C/2025/2742

15.5.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2742)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

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

Teate kuupäev: 17. veebruar 2025

1. **Toote nimetus**

„Vino Nobile di Montepulciano“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatus vastab määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 esitatud standardmuudatuse määratlusele, kuna see ei kuulu sama määruse artikli 24 lõikes 3 esitatud määratluste alla.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Täiendavate geograafiliste üksuste ja märke „Pieve“ (vald) lisamine*

Kirjeldus:

Lisatud on võimalus märkida märgistusele märge „Pieve“, täiendava geograafilise üksuse nimi ja asjakohased kasutustingimused.

Märget „Pieve“ ei tohi kasutada koos märkega „Riserva“.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kaitstud päritolunimetusega „Vino Nobile di Montepulciano“ hõlmatud veini tootespetsifikaadi lisa A kohases määratletud geograafilises piirkonnas on nüüd 12 täiendavat geograafilist üksust.

Põhjendus:

Eesmärk on anda kaitstud päritolunimetusele „Vino Nobile di Montepulciano“ lisaväärtust, pakkudes tarbijatele teavet tootmispiirkonna teatavatest väiksematest geograafilistest osadest pärit viinamarjade eriomaduste kohta. Täiendavate geograafiliste üksuste nimed pärinevad hilisest Rooma ajast ja muistsetelt valdadelt, mis vastasid kaitstud päritolunimetuse „Vino Nobile di Montepulciano“ tootmispiirkonnale. Need geograafilised üksused tehti kindlaks ajaloolise uurimistöö tulemusena. Need asuvad tootmispiirkonnas Montepulciano valla haldusterritooriumil.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1, 2, 4, 5, 6, 7 ja 9 ning lisa A lisamist („Loetelu, mis käsitleb 12 täiendavat geograafilist üksust, mida nimetatakse koos sõnaga „Pieve“, ja nende piire“). Koonddokumendis puudutab muudatus punkti 4 „Veini(de) kirjeldus“, punkti 5 „Veinivalmistustavad“, punkti 8 „Seos(t)e kirjeldus“ ja punkti 9 „Muud olulised tingimused“.

2. *Konkreetse viinamarjasortide kombinatsiooni lisamine veinidele, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi*

Kirjeldus:

Veinide puhul, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi, on lisatud järgmine viinamarjasortide kombinatsioon: vähemalt 85 % kasutatavatest viinamarjadest peab olema sordist „Sangiovese“ ning ülejäänud 15 % osas on lubatud järgmised sordid: „Canaiolo Nero“, „Ciliegiolo Nero“, „Mammolo Nero“ ja „Colorino Nero“, neist viimane kuni 5 %.

Põhjendus:

See viinamarjasortide kombinatsiooni muudatus seoses uue veinitüübiga võimaldab paremini kirjeldada piirkonna eriomadusi, väärtustades samal ajal rohkem sorti „Sangiovese“, millel on alati olnud piirkonna kvaliteetveinide tootmises juhtiv roll. Et edendada veini „Vino Nobile di Montepulciano“ tootmist, jäetakse rahvusvahelised viinamarjasordid välja, sest ajalooliselt on kasutatud sorti „Sangiovese“ ja kohalike sortide segu.

See muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artiklit 2.

3. *Selliste istanduste vanuse alampiiri kehtestamine, kus kasvatatud viinamarjadest toodetakse veine, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi*

Kirjeldus:

Selliste istanduste vanuse alampiiri kehtestamine, kus kasvatatud viinamarjadest toodetakse veini „Vino Nobile di Montepulciano“, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi. Selliste viinamarjaistanduste vanus peab olema vähemalt 15 aastat, arvestades ka istutamise aastat.

Põhjendus:

Küpsed, vähemalt 15 aasta vanused istandused võivad tavapärastes ilmastikutingimustes kasvatada viinamarju, mida veestress mõjutab vähem. Nii valmivad viinamarjad kõige soodsamal ajal ja nende kvaliteediomadused on paremad.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 1.

4. *Maksimaalne saagikus veinide puhul, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi*

Kirjeldus:

Uue veinitüübi puhul on kehtestatud väiksem maksimaalne saagikus. Uus saagikuse määr ei tohi ületada 7 tonni hektari kohta ühe põllukultuurina ega tohi kunagi ületada 2,5 kilogrammi taime kohta.

Põhjendus:

See kohandus tuleneb uue veinitüübi lisamisest. Eesmärk on „Sangiovese“ ja teiste lubatud kohalike viinamarjasortide omaduste kõige täiuslikum avaldumine, et saavutada taimekasvu ja saagikuse parim tasakaal, vähendades samal ajal taimede stressi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 6 ja koonddokumendi punkti 5.2 („Maksimaalne saagikus“).

5. *Selliste veinide, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi, minimaalse naturaalse alkoholisisalduse suurendamine (mahuprotsentides)*

Kirjeldus:

Veini „Vino Nobile di Montepulciano“ uue tüübi puhul, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi, peavad kasutatavad viinamarjad saavutama minimaalse naturaalse alkoholisisalduse 13 mahuprotsenti.

Põhjendus:

Muudatuse eesmärk on tagada, et veini „Vino Nobile di Montepulciano“, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi, valmistatakse üksnes viinamarjadest, mis on naturaalselt saavutanud minimaalse alkoholisisalduse 13 mahuprotsenti, et äsja kehtestatud tüüpi veinid oleks väljapaistvad.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 8 ja koonddokumendi punkti 4 „Veini(de) kirjeldus“.

6. *Minimaalse laagerdumisaja pikendamine veinide puhul, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi*

Kirjeldus:

Uue veinitüübi puhul on lisatud vähemalt kolmeaastane laagerdumisaeg, millest vähemalt 12 kuud laagerdatakse vaadis ja 12 kuud pudelis. Samuti on ette nähtud uue veinitüübi keemiline, füüsikaline ja organoleptiline kontroll pudelis laagerdumise lõpus.

Põhjendus:

Sellisele veinile „Vino Nobile di Montepulciano“, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi, vähemalt kolmeaastase laagerdumisaja kehtestamise eesmärk on muuta see vein nii kvaliteedilt kui ka kaubanduslikult teistest eristuvaks. Laagerdumisaja pikendamine veini „Vino Nobile di Montepulciano“ puhul, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi, on seotud eesmärgiga viia need veinid samale tasemele märkega „Riserva“ hõlmatud veinidega, olgugi et jääb erinevus lubatud viinamarjasortide ja aastase pudelis laagerdumise nõude osas.

Nõue teha keemiline, füüsikaline ja organoleptiline kontroll pudelis laagerdumise aja lõpus tuleneb sellest, et uus veinitüüp omandab oma omadused ja organoleptilise tasakaalu just siis ning see võimaldab „Sangiovese“ ja teiste lubatud kohalike viinamarjasortide omaduste parimat avaldumist.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 6.

7. *Eraldi käitlemise nõuete kehtestamine viinamarjade puhul, millest toodetakse veine, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi*

Kirjeldus:

Uue veinitüübi valmistamiseks kasutatavate viinamarjade puhul on kehtestatud eraldi käitlemise nõue. Veine märkega „Pieve“ tuleb toota viinamarjadest, mis on pärit istandustest, mida majandab sama ettevõtja, kes veini villib, ning mida hoitakse eraldi viinamarjapartiidest, mis on ette nähtud veini „Vino Nobile di Montepulciano“ põhitüübi ja tüübi „Riserva“ tootmiseks.

Põhjendus:

Muudatus on vajalik garantiiks tarbijatele, et veini „Vino Nobile di Montepulciano“ uus tüüp, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi, on pärit viinamarjaistandustest, mida majandab sama ettevõtja, kes veini villib, ning mis asuvad ühes tootmispiirkonna 12 täiendavast geograafilisest üksusest, ning ka selleks, et tagada viinamarjade täielik jälgitavus.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 6.

8. *Tarbimisomaduste kirjeldamine veinide puhul, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi*

Kirjeldus:

Täiendava geograafilise üksuse nimega uut tüüpi vein peab olema väga kuiv, tasakaalustatud ja pika järelmaitsega ning võib olla kergete puidunootidega. Minimaalset hapete üldsisaldust on suurendatud 4,5 grammilt 5,0 grammile liitri kohta. Suhkruvaba ekstrakti sisaldust on suurendatud 23 grammilt 26 grammile liitri kohta.

Põhjendus:

Tarbimisomaduste lisamine on tingitud toote alltüüpide määratlemise vajadusest. Happesisalduse suurendamine poole grammi võrra liitri kohta võimaldab eri valdade „Pieve“ märkega veini omaduste tugevamat väljendumist ja suuremat laagerdumispotentsiaali. Suhkruvaba ekstrakti sisalduse suurenemine põhineb tehtud analüüsidel. Seda peetakse vajalikuks laagerdamiseks mõeldud veinide puhul.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti 4 „Veini(de) kirjeldus“.

9. *Märgistamise eeskirjade kehtestamine veinide puhul, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi*

Kirjeldus:

Märgistustel, mida kasutatakse uut tüüpi veinidel märkega „Pieve“, võib veini valmistamiseks kasutatud viinamarjade tegeliku päritolupiirkonna kohta kasutada ühte järgmistest täiendavate geograafiliste üksuste nimedest. Üksuste territoriaalne piiritlus on esitatud tootespetsifikaadi 3. lisas:

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

Viide täiendavale geograafilisele üksusele peab järgnema märkele „Pieve“ ning eelnema nimetusele „Vino Nobile di Montepulciano“ ja kohanimele Toscana, olles esitatud kohustusliku teabega visuaalselt samal väljal. Märge „Pieve“ ja, täiendava geograafilise üksuse nimi võib olla 50 % kõrgemas ja suuremas kirjas kui sõnad „Vino Nobile di Montepulciano“.

Põhjendus:

Muudatuse eesmärk on uut tüüpi veini eristamine veini „Vino Nobile di Montepulciano“ põhitüübist ja tüübist „Riserva“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 5 ja koonddokumendi punkti 9 „Muud olulised tingimused“.

10. *Märkega „Pieve“ veinide puhul kehtestatakse keeld viia saagikus vastavusse ettenähtud piirmääradega, kui toodang ületab piirmäära vähem kui 20 % võrra*

Kirjeldus:

Lisatud on erisäte, millega veini puhul, millel on märge „Pieve“, jäetakse ära võimalus viia viinamarjade saagikus kooskõlla tootespetsifikaadis sätestatud piirmääradega, tingimusel et toodang ei ületa seda piirmäära 20 % võrra, sealhulgas eriti soodsatel aastatel.

Põhjendus:

Ülemäärase tootmise keeld on põhjendatud asjaoluga, et kõigi 12 täiendava geograafilise piirkonna viinamarjade puhul tuleb tootmisbilanss ja saagikus seitse tonni hektari kohta saavutada asjakohaste põllumajandustavade abil. Seega ei ole ülemäärane tootmine lubatud.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 7.

11. *Teatamine kavatsusest kasutada märget „Pieve“.ja täiendava geograafilise üksuse nime*

Kirjeldus:

Lisatud on säte, mis võimaldab deklareerida kavatsust kasutada märget „Pieve“ 31. detsembriks pärast saagikoristust.

Põhjendus:

Veinil „Vino Nobile di Montepulciano“ märkega „Pieve“ on eriomadused ja seetõttu tuleb see deklareerida tootespetsifikaadis sätestatud kolmeaastase laagerdumisaja alguses. Nende eriomaduste arvessevõtmiseks on vaja esitada deklaratsioon hiljemalt saagikoristusele järgnevaks 31. detsembriks.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 7.

12. *Eelnevalt sertifitseeritud partiide segamine*

Kirjeldus:

Lisatud on säte varem sertifitseeritud partiide segamise kohta. Uuele segatud partiile tuleb taotleda uut analüütilise ja organoleptilise vastavuse sertifikaati nii tootmispiirkonnas tegutsevate piirkondade kui ka väljaspool tootmispiirkonda tegutsevate põllumajandusettevõtete puhul.

Põhjendus:

Jälgitavuse tagamiseks tuleb segatud partiidele teha uued keemilised ja organoleptilised testid, et tagada toote kvaliteet.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaati, millele lisatakse uus artikli 4 lõige 10.

13. *Luba kasutada nimetust „Vino Nobile di Montepulciano“ veinipartiide puhul, mis ei kvalifitseeru märke „Pieve“ alla*

Kirjeldus:

Kui degusteerimiskomisjon otsustab, et veinipartii ei vasta märke „Pieve“ kasutamise nõuetele, võib taotleda luba kasutada ainult nimetust „Vino Nobile di Montepulciano“.

Põhjendus:

See võimalus on kehtestatud tootjatele, kelle partiid ei kvalifitseeru veiniks „Vino Nobile di Montepulciano“ märkega „Pieve“. See võimaldab neil kasutada organoleptiliste analüüside tulemusi, et kinnitada oma veini vastavust veini „Vino Nobile di Montepulciano“ põhitüübile. See lihtsustab sertifitseerimisprotsessi ja vähendab kulusid.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 6.

14. *Eeskirjade kehtestamine seoses segamistavaga taglio (segamine kvaliteedi parandamiseks) veinide „Vino Nobile di Montepulciano“ puhul, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi*

Kirjeldus:

Lisatud on säte, mis käsitleb segamistava *taglio* veini „Vino Nobile di Montepulciano“ puhul, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi. Segamine on lubatud üksnes kehtivates liikmesriigi ja Euroopa Liidu õigusaktides sätestatud tingimustel ja selleks tuleb kasutada eranditult samast täiendavast geograafilisest üksusest pärit veine. Nõude täitmata jätmisel võetakse märke „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse kasutamise õigus ära.

Põhjendus:

Segamistava *taglio* käsitleva uue muudatuse eesmärk on säilitada tarbija jaoks toote kvaliteediomadused, kuna veini „Vino Nobile di Montepulciano“ märkega „Pieve“ sisse on lubatud segada (*taglio*) ainult samast täiendavast geograafilisest üksusest pärit veini.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 8.

15. *Veinipartiidest proovide võtmist käsitleva punkti ümbersõnastamine*

Kirjeldus:

Veinipartiidest proovide võtmist käsitlev punkt on ümber sõnastatud, et täpsustada, et laagerdamisajal ei tohi veini enne analüüsitulemuste väljastamist mujale viia, ning märkida, et kui vein lastakse turule või villitakse väljaspool piirkonda, peab see vastama tootespetsifikaadis sätestatud füüsikalistele ja keemilistele omadustele.

Põhjendus:

See punkt on ümber sõnastatud, et korda selgemalt kirjeldada.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 11.

16. *Märgistustel kohanime Toscana kasutamist käsitleva tingimuse lisamine*

Kirjeldus:

Selliste veinide „Vino Nobile di Montepulciano“ puhul, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi, on lisatud tingimus, et nimetusele „Vino Nobile di Montepulciano“ peab nüüd järgnema kohanimi Toscana.

Põhjendus:

See tingimus on lisatud, et olemasolevat märgistamiskorda selgemalt kirjeldada.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 4.

17. *Geograafilise seose ajakohastamine*

Kirjeldus:

Geograafilist seost käsitlevat artiklit on ajakohastatud, lisades tingimused, mis käsitlevad uut veinitüüpi, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi. Lisaks sellele on ümber sõnastatud koonddokumendi punkt „Seos geograafilise piirkonnaga“, et seda tootespetsifikaadis esitatu põhjal ajakohastada. Ümbersõnastus on seega tehtud puhtalt kooskõla huvides.

Põhjendus:

Muudatus oli vajalik pärast seda, kui lisati uus veinitüüp, mille puhul on lisatud märge „Pieve“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 9 ja koonddokumendi punkti 8 „Seos(t)e kirjeldus“.

18. *Keelelised parandused*

Kirjeldus:

Tootespetsifikaadis on tehtud keelelisi parandusi. Need puudutavad peamiselt trükivigu, jaotiste numeratsiooni parandusi ning parandusi ministeeriumi nimes ja viites kontrolliasutusele.

Põhjendus:

Parandused, mis tulenevad ministeeriumi nime muutmisest, viidetest kontrolliasutuse ametlikule asukohale ja trükivigadest tootespetsifikaadis.

Muudatus puudutab üksnes tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 1, artikli 5 lõikeid 2, 9 ja 10, artikli 7 lõiget 6 (endine artikli 7 lõige 5) ning artikli 10 lõikeid 1 ja 2.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

Kombineeritud nomenklatuuri kood

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *„Vino Nobile di Montepulciano“*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane, laagerdumisel hakkab muutuma granaatpunaseks.

Lõhn: intensiivne, kompleksne, iseloomulik.

Maitse: kuiv, hästi tasakaalustatud ja pika järelmaitsega, võivad olla puidunoodid.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23,0 grammi liitri kohta.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne hapete üldsisaldus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *„Vino Nobile di Montepulciano" Riserva*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane, laagerdumisel hakkab muutuma granaatpunaseks.

Lõhn: intensiivne, kompleksne, iseloomulik.

Maitse: kuiv, hästi tasakaalustatud ja pika järelmaitsega, võivad olla puidunoodid.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13,00 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23,0 grammi liitri kohta.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne hapete üldsisaldus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. *„Vino Nobile di Montepulciano", millel on märge „Pieve"*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane, laagerdumisel hakkab muutuma granaatpunaseks.

Lõhn: intensiivne, kompleksne, iseloomulik.

Maitse: kuiv, hästi tasakaalustatud ja pika järelmaitsega, võivad olla õrnad puidunoodid.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13,00 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 26,0 grammi liitri kohta.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne hapete üldsisaldus: 5,0 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. „Vino Nobile di Montepulciano“

Veinivalmistuse eritavad

Kaitstud päritolunimetusega vein „Vino Nobile di Montepulciano“ peab olema küpsenud vähemalt kaks aastat, sealhulgas vähemalt aasta puust mahutis.

2. „Vino Nobile di Montepulciano“ Riserva

Veinivalmistuse eritavad

Kaitstud päritolunimetusega veini „Vino Nobile di Montepulciano“, mis on valmistatud viinamarjadest, mille minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 12,50 mahuprotsenti ja mida on laagerdatud vähemalt kolm aastat, kaasa arvatud kuus kuud pudelis, võib märgistusel nimetada terminiga „Riserva“.

3. „Vino Nobile di Montepulciano“, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi

Veinivalmistuse eritavad

Kaitstud päritolunimetusega „Vino Nobile di Montepulciano“ hõlmatud vein, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi, peab olema küpsenud vähemalt kolm aastat, sealhulgas vähemalt 12 kuud puidust mahutis ja vähemalt 12 kuud pudelis.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. „Vino Nobile di Montepulciano“

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Vino Nobile di Montepulciano“ Riserva

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. „Vino Nobile di Montepulciano“, millel on märge „Pieve“ ja täiendava geograafilise üksuse nimi

7 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjade tootmispiirkond asub Montepulciano valla haldusterritooriumil Siena provintsis Toscana maakonnas. Valdichiana tasandikud on tootmispiirkonnast välja jäetud.

7. **Veiniviinamarjasordid**

„Sangiovese N“ - „Sangioveto“

8. **Seos(t)e kirjeldus**

„Vino Nobile di Montepulciano“, kaasa arvatud alapiirkonnad

A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

A1) Seost väljendavad looduslikud tegurid

Veini *Vino Nobile* piirkond asub täielikult Siena provintsis Montepulciano vallas. Künklik tootmispiirkond, mis asub 250–600 meetri kõrgusel, hõlmab kogu valla territooriumi peale Valdichiana oru põhja.

Geoloogiline aluspind on üsna ühtlane ja eristub selgelt ümbruskonna veinipiirkondade omast. See koosneb suures osas pliotseeni meresetetest, milles on ülekaalus liivad, eriti kõrgemates piirkondades. Ülejäänud mullad on arenenud varase pleistotseeni mandrisetetest, eelkõige Valdichiana oru nõlvadel.

Seega on piirkonna settekivimitele iseloomulikud mereliivad ja -savid, piirkonna idaosas leidub konglomeraate. Liivad on Montepulciano eripära. Mujal Toscanas on need nii levinud üksnes San Gimignanos ning puuduvad peaaegu täielikult nii Montalcinos kui ka „Chianti Classico“ piirkonnas.

Kokkuvõtlikult võib eristada nelja mullatüüpi: liivastel merelistel pliotseenisetetel arenenud mullad (Cusona, Strada ja San Gimignano mullad) või savi-aleuriitmullad (Quercia ja Monte mullad, mis ei ole väga viljakad ja millele on iseloomulik viinamarjade varane valmimine), millel vee saadavus on suurem, ning paleomullad või hilised pleistotseenisetetel kujunenud mullad (Poggio Golo, Nottola ja Valiano mullad, millel kasvavad suurema saagikusega taimed).

Pliotseenisetete liivmullad on oma keemiliste omaduste poolest vähese katioonivahetusvõime ja elektrijuhtivusega ning keskmise lubjasisaldusega; pliotseenisetete savi-aleuriitmullad ja savimullad on suurema lubjasisalduse ja elektrijuhtivusega; seevastu pleistotseenisetetel arenenud mullad on sarnase, üldiselt suure katioonivahetusvõimega, kuid erinevad üksteisest üldise ja aktiivse lubjasisalduse poolest, mis hilistel muldadel on suurem.

Piirkonna kliima on vahemereline. Kõige kõrgemad temperatuurid esinevad juulis ja augustis, järgnev periood on madalama temperatuuriga, mis aitab parandada viinamarjade lõhna- ja fenoolseid omadusi. Winkleri indeks on keskmiselt 1 900, madalamate väärtustega 1 750 ringis suurematel kõrgustel.

Mitme aasta keskmine sademete hulk on piirkonnas enamjaolt 690 mm, ulatudes vaid lõunaosas 740 millimeetrini. Kõige intensiivsemad on sajud oktoobris ja novembris, suvi on üldjuhul kuiv.

A2) Seost väljendavad inimtegurid

Viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise juured on Montepulciano territooriumi, kultuuri, ajaloo, majanduse ja kohalike traditsioonide lahutamatu osa.

Selles piirkonnas toodetud vein on ajalooliselt seostunud suursugususe ja aristokraatiaga ning veini ei ole toodetud tootjate endi tarbeks, vaid müügiks, nagu näitavad arvukad müügidokumendid juba alates 789. aastast.

1350. aastast pärineva dokumendiga on kehtestatud esimesed reeglid Montepulciano veiniga kauplemise ja selle väljaveo kohta. Montepulciano vein sai rahvusvaheliselt tuntuks 17. sajandil, mil Francesco Redi ülistas seda kui „kõikide veinide kuningat“, ning viinamarjad on jäänud sajandite jooksul piirkonna peamiseks põllumajanduskultuuriks.

Väljendit *Vino Nobile* (õilis vein) on teadaolevalt esimest korda mainitud 1787. aastal: „... hüvitada Marsichi majapidamise kokale kulutused toiduainetele, välja arvatud meie nimel Monte Pulcianost toodud vein: 50,15 liiri. *Vino Nobile*, mis toodi kinkimiseks Conventino kirikukoolile lepinguliste kohustuste täitmiseks...“. Tsitaat on pärit pikast tekstist „Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre“ (Reisiaruanne õde Luisa Sisti ja sinjoorade kooliõpetajate jaoks), mille autor oli Giovan Filippo Neri, Montepulciano Regio Ritiro di San Girolamo haldur.

1773. aastal on Firenze arst Cosimo Villifranchi oma kuulsas teoses „Oenologia Toscana“ (Toscana önoloogia) dokumenteerinud, kuidas Montepulcianos veini tehti, kirjeldades nii viinamarjasorte kui ka piirkonda: „Piirkond, kus toodetakse Montepulciano parimat veini, ulatub linnast itta kaks või kolm miili teest mõlemale poole, ning kogu maa asub mäenõlvadel...“. Järgneb eri tootjate, viinamarjakasvatuse ja kasutatavate veinivalmistusviiside kirjeldus ning lisaks teave mulla omaduste kohta: „mulla või pinnase Monte Pulciano nõlvadel moodustab peamiselt tuff, lahtine liivane pinnas ja kivine muld“.

Oma teoses „Statistica Agraria della Val Di Chiana“ (Val Di Chiana oru põllumajandusstatistika) (1830) kirjutas Giuseppe Giulj peatükis „Valikveini tüüpidest ja selle valmistamise viisidest“, et „orus toodetakse teatud koguses viit tüüpi valikveini: punased veinid Vino Nobile di Monte Pulciano ja Aleatico ning valged Moscadello, Vermut ja Vin Santo. Räägin viisist, kuidas neid toodetakse, alustades nende üksikasjade kirjeldamist Monte Pulciano veinist, sest just see on tuntud kogu Euroopas... Istandused, kus selle veini jaoks viinamarju kasvatatakse, paiknevad mäenõlvadel, mille muld koosneb tufist ega ole seega viljakas. Mäenõlvad avanevad lõunasse, nii saavad viinapuud palju päikesevalgust.

Need taimed annavad vähe saaki, kuid viinamarjad saavutavad täiusliku küpsusastme ning sellise lõhna ja maitse, mida pole kusagil mujal kasvanud sama liigi viinapuudelt saadud viinamarjadel“. Autor jätkab viinapuuliikide loetelu, viinamarjade omaduste ning kääritamissüsteemi ja veini mahutitesse paigutamise kirjeldusega.

Esimene *Vino Nobile* vedu Ameerikasse toimus paar aastat varem (1828), nagu teatas ajakiri „Giornale Agrario della Toscana“ (Toscana Põllumajandusajakiri), mida andis välja Accademia dei Georgofili.

Keldrite ajalooline olemasolu Montepulciano jõukamate elanike kodudes annab tunnistust kohaliku veinitootmise tähtsusest ja isegi tänapäeval on mõned neist keldritest kasutusel veini laagerdamiseks.

Oma kuulsas romaanis „Krahv Monte-Cristo“, mis on kirjutatud aastatel 1844–1846, kirjutas Dumas ulukiliha sööva tegelaskuju kohta: „[N]atuke... ja pudel Montepulciarao veini pidid õhtusööki täiendama.“

„Vino Nobile di Montepulciano“ sai kontrollitud päritolunimetuse (*denominazione di origine controllata*) staatuse presidendi 12. juuli 1966. aasta dekreediga ja tänu rahvusvahelisele mainele sai sellest hiljem üks esimesi veine, millele anti kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetus (*denominazione di origine controllata e garantita* – DOCG) presidendi 1. juuli 1980. aasta dekreediga. See oli esimene Itaalia vein, millel hakati riigi märgise asemel kasutama ametlikku identifitseerimisriba. See riba kinnitatakse pudeli pitserile võltsimisvastase vahendina, mis kinnitab toote ehtsust ja tõendab selle päritolu.

Üldiselt võib inimtegurite mõju veinile seostada alljärgnevate tootmise tehniliste aspektidega, mis on välja töötatud ja aja jooksul täiustatud ning moodustavad nüüd tootespetsifikaadi lahutamatu osa.

— Viinamarjasortide kombinatsioon istandustes: „Sangiovese“, eriti kohalikust biotüübist nimega Prugnolo Gentile, on peamine sort, millest toodetakse veini *Vino Nobile*. Seda viinapuu liiki on Montepulcianos kasvatatud kaua, nagu tõendavad paljud ajaloolised/bibliograafilised allikad, millest olulisimad on Villifranchi (1773) ja Cinelli (1873).

  Aja jooksul on punaseid viinamarju andvad viinapuuliigid määratletud teiseste sortidena. Need on sordid – nii kohalikud („Canaiolo Nero“, „Mammolo“) kui ka rahvusvahelised –, mis võivad suurendada piirkonna ja peamiste viinapuuliikide potentsiaali.

— Kasvatusmeetodid, istutuskaugus ja lõikamissüsteemid: traditsioonilised kasvatussüsteemid, mis on aja jooksul kindlalt välja kujunenud, on sellised, mis võimaldavad viinapuid pindala kohta ratsionaalselt paigutada, et hõlbustada hooldamist ja tagada saagikuse hoidmine tootespetsifikaadis sätestatud piirides. Need on tugivõrestikul põhinevad süsteemid, mille puhul kasutatakse kas lühikest lõikust (nöörpuumeetod), pikki võrseid (kaardus võrse) või kombineeritud kujundamist (Guyot' meetod).

  Istutuskaugus on aja jooksul arenenud keskmise tiheduse poole, nii et istutatakse vähemalt 3 330 taime hektari kohta.

— Veinivalmistustavad: piirkonnas on aja jooksul välja kujunenud sellised tavad, mille järgi toodetakse punastest viinamarjadest pikaealisi veine. Veini laagerdumisaeg peab olema vähemalt kaks aastat, sellest vähemalt üks aasta puidust vaatides. Tüübil „Riserva“, mis hõlmab struktureeritumaid ja täidlasemaid veine, on minimaalne laagerdumisaeg kolm aastat.

B) Üksikasjalik toote selliste omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest piirkonnast

Kaitstud päritolunimetust „Vino Nobile di Montepulciano“ kasutatakse kahte tüüpi punase veini kohta (põhitüüp ja Riserva), mis erinevad nii struktuuri ja alkoholisisalduse kui ka laagerdumisaja poolest. Veini analüütilised ja eelkõige organoleptilised omadused on tootmispiirkonnale eriomased. Need on nimetatud tootespetsifikaadi artiklis 6 ja võimaldavad veini selgelt ära tunda ja pidada tootmispiirkonnale iseloomulikuks.

Iseloomulik on veinide intensiivne rubiinpunane värvus, mis laagerdumisel hakkab muutuma granaatpunaseks. Veinid on tugeva kompleksse lõhnaga, milles tulevad esile puuvilja- („Amarena“ kirss), lille- (kannikese-) ja vürtside noodid. Suus on need väga struktureeritud, hästi tasakaalustatud ja elegantsed ning tajutavalt tanniinised, mis võimaldab neil aja jooksul hästi säilida.

C) Punktides A ja B osutatud aspektide põhjuslik seos

Eelkõige erinevate looduslike ja inimtegurite koostoime on võimaldanud viinamarjakasvatusel jääda Montepulciano peamiseks tegevusalaks ning piirkonnas ei ole toimunud mitmele teisele Toscana osale omast linnastumist.

Kasvukeskkonna mõju veini kvaliteediomadustele on näidanud piirkonda käsitlevad uurimused ja üksikasjalik kasvuala analüüs, mida on tehtud alates 1989. aastast (Campostrini ja Costantini, 1996). Need on näidanud, kuidas veini *Vino Nobile* tootmispiirkonna mullad annavad „Sangiovese“ viinamarjadele nende iseloomulikud nüansid, eelkõige „Amarena“ kirsi, kannikese- ja vürtside noodid.

Kuigi mulda on mitmesugust tüüpi, kujundatakse viinamarjade saagikust ja kvaliteeti eri kontekstides asjakohase inimsekkumise, eelkõige viljelusmeetodite ja mullaharimise abil. Need ulatuvad vähem viljaka mulla mehaanilisest töötlemisest kuni rohttaimede kasvatamiseni kohtades, kus muld tagab suurema saagi. Neid aastatepikkusel kogemusel põhinevaid võtteid rakendatakse viisil, mis tagab korjatud viinamarjade ühtlase ja sobiva küpsusastme.

Mägine maapind ja viinamarjaistanduste avatus päikesele aitavad luua mesokliima, mis on viinamarjakasvatuseks eriti soodne.

Talvised ja kevadised vihmad tekitavad viinamarjaistandustes head veevarud, hiljem aga põhjustab suvine väike sademete hulk (juuli keskmine alla 30 mm) mõõduka veepuuduse, mis soodustab viinamarjade küpsemist, kuid mitte taimede vegetatiivset kasvu.

Palju päikesepaistet ning juulis ja augustis valitsevad temperatuurid soodustavad viinamarjade korrapärast küpsemise algust ja küpsemiseks optimaalset seisundit, samas kui suur päevase ja öise temperatuuri erinevus septembris ja oktoobris, eelkõige suurematel kõrgustel, aitab kaasa viinamarjade lõhna- ja fenoolsete omaduste keerukusele.

Montepulciano veini sajanditepikkune ajalugu etruski ajajärgust kuni tänapäevani, nagu seda tõendavad arvukad kirjandusallikad ja arheoloogilised leiud, on aluseks sellistele inimteguritele nagu kogemus ja viinamarjakasvatuse oskusteave, mis on aegade jooksul koosmõjus keskkonnaga võimaldanud kindlaks teha, arendada ja välja valida kõrge kvaliteediga veini tootmiseks kõige sobivamaid tavasid.

Kõige varasematest aegadest alates on Montepulciano ajalugu põhinenud veinil, nagu näitab 1868. aastal linna lähedal etruski hauast leitud küüliks (veinipeeker).

Kõige varasem ürik, milles viidatakse veinile Montepulcianos, pärineb aastast 789: vaimulik Arnipert kinkis San Silvestro sull'Amiata kirikule viinapuudega maatüki Policiano kindluse juures.

Hilisemal ajal on Ripetti teoses „Dizionario storico e geografico della Toscana“ (Toscana ajalooline ja geograafiline sõnaraamat) tsiteerinud 1350. aasta dokumenti, millega kehtestati eeskirjad Montepulciano veiniga kauplemise ja selle ekspordi kohta.

Selles on ühtlasi kirjas, et varakeskajast alates on Mons Pulitianuse istandustest saadud suurepäraseid veine. 16. sajandi keskel tunnustas Sante Lancerio, kes oli paavst Paulus III (ilmaliku nimega Farnese) keldrimeister, Montepulcianot kui veini, mis on „täiuslikem nii kevadeks kui ka suveks, aromaatne ja täidlane, ei ebaküps ega liigselt värvunud – seega vein aadlikele“. Niisiis oli see vein aadlike lauale, isegi kui kõige varasematel siltidel oli kirjas lihtsalt „Rosso Scelto di Montepulciano“ (Montepulciano punane valikvein).

Jätkates 17. sajandiga, võib meenutada, et suur arst, loodusteadlane ja poeet Francesco Redi ülistas seda veini imeliselt oma 1685. aastal kirjutatud ditürambis „Bacco in Toscana“ (Bakchos Toscanas). Redi kujutas Bakchost ja Ariadnet parimaid Toscana veine kiitmas: „Kaunis, hell Ariadne, kalla mulle Montepulciano taevamannat....“ ning ütleb lõpetuseks: „Montepulciano on kõikide veinide kuningas“.

Ditürambi saatis suur menu ja see ringles õukondades, jõudes ka William III õukonda Inglismaal. Võib-olla just tänu Redile ja kuulsusele, mida tema ditüramb tõi Toscana veinidele, hakkas kuningas William nendest nii lugu pidama. Seda tõendab reis Toscana suurhertsogkonda, mille võttis 1669. aastal ette Inglise delegatsioon, et hankida õukonnale veine „Moscadello di Montalcino“ ja „Vino Nobile di Montepulciano“.

19. sajandi lõpus tunti vajadust õpetada viinamarjaistanduste ja veinikeldrite majandamiseks vajalikke oskusi. Selleks asutati 1882. aastal praktiline põllumajanduskool ning põllumajandustehnikum tegutseb Montepulciano ja naabervalla Cortona piiril tänini.

Mõni aeg hiljem, 1933. aastal esitati raamatus „Vini tipici senesi“ (Siena provintsi traditsiooniline vein) (Montanari ja Musiani, toim.) „Vino Nobile di Montepulciano“ tootmismeetodite üksikasjalikud kirjeldused, mis olid väga sarnased veinide praegustele tootespetsifikaatidele.

1937. aastal asutati veiniühistu, et luua struktuur, mis võimaldab müüa ka väikekasvatajate toodetud veini, ning 1965. aastal asutati Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano (Vino Nobile di Montepulciano tootjate ühendus).

Veini „Vino Nobile di Montepulciano“ lähiajaloos on märkimisväärne viinamarjaistanduste majandamise ja veinivalmistamise tehnika areng, mis kajastab kõige nüüdisaegsemaid tootmissuundumusi.

Istutustihedus on seega suurenenud, et väheneks viinamarjasaak taime kohta, ning kasvatus- ja lõikamissüsteemid on liikunud süsteemide suunas, mis aitavad saavutada optimaalse saagikuse ja taimekasvu ning toota täiesti veatuid viinamarju. Samal ajal on veinitootjad optimeerinud kääritamisprotsessi, puitvaatides laagerdamise aega ja eri mahutitüüpide kasutamist, et saada väga hea struktuuriga, pikaealine ja ajas stabiilne vein.

Veinide puhul, mis on valmistatud üksnes täiendavates geograafilistes üksustes asuvatest viinamarjaistandustest pärit viinamarjadest, rõhutab sõna „Pieve“ kasutamine vastavates täiendavates geograafilistes üksustes toodetud veini „Vino Nobile di Montepulciano“ omadusi.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Kaitstud päritolunimetusega „Vino Nobile di Montepulciano“ hõlmatud veini, sealhulgas „Riserva“ ja „Pieve“ valmistamine ja kohustuslik laagerdamine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Veini valmistamine ja kohustuslik laagerdamine peab toimuma Montepulciano vallas, et säilitada toodete eriomadused ja maine ning tagada nende päritolu.

Kaitstud päritolunimetusega „Vino Nobile di Montepulciano“ hõlmatud veini, sealhulgas „Riserva“ ja „Pieve“ villimine määratletud piirkonnas

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Villimine peab toimuma viinamarjade tootmispiirkonnas, et veini eriomadused säiliksid ja veini päritolu oleks tagatud.

Kaitstud päritolunimetusega „Vino Nobile di Montepulciano“ hõlmatud veini, sealhulgas „Riserva“ ja „Pieve“ märgistamine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Lisatud on nõue, et märgistusele tuleb lisaks kaitstud päritolunimetusele „Vino Nobile di Montepulciano“ märkida ka laiem geograafiline nimetus „Toscana“, et teavitada tarbijaid veinide täpsest geograafilisest päritolust.

Kaitstud päritolunimetusega „Vino Nobile di Montepulciano“ hõlmatud veinidele märke „Pieve“ lisamine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Piirkondade kohta, kust veini valmistamiseks kasutatud viinamarjad on tegelikult saadud ja mille territoorium on piiritletud tootespetsifikaadi 1. lisas, võib märgistusel kasutada üht järgmistest täiendavate geograafiliste üksuste nimedest:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Link tootespetsifikaadile

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