εγκωμιαστικά ως «βασιλιά όλων των οίνων» ενώ, με την πάροδο των αιώνων, η αμπελοκαλλιέργεια εξακολούθησε να αποτελεί την κύρια καλλιέργεια της περιοχής.

Η παλαιότερη γνωστή αναφορά στο «Vino Nobile» [Ευγενής οίνος] χρονολογείται από το 1787: «[...] προς αποζημίωση του μάγειρα της οικογένειας Marsichi για τα έξοδα αγοράς τροφίμων, μη συμπεριλαμβανομένου του οίνου που μετέφερε από το Monte Pulciano κατόπιν παραγγελίας μας: 50,15 λίρες. Παραγγελία του οίνου "Vino Nobile" προς δωρεά στο εκκλησιαστικό σχολείο του Conventino προς εκπλήρωση των συμβατικών μας υποχρεώσεων...» Η εν λόγω παράθεση αποτελεί απόσπασμα από το μακροσκελές έργο *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* [Σημειώσεις ταξιδιού για την αδελφή Luisa Sisti και τις κυρίες δασκάλες] του Giovan Filippo Neri, κυβερνήτη του Regio Ritiro di S.Girolamo στο Montepulciano.

Το 1773 ο φλωρεντινός γιατρός ονόματι Cosimo Villifranchi ανέφερε στο διάσημο έργο του *Oenologia Toscana* [Οινολογία της Τοσκάνης] σχετικά με τον τρόπο παραγωγής του οίνου στο Montepulciano, περιγράφοντας όχι μόνο τις ποικιλίες αμπέλου αλλά και την ίδια την περιοχή: «Η περιοχή στο Montepulciano, όπου παράγεται ο καλύτερος οίνος, εκτείνεται προς τα ανατολικά της πόλης σε ακτίνα δύο ή τριών μιλίων, ενώ το σύνολο των καλλιεργήσιμων εκτάσεων βρίσκεται σε πλαγιές...» Ακολουθεί στη συνέχεια περιγραφή των διαφόρων παραγωγών, των αμπελουργικών και οινοποιητικών πρακτικών που χρησιμοποιούνται, καθώς και πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα χαρακτηριστικά του εδάφους: «το έδαφος ή η γη στις λοφοπλαγιές του Monte Pulciano αποτελείται κυρίως από πωρόλιθο, χαλαρό αμμώδες έδαφος και πετρώδη εδάφη».

Στο έργο του *Statistica Agraria della Val Di Chiana* [Γεωργική στατιστική της κοιλάδας Val Di Chiana] (1830), ο Giuseppe Giulj έγραψε στο κεφάλαιο με τίτλο «Περί τύπων οίνου επιλογής και τρόπων παραγωγής του» ότι «πέντε τύποι οίνου επιλογής παράγονται σε ορισμένη ποσότητα στην κοιλάδα: οι ερυθροί οίνοι Vino Nobile di Monte Pulciano και Aleatico και οι λευκοί οίνοι Moscadello, Vermouth και Vin Santo. Θα αναφερθώ στον τρόπο με τον οποίο παράγονται, ξεκινώντας την περιγραφή μου με τον οίνο Monte Pulciano, καθώς πρόκειται για τον οίνο του οποίου η φήμη έχει εξαπλωθεί σε ολόκληρη την Ευρώπη... Οι αμπελώνες από τους οποίους προέρχεται ο οίνος αυτός βρίσκονται σε λοφοπλαγιές των οποίων το έδαφος αποτελείται από πωρόλιθο, επομένως είναι μη παραγωγικό. Οι λοφοπλαγιές έχουν νότιο προσανατολισμό, με αποτέλεσμα τα αμπέλια να είναι εκτεθειμένα σε άφθονο ηλιακό φως.

Τα πρέμνα αυτά έχουν χαμηλή απόδοση, ωστόσο τα σταφύλια φθάνουν σε τέλεια κατάσταση ωρίμασης, με άρωμα και γεύση που δεν απαντώνται σε σταφύλια του ίδιου είδους που παράγονται από αμπέλια που καλλιεργούνται σε άλλες τοποθεσίες». Στη συνέχεια, ο συγγραφέας αναφέρεται στο είδος της αμπέλου, τα χαρακτηριστικά των σταφυλιών και τη μέθοδο ζύμωσης και τοποθέτησης του οίνου σε δοχεία.

Η πρώτη αποστολή του Vino Nobile στην Αμερική πραγματοποιήθηκε δύο χρόνια νωρίτερα (1828), όπως κατέγραψε η *Giornale Agrario della Toscana* [Αγροτική εφημερίδα της Τοσκάνης] που εκδόθηκε από την Accademia dei Georgofili

Η ιστορική παρουσία κελαριών στις οικίες των ευπόρων του Montepulciano αποδεικνύει τη σημασία που αποδίδεται στην τοπική παραγωγή οίνου, ενώ ορισμένα από αυτά τα κελάρια εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται ακόμη και σήμερα για την παλαίωση οίνων.

Στο διάσημο μυθιστόρημα του Αλέξανδρου Δουμά, *Ο κόμης Μόντε Κρίστο*, που γράφτηκε μεταξύ του 1844 και του 1846, ένας από τους χαρακτήρες λέει, τρώγοντας κυνήγι: «Αυτό... κι ένα φλασκί Monte Pulciano ήταν το μενού».

Ο οίνος Vino Nobile di Montepulciano υπάχθηκε στο καθεστώς της «*denominazione di origine controllata*» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) με το προεδρικό διάταγμα της 12ης Ιουλίου 1966 και, χάρη στη διεθνή φήμη του, κατέστη στη συνέχεια ένας από τους πρώτους οίνους που έλαβαν το καθεστώς της «*denominazione di origine controllata e garantita*» [ελεγχόμενη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης (DOCG)] με το προεδρικό διάταγμα της 1ης Ιουλίου 1980. Ήταν ο πρώτος οίνος στην Ιταλία που απέκτησε την επίσημη ταινία ταυτοποίησης, η οποία αντικατέστησε την κρατική ετικέτα. Η ταινία αυτή τοποθετείται στη σφραγίδα της φιάλης ως μέσο καταπολέμησης της νοθείας, που πιστοποιεί τη γνησιότητα του προϊόντος και αποδεικνύει την προέλευσή του.

Συνολικά, η επίδραση του ανθρώπινου παράγοντα στον οίνο μπορεί να αποδοθεί στις ακόλουθες τεχνικές πτυχές της παραγωγής, οι οποίες επινοήθηκαν και στη συνέχεια, με την πάροδο του χρόνου, τελειοποιήθηκαν και αποτελούν πλέον αναπόσπαστο μέρος των προδιαγραφών προϊόντος:

— Συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου στους αμπελώνες:: η ποικιλία Sangiovese, και ιδίως ο τοπικός βιότυπος που είναι γνωστός ως Prugnolo Gentile, είναι η κύρια ποικιλία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του οίνου Vino Nobile. Αυτό το είδος αμπέλου καλλιεργείται επί μακρόν στο Montepulciano, όπως καταδεικνύεται από πολλές ιστορικές/βιβλιογραφικές αναφορές, με σημαντικότερες αυτές των Villifranchi (1773) και Cinelli (1873).

  Με την πάροδο του χρόνου, τα είδη αμπέλου που παράγουν ερυθρά σταφύλια έχουν αναγνωριστεί ως δευτερεύουσες ποικιλίες. Πρόκειται για ποικιλίες —τόσο τοπικές (Canaiolo Nero, Mammolo) όσο και διεθνείς— ικανές να ενισχύσουν το δυναμικό της περιοχής και των κύριων ειδών αμπέλου.

— Συστήματα διαμόρφωσης των πρέμνων, αποστάσεις φύτευσης και μέθοδοι κλαδέματος: τα παραδοσιακά συστήματα μόρφωσης, τα οποία, με την πάροδο του χρόνου, έχουν εδραιωθεί αποκτώντας γερές βάσεις, είναι αυτά που καθιστούν δυνατή την ορθολογική οργάνωση των αμπέλων στην περιοχή, κατά τρόπο που να διευκολύνει τις καλλιεργητικές εργασίες και να διασφαλίζει τη διατήρηση των αποδόσεων εντός των ορίων που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Πρόκειται για συστήματα υποστύλωσης με πασσάλους, είτε με βραχύ κλάδεμα (σε σχήμα ακιδωτού κορδονιού — «cordone speronato»), είτε με μακρό κλάδεμα (τοξοειδές σχήμα) ή μεικτό κλάδεμα (Guyot).

  Με την πάροδο του χρόνου, η πυκνότητα φύτευσης έχει εξελιχθεί σε μεσαία-υψηλή, με τουλάχιστον 3 330 πρέμνα ανά εκτάριο.

— Οινοποιητικές πρακτικές: οι πρακτικές που έχουν καθιερωθεί με την πάροδο του χρόνου στην περιοχή είναι εκείνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων μακράς διάρκειας από ερυθρά σταφύλια. Ο οίνος πρέπει να υποβάλλεται σε ελάχιστη περίοδο παλαίωσης δύο ετών, με τουλάχιστον ένα έτος σε ξύλινα βαρέλια. Για τον τύπο «Riserva», ο οποίος αφορά πιο δομημένους οίνους με πιο γεμάτο σώμα, η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης είναι τα τρία έτη.

Β) Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον

Η ΠΟΠ Vino Nobile di Montepulciano εφαρμόζεται σε δύο τύπους ερυθρού οίνου (τυπικός και Riserva), οι οποίοι διαφέρουν ως προς τη δομή και την περιεκτικότητά τους σε αλκοόλη, καθώς και ως προς την περίοδο παλαίωσης. Από αναλυτική και, κυρίως, από οργανοληπτική άποψη, ο οίνος έχει χαρακτηριστικά που προσιδιάζουν στην περιοχή παραγωγής. Τα χαρακτηριστικά αυτά αναφέρονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και καθιστούν δυνατή τη σαφή ταυτοποίηση του οίνου και τον χαρακτηρισμό του ως τυπικού της περιοχής παραγωγής του.

Συγκεκριμένα, οι οίνοι έχουν έντονο ρουμπινί χρώμα που, με την παλαίωση, τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη. Έχουν έντονο, σύνθετο άρωμα με χαρακτηριστικές νότες φρούτων (κερασιού amarena), ανθέων (μενεξέδες) και μπαχαρικών. Στο στόμα, είναι ιδιαίτερα δομημένοι, ισορροπημένοι και κομψοί και είναι αισθητά τανικοί, γεγονός που καθιστά δυνατή την καλή διατήρησή τους με την πάροδο του χρόνου.

Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β).

Η αλληλεπίδραση μεταξύ των διαφόρων φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων επέτρεψε κατ' αρχάς να συνεχιστεί η αμπελοκαλλιέργεια ως δραστηριότητα καθοριστικού χαρακτήρα για το Montepulciano, το οποίο δεν έχει αλλοιωθεί από την αστικοποίηση που χαρακτηρίζει διάφορα άλλα τμήματα της Τοσκάνης.

Οι επιπτώσεις του καλλιεργητικού περιβάλλοντος στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του οίνου καταδεικνύονται από μελέτες στην περιοχή και από λεπτομερείς εδαφικές αναλύσεις που πραγματοποιούνται από το 1989 (Campostrini και Costantini, 1996). Τα στοιχεία αυτά καταδεικνύουν τον τρόπο με τον οποίο τα εδάφη της περιοχής παραγωγής του οίνου Vino Nobile προσδίδουν στα σταφύλια της ποικιλίας Sangiovese ιδίως νότες κερασιών amarena, μενεξέδων και μπαχαρικών.

Παρά το γεγονός ότι υπάρχουν διάφοροι τύποι εδάφους, η απόδοση και η ποιότητα των σταφυλιών, που ωριμάζουν σε διαφορετικές συνθήκες, διαμορφώνονται μέσω κατάλληλης ανθρώπινης παρέμβασης όσον αφορά τις καλλιεργητικές τεχνικές και τη διαχείριση του εδάφους. Οι εν λόγω παρεμβάσεις ποικίλλουν από τη μηχανική εκμετάλλευση του λιγότερο γόνιμου εδάφους έως την καλλιέργεια χόρτου σε μέρη όπου το έδαφος παρέχει υψηλότερες αποδόσεις. Τα μέτρα αυτά, τα οποία βασίζονται στην πολυετή πείρα, εφαρμόζονται κατά τρόπο ώστε τα σταφύλια που συγκομίζονται να έχουν ομοιόμορφο και κατάλληλο βαθμό ωρίμασης.

Το λοφώδες ανάγλυφο και ο προσανατολισμός των αμπελώνων συμβάλλουν στη δημιουργία μεσοκλίματος που ευνοεί ιδιαίτερα την αμπελοκαλλιέργεια.

Οι χειμερινές και εαρινές βροχοπτώσεις καθιστούν δυνατή τη δημιουργία καλών υδάτινων αποθεμάτων στους αμπελώνες, ενώ αργότερα το χαμηλό επίπεδο των θερινών βροχοπτώσεων (λιγότερο από 30 χιλιοστόμετρα κατά μέσο όρο τον Ιούλιο) ευθύνεται γενικά για τη δημιουργία μετρίου ελλείμματος ύδατος, το οποίο ευνοεί την ωρίμαση των σταφυλιών και όχι τη βλαστική ανάπτυξη των πρέμνων.

Ο υψηλός βαθμός ηλιακής έκθεσης και η θερμοκρασία τον Ιούλιο και τον Αύγουστο ευνοούν τον τακτικό περκασμό των σταφυλιών και οδηγούν στη βέλτιστη προδιάθεση προς την ωρίμαση, ενώ τον Σεπτέμβριο και κατά τις αρχές Οκτωβρίου η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, ιδίως σε μεγαλύτερα υψόμετρα, συμβάλει στην ενίσχυση της αρωματικής και φαινολικής πολυπλοκότητας των σταφυλιών.

Η μακραίωνη ιστορία του οίνου στο Montepulciano από την εποχή των Ετρούσκων έως σήμερα, την οποία μαρτυρούν πολυάριθμες βιβλιογραφικές αναφορές και αρχαιολογικά ευρήματα, αποτελεί τη βάση για τους ανθρώπινους παράγοντες της πείρας και της αμπελουργικής τεχνογνωσίας, οι οποίοι, με την πάροδο του χρόνου, σε αλληλεπίδραση με το περιβάλλον, επέτρεψαν τον προσδιορισμό, την ανάπτυξη και την επιλογή των καταλληλότερων πρακτικών για την παραγωγή οίνου υψηλής ποιότητας.

Από τον καιρό της ίδρυσής του, προ αμνημονεύτων χρόνων, το Montepulciano ανήγαγε τον οίνο ως θεμέλιο της ιστορίας του, όπως φαίνεται από τον κύλικα (κύπελλο οίνου) που ανακαλύφθηκε το 1868 σε έναν ετρουσκικό τάφο κοντά στην πόλη.

Το παλαιότερο έγγραφο που αναφέρεται στον οίνο του Montepulciano χρονολογείται από το 789: ο κληρικός Arnipert δώρισε στην εκκλησία του San Silvestro sull'Amiata ένα αμπελοτεμάχιο στο κάστρο Policiano.

Στη συνέχεια, το *Dizionario storico e geografico della Toscana* [Ιστορικό και γεωγραφικό λεξικό της Τοσκάνης] του Ripetti παραθέτει ένα έγγραφο που χρονολογείται από το 1350, το οποίο καθορίζει τους κανόνες που διέπουν το εμπόριο και την εξαγωγή του οίνου Montepulciano.

Τεκμηριώνεται επίσης ότι, από τον πρώιμο Μεσαίωνα και έπειτα, οι αμπελώνες του Mons Pulitianus παρήγαγαν εξαιρετικούς οίνους. Στα μέσα του 16ου αιώνα, ο Sante Lancerio, αρχι-οινοποιός του Πάπα Παύλου Γ (Φαρνέζε), εγκωμιάζει τον οίνο Montepulciano χαρακτηρίζοντάς τον ως «ιδανικό τόσο για την άνοιξη όσο και για το καλοκαίρι, αρωματικό και με γεμάτο σώμα, δεν υστερεί σε ωρίμαση ούτε έχει έντονο χρώμα, και, ως εκ τούτου, είναι οίνος για ευγενείς». Ως εκ τούτου, ήταν οίνος που προοριζόταν για τα τραπέζια των ευγενών, ακόμη και αν στις παλαιότερες ετικέτες αναφερόταν απλώς ως «Rosso Scelto di Montepulciano» [Ερυθρός οίνος επιλογής Montepulciano].

Υπενθυμίζεται ότι, τον 17ο αιώνα, ο σπουδαίος γιατρός, φυσιοδίφης και ποιητής Φραντσέσκο Ρέντι εξήρε τον οίνο και τη θαυμάσια επίδρασή του στο διθυραμβικό ποίημά του *Bacco in Toscana* [Ο Βάκχος στην Τοσκάνη] το 1685. Ο Ρέντι φαντάζεται τον Βάκχο και την Αριάδνη να εγκωμιάζουν τους καλύτερους οίνους της Τοσκάνης: «Η όμορφη Αριάδνη με τα απαλά χέρια μού πρόσφερε το μάννα του Montepulciano...» και καταλήγει ότι «το Montepulciano είναι ο βασιλιάς όλων των οίνων».

Το ποίημα γνώρισε μεγάλη επιτυχία και κυκλοφόρησε από αυλή σε αυλή μέχρι να φτάσει στον Γουλιέλμο Γ΄ της Αγγλίας. Ίσως η ιδιαίτερη προτίμηση του βασιλιά Γουλιέλμου στους οίνους της Τοσκάνης να οφείλεται στον Ρέντι και στη φήμη που χάρισε το ποίημα του στους οίνους αυτούς. Η προτίμηση αυτή αποδεικνύεται από το ταξίδι προς το Μεγάλο Δουκάτο της Τοσκάνης που πραγματοποίησε το 1669 μια αγγλική αντιπροσωπεία, με σκοπό την προμήθεια των οίνων Moscadello di Montalcino και Vino Nobile di Montepulciano για λογαριασμό της αγγλικής αυλής.

Στα τέλη του 19ου αιώνα δημιουργήθηκε η ανάγκη μετάδοσης της γνώσης που αφορά τις δεξιότητες που απαιτούνται για τη διαχείριση των αμπελώνων και των οινοποιείων. Για τον σκοπό αυτό, το 1882 ιδρύθηκε η Πρακτική Σχολή Γεωργίας και η γεωργική τεχνική σχολή, η οποία λειτουργεί μέχρι σήμερα στα σύνορα με τον γειτονικό Δήμο Cortona.

Πιο πρόσφατα, στο *Vini tipici senesi* [Παραδοσιακοί οίνοι της επαρχίας της Σιένας] (1933, Montanari και Musiani, επιμ.) περιγράφονται λεπτομερώς οι τεχνικές παραγωγής του Vino Nobile di Montepulciano, οι οποίες ήταν σε μεγάλο βαθμό παρόμοιες με τις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος για τους οίνους.

Το 1937 ιδρύθηκε συνεταιριστικό οινοποιείο, με σκοπό τη δημιουργία μιας δομής που καθιστά δυνατή την πώληση του οίνου που παράγεται από μικρούς καλλιεργητές, ενώ το 1965 ιδρύθηκε η Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano [Ένωση παραγωγών του οίνου Vino Nobile di Montepulciano].

Η σύγχρονη ιστορία του Vino Nobile di Montepulciano σηματοδοτείται από την ανάπτυξη τεχνικών διαχείρισης των αμπελώνων και οινοποίησης, που αντικατοπτρίζουν τις πλέον σύγχρονες τάσεις παραγωγής.

Έτσι, η πυκνότητα φύτευσης αυξάνεται, κατά τρόπο ώστε να μειώνεται η απόδοση των σταφυλιών ανά πρέμνο, και τα συστήματα μόρφωσης και κλαδέματος στρέφονται προς συστήματα που ευνοούν την επίτευξη βέλτιστης απόδοσης και φυτικής ανάπτυξης και την παραγωγή απολύτως υγιών σταφυλιών. Ταυτόχρονα, τα οινοποιεία βελτιστοποιούν τις διαδικασίες ζύμωσης, την περίοδο παλαίωσης σε ξύλινους περιέκτες και τη χρήση διαφόρων τύπων δοχείων, με στόχο την παραγωγή ενός εξαιρετικά δομημένου οίνου, μακράς διάρκειας, που επιδεικνύει σταθερότητα στον χρόνο.

Για τους οίνους που παράγονται αποκλειστικά από σταφύλια προερχόμενα από αμπελώνες που βρίσκονται στις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες, η χρήση της ένδειξης «Pieve» προτάσσει τα χαρακτηριστικά του Vino Nobile di Montepulciano που παράγεται στις αντίστοιχες πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Οινοποίηση και υποχρεωτική παλαίωση των οίνων με την ΠΟΠ Vino Nobile di Montepulciano, συμπεριλαμβανομένων των οίνων των τύπων «Riserva» και «Pieve»

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η οινοποίηση και η υποχρεωτική παλαίωση πρέπει να εκτελούνται εντός του δήμου Montepulciano, προκειμένου να διαφυλάσσονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και η φήμη των προϊόντων και να διασφαλίζεται η προέλευσή τους.

Εμφιάλωση στην οριοθετημένη περιοχή οίνων με την ΠΟΠ Vino Nobile di Montepulciano, συμπεριλαμβανομένων των οίνων των τύπων «Riserva» και «Pieve»

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η εμφιάλωση πρέπει να εκτελείται εντός της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών ούτως ώστε να διατηρούνται τα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά του οίνου και να διασφαλίζεται η εγγύηση προέλευσης.

Επισήμανση των οίνων με την ΠΟΠ Vino Nobile di Montepulciano, συμπεριλαμβανομένων των οίνων των τύπων «Riserva» και «Pieve»

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Προστίθεται απαίτηση σύμφωνα με την οποία ο ευρύτερος γεωγραφικός όρος «Toscana» πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα επιπλέον της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Vino Nobile di Montepulciano», προκειμένου οι καταναλωτές να ενημερώνονται σχετικά με την επακριβή γεωγραφική προέλευση των οίνων.

Επισήμανση των οίνων «Pieve» με την ΠΟΠ Vino Nobile di Montepulciano

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Μία από τις ακόλουθες πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες μπορεί να χρησιμοποιείται στην ετικέτα σχετικά με τις περιοχές από τις οποίες προέρχονται πράγματι τα σταφύλια από τα οποία παρήχθη ο οίνος, ενώ η εδαφική οριοθέτηση ορίζεται στο παράρτημα 1 των προδιαγραφών προϊόντος:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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