C/2025/2742

2025.5.15.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott szabványos módosítására vonatkozó közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelet 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban ([1])

(C/2025/2742)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

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

Az értesítés időpontja: 2025. február 17.

1. **A termék elnevezése**

„Vino Nobile di Montepulciano”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés(OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi árujelző (FÁ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításnak minősülés**

A módosítás megfelel az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében szereplő standard módosítás fogalommeghatározásának, mivel nem tartozik az ugyanezen rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében lévő fogalommeghatározások közé.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *További földrajzi egységek és a „Pieve” (egyházközség) szó felvétele*

Leírás:

A módosítás bevezette azt a lehetőséget, hogy a címkén feltüntethető a „Pieve” szó, amelyet a további földrajzi egységek és a vonatkozó felhasználási feltételek követnek.

A „Pieve” szó nem használható a „Riserva” szó mellett.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A „Vino Nobile di Montepulciano” OEM körülhatárolt földrajzi területén jelenleg a termékleírás A. mellékletében meghatározott további 12 földrajzi egység található.

Indokolás:

A cél a „Vino Nobile di Montepulciano” OEM értékének növelése, ugyanakkor a fogyasztók megismertetése az előállítási terület egyes kisebb földrajzi területeiről származó szőlő sajátos jellemzőivel. A további földrajzi egységek neve ugyanis a késő római korra és a „Vino Nobile di Montepulciano” OEM előállítási területét jellemző régi egyházközségekre vezethető vissza. E földrajzi egységeket történelmi kutatások nyomán azonosították. Ezek az előállítási területen belül Montepulciano település közigazgatási területén helyezkednek el.

Ez a módosítás a termékleírás 1., 2., 4., 5., 6., 7. és 9. cikkét, valamint az A. melléklettel (A „Pieve” szót kísérő 12 további földrajzi egység listája és azok határai) való kiegészítést érinti. Az egységes dokumentumban a módosítás a 4. „A borok leírása”, 5. „Borászati eljárások”, 8. „A kapcsolat(ok) leírása” és 9. „További alapvető feltételek” szakaszokat érinti.

2. *A szőlőfajták meghatározott kombinációjának felvétele az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott borok esetében*

Leírás:

Az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott borok esetében a szőlőfajták következő kombinációját vették fel: a felhasznált szőlő legalább 85 %-ának Sangiovese szőlőfajtának kell lennie, a fennmaradó 15 %-hoz pedig a következő fajták felhasználása engedélyezett: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero és Colorino Nero, ez utóbbi legfeljebb 5 %-ban.

Indokolás:

Az új bortípushoz felhasznált szőlőfajták kombinációjának e módosításával jobban jellemezhetők a terület sajátos tulajdonságai, ugyanakkor nagyobb hangsúlyt kaphat a Sangiovese fajta, amely mindig is vezető szerepet játszott a terület minőségi bortermelésében. A nemzetközi szőlőfajták kizárása a „Vino Nobile di Montepulciano” előállításának megerősítését szolgálja, amelyet történelmileg a Sangiovese és a helyi fajták keverékéből készítettek.

Ez a módosítás csak a termékleírás 2. cikkét érinti.

3. *Az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott borok előállításához használt szőlőültetvények minimális életkorának felvétele*

Leírás:

Az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” előállításához használt szőlőültetvények minimális életkorának felvétele. Az ilyen szőlőültetvényeknek a telepítés évét is beleértve legalább 15 évesnek kell lenniük.

Indokolás:

Normál éghajlati viszonyok között a legalább 15 éves, beállt szőlőültetvényeken a vízhiány által kevésbé érintett szőlő képes teremni. Ily módon a szőlő beérése a legkedvezőbb időben történik, ami azt jelenti, hogy minőségi jellemzői kiválóak.

A módosítás csak a termékleírás 4. cikkének (1) bekezdését érinti.

4. *Maximális hozamok az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott borok esetében*

Leírás:

Az új bortípus esetében csökkentett maximális hozamot vezettek be. Az új hektáronkénti hozam összterméskénti legfeljebb 7 tonna, növényenként pedig legfeljebb 2,5 kilogramm lehet.

Indokolás:

Ez a kiigazítás az új bortípus felvételének következménye. Célja, hogy lehetővé tegye a Sangiovese és a többi engedélyezett helyi szőlőfajta lehető legjobb kifejeződését a növény növekedése és a szőlőhozam legjobb egyensúlyának elérése érdekében, a növényi stressz csökkentése mellett.

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (6) bekezdését és az egységes dokumentum 5.2. szakaszát („Maximális hozamok”) érinti.

5. *Az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmának növelése*

Leírás:

Az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott, újonnan bevezetett „Vino Nobile di Montepulciano” bortípus esetében a felhasznált szőlő minimális természetes alkoholtartalmának 13 térfogatszázaléknak kell lennie.

Indokolás:

A módosítás célja annak biztosítása, hogy a 13 térfogatszázalékos minimális alkoholtartalmat természetes módon elérő szőlőből csak az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” készüljön, ezáltal lehetővé téve az újonnan bevezetett típus borainak kiemelését.

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (8) bekezdését és az egységes dokumentum 4. „A bor(ok) leírása” szakaszát érinti.

6. *Megnövelt minimális érlelési idő az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott borok esetében*

Leírás:

Az új bortípushoz bekerült a legalább hároméves érlelési idő, amely legalább 12 hónapos hordós és 12 hónapos palackos érlelést foglal magában. Emellett az új bortípusnál előírták a palackos érlelési időszak végén történő kémiai, fizikai és érzékszervi ellenőrzést.

Indokolás:

Az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” legalább hároméves érlelési időszakának bevezetése a bor minőségi és kereskedelmi megkülönböztetésének célját szolgálja. Az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” érlelési időszakának növelése mögött az a szándék áll, hogy e borokat a „Riserva” típusával azonos szintre emeljék. Eltérés van azonban az engedélyezett szőlőfajtákat és az egyéves palackos érlelés bevezetését illetően.

A palackos érlelési időszak végén elvégzendő kémiai, fizikai és érzékszervi ellenőrzésekre vonatkozó rendelkezés oka az, hogy az új bortípus ekkor nyeri el azokat a tulajdonságokat és érzékszervi egyensúlyt, amelyek lehetővé teszik a Sangiovese és a többi engedélyezett helyi szőlőfajta legjobb kifejeződését.

A módosítás csak a termékleírás 5. cikkének (6) bekezdését érinti.

7. *Külön kezelendő szőlőre vonatkozó követelmények bevezetése az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott borok esetében*

Leírás:

Az új bortípus esetében bevezették a szőlő elkülönített kezelését. A „Pieve” szóval ellátott borokat a palackozást végző vállalkozás által kezelt szőlőültetvényekről származó szőlőből kell készíteni, amelyet a „Vino Nobile di Montepulciano” standard és „Riserva” típusának előállítására szánt szőlőtételektől elkülönítve kell tárolni.

Indokolás:

A módosításra azért van szükség, hogy a fogyasztók számára garantálják, hogy az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” új típusa a palackozást is végző vállalkozás által kezelt, az előállítási területen belüli 12 további földrajzi egység egyikében található szőlőültetvényekről származik, valamint hogy biztosítsák a szőlő teljes nyomonkövethetőségét.

A módosítás csak a termékleírás 5. cikkének (6) bekezdését érinti.

8. *Az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott borok fogyasztási jellemzőinek felvétele*

Leírás:

A további földrajzi egységek által követett, újonnan bevezetett bortípus esetében nagyon száraz, kiegyensúlyozott és hosszan tartó, esetleg enyhe fás jegyeket mutató íz van előírva. A minimális összes savtartalom értékét 4,5-ről 5,0 gramm/literre emelték. A cukormentes kivonat értékét 23-ról 26 gramm/literre emelték.

Indokolás:

A fogyasztási jellemzők felvételét a termékvonalak meghatározásának szükségessége indokolja. A savtartalom literenként fél grammal történő növelése lehetővé teszi a különböző „Pievi” borok jobb kifejeződését, valamint a nagyobb érlelési potenciált. A cukormentes kivonat növelése az elvégzett elemzéseken alapul. Az érlelésre szánt borok esetében ezt tartják szükségesnek.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 4. „A bor(ok) leírása” szakaszát érinti.

9. *Az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott borok címkézési szabályainak bevezetése*

Leírás:

A „Pieve” szóval ellátott, újonnan bevezetett boroknál a címkén a következő további földrajzi egységek egyike szerepelhet a borkészítéshez felhasznált szőlő tényleges származási területeit illetően. A területi lehatárolást a termékleírás 3. melléklete tartalmazza:

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

A további földrajzi egységre való hivatkozást a „Pieve” szó után és a „Vino Nobile di Montepulciano” megnevezés és a „Toszkána” szó előtt kell feltüntetni a kötelező információkkal azonos látómezőben. A további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szó magassága és mérete 50 %-kal nagyobb lehet, mint a „Vino Nobile di Montepulciano” feliraté.

Indokolás:

A módosítás célja az új bortípus megkülönböztetése a „Vino Nobile di Montepulciano” standard és „Riserva” típusaitól.

E módosítás a termékleírás 7. cikkének (5) bekezdését és az egységes dokumentum 9. „További alapvető feltételek” szakaszát érinti.

10. *A „Pieve” szóval ellátott borok esetében a hozam megállapított határértékekhez való igazításának tilalma, amennyiben a termelés kevesebb mint 20 %-kal haladja meg a határértékeket*

Leírás:

A szövegbe felvett külön rendelkezés kizárja a „Pieve” szóval ellátott borok esetében a szőlőhozam termékleírásban meghatározott határértékekhez való igazításának lehetőségét, amennyiben a termelés nem haladja meg 20 %-kal a határértéket, beleértve a kivételesen kedvező évjáratokat is.

Indokolás:

A túltermelés tilalmát az indokolja, hogy a 12 további földrajzi terület mindegyikén megfelelő mezőgazdasági gyakorlatok alkalmazásával kell elérni a szőlő a termelési egyensúlyát és hektáronkénti 7 tonna hozamát. A túltermelés tehát nem megengedett.

A módosítás csak a termékleírás 4. cikkének (7) bekezdését érinti.

11. *A további földrajzi egységek előtt álló „Pieve” szó használatának bejelentése*

Leírás:

A szövegbe felvett rendelkezés lehetőséget ad a „Pieve” szó használatára vonatkozó szándéknak a szüretet követő december 31-ig történő bejelentésére.

Indokolás:

A „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” bortípus sajátos jellemzőkkel rendelkezik, ezért a bejelentést a termékleírásban előírt hároméves érlelési időszak kezdetén kell megtenni. E sajátos jellemzők tiszteletben tartása érdekében a bejelentést legkésőbb a szüretet követő december 31-ig szükséges elvégezni.

A módosítás csak a termékleírás 4. cikkének (7) bekezdését érinti.

12. *Korábban tanúsított tételek elegyítése*

Leírás:

A szöveg a korábban tanúsított tételek elegyítésére vonatkozó rendelkezéssel egészült ki. Az újonnan elegyített tételhez új analitikai és érzékszervi megfelelőségi tanúsítványt kell kérni, mind az előállítási területen belül működő területek, mind az előállítási területen kívül működő gazdaságok esetében.

Indokolás:

A termékminőség garantálásához az elegyített tételeket új kémiai és érzékszervi vizsgálatoknak kell alávetni a nyomonkövethetőség biztosítása érdekében.

A módosítás csak a termékleírást érinti, és a 4. cikk új (10) bekezdéssel való kiegészítését jelenti.

13. *A „Pieve” szó használatára nem alkalmas bortételek „Vino Nobile di Montepulciano”-ként való elfogadása*

Leírás:

Amennyiben a kóstolóbizottság úgy ítéli meg, hogy egy bortétel nem alkalmas a „Pieve” szó használatára, engedély kérhető a „Vino Nobile di Montepulciano” név használatára.

Indokolás:

E lehetőséget azon termelők számára vezették be, akiknek a tételei nem alkalmasak „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” bornak. Ez lehetővé teszi számukra, hogy boruk az érzékszervi elemzések eredményeit felhasználva standard „Vino Nobile di Montepulciano” minősítést kapjon. Ezzel egyszerűsödik a tanúsítási eljárás és csökkennek a költségek.

A módosítás csak a termékleírás 5. cikkének (6) bekezdését érinti.

14. *A „taglio” (minőségjavító elegyítés) szabályainak beillesztése az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” esetében*

Leírás:

A szövegbe bekerült egy rendelkezés az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” borral kapcsolatos „taglio” tekintetében. Ez a gyakorlat a hatályos nemzeti és európai uniós jogszabályokban megállapított feltételek szerint csakis és kizárólag az azonos további földrajzi egységből származó borok esetében megengedett. A megfelelés hiánya a „Pieve” szó és a további földrajzi egység használatára vonatkozó jog visszavonását eredményezi.

Indokolás:

A „taglio”-t illető új módosítás célja a termék minőségi jellemzőinek megőrzése, mivel a „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” esetében csak az ugyanabból a további földrajzi egységből származó borokkal végezhető „taglio”.

A módosítás csak a termékleírás 5. cikkének (8) bekezdését érinti.

15. *A bortételek mintavételéről szóló szakasz átfogalmazása*

Leírás:

A bortételek mintavételéről szóló szakaszt átfogalmazták annak pontosítása érdekében, hogy az érlelési időszak alatt a bor nem szállítható az analitikai vizsgálat eredményeinek kiadása előtt, és hogy amennyiben a bort a területen kívül hozzák forgalomba vagy palackozzák, annak meg kell felelnie a termékleírásban előírt fizikai és kémiai jellemzőknek.

Indokolás:

A szakasz átfogalmazása az eljárás világosabb leírását szolgálja.

A módosítás csak a termékleírás 5. cikkének (11) bekezdését érinti.

16. *A „Toszkána” szó címkén való használatára vonatkozó feltétel beillesztése*

Leírás:

Az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” típusú borokhoz beillesztett feltétel értelmében a „Toszkána” földrajzi kifejezésnek a „Vino Nobile di Montepulciano” megjelölés után kell következnie.

Indokolás:

A feltétel beillesztése a meglévő címkézési szabályok világosabb leírását szolgálja.

A módosítás csak a termékleírás 7. cikkének (4) bekezdését érinti.

17. *A földrajzi környezettel való kapcsolat aktualizálása*

Leírás:

A földrajzi környezettel való kapcsolatról szóló cikket az adott további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott új bortípusra vonatkozó feltételek beillesztésével aktualizálták. Az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszának átdolgozását is szükségesnek tartották, hogy az összhangba kerüljön a termékleírással. Ez az újraszövegezés tehát kizárólag a következetesség célját szolgálta.

Indokolás:

A módosításra a „Pieve” szóval ellátott új bortípus felvétele miatt volt szükség.

A módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentum 8. „Kapcsolat(ok) leírása” szakaszát érinti.

18. *Szerkesztési helyesbítések*

Leírás:

A termékleírásban szerkesztési helyesbítéseket végeztek. Ezek főként a tipográfiai hibákat, a szakaszszámozás helyesbítését, illetve a minisztérium nevének és az ellenőrző szervezetre való hivatkozás javítását érintik.

Indokolás:

A minisztérium nevének megváltozásából, az ellenőrző szervezet székhelyére való hivatkozásokból és a termékleírásban szereplő tipográfiai hibákból eredő helyesbítések.

A módosítás csak a termékleírás 2. cikkének (1) bekezdését, 5. cikkének (2), (9) és (10) bekezdését, 7. cikkének (6) bekezdését (korábban 7. cikkének (5) bekezdése) és 10. cikkének (1) és (2) bekezdését érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

Kombinált Nómenklatúra-kód

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: az érleléssel gránátvörösbe hajló rubinvörös;

Illat: intenzív, komplex, jellegzetes;

Íz: száraz, szépen kiegyensúlyozott és hosszú lecsengésű, esetenként fás jegyekkel;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %;

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 23,0 milliekvivalens/liter

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

2. *„Vino Nobile di Montepulciano” „Riserva”*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: az érleléssel gránátvörösbe hajló rubinvörös;

Illat: intenzív, komplex, jellegzetes;

Íz: száraz, szépen kiegyensúlyozott és hosszú lecsengésű, esetenként fás jegyekkel;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 %;

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 23,0 milliekvivalens/liter

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

3. *„Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano”*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: az érleléssel gránátvörösbe hajló rubinvörös;

Illat: intenzív, komplex, jellegzetes;

Íz: száraz, szépen kiegyensúlyozott és hosszú lecsengésű, esetenként enyhén fás jegyekkel;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 %;

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 26,0 milliekvivalens/liter

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: 5,0 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Konkrét borászati eljárás

A „Vino Nobile di Montepulciano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott bort legalább két évig kell érlelni, ezen belül legalább egy évig fahordókban.

2. „Vino Nobile di Montepulciano” „Riserva”

Konkrét borászati eljárás

A 12,50 térfogatszázalék minimális természetes alkoholtartalmú szőlőből készült, legalább három évig, és ezen belül hat hónapig palackban érlelt „Vino Nobile di Montepulciano” OEM bor címkéjén fel lehet tüntetni a „Riserva” szót.

3. A további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano”

Konkrét borászati eljárás

A „Vino Nobile di Montepulciano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel és a további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott bor érlelését legalább három éven keresztül, ezen belül legalább 12 hónapig fahordóban és legalább 12 hónapig palackban kell végezni.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vino Nobile di Montepulciano

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. „Vino Nobile di Montepulciano” „Riserva”

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. A további földrajzi egység előtt álló „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano”

7 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő termőterülete a Toszkána régió Siena megyéjében fekvő Montepulciano település közigazgatási területén található. A terület nem foglalja magában a Valdichiana-völgyet.

7. **Borszőlőfajták**

Sangiovese N – Sangioveto

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

„Vino Nobile di Montepulciano”, beleértve az alterületeket

A) A földrajzi terület részletei

A1) A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

Vino Nobile területe teljes egészében Montepulciano településen, Siena megyében található. A Valdichiana-völgytalp kivételével, amely nem tartozik ide, az egész terület a 250–600 méteres magasságú dombos előállítási területhez tartozik.

A geológiai szubsztrát meglehetősen egységes, és egyértelműen elkülönül a közeli bortermelő területektől. Nagyrészt a pliocén korból származó tengeri üledékek alkotják, amelyekben a homok dominál, különösen a magasabban fekvő területeken. Más talajok a korai pleisztocén kontinentális üledékein alakultak ki, különösen a Valdichiana-völgy lejtőin.

A terület litológiáját tehát tengeri homok és agyag jellemzi, és a terület keleti részén konglomerátumok vannak jelen. A homok Montepulciano egyik jellemzője. Toszkána más részein csak San Gimignanóban terjedt el ennyire, míg Montalcino és Chianti Classico térségében szinte egyáltalán nincs.

Összefoglalva, összesen négy talajkategóriát lehet megkülönböztetni: homokos tengeri pliocén üledékeken kialakult talajok a („Cusona, Strada és San Gimignano" talajsorozat) vagy javuló vízellátottságú agyagos-iszapos talajok (a „Quercia és Monte" talajsorozat, amely nem túl termelékeny, és a szőlő korai érése jellemzi), valamint pleisztocén üledékeken kialakult paleotalajok vagy újkori talajok (a „Poggio Golo, Nottola és Valiano" talajsorozat, amely jobb termőképességű növényeket eredményez).

Kémiai jellemzőiket tekintve a pliocén homokos talajoknak átlagos mészszint mellett alacsony a kationcserélő képességük és a vezetőképességük; az agyagos-iszapos és agyagos pliocén talajok mésztartalma és vezetőképessége magasabb; míg a pleisztocén üledékeken kialakult talajoknak hasonló, általában magas a kationcserélő képességük, az újkori talajok esetében nagyobb teljes és aktív mésztartalom terén azonban eltérnek egymástól.

A terület éghajlata mediterrán. A hőmérséklet júliusban és augusztusban a legmagasabb, az ezt követő időszakokban pedig alacsonyabb, ami hozzájárul a szőlő aromás és fenolos tulajdonságainak javulásához. A Winkler-index átlagosan 1 900°, a magasabban fekvő területeken alacsonyabb, 1 750° körüli értékkel.

A több év alatt mért átlagos csapadékmennyiség a terület nagy részén 690 milliméter, és csak a terület déli részén éri el a 740 millimétert. A legintenzívebb csapadék októberben és novemberben hullik, míg a nyarak általában szárazak.

A2) A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

Montepulciano területének, kultúrájának, történelmének, gazdaságának és helyi hagyományainak szerves részét alkotja a szőlőtermesztés és a borkészítés.

Az e területen termelt borhoz az idők során nemesi és arisztokratikus mellékjelentés társult, és a borok nem a termelők saját fogyasztására, hanem értékesítésre készültek, amint azt 789-től kezdve számos adásvételi okirat is bizonyítja.

A Montepulciano bor kereskedelmének és kivitelének első szabályait egy 1350-ben keltezett okirat rögzítette. A bor a 17. század során akkor tett szert nemzetközi hírnévre, amikor Francesco Redi „minden borok királyaként" méltatta, és a területen évszázadokon át a szőlő volt a fő növénykultúra.

A „Vino Nobile" [nemes bor] legkorábbi ismert említése 1787-ből származik: „…a Marsichi háztartás szakácsának élelmezési kiadások megtérítése végett, kivéve a Monte Pulcianóból nevünkben hozott bort: 50,15 líra. »Vino Nobile«, amely azért hozatott, hogy a Conventino egyházi iskola részére szerződéses kötelezettségek céljára ajándékul adassék...". Ez az idézet Giovan Filippo Neri, Regio Ritiro di S.Girolamo (Montepulciano) kormányzójának *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* [Utazási feljegyzések Luisa Sisti nővér és az iskolanővérek számára] című terjedelmes művéből származik.

1773-ban egy Cosimo Villifranchi nevű firenzei orvos híres *Oenologia Toscana* [Toszkán önológia] című művében arról számolt be, hogy miként készítik a bort Montepulcianóban, és nemcsak a szőlőfajtákat, hanem magát a területet is leírta: „Montepulciano legjobb borokat adó térsége a várostól keletre, az út két oldala mentén két-három mérföldön át húzódik, és a földterület teljese egésze domboldalakon fekszik…". Ezt követi a különböző termelők, az alkalmazott szőlőtermesztési és borkészítési rendszerek leírása, valamint további információk a talaj jellegéről: „Monte Pulciano domboldalainak talaja vagy földje főként tufa, laza homokos föld és köves talaj".

Statistica Agraria della Val Di Chiana [A Val Di Chiana-völgy mezőgazdasági statisztikái] (1830) című műve „A választott bortípusokról és előállítási módjukról” című fejezetében Giuseppe Giulj azt írja, hogy „a völgyben öt fajta bor készül bizonyos mennyiségben: a vörösborok közül a Vino Nobile di Monte Pulciano és az Aleatico, a fehérek közül pedig a Moscadello, a Vermouth és a Vin Santo. Ismertetni fogom ezek előállításának módját, a részletek leírását a Monte Pulciano borral kezdve, mivel ezt egész Európában ismerik […] Az e bort termő szőlőültetvények olyan domboldalakon fekszenek, amelyek talaja tufa, és emiatt terméketlenek. A domboldalak déli fekvésűek, így a szőlő bőséges napfényt kap.

Ezek a növények kevés termést hoznak, ám a tökéletes érettségi állapotot elérő szőlőnek olyan íze és illata van, amelyet a más helyeken termesztett, azonos fajtájú szőlő nem mutat”. A szerző ezután a szőlőfajtákat, a szőlő jellemzőit, valamint az erjesztés és a bor tárolóedényekbe töltésének rendszerét ismerteti.

A Vino Nobile Amerikába irányuló első szállítására néhány évvel korábban (1828) került sor, amint arról az Accademia dei Georgofili által kiadott *Giornale Agrario della Toscana* [Toszkán agrárnapló] beszámolt.

A helyi bortermelés jelentőségéről tanúskodnak a Montepulciano jómódú lakosainak házaiban hagyományosan megtalálható pincék, amelyek egy részét még ma is használják borok érlelésére.

Dumas *Monte Cristo grófja* című, 1844 és 1846 között írott híres regényének egyik szereplője vadhúst fogyaszt: „A lakomát […] egy üveg Monte Pulcianó-i bornak kellett kiegészítenie”.

A „Vino Nobile di Montepulciano” az 1966. július 12-i elnöki rendelettel nyerte el a *denominazione di origine controllata* (ellenőrzött eredetmegjelölés) minősítést, majd nemzetközi hírnevének köszönhetően az 1980. július 1-jei elnöki rendelettel az első borok egyike lett, amely a *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG – ellenőrzött és garantált eredetmegjelölés) minősítéssel büszkélkedhetett. Ez volt a legelső bor Olaszországban, amelyen állami címke helyett a hatósági azonosító pánt szerepelt. Ezt a pántot a palack pecsétjéhez rögzítik, mint hamisítás elleni eszközt, amely igazolja a termék eredetiségét és bizonyítja annak származását.

Összességében az emberi tényezők borra gyakorolt hatása a termelés azon következő technikai szempontjainak tulajdonítható, amelyeket az idők során alakítottak ki és finomítottak, és amelyek immár a termékleírás szerves részét képezik:

— A szőlőfajták kombinációja a szőlőültetvényeken: a Vino Nobile készítéséhez felhasznált fő fajtát a Sangiovese, és különösen a Prugnolo Gentile néven ismert helyi biotípus jelenti. E szőlőfajtát már régóta termesztik Montepulcianóban, amint azt számos történeti/irodalmi hivatkozás, különösen Villifranchi (1773) és Cinelli (1873) bizonyítja.

  Idővel a vörös szőlőt termő szőlőfajtákat másodlagos fajtaként azonosították. Ezek olyan helyi (Canaiolo Nero, Mammolo) és nemzetközi fajták, amelyek képesek a terület és a főbb szőlőfajták potenciáljának fokozására.

— Művelési rendszerek, telepítési távolságok és metszési módszerek: az idők során stabilan kialakult hagyományos művelési rendszerek lehetővé teszik a szőlőtőkék észszerű elrendezését a földterületen, megkönnyítve az ápolási műveleteket és biztosítva a terméshozamnak a termékleírásban meghatározott határértékeken belül tartását. E függőleges lugasrendszerekre rövidcsapos metszés (rövidcsapos kordonművelés), szálvesszős metszés (karikás művelés) vagy vegyes metszés (Guyot) jellemző.

  A telepítési távolságok az idők során a közepesen nagy sűrűségű, hektáronként legalább 3 330 növényből álló ültetvények felé mozdultak el.

— Borkészítési eljárások: a területen az idők során kialakult gyakorlatok a vörös szőlőből készült tartós borok előállítására irányulnak. A bort legalább kétéves érlelési időszaknak kell alávetni, ebből legalább egy évig fahordóban. A strukturáltabb, testesebb borokat jelentő „Riserva” típus esetében a minimális érlelési idő három év.

B) Az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetnek tulajdonítható termékminőség vagy -jellemzők részletei

A „Vino Nobile di Montepulciano” OEM kétféle vörösborra vonatkozik (standard és „Riserva”), amelyek struktúrájukban, alkoholtartalmukban és érlelési idejükben különböznek egymástól. A bor analitikai és mindenekelőtt érzékszervi szempontból az előállítási területre jellemző tulajdonságokkal rendelkezik. Ezek a termékleírás 6. cikkében szerepelnek, és lehetővé teszik a bor egyértelmű azonosítását, valamint az előállítási területre jellemzőnek tekintését.

A borok színe az érleléssel gránátvörösbe hajló intenzív rubinvörös. Erős és összetett illatuk jellegzetes gyümölcsös (amarena meggy), virágos (ibolya) és fűszeres jegyeket hordoz. Ízük jól strukturált, szépen kiegyensúlyozott és elegáns, illetve érezhetően tanninos, ami hosszú eltarthatóságot tesz lehetővé.

C) Az A) pontban említett és a B) pontban említett részletek közötti ok-okozati összefüggés leírása.

A különböző természeti és emberi tényezők közötti összefüggés mindenekelőtt azt tette lehetővé, hogy a szőlőtermesztés maradjon a meghatározó tevékenység Montepulcianóban, ahol nem következett be a Toszkána más részeire jellemző urbanizáció.

A termesztési környezetnek a bor minőségi jellemzőire gyakorolt hatását a területre vonatkozó tanulmányok és az 1989 óta végzett részletes talajelemzések bizonyítják (Campostrini és Costantini, 1996). Ezekből kiderült, hogy a Vino Nobile előállítási területének talaja különösen amarena meggyre, ibolyára és fűszerekre emlékeztető jegyeket kölcsönöz a Sangiovese szőlőnek.

Bár különböző talajtípusok vannak, a szőlő eltérő körülmények közötti terméshozamát és minőségét a művelési technikák és a talajgazdálkodás terén végzett megfelelő emberi beavatkozás révén szabályozzák. Mindez a kevésbé termékeny talajok mechanikai megmunkálásától a füvesítésig terjed azokon a helyeken, ahol a talaj nagyobb terméshozamokat ad. Ezeket a sokéves tapasztalaton alapuló intézkedéseket oly módon hajtják végre, hogy ezáltal a leszüretelt szőlőnek egységes és megfelelő érettségi fokot biztosítsanak.

A topográfia dombos jellege és a szőlőültetvények fekvése hozzájárul a szőlőtermesztésnek különösen kedvező mezoklíma kialakulásához.

A téli és tavaszi esőzés biztosítja a szőlőültetvények jó vízkészletének létrejöttét, míg később a kevés nyári csapadék (júliusban átlagosan kevesebb mint 30 milliméter) általában mérsékelt vízhiányt okoz, ami a növények vegetatív növekedése helyett inkább a szőlőszemek érésének kedvez.

A sok napsütés, illetve a júliusi és augusztusi hőmérséklet a szőlő szabályos zsendülését és optimális érési hajlamát segíti, míg szeptemberben és október elején a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti nagy különbség, különösen a magasabban fekvő területeken, a szőlő aromás és fenolos összetettségét erősíti.

Montepulciano bortermelésének az etruszkok korától napjainkig terjedő roppant hosszú története – amelyről számos irodalmi hivatkozás és régészeti lelet tanúskodik – képezi a tapasztalatok és a szőlőtermesztési know-how alkotta emberi tényezők alapját, amelynek segítségével az idők során lehetővé vált a kiváló minőségű borok előállításához legmegfelelőbb gyakorlatok meghatározása, kialakítása és kiválasztása.

A bor már a legkorábbi idők óta képezi Montepulciano történelmének az alapját, amint azt egy városközeli etruszk sírban 1868-ban megtalált kylix (boros ivóedény) is mutatja.

A Montepulciano borra utaló legrégibb dokumentum 789-ből származik: eszerint egy Arnipert nevű egyházi személy a policianói várkastélyban található, szőlővel beültetett földterületet ajándékozott a San Silvestro sull'Amiata templomnak.

Később a *Dizionario storico e geografico della Toscana* [Toszkána történeti és földrajzi szótára] című művében Ripetti egy 1350-ben kelt okiratot idéz, amely a Montepulciano bor kereskedelmére és kivitelére vonatkozó szabályokat rögzíti.

Az is dokumentálva van, hogy a kora középkortól kezdve a Mons Pulitianus szőlőültetvényei kiváló borokat adtak. A 16. század közepén Sante Lancerio, III. (Farnese) Pál pápa pincemestere így méltatta a Montepulciano bort: „tavaszra és nyárra is a legtökéletesebb, illatos és testes, nem éretlen és nem túlságosan színezett, ennélfogva a nemesek bora”. Nemesi asztalokra való borról volt tehát szó, még ha a legkorábbi címkéken egyszerűen „Rosso Scelto di Montepulciano” (Montepulciano vörös válogatás) szerepelt is.

A 17. század során a nagy orvos, természettudós és költő, Francesco Redi a *Bacco in Toscana* [Bacchus Toszkánában] című, 1685-ben írott ditirambusában magasztalta a bort. Redi művében Bacchus és Ariadné a legjobb toszkán borokat dicsérik: „Finomkezű, szép Ariadné, hozd elém Montepulciano mannáját…”, majd a vers azzal zárul, hogy a „Montepulciano minden borok királya”.

A nagy sikerű költemény udvarról udvarra terjedt, míg végül III. Vilmos angol királyhoz is eljutott. Talán Redi személyének és a versével a toszkán boroknak kölcsönzött hírnévnek köszönhető, hogy Vilmos király annyira megkedvelte e borokat. Ennek bizonyítéka az az utazás is, amelyet 1669-ben azzal a céllal tett egy angol küldöttség a Toszkánai Nagyhercegségbe, hogy Moscadello di Montalcino és Vino Nobile di Montepulciano bort szerezzen be az angol udvar számára.

A 19. század végén szükségessé vált a szőlőültetvények és a pincék kezeléséhez szükséges ismeretek oktatása. E célból 1882-ben egy gyakorlati képzést végző mezőgazdasági iskolát hoztak létre, a szomszédos Cortona településsel közös határon pedig ma is működik egy mezőgazdasági szakiskola.

Legutóbb – 1933-ban – a *Vini tipici senesi* [Siena megye hagyományos borai] (szerkesztők: Montanari és Musiani) adott részletes leírást a Vino Nobile di Montepulciano előállítási technikáiról, amelyek igen nagy hasonlóságot mutatnak a borok jelenlegi termékleírásával.

1937-ben borszövetkezetet hoztak létre, hogy annak segítségével a kistermelők által előállított borok értékesítését is lehetővé tegyék, 1965-ben pedig megalakult a Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano [Vino Nobile di Montepulciano termelői konzorcium].

A „Vino Nobile di Montepulciano” újabb kori történetét a legmodernebb termelési trendeknek megfelelő fejlődés jellemzi az ültetvénykezelési és borkészítési technikák terén.

Ennek nyomán a telepítési sűrűség az egy növényre jutó szőlőhozam csökkenését hozó módon növekedett, a művelés és a metszés pedig az optimális hozamot és vegetatív növekedést, illetve a tökéletesen egészséges szőlő előállítását célzó rendszerek felé mozdult el. Ezzel párhuzamosan a pincészetek optimalizálták az erjedési folyamatokat, a fahordós érlelés idejét és a tárolóedények különböző típusainak használatát azzal a céllal, hogy hosszan elálló, stabil és kiváló struktúrájút bort kapjanak.

A kizárólag a további földrajzi egységekben található szőlőültetvényekről származó szőlőből készült borok esetében a „Pieve” szó használata az adott további földrajzi egységekben termelt „Vino Nobile di Montepulciano” jellemzőit hangsúlyozza.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A „Vino Nobile di Montepulciano” OEM bor készítése és kötelező érlelése, beleértve a „Riserva” és „Pieve” borokat is

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A termékek különleges jellemzőinek és hírnevének megőrzése, valamint eredetük garantálása érdekében a borkészítést és a kötelező érlelést Montepulciano településen kell végezni.

A „Vino Nobile di Montepulciano” OEM bor körülhatárolt területen belüli palackozása, beleértve a „Riserva” és „Pieve” borokat is

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A bor sajátos jellemzőinek megőrzése és a származási garancia fenntartása érdekében a palackozást a szőlő termőterületén belül kell végezni.

A „Vino Nobile di Montepulciano” OEM borok címkézése, beleértve a „Riserva” és „Pieve” borokat is

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A bevezetett követelmény szerint a „Vino Nobile di Montepulciano” oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett a címkén a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Toszkána” szót is fel kell tüntetni, hogy a fogyasztók számára egyértelmű legyen a borok pontos földrajzi eredete.

A „Pieve” szóval ellátott „Vino Nobile di Montepulciano” OEM borok címkézése

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkén a következő további földrajzi egységek egyike használható azon területekre vonatkozóan, ahonnan a bor alapjául szolgáló szőlő ténylegesen származik; a területi lehatárolást a termékleírás 1. melléklete tartalmazza:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

A termékleíráshoz vezető link

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