C/2025/2742

15.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2742)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Vino Nobile di Montepulciano” PDO-IT-A1308-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 17.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Vino Nobile di Montepulciano”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava kansallinen viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutos vastaa asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan vakiomuutoksen määritelmää, koska se ei kuulu saman asetuksen 24 artiklan 3 kohdassa säädettyjen määritelmien piiriin.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Täydentävien maantieteellisten yksiköiden ja nimityksen ”Pieve” (kirkonkylä) sisällyttäminen*

Kuvaus:

Mahdollisuus käyttää merkinnöissä nimitystä ”Pieve” ja täydentävää maantieteellistä yksikköä sekä niiden käyttöä koskevat edellytykset on lisätty.

Nimitystä ”Pieve” ei voida käyttää nimityksen ”Riserva” lisänä.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

SAN-nimityksen ”Vino Nobile di Montepulciano” rajattuun maantieteelliseen alueeseen kuuluu nyt 12 täydentävää maantieteellistä yksikköä, jotka on esitetty tuote-eritelmän liitteessä A.

Perustelu:

Tarkoituksena on lisätä SAN-nimityksen ”Vino Nobile di Montepulciano” arvoa sekä kertoa kuluttajille tietyiltä tuotantoalueeseen kuuluvilta pieniltä maantieteellisiltä alueilta peräisin olevien rypäleiden erityispiirteistä. Täydentävien maantieteellisten yksiköiden nimet ovat peräisin Rooman valtakunnan loppuajoilta ja muinaisista kirkonkylistä, jotka olivat ominaisia SAN-nimityksen ”Vino Nobile di Montepulciano” tuotantoalueelle. Nämä maantieteelliset yksiköt on määritetty historiallisen tutkimuksen tuloksena. Ne sijaitsevat tuotantoalueella Montepulcianon kunnan hallinnollisella alueella.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 1, 2, 4, 5, 6, 7 ja 9 kohtaan sekä liitteeseen A tulevaan lisäykseen (luettelo 12 täydentävästä maantieteellisestä yksiköstä, joiden yhteydessä käytetään nimitystä ”Pieve”). Yhtenäisessä asiakirjassa muutos vaikuttaa kohtiin 4 ”Viinin/viinien kuvaus”, 5 ”Viininvalmistusmenetelmät”, 8 ”Yhteyden/yhteyksien kuvaus” ja 9 ”Olennaiset lisäedellytykset”.

2. *Erityisen rypälelajikkeiden yhdistelmän sisällyttäminen viineihin, joilla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö*

Kuvaus:

Nimityksellä ”Pieve” ja täydentävällä maantieteellisellä yksiköllä varustettuihin viineihin on lisätty seuraava rypälelajikkeiden yhdistelmä: vähintään 85 prosenttia käytetyistä rypäleistä on oltava Sangiovese-lajiketta, ja jäljelle jäävissä 15 prosentissa sallitaan seuraavat lajikkeet: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero ja Colorino Nero, jonka osuus saa olla enintään 5 prosenttia.

Perustelu:

Tämä muutos, joka koskee uudessa viinityypissä käytettävien rypälelajikkeiden yhdistelmää, mahdollistaa alueen erityispiirteiden tarkemman kuvauksen ja lisää Sangiovese-lajikkeen arvoa, sillä lajike on aina ollut pääosassa alueen laatuviinien tuotannossa. Kansainvälisiä rypälelajikkeita ei ole otettu mukaan. Näin pyritään vahvistamaan alun perin Sangiovese-lajikkeesta ja paikallisten lajikkeiden sekoituksesta valmistetun Vino Nobile di Montepulciano -viinin tuotantoa.

Muutos vaikuttaa vain tuote-eritelmän 2 kohtaan.

3. *Tuotannossa käytettävän viinitarhan vähimmäisiän sisällyttäminen viineihin, joilla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö*

Kuvaus:

Tuotannossa käytettävän viinitarhan vähimmäisikä sisällytetään Vino Nobile di Montepulciano -viiniin, jolla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö. Viinitarhojen on oltava vähintään 15 vuotta vanhoja, istutusvuosi mukaan luettuna.

Perustelu:

Vähintään 15 vuotta vanhoissa viinitarhoissa voidaan tavanomaisissa ilmasto-olosuhteissa tuottaa rypäleitä, jotka eivät juurikaan kärsi vesistressistä. Näin rypäleet kypsyvät suotuisimpana ajankohtana, mikä tarkoittaa, että niillä on erinomaiset laatuominaisuudet.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 4.1 kohtaa.

4. *Enimmäistuotokset viineille, joilla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö*

Kuvaus:

Uudelle viinityypille on otettu käyttöön pienempi enimmäistuotos. Uusi sato saa olla enintään 7 tonnia hehtaarilta yhtä lajiketta kohden eikä koskaan enempää kuin 2,5 kilogrammaa köynnöstä kohden.

Perustelu:

Tämä mukautus johtuu uuden viinityypin lisäämisestä. Näin pyritään tuomaan esiin Sangiovesen ja muiden hyväksyttyjen paikallisten rypälelajikkeiden parhaat puolet, jotta saavutetaan ihanteellinen tasapaino köynnösten kasvun ja rypäletuotoksen välillä ja vähennetään samalla köynnösten stressiä.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 4.6 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan b alakohtaan (”Enimmäistuotokset”).

5. *Tilavuusprosentteina ilmoitetun luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden nostaminen viineissä, joilla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö*

Kuvaus:

Uuden Vino Nobile di Montepulciano -viinityypin, jolla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö, luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 13 tilavuusprosenttia.

Perustelu:

Muutoksen tarkoituksena on varmistaa, että rypäleitä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 13 tilavuusprosenttia, käytetään ainoastaan Vino Nobile di Montepulciano -viinissä, jolla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö, jotta tämän uuden viinityypin viinit erottuisivat muista viinityypeistä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4.8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ”Viinin/viinien kuvaus”.

6. *Pitempi vähimmäiskypsytys/vanhentamisaika viineille, joilla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö*

Kuvaus:

Uuden viinityypin kypsytysajaksi on asetettu vähintään kolme vuotta, joista vähintään 12 kuukautta tynnyrissä tapahtuvaa kypsytystä ja 12 kuukautta pullossa tapahtuvaa vanhentamista. Lisäksi uudelle viinityypille on tehtävä pullossa tapahtuvan vanhentamisen jälkeen kemiallisia, fysikaalisia ja aistinvaraisia tarkastuksia.

Perustelu:

Ottamalla käyttöön vähintään kolmen vuoden kypsytysaika Vino Nobile di Montepulciano -viinille, jolla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö, kyseinen viini on tarkoitus erottaa muista sekä laadullisesti että kaupallisesti. Vino Nobile di Montepulciano -viinin, jolla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö, kypsytysaikaa pidentämällä viini pyritään saattamaan samalle tasolle nimityksen ”Riserva” saaneiden viinien kanssa. Nämä viinit kuitenkin eroavat toisistaan hyväksyttyjen rypälelajikkeiden ja yhden vuoden mittaisen pullossa tapahtuvan vanhentamisen käyttöönoton osalta.

Säännös kemiallisten, fysikaalisten ja aistinvaraisten tarkastusten tekemisestä pullossa tapahtuvan vanhentamisen päätteeksi on otettu käyttöön siksi, että uusi viinityyppi saavuttaa vanhentamisen lopussa erityispiirteensä ja aistinvaraiset ominaisuutensa, jolloin Sangiovese ja muut hyväksytyt paikalliset rypälelajikkeet ovat parhaimmillaan.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 5.6 kohtaa.

7. *Erikseen käsiteltäviä rypäleitä koskevien vaatimusten käyttöönotto niiden viinien osalta, joilla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö*

Kuvaus:

Uutta viinityyppiä varten on otettu käyttöön rypäleiden käsittely erillään muista rypäleistä. Nimityksellä ”Pieve” varustetut viini on tuotettava sellaisten viinitarhojen rypäleistä, joita hallinnoi yritys, joka vastaa myös pullotuksesta. Rypäleet on pidettävä erillään sellaisista rypäle-eristä, joista valmistetaan tavanomaista tai nimityksellä ”Riserva” varustettua Vino Nobile di Montepulciano -viiniä.

Perustelu:

Muutosta tarvitaan, jotta kuluttajille voidaan taata uuden viinityypin ”Vino Nobile di Montepulciano”, jolla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö, olevan peräisin viinitarhoista, joita hallinnoi myös pullotuksesta vastaava yritys ja joka sijaitsee jossakin tuotantoalueen 12 täydentävästä maantieteellisestä yksiköstä. Lisäksi muutoksen avulla voidaan varmistaa rypäleiden täydellinen jäljitettävyys.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 5.6 kohtaa.

8. *Kulutushetken ominaisuuksien sisällyttäminen viineihin, joilla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö*

Kuvaus:

Uudessa viinityypissä, jolla on täydentävä maantieteellinen yksikkö, on erittäin kuiva, tasapainoinen ja pitkäkestoinen maku, jossa voi olla hentoja puun vivahteita. Vähimmäishappopitoisuutta on nostettu 4,5 grammasta 5,0 grammaan litrassa. Sokerittoman uutoksen määrää on nostettu 23 grammasta 26 grammaan litrassa.

Perustelu:

Kulutushetken ominaisuuksien sisällyttäminen johtuu tarpeesta määritellä tuotelajit. Kun happopitoisuutta nostetaan puoli grammaa litrassa, Pieve-viinien ominaisuudet pääsevät paremmin esille ja vanhentamispotentiaali paranee. Sokerittoman uutteen määrän nostaminen perustuu tehtyihin analyyseihin. Sitä pidetään tarpeellisena vanhennettaviksi tarkoitetuissa viineissä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ”Viinin/viinien kuvaus”.

9. *Merkintöjä koskevien sääntöjen käyttöönotto viineille, joilla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö*

Kuvaus:

Nimityksellä ”Pieve” varustettujen uusien viinien etiketissä voidaan käyttää yhtä seuraavista täydentävistä maantieteellisistä yksiköistä, jotka liittyvät viinin valmistukseen käytettävien rypäleiden tosiasiallisiin alkuperäalueisiin. Alueiden rajat on määritetty tuote-eritelmän liitteessä 3:

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

Viittaus täydentävään maantieteelliseen yksikköön merkitään nimityksen ”Pieve” jälkeen, ja sen on oltava nimityksen ”Vino Nobile di Montepulciano” ja sanan ”Toscana” edessä näkyvillä samassa kentässä pakollisten tietojen kanssa. Sana ”Pieve” ja sitä seuraava täydentävä maantieteellinen yksikkö voivat olla korkeudeltaan ja kooltaan 50 prosenttia suuremmat kuin ilmaus ”Vino Nobile di Montepulciano”.

Perustelu:

Muutoksen tarkoituksena on, että uusi viinityyppi erottuu tavanomaisesta Vino Nobile di Montepulciano -viinistä sekä nimityksellä ”Riserva” merkitystä Vino Nobile di Montepulciano -viinistä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7.5 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa ”Olennaiset lisäedellytykset”.

10. *Otetaan käyttöön nimityksellä ”Pieve” varustettuihin viineihin sovellettava kielto, joka koskee tuotoksen mukauttamista asetettuihin raja-arvoihin, kun tuotanto ylittää raja-arvot alle 20 prosentilla.*

Kuvaus:

On lisätty säännös, jonka mukaan nimityksellä ”Pieve” varustettuun viiniin ei sovelleta mahdollisuutta mukauttaa rypäletuotos tuote-eritelmässä vahvistettuihin raja-arvoihin, jos tuotanto ei ylitä näitä raja-arvoja 20 prosentilla. Tämä koskee myös poikkeuksellisen hyviä satovuosia.

Perustelu:

Ylituotantoa koskevaa kieltoa perustellaan sillä, että 12 täydentävän maantieteellisen yksikön rypäletuotannon tasapaino ja 7 tonnin hehtaarikohtainen sato on saavutettava asianmukaisia maatalouskäytäntöjä soveltaen. Ylituotanto on siksi kielletty.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 4.7 kohtaa.

11. *Nimityksen ”Pieve” ja täydentävien maantieteellisten yksiköiden käytöstä ilmoittaminen*

Kuvaus:

On lisätty säännös, jonka mukaan nimityksen ”Pieve” käytöstä on ilmoitettava viimeistään sadonkorjuuta seuraavan joulukuun 31. päivänä.

Perustelu:

Nimityksellä ”Pieve” varustetulla Vino Nobile di Montepulciano -viinityypillä on erityisominaisuuksia, minkä vuoksi nimityksen käytöstä on ilmoitettava tuote-eritelmässä vahvistetun kolmen vuoden vanhentamisajan alussa. Näiden erityisominaisuuksien huomioon ottamiseksi ilmoitus on tehtävä viimeistään sadonkorjuuta seuraavan joulukuun 31. päivänä.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 4.7 kohtaa.

12. *Aiemmin hyväksyttyjen erien sekoittaminen*

Kuvaus:

On lisätty säännös, joka koskee aiemmin hyväksyttyjen erien sekoittamista. Uudelle sekoitukselle on haettava uutta hyväksyntää, joka koskee analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien vaatimustenmukaisuutta. Hyväksynnän tarvitsevat sekä tuotantoalueella sijaitsevat alueet että tuotantoalueen ulkopuolella toimivat viinitilat.

Perustelu:

Jotta jäljitettävyys voidaan varmistaa ja tuotteen laatu näin ollen taata, sekoitetuille erille on tehtävä uudet kemialliset ja aistinvaraiset testit.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmää, johon lisätään uusi 4.10 kohta.

13. *Sellaisten viinierien hyväksyminen Vino Nobile di Montepulciano -viineiksi, joista ei voida käyttää nimitystä ”Pieve”*

Kuvaus:

Jos maistelukomitea katsoo, että viinierästä ei voida käyttää nimitystä ”Pieve”, voidaan hakea lupaa käyttää nimitystä ”Vino Nobile di Montepulciano”.

Perustelu:

Tämä vaihtoehto on otettu käyttöön sellaisten viinierien tuottajia varten, jotka eivät täytä nimityksellä ”Pieve” varustetun Vino Nobile di Montepulciano -viinin vaatimuksia. Näin ne voivat hyödyntää viiniensä aistinvaraisten määritysten tuloksia osoittamaan tavanomaisen Vino Nobile di Montepulciano -viinin vaatimusten täyttyminen. Tämä yksinkertaistaa hyväksymisprosessia ja vähentää kustannuksia.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 5.6 kohtaa.

14. *Laadun parantamiseksi tapahtuvaan sekoittamiseen (”taglio”) sovellettavien sääntöjen sisällyttäminen Vino Nobile di Montepulciano -viiniin, jolla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö*.

Kuvaus:

Vino Nobile di Montepulciano -viineihin, joilla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö, on lisätty nimitystä ”taglio” koskeva säännös. Tämä käytäntö on sallittu voimassa olevassa kansallisessa ja unionin lainsäädännössä vahvistettujen edellytysten mukaisesti yksinomaan samasta täydentävästä maantieteellisestä yksiköstä peräisin olevissa viineissä. Jos nämä edellytykset eivät täyty, oikeus käyttää nimitystä ”Pieve” ja täydentävää maantieteellistä yksikköä peruutetaan.

Perustelu:

Nimitystä ”taglio” koskevan uuden muutoksen tarkoituksena on säilyttää tuotteen laatuominaisuudet, koska ”taglio” on sallittu nimityksellä ”Pieve” merkityssä Vino Nobile di Montepulciano -viinissä ainoastaan, kun viinit ovat peräisin samasta täydentävästä maantieteellisestä yksiköstä.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 5.8 kohtaa.

15. *Viinierien näytteenottoa koskevan osan sanamuodon muuttaminen*

Kuvaus:

Viinierien näytteenottoa koskeva osio on muotoiltu uudelleen sen täsmentämiseksi, että viiniä ei vanhentamisen aikana voida liikuttaa ennen analyysitestin tulosten valmistumista. Lisäksi muutoksella täsmennetään, että jos viini saatetaan markkinoille tai pullotetaan alueen ulkopuolella, sen on täytettävä tuote-eritelmässä vahvistetut fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet.

Perustelu:

Kohta on muotoiltu uudelleen menettelyn kuvauksen selventämiseksi.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 5.11 kohtaa.

16. *Nimityksen ”Toscana” käyttöä merkinnöissä koskevan edellytyksen sisällyttäminen*

Kuvaus:

Vino Nobile di Montepulciano -viineihin, joilla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö, on lisätty edellytys, jonka mukaan maantieteellinen nimitys ”Toscana” on nyt merkittävä nimityksen ”Vino Nobile di Montepulciano” jälkeen.

Perustelu:

Edellytys on lisätty nykyisten merkintäsääntöjen selventämiseksi.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 7.4 kohtaa.

17. *Maantieteelliseen alueeseen liittyvän yhteyden päivittäminen*

Kuvaus:

Yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevaa kohtaa on päivitetty sisällyttämällä siihen edellytykset, joita sovelletaan nimityksellä ”Pieve” ja täydentävällä maantieteellisellä yksiköllä merkittyyn uuteen viinityyppiin. Lisäksi katsottiin tarpeelliseksi muotoilla uudelleen yhtenäisen asiakirjan kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”, jotta kohta olisi tuote-eritelmän mukainen. Tämä uudelleenmuotoilu perustuu siis puhtaasti johdonmukaisuuteen.

Perustelu:

Muutoksesta tuli tarpeellinen nimityksellä ”Pieve” merkityn uuden viinityypin sisällyttämisen myötä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa ”Yhteyden/yhteyksien kuvaus”.

18. *Toimitukselliset korjaukset*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on tehty toimituksellisia korjauksia. Ne koskevat pääasiassa kirjoitusvirheitä, kohtien numerointia, ministeriön nimeä ja viittausta valvontaelimeen.

Perustelu:

Korjaukset johtuvat ministeriön nimenmuutoksesta, viittauksista valvontaelimen päätoimipaikkaan ja tuote-eritelmän kirjoitusvirheistä.

Muutokset koskevat ainoastaan tuote-eritelmän 2.1 kohtaa, 5.2, 5.9 ja 5.10 kohtaa, 7.6 kohtaa (aiemmin 7.5 kohta) sekä 10.1 ja 10.2 kohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA –

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä

Tuoksu: intensiivinen, monivivahteinen, tunnusomainen

Maku: kuiva, hyvin tasapainoinen ja pitkäkestoinen; mahdollisesti puun vivahteita

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 %

Sokeriton uutos vähintään: 23,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano "Riserva"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä

Tuoksu: intensiivinen, monivivahteinen, tunnusomainen

Maku: kuiva, hyvin tasapainoinen ja pitkäkestoinen; mahdollisesti puun vivahteita

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 23,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *"Vino Nobile di Montepulciano", jolla on nimitys "Pieve"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä

Tuoksu: intensiivinen, monivivahteinen, tunnusomainen

Maku: kuiva, hyvin tasapainoinen ja pitkäkestoinen; mahdollisesti hentoja puun vivahteita

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 26,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Suojatulla alkuperänimityksellä (SAN) ”Vino Nobile di Montepulciano” varustettujen viinien vanhentamisaika on vähintään kaksi vuotta, josta vähintään yksi vuosi puuastioissa.

2. Vino Nobile di Montepulciano ”Riserva”

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Riserva-merkintä voidaan lisätä sellaisen SAN-merkityn Vino Nobile di Montepulciano -viinin etikettiin, jonka valmistuksessa käytetyn rypäleen puristemehun luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12,50 tilavuusprosenttia ja jota on vanhennettu vähintään kolme vuotta, joista kuusi kuukautta pullossa.

3. ”Vino Nobile di Montepulciano”, jolla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

SAN-merkittyä ”Vino Nobile di Montepulciano” viiniä, jolla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö, on vanhennettava vähintään kolme vuotta, joista vähintään 12 kuukautta puuastiassa ja vähintään 12 kuukautta pullossa.

5.2 *Enimmäistuotos*

1 Vino Nobile di Montepulciano

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2 Vino Nobile di Montepulciano ”Riserva”

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3 ”Vino Nobile di Montepulciano”, jolla on nimitys ”Pieve” ja täydentävä maantieteellinen yksikkö

7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleiden tuotantoalue sijaitsee Montepulcianon kunnan hallinnollisella alueella Sienan maakunnassa Toscanassa. Val di Chianan tasanko ei kuulu sen piiriin.

7. **Rypälelajikkeet**

Sangiovese N – Sangioveto

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

”Vino Nobile di Montepulciano” ja osa-alueet

A) Maantieteellisen alueen tiedot

A1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Vino Nobilen alue sijaitsee kokonaisuudessaan Montepulcianon kunnassa Sienan maakunnassa. Val di Chianan laakson pohjaa lukuun ottamatta koko alue kuuluu mäkiseen tuotantoalueeseen, joka sijaitsee 250–600 metrin korkeudella merenpinnasta.

Geologinen kerrostuma on melko yhtenäistä ja eroaa selvästi lähellä olevista viinintuotantoalueista. Se koostuu suurelta osin plioseenikauden merisedimenteistä, ja hiekka on siinä hallitsevassa asemassa erityisesti korkeammilla alueilla. Varhaisen pleistoseenikauden mannermaan sedimentteihin on kehittynyt muuta maaperää erityisesti Val di Chianan laakson rinteillä.

Alueen kivilajeille ovat ominaisia merihiekka ja savet, ja alueen itäosassa esiintyy konglomeraatteja. Hiekka on tyypillistä Montepulcianolle. Muualla Toscanassa hiekka on yhtä yleistä vain San Gimignanossa, kun taas Montalcinossa ja Chianti Classicon alueella sitä ei ole juuri lainkaan.

Alueella voidaan erottaa yhteensä neljä maa-ainesluokkaa: plioseenikauden merisedimenteille muodostuneet hiekkaiset maaperät (Cusonan, Stradan ja San Gimignanon maaperä) tai savi-siltti-maaperät (Quercian ja Monten maaperät, jotka eivät ole kovin tuottavia ja joille on ominaista rypäleiden varhainen kypsyminen), joissa veden saatavuus on parempi, sekä pleistoseenikauden sedimenttien päälle muodostuneet paleoliittiset tai uudemmat maaperät (Poggio Golon, Nottolan ja Valianon maaperät, joissa köynnöksistä tulee tuottavampia).

Tarkasteltaessa kemiallisia ominaisuuksia voidaan todeta, että plioseenikauden hiekkaisella maaperällä on huono kationinvaihtokapasiteetti ja johtavuus sekä keskimääräinen kalkkipitoisuus. Plioseenikauden savi-siltti- ja savimaaperien kalkkipitoisuus ja johtavuus ovat suuremmat. Pleistoseenikauden sedimenttien päälle muodostuneilla maaperillä on samanlainen, yleensä suuri kationinvaihtokapasiteetti, mutta ne eroavat toisistaan kokonaiskalkin ja aktiivisen kalkin pitoisuuden osalta. Nämä pitoisuudet ovat suurempia uudemmissa maaperissä.

Alueella vallitsee Välimeren ilmasto. Lämpötilat ovat korkeimmillaan heinä- ja elokuussa. Tämän jälkeen sää viilenee, mikä vaikuttaa myönteisesti rypäleiden aromaattisiin ja fenoleihin liittyviin ominaisuuksiin. Winkler-indeksi on keskimäärin 1 900 astetta, korkeammilla alueilla noin 1 750 astetta.

Usean vuoden aikana mitattu keskimääräinen sademäärä on suurimmassa osassa aluetta 690 millimetriä. Ainoastaan alueen eteläosassa päästään 740 millimetriin. Eniten sataa loka- ja marraskuussa. Kesät ovat pääsääntöisesti kuivia.

A2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Viininviljely ja -valmistus ovat olennainen osa Montepulcianon aluetta, kulttuuria, historiaa, taloutta ja paikallisia perinteitä.

Alueella tuotettuja viinejä on perinteisesti pidetty arvokkaina ja hienostuneina. Viinejä ei ole tuotettu tuottajien omaan kulutukseen vaan myyntiin, kuten useat, jopa vuodelta 789 peräisin olevat myyntiasiakirjat osoittavat.

Ensimmäiset Montepulciano-viinin kauppaa ja vientiä koskevat säännöt vahvistettiin vuonna 1350 päivätyssä asiakirjassa. Viini saavutti kansainvälistä mainetta 1600-luvulla, kun Francesco Redi kutsui sitä ”kaikkien viinien kuninkaaksi”. Viiniköynnökset ovat vuosisatojen kuluessa säilyneet alueen tärkeimpänä viljelykasvina.

Varhaisin tunnettu viittaus Vino Nobile -viiniin on peräisin vuodelta 1787: ”– – korvataan Marsichin kokille elintarvikkeista koituneet kulut, lukuun ottamatta Monte Pulcianosta tuotua viiniä: 50,15 liiraa. *Vino Nobile* tuotiin Conventinon kirkon koululle lahjaksi sopimusvelvoitteista – –”. Lainaus on peräisin Montepulcianon Regio Ritiro di S.Girolamon kuvernöörin Giovan Filippo Nerin kirjoittamasta pitkästä matkapäiväkirjasta *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre*.

Vuonna 1773 firenzeläinen lääkäri Cosimo Villifranchi kertoi kuuluisassa viininvalmistusta Toscanassa käsittelevässä teoksessaan *Oenologia Toscana* Montepulcianon alueen viininvalmistustavoista ja kuvaili rypälelajikkeiden lisäksi myös itse aluetta: ”Montepulcianon alue, jolla tuotetaan parhaat viinit, ulottuu kaupungista kaksi tai kolme mailia itään tien molemmin puolin. Kaikki nämä maa-alueet sijaitsevat rinteissä”. Seuraavaksi hän kuvailee alueen tuottajia sekä käytettyjä viininviljely- ja viininvalmistusmenetelmiä ja kertoo lisää maaperän luonteesta: ”Monte Pulcianon rinteiden maaperä ja maa-aines ovat pääasiassa lähdekalkkia, kuohkeaa hiekkamaata ja kivistä maata”.

Giuseppe Giulj kirjoitti Val di Chianan laakson maataloustilastoja käsittelevän teoksensa *Statistica Agraria della Val Di Chiana* (1830) luvussa ”Hyvät viinit ja niiden valmistustavat”, että ”Laaksossa valmistetaan tietty määrä viittä hyvää viiniä: punaviineistä Vino Nobile di Monte Pulciano ja Aleatico ja valkoviineistä Moscadello, Vermouth ja Vin Santo. Kerron tavasta, jolla viinejä valmistetaan. Aloitan Monte Pulciano -viinillä, joka on tunnettu kaikkialla Euroopassa. – – Viinitarhat, joilla viiniä viljellään, sijaitsevat rinteissä, joiden maaperä on lähdekalkkia ja näin ollen hedelmätöntä. Rinteet suuntautuvat etelään, joten viiniköynnökset saavat runsaasti auringonvaloa.

Köynnösten sato on niukka, mutta rypäleet saavuttavat täydellisen kypsyysasteen, ja muilla alueilla viljeltyjen saman lajin viiniköynnösten rypäleissä ei ole niiden aromia ja makua”. Kirjoittaja luettelee lisäksi viiniköynnöslajit, rypäleiden ominaisuudet ja käymisjärjestelmän sekä viinin täyttämisen astioihin.

Vino Nobilea vietiin ensimmäisen kerran Amerikkaan pari vuotta aiemmin (1828), kuten Accademia dei Georgofilin julkaisemassa Toscanan maatalouslehdessä *Giornale Agrario della Toscana* kirjoitettiin.

Montepulcianossa varakkaissa taloissa on aina ollut kellareita, mikä on osoitus paikallisen viinintuotannon merkityksestä. Vielä nykyäänkin osaa näistä kellareista käytetään viinin kypsytykseen.

Vuosina 1844–1846 kirjoittamassaan kuuluisassa romaanissa *Monte Criston kreivi* Alexandre Dumas kertoi riistaa syövästä henkilöstä: ”Lisäksi ruokalistalla oli pullo Monte Pulcianoa”.

”Vino Nobile di Montepulciano” sai nimityksen *denominazione di origine controllata* (tarkistettu alkuperänimitys) 12. heinäkuuta 1966 annetulla presidentin asetuksella, ja siitä tuli kansainvälisen maineensa ansiosta yksi ensimmäisistä viineistä, jotka saivat nimityksen *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG – tarkistettu ja taattu alkuperänimitys) 1. heinäkuuta 1980 annetulla presidentin asetuksella. Se oli Italian ensimmäinen viini, jossa oli valtion merkinnän korvaava virallinen tunnistenauha. Nauha on kiinnitetty pullon sinettiin estämään väärennöksiä ja todistamaan näin tuotteen aitouden ja alkuperän.

Inhimillisten tekijöiden vaikutuksen viiniin voidaan katsoa johtuvan seuraavista tuotannon teknisistä näkökohdista, jotka on laadittu ja joita on hiottu ajan mittaan ja jotka ovat nyt erottamaton osa tuote-eritelmää:

— Rypälelajikkeiden yhdistelmät viinitiloilla: Sangiovese ja erityisesti sen paikallinen biotyyppi, joka tunnetaan nimellä Prugnolo Gentile, on pääasiallinen Vino Nobilen valmistuksessa käytettävä lajike. Tätä rypälelajiketta on kasvatettu pitkään Montepulcianossa, mikä voidaan osoittaa useilla historiallisilla ja kirjallisuusviittauksilla, joista tärkeimmät ovat Villifranchi (1773) ja Cinelli (1873).

  Ajan mittaan punaisia rypäleitä tuottavia lajikkeita määritettiin toissijaisiksi lajikkeiksi. Nämä lajikkeet – joita on sekä paikallisia (Canaiolo Nero ja Mammolo) että kansainvälisiä – pystyvät parantamaan alueen ja tärkeimpien rypälelajikkeiden potentiaalia.

— Kasvatustavat, istutusetäisyydet ja leikkausmenetelmät: perinteiset, ajan mittaan vakiintuneet kasvatustavat mahdollistavat viiniköynnösten sijoittamisen järkevästi viljelysmaalla siten, että niiden hoitaminen on helppoa ja tuotos pysyy tuote-eritelmässä vahvistetuissa rajoissa. Köynnökset tukilangoitetaan kasvamaan pystysuunnassa, ja leikkausmenetelmänä käytetään kannusleikkausta, pitkää juoksijaleikkausta (kaarileikkaus) tai sekaleikkausta (Guyot).

  Istutusetäisyydeksi on ajan mittaan muodostunut keskimääräinen tiheys vähintään 3 330 kasvia hehtaaria kohden.

— Viininvalmistusmenetelmät: alueella ajan mittaan vakiintunut käytäntö on pitkäikäisten viinien tuotanto punaisista rypäleistä. Viiniä on vanhennettava vähintään kaksi vuotta, joista vähintään yksi vuosi puutynnyrissä. Ryhdikkäämpien ja täyteläisempien Riserva-viinien vähimmäisvanhentamisaika on kolme vuotta.

B) Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä

SAN-merkintää ”Vino Nobile di Montepulciano” sovelletaan kahteen punaviinityyppiin (tavanomainen ja ”Riserva”), jotka eroavat toisistaan rakenteensa ja alkoholipitoisuutensa sekä vanhentamisaikansa osalta. Viinien analyyttiset ja erityisesti aistinvaraiset ominaisuudet ovat tuotantoalueelle tyypillisiä. Ne mainitaan tuote-eritelmän 6 kohdassa. Niiden ansiosta viinit on helppo tunnistaa ja havaita tuotantoalueelle tyypillisiksi.

Viinien väri on voimakkaan rubiininpunainen. Ikääntymisen myötä väri muuttuu lähemmäs granaatinpunaista. Viineillä on voimakas ja monivivahteinen aromi, jossa on hedelmien (amarellikirsikka), kukkien (orvokki) ja mausteiden vivahteita. Niiden suutuntuma on ryhdikäs, tasapainoinen ja hienostunut, ja ne ovat selvästi tanniinisia, minkä ansiosta ne säilyvät hyvin.

C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä

Luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden välisen vuorovaikutuksen ansiosta viininviljely on pysynyt Montepulcianoa määrittelevänä toimintana, johon Toscanan eri osille ominainen kaupungistuminen ei ole vaikuttanut.

Kasvuympäristön vaikutus viinin laatuominaisuuksiin on osoitettu aluetta koskevissa tutkimuksissa ja yksityiskohtaisissa maa-analyyseissä, joita on tehty vuodesta 1989 lähtien (Campostrini ja Costantini, 1996). Niissä on osoitettu, miten Vino Nobilen tuotantoalueen maaperä antaa Sangiovese-rypäleille erityisesti amarellikirsikan, orvokin ja mausteiden vivahteita.

Vaikka maaperätyyppejä onkin useita erilaisia, viljelymenetelmiä ja maaperän hoitoa koskevilla ihmisen toimilla pystytään säätelemään tuotosta ja rypäleiden laatua. Nämä toimet ulottuvat vähemmän hedelmällisen maaperän mekaanisesta työstämisestä nurmen viljelyyn paikoissa, joissa maaperä tuottaa suuria satoja. Näissä vuosien kokemuksen perusteella toteutettavissa toimenpiteissä huolehditaan siitä, että korjatut rypäleet ovat tasalaatuisia ja riittävän kypsiä.

Mäkinen pinnanmuodostus ja viinitarhojen ilmansuunta edistävät paikallisilmastoa, joka soveltuu erityisen hyvin viininviljelyyn.

Talven ja kevään sateiden ansiosta viinitarhoilla on hyvät vesivarannot. Vähäsateiset kesät (heinäkuussa keskimäärin alle 30 millimetriä sadetta) johtavat kuitenkin yleensä kohtalaiseen vedenpuutteeseen, mikä on suotuisampaa rypäleiden kypsymiselle kuin köynnöksen kasvulle.

Heinä- ja elokuun runsas auringonpaiste ja korkeat lämpötilat käynnistävät rypäleiden kypsymisen alkuvaiheen ja luovat ihanteelliset edellytykset kypsymiselle. Syyskuussa ja lokakuun alussa erityisesti korkealla sijaitsevilla alueilla esiintyvät päivän ja yön väliset suuret lämpötilaerot puolestaan edistävät rypäleiden aromien ja fenolien monivivahteisuutta.

Lukuisten kirjallisuusviitteiden ja arkeologisten löytöjen perusteella viininviljelyllä on Montepulcianossa pitkä historia etruskien ajoista nykypäivään asti. Tähän ikivanhaan perinteeseen liittyvien inhimillisten tekijöiden ansiosta kokemus ja ammattitaito ovat ajan myötä kehittyneet vuorovaikutuksessa ympäristön kanssa, ja laadukkaiden viinien tuotantoon on voitu kehittää parhaita mahdollisia menetelmiä.

Viinistä muodostui Montepulcianon perusta jo kauan sitten, mikä käy ilmi vuonna 1868 kaupungin lähellä sijaitsevasta etruskihaudasta löydetystä viiniastiasta.

Montepulcianon varhaisin viiniä koskeva asiakirjamaininta on vuodelta 789: pappi Arnipert lahjoitti San Silvestro Sull'Amiatan kirkolle viiniköynnösten peittämän tontin Policianon linnan mailta.

Myöhemmin Ripettin Toscanan historiaa ja maantiedettä koskevassa sanastossa *Dizionario storico e geografico della Toscana* viitataan vuodelta 1350 peräisin olevaan asiakirjaan, jossa vahvistetaan Montepulcianon viinin kauppaa ja vientiä koskevat säännöt.

Asiakirjatodisteiden mukaan Mons Pulitianuksen viinitiloilla on tuotettu erinomaisia viinejä varhaiskeskiajalta asti. Paavi Paavali III Farnesen kellarimestari Sante Lancerio ylisti 1500-luvun puolivälissä Montepulciano-viinin olevan ”täydellistä sekä keväällä että kesällä, tuoksuvaa ja täyteläistä, ei kypsymätöntä eikä liian voimakasväristä ja näin ollen ylhäisille sopivaa viiniä”. Tätä viiniä siis tarjoiltiin ylhäisön pöydissä, vaikka sen nimeksi ensimmäisissä etiketeissä mainittiin vain ”Rosso Scelto di Montepulciano” (hyvä Montepulcianon punaviini).

Lääkäri, luonnontieteilijä ja runoilija Francesco Redi ylisti viiniä vuonna 1685 ilmestyneessä dityrambisessa runossaan *Bacco in Toscana*. Redi kuvasi Bacchuksen ja Ariadnen ylistämässä Toscanan parhaita viinejä: ”Kaunis pehmeäkätinen Ariadne, tarjoile minulle Montepulcianon mannaa” ja ”Montepulciano on viinien kuningas”.

Runosta tuli menestys, ja se kulkeutui hovista toiseen päätyen lopulta Englannin Vilhelm III:lle asti. Ehkäpä oli Redin ja hänen runonsa Toscanalle tuoman maineen ansiota, että kuninkaasta tuli suuri Montepulciano-viinin ystävä. Tästä on esimerkkinä matka, jonka englantilainen valtuuskunta teki vuonna 1669 Toscanan suurherttuakuntaan tehtävänään hankkia Englannin hoviin Moscadello di Montalcino- ja Vino Nobile di Montepulciano -viiniä.

Viinitilojen ja viinikellarien hoitamistaitojen oppiminen havaittiin tarpeelliseksi 1800-luvun lopulla. Vuonna 1882 perustettiin tätä varten maatalouskäytäntöjen oppilaitos, ja vielä tänäkin päivänä toiminnassa on lähistöllä olevan Cortonan kunnan vastaisella rajalla sijaitseva maataloustekninen oppilaitos.

Montanarin ja Musianin vuonna 1933 toimittamassa teoksessa *Vini tipici senesi* (Sienan maakunnan perinteiset viinit) kuvailtiin yksityiskohtaisesti Vino Nobile di Montepulciano -viinin valmistustapoja, jotka olivat hyvin samankaltaisia kuin viinien nykyisten tuote-eritelmien sisältämät kuvaukset.

Vuonna 1937 perustettiin osuuskunnallinen viininvalmistamo. Tarkoituksena oli luoda rakenne, joka mahdollistaa myös pienten viljelijöiden tuottaman viinin myynnin. Vuonna 1965 puolestaan perustettiin Vino Nobile di Montepulciano -viinin tuottajajärjestö *Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano*.

SAN-viinin ”Vino Nobile di Montepulciano” lähihistoriaa leimaa viinitarhojen hoidon ja viininvalmistusmenetelmien kehitys, joka kuvastaa tuotannon uusimpia suuntauksia.

Köynnökset istutetaan aiempaa tiheämpään, mikä vähentää kasvikohtaista rypäletuotosta, ja kasvatus- ja leikkausmenetelmissä on siirrytty kohti optimaalisen tuotoksen ja kasvien kasvun saavuttamista ja täysin terveiden rypäleiden tuottamista. Samanaikaisesti viininvalmistamot ovat optimoineet käymisprosesseja, puuastiassa tapahtuvan vanhentamisen pituutta ja erilaisten astiatyyppien käyttöä. Tavoitteena on saada erittäin hyvärakenteinen viini, joka kestää hyvin aikaa ja säilyttää laatunsa.

Jos viini valmistetaan yksinomaan viinirypäleistä, jotka ovat peräisin täydentävissä maantieteellisissä yksiköissä sijaitsevista viinitarhoista, nimityksen ”Pieve” käytöllä korostetaan näissä täydentävissä maantieteellisissä yksiköissä tuotetun Vino Nobile di Montepulciano -viinin ominaisuuksia.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

SAN-merkinnällä ”Vino Nobile di Montepulciano” suojatun viinin, mukaan lukien Riserva- ja Pieve-viinit, viiniyttäminen ja pakollinen vanhentaminen

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pullottaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttämisen ja pakollisen vanhentamisen on tapahduttava Montepulcianon kunnan alueella tuotteiden erityisominaisuuksien ja maineen säilyttämiseksi ja alkuperän takaamiseksi.

SAN-merkinnällä ”Vino Nobile di Montepulciano” suojatun viinin, mukaan lukien Riserva- ja Pieve-viinit, pullottaminen rajatulla alueella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pullottaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viini on pullotettava viinirypäleiden tuotantoalueella, jotta voidaan säilyttää viinin erityisominaisuudet ja taata sen alkuperä.

SAN-merkinnällä "Vino Nobile di Montepulciano" suojatun viinin, mukaan lukien Riserva- ja Pieve-viinit, merkinnät

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty vaatimus, jonka mukaan etikettiin on merkittävä suojatun alkuperänimityksen "Vino Nobile di Montepulciano" lisäksi laajempi maantieteellinen nimitys "Toscana", jotta kuluttajat saavat tiedon viinien tarkasta maantieteellisestä alkuperästä.

SAN-merkinnällä "Vino Nobile di Montepulciano" suojatun Pieve-viinin merkinnät

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkinnöissä voidaan mainita yksi seuraavista täydentävistä maantieteellisistä yksiköistä eli alue, jolta viinien valmistuksessa käytettävät rypäleet ovat tosiasiassa peräisin (alueiden rajat määritellään tuote-eritelmän liitteessä 1):

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Linkki tuote-eritelmään

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