C/2025/2742

2025 5 15

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2742)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

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

Pranešimo data: 2025 m. vasario 17 d.

1. **Produkto pavadinimas**

„Vino Nobile di Montepulciano“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu ir miškininkystės ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimas atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jis nepatenka į to paties reglamento 24 straipsnio 3 dalyje pateiktas apibrėžtis.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Papildomų geografinių vienetų ir termino „Pieve“ (parapija) įtraukimas*

Aprašymas:

Numatyta galimybė etiketėje įrašyti terminą „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, taip pat pateiktos atitinkamos šio termino vartojimo sąlygas.

Terminas „Pieve“ negali būti vartojamas kartu su terminu „Riserva“.

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dabar SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ nustatytoje geografinėje vietovėje yra 12 papildomų geografinių vienetų, išvardytų produkto specifikacijos A priede.

Pagrindimas:

Pakeitimu siekiama padidinti SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ vertę ir tuo pat metu informuoti vartotojus apie gamybos vietovei priklausančiose tam tikrose mažesnėse geografinėse vietovėse auginamų vynuogių ypatybes. Iš tikrųjų šių papildomų geografinių vienetų pavadinimai kilę iš vėlyvųjų romėnų laikų ir siejami su senosiomis parapijomis, kurios buvo SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ gamybos vietovėje. Šiuos geografinius vienetus pavyko nustatyti atlikus istorinius tyrimus. Jie išsidėstę gamybos vietovėje, priklausančioje Montepulčano komunos administracinei teritorijai.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1, 2, 4, 5, 6, 7 ir 9 straipsniais ir A priedo papildymu (12 papildomų geografinių vienetų, kurie vartojami kartu su terminu „Pieve“, sąrašas ir jų ribos). Atitinkamai bendrajame dokumente iš dalies keičiami 4 skirsnis „Vyno (-ų) aprašymas“, 5 skirsnis „Vyno gamybos metodai“, 8 skirsnis „Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas“ ir 9 skirsnis „Kitos pagrindinės sąlygos“.

2. *Konkretaus vynų su terminu „Pieve“, po kurio nurodomas atitinkamas papildomas geografinis vienetas, vynuogių veislių derinio įtraukimas*

Aprašymas:

Įtrauktas toks vynų su terminu „Pieve“, po kurio nurodomas atitinkamas papildomas geografinis vienetas, vynuogių veislių derinys: bent 85 proc. naudojamų vynuogių turi būti veislės „Sangiovese“, o likusiai daliai (15 proc.) leidžiama naudoti šių veislių vynuoges: „Canaiolo Nero“, „Ciliegiolo Nero“, „Mammolo Nero“ ir „Colorino Nero“ (pastarosios veislės vynuogių dalis negali viršyti 5 proc.).

Pagrindimas:

Dėl šio naujos vyno rūšies vynuogių veislių derinio pakeitimo galima geriau apibūdinti vietovės ypatumus ir kartu suteikti daugiau reikšmės veislei „Sangiovese“, kuri šioje vietovėje visada buvo svarbiausias kokybiško vyno gamybos elementas. Tarptautinės vynuogių veislės nėra įtraukiamos tam, kad būtų stiprinama vyno „Vino Nobile di Montepulciano“ gamyba, nes jis nuo seno gaminamas iš veislės „Sangiovese“ ir vietinių veislių vynuogių mišinio.

Šis pakeitimas susijęs tik su produkto specifikacijos 2 straipsniu.

3. *Mažiausio vynuogynų, kuriuose išaugintos vynuogės naudojamos gaminant vynus su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi atitinkami papildomi geografiniai vienetai, amžiaus nustatymas*

Aprašymas:

Nustatytas mažiausias vynuogynų, kuriuose išaugintos vynuogės naudojamos gaminant vynus su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi atitinkami papildomi geografiniai vienetai, amžius. Tokie vynuogynai turi būti pasodinti bent prieš 15 metų, įskaitant vynmedžių sodinimo metus.

Pagrindimas:

Įprastomis klimato sąlygomis brandžiuose vynuogynuose (pasodintuose bent prieš 15 metų) galima išauginti vynuoges, kurios yra atsparesnės vandens stygiui, todėl sunoksta pačiu palankiausiu metu ir pasižymi geriausiomis kokybinėmis savybėmis.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 1 dalimi.

4. *Didžiausios vynų su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, derliaus ribinės vertės*

Aprašymas:

Nustatytas mažesnis didžiausias naujos vyno rūšies gamybai skirtų vynuogių derlius. Pagal naująją tvarką derlius negali viršyti 7 tonų iš hektaro ir niekuomet negali būti didesnis nei 2,5 kilogramo iš augalo.

Pagrindimas:

Informacija patikslinta, nes įtraukta nauja vyno rūšis. Taip siekiama, kad kuo geriau atsiskleistų „Sangiovese“ ir kitų leistinų vietinių vynuogių veislių savybės ir būtų pasiekta geriausia augalų augimo ir vynuogių derliaus pusiausvyra, kartu sumažinant augalams tenkantį stresą.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 6 dalimi ir bendrojo dokumento 5.2 skirsniu „Didžiausias derlius“.

5. *Mažiausios vynų su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, natūralios alkoholio koncentracijos tūrio procentais padidinimas*

Aprašymas:

Mažiausia naujai įtrauktos vyno „Vino Nobile di Montepulciano“ rūšies su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti 13 proc.

Pagrindimas:

Pakeitimu siekiama užtikrinti, kad vynuogės, iš kurių mažiausia natūraliai išgaunama alkoholio koncentracija tūrio procentais siekia 13 proc., būtų naudojamos tik vynų „Vino Nobile di Montepulciano“ su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, gamybai tam, kad būtų galima išskirti naujai įtrauktos rūšies vynus.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 8 punktu ir bendrojo dokumento 4 skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

6. *Mažiausio vynų su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, brandinimo laikotarpio prailginimas*

Aprašymas:

Nustatytas ne trumpesnis kaip trejų metų naujos rūšies vyno brandinimo laikotarpis, per kurį vynas bent 12 mėnesių brandinamas statinėje ir 12 mėnesių – butelyje. Taip pat numatyta nuostata, kad pasibaigus brandinimo butelyje laikotarpiui atliekami cheminiai, fiziniai ir jusliniai naujos rūšies vyno patikrinimai.

Pagrindimas:

Nustačius ne trumpesnį kaip trejų metų vyno „Vino Nobile di Montepulciano“ su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, brandinimo laikotarpį siekiama šį vyną išskirti tiek kokybine, tiek prekybine prasme. Prailginus vynų „Vino Nobile di Montepulciano“ su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi atitinkami papildomi geografiniai vienetai, brandinimo laikotarpį siekiama šiuos vynus prilyginti vynams su terminu „Riserva“. Tiesa, skiriasi šiems vynams gaminti leistinos vynuogių veislės ir nustatytas vienų metų brandinimo butelyje terminas.

Nuostata dėl cheminių, fizinių ir juslinių savybių patikrinimų, atliekamų baigiantis brandinimo butelyje laikotarpiui, numatyta todėl, kad būtent tuo metu naujoji vyno rūšis įgyja savybes ir juslinę pusiausvyrą, leidžiančias geriausiai atsiskleisti „Sangiovese“ ir kitoms leistinoms vietinėms vynuogių veislėms.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 6 dalimi.

7. *Vynams su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, skirti reikalavimai dėl atskiro vynuogių tvarkymo*

Aprašymas:

Nustatyti naujai vyno rūšiai skirti reikalavimai vynuoges tvarkyti atskirai. Vynai su terminu „Pieve“ turi būti gaminami iš vynuogių, išaugintų vynuogynuose, kuriuos valdo ta pati įmonė, vykdanti ir išpilstymą į butelius, ir šie vynai turi būti laikomi atskirai nuo vynuogių partijų, skirtų standartiniam ir rūšies „Riserva“ vynui „Vino Nobile di Montepulciano“ gaminti.

Pagrindimas:

Pakeitimą būtina atlikti siekiant garantuoti vartotojams, kad naujoji vyno „Vino Nobile di Montepulciano“ rūšis su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, yra kilusi iš vynuogynų, kuriuos valdo ta pati įmonė, vykdanti ir išpilstymą į butelius, kuri yra įsikūrusi viename iš 12 papildomų geografinių vienetų gamybos vietovėje. Šis pakeitimas taip pat būtinas siekiant užtikrinti visišką vynuogių atsekamumą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 6 dalimi.

8. *Vartoti skirtų vynų su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, savybių įtraukimas*

Aprašymas:

Naujai įtrauktos vyno rūšies su papildomų geografinių vienetų nuoroda skonis turi būti labai sausas, subalansuotas ir ilgai išliekantis, gali būti juntami nežymūs medienos poskoniai. Mažiausias šios vyno rūšies bendrasis rūgštingumas padidintas nuo 4,5 iki 5,0 g/l. Becukrio ekstrakto kiekis sumažintas nuo 23 iki 26 g/l.

Pagrindimas:

Vartoti skirtų vynų savybės įtrauktos siekiant apibrėžti šią produktų liniją. Padidinus rūgštingumą 0,5 g/l, galima užtikrinti didesnę iš įvairių parapijų („Pievi“) kilusių vynų išraišką, taip pat padidinti šių vynų brandinimo potencialą. Becukrio ekstrakto kiekis padidintas remiantis atliktomis analizėmis, nes manoma, kad tai būtina brandinti skirtiems vynams.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento 4 skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

9. *Vynų su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, ženklinimo taisyklių nustatymas*

Aprašymas:

Naujai įtrauktų vynų su terminu „Pieve“ etiketėje gali būti nurodytas vienas iš toliau pateiktų papildomų geografinių vienetų, susijusių su faktinėmis vynui gaminti naudojamų vynuogių kilmės vietovėmis. Teritorinės ribos nustatytos produkto specifikacijos 3 priede:

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

Nuoroda į papildomą geografinį vienetą turi būti pateikta po termino „Pieve“ ir prieš nuorodos „Vino Nobile di Montepulciano“ pavadinimą ir žodį „Toscana“. Ji turi būti tame pačiame regėjimo lauke kaip ir privaloma informacija. Žodžio „Pieve“, po kurio nurodomas papildomas geografinis vienetas, aukštis ir dydis gali būti 50 proc. didesnis už žodžius „Vino Nobile di Montepulciano“.

Pagrindimas:

Pakeitimu siekiama išskirti naująją vyno rūšį nuo paprasto ir rūšies „Riserva“ vyno „Vino Nobile di Montepulciano“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 5 punktu ir bendrojo dokumento 9 skirsniu „Kitos pagrindinės sąlygos“.

10. *Draudimo vynų su terminu „Pieve“ derlių pakoreguoti pagal nustatytas ribines vertes, net jei produkcija tas ribines vertes viršija mažiau nei 20 proc., įtraukimas*

Aprašymas:

Įtraukta speciali nuostata, pagal kurią vyno su terminu „Pieve“ vynuogių derlius negali būti pakoreguotas, kad atitiktų produkto specifikacijoje nustatytas ribines vertes, net jei produkcija tą ribinę vertę viršija ne daugiau kaip 20 proc., taip pat ir išskirtinai palankiais metais.

Pagrindimas:

Perteklinės produkcijos draudimas grindžiamas tuo, kad bet kurioje iš 12 papildomų geografinių vietovių vynuogių produkcijos pusiausvyra ir 7 tonos iš hektaro vynuogių derlius turi būti užtikrinti taikant tinkamą žemės ūkio praktiką. Todėl perteklinė produkcija neleidžiama.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 7 dalimi.

11. *Pranešimas apie termino „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, vartojimą*

Aprašymas:

Įtraukta nuostata, pagal kurią apie ketinimą vartoti terminą „Pieve“ turi būti pranešama iki gruodžio 31 d. po derliaus nuėmimo.

Pagrindimas:

Kadangi vyno „Vino Nobile di Montepulciano“ rūšis su terminu „Pieve“ pasižymi specifinėmis savybėmis, apie ketinimą vartoti šį terminą turi būti pranešama prasidedant produkto specifikacijoje nustatytam trejų metų brandinimo laikotarpiui. Siekiant išlaikyti šias specifines savybes, pranešimą būtina pateikti ne vėliau kaip gruodžio 31 d. po derliaus nuėmimo.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 7 dalimi.

12. *Anksčiau sertifikuotų partijų maišymas*

Aprašymas:

Įtraukta nuostata dėl anksčiau sertifikuotų partijų maišymo. Naujai sumaišytai partijai turi būti prašoma išduoti naują analitinių ir juslinių savybių atitikties sertifikatą, nepriklausomai nuo to, ar partija sumaišyta gamybos vietovėje, ar už jos ribų veikiančiuose ūkiuose.

Pagrindimas:

Siekiant užtikrinti produkto kokybę, būtina atlikti naujus sumaišytų partijų cheminių ir juslinių savybių tyrimus, kad būtų užtikrintas atsekamumas.

Pakeitimas susijęs tik su produkto specifikacija, įtraukiant naują 4 straipsnio 10 dalį.

13. *Vyno su terminu „Pieve“ reikalavimų neatitinkančių vyno partijų pripažinimas kaip vyno „Vino Nobile di Montepulciano“*

Aprašymas:

Jei degustavimo komitetas nusprendžia, kad vyno partija neatitinka vyno su terminu „Pieve“ reikalavimų, galima prašyti leidimo vartoti pavadinimą „Vino Nobile di Montepulciano“.

Pagrindimas:

Ši galimybė numatyta gamintojams, kurių partijos neatitinka vyno „Vino Nobile di Montepulciano“ su terminu „Pieve“ reikalavimų. Tokiu būdu jiems leidžiama naudoti juslinių savybių analizės rezultatus tam, kad jų vynai būtų pripažinti standartiniu vynu „Vino Nobile di Montepulciano“. Taip supaprastinamas sertifikavimo procesas ir sumažinamos išlaidos.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 6 dalimi.

14. *Įtrauktos taisyklės dėl „taglio“ (maišymo siekiant pagerinti kokybę) praktikos, susijusios su vynais „Vino Nobile di Montepulciano“ su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai*

Aprašymas:

Įtraukta nuostata dėl „taglio“ praktikos, taikomos vynams „Vino Nobile di Montepulciano“ su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai. Tokią praktiką pagal galiojančiuose nacionalinės ir Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytas sąlygas leidžiama taikyti tik vynams, pagamintiems tame pačiame papildomame geografiniame vienete. Nesilaikant reikalavimų bus panaikinta teisė vartoti terminą „Pieve“ ir papildomą geografinį vienetą.

Pagrindimas:

Naujuoju pakeitimu dėl „taglio“ praktikos siekiama išlaikyti produkto kokybės savybes ir užtikrinti vartotoją, nes gaminant vyną „Vino Nobile di Montepulciano“ su terminu „Pieve“ „taglio“ praktiką leidžiama taikyti tik vynams iš to paties papildomo geografinio vieneto.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 8 dalimi.

15. *Skirsnio apie vyno partijų mėginių ėmimą performulavimas*

Aprašymas:

Performuluotas skirsnis apie vyno partijų mėginių ėmimą, siekiant patikslinti, kad brandinimo laikotarpiu vynas negali būti perkeliamas, kol nebus paskelbti analitinių savybių tyrimo rezultatai, ir kad tais atvejais, kai vynas pateikiamas rinkai arba išpilstomas į butelius už nustatytos vietovės ribų, jis turi atitikti produkto specifikacijoje nustatytas fizines ir chemines savybes.

Pagrindimas:

Skirsnis performuluotas siekiant aiškiau apibūdinti procedūrą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 11 dalimi.

16. *Sąlygos dėl termino „Toscana“ vartojimo etiketėje įtraukimas*

Aprašymas:

Įtraukta vynams „Vino Nobile di Montepulciano“ su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi atitinkami papildomi geografiniai vienetai, taikoma sąlyga, pagal kurią geografinė nuoroda „Toscana“ dabar turi būti pateikiama po nuorodos „Vino Nobile di Montepulciano“.

Pagrindimas:

Ši sąlyga įtraukta siekiant aiškiau aprašyti esamas ženklinimo taisykles.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 4 dalimi.

17. *Ryšio su geografine aplinka atnaujinimas*

Aprašymas:

Atnaujintas ryšio su geografine aplinka aprašymas, į jį įtraukiant sąlygas, susijusias su nauja vyno rūšimi su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai. Taip pat nuspręsta, kad būtina perrašyti bendrojo dokumento skirsnį „Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas“, kad jis atitiktų produkto specifikaciją. Todėl tekstas perrašytas tik dėl nuoseklumo.

Pagrindimas:

Pakeitimą reikėjo atlikti įtraukus naują vyno rūšį su terminu „Pieve“.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento 8 skirsniu „Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas“.

18. *Redakcinio pobūdžio pataisymai*

Aprašymas:

Atlikti produkto specifikacijos redakcinio pobūdžio pataisymai. Jie daugiausia susiję su spausdinimo klaidomis, skirsnių numeracijos pataisymais, ministerijos pavadinimo ir nuorodos į kontrolės įstaigą pakoregavimu.

Pagrindimas:

Pataisymai atlikti dėl pasikeitusio ministerijos pavadinimo, nuorodų į kontrolės įstaigos būstinę ir dėl spausdinimo klaidų produkto specifikacijoje.

Pakeitimas susijęs tik su produkto specifikacijos 2 straipsnio 1 dalimi, 5 straipsnio 2, 9 ir 10 dalimis, 7 straipsnio 6 dalimi (anksčiau – 7 straipsnio 5 dalis) ir 10 straipsnio 1 ir 2 dalimis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Vino Nobile di Montepulciano“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **„Vyno (-ų) aprašymas“**

1. *„Vino Nobile di Montepulciano“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: rubino raudonumo, kuri vynui bręstant tampa panašesnė į granato.

Kvapas: intensyvus, sudėtinis, savitas.

Skonis: sausas, gerai subalansuotas ir ilgai išliekantis, gali turėti medienos poskonį.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. *„Vino Nobile di Montepulciano" Riserva*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: rubino raudonumo, kuri vynui brėstant tampa panašesnė į granato.

Kvapas: intensyvus, sudėtinis, savitas.

Skonis: sausas, gerai subalansuotas ir ilgai išliekantis, gali turėti medienos poskonį.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 13,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

3. *„Vino Nobile di Montepulciano" su terminu „Pieve"*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: rubino raudonumo, kuri vynui brėstant tampa panašesnė į granato.

Kvapas: intensyvus, sudėtinis, savitas.

Skonis: sausas, gerai subalansuotas ir ilgai išliekantis, gali turėti lengvą medienos poskonį.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 13,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. „Vino Nobile di Montepulciano“

Specifinis vynininkystės metodas

Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) „Vino Nobile di Montepulciano“ žymimas vynas, kuris turi būti brandinamas bent dvejus metus, iš kurių bent vienus metus – medinėje taroje.

2. „Vino Nobile di Montepulciano“ *Riserva*

Specifinis vynininkystės metodas

SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ žymimas vynas, kuris pagamintas iš vynuogių, kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 12,50 proc., ir brandintas bent trejus metus, įskaitant šešis mėnesius butelyje, etiketėje gali būti pažymėtas terminu „Riserva“.

3. „Vino Nobile di Montepulciano“ su terminu „Pieve“, po kurio nurodomas papildomas geografinis vienetas

Specifinis vynininkystės metodas

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Vino Nobile di Montepulciano“ žymimas vynas su terminu „Pieve“, po kurio nurodomi papildomi geografiniai vienetai, turi būti brandinamas bent trejus metus, iš kurių bent 12 mėnesių – medinėje taroje ir bent 12 mėnesių – butelyje.

5.2. *Didžiausias derlius*

1. „Vino Nobile di Montepulciano“

8 000 kilogramai vynuogių iš hektaro

2. „Vino Nobile di Montepulciano“ *Riserva*

8 000 kilogramai vynuogių iš hektaro

3. „Vino Nobile di Montepulciano“ su terminu „Pieve“, po kurio nurodomas papildomas geografinis vienetas

7 000 kilogramai vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių auginimo vietovė yra Toskanos regiono Sienos provincijos Montepulčano komunos administracinėje teritorijoje. Ji neapima Kjanos slėnio lygumų juostos.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„Sangiovese N“ – „Sangioveto“

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

„Vino Nobile di Montepulciano“, įskaitant mažesnes vietoves

A) Informacija apie geografinę vietovę

A1) Gamtiniai veiksniai

Visa SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ vietovė yra Sienos provincijos Montepulčano komunos teritorijoje. Be šiai vietovei nepriklausančios Kjanos slėnio lygumų juostos, visa teritorija yra kalvota 250–600 m aukščio vynuogių auginimo vietovė.

Geologinis substratas pakankamai vienodas ir aiškiai skiriasi nuo netoliese esančių vynuogių auginimo vietovių. Jį daugiausia sudaro plioceno epochą siekiančios jūrinės nuosėdos, tarp kurių vyrauja smėlis, ypač aukštesnėse vietovėse. Kiti dirvožemiai susidarė ant žemyninių ankstyvojo pleistoceno nuosėdų ir vyrauja visų pirma Kjanos slėnio šlaituose.

Todėl litologiniu požiūriu vietovei būdingi jūriniai smėliai ir moliai, o į rytus nuo vietovės aptinkami konglomeratai. Smėlingi dirvožemiai yra būdingi Montepulčano regionui. Kitur Toskanoje jie taip paplitę tik San Džiminjane, o Montalčino ir Kjanti Klasiko vietovėse jų beveik nėra.

Apibendrinant galima išskirti keturias dirvožemio kategorijas: ant smėlingų jūrinių plioceno nuosėdų susidarę dirvožemiai (Kuzonos, Strados ir San Džiminjano tipo dirvožemis) arba daugiau vandens sulaikantys molingi ir dulkiški dirvožemiai (Kverčia ir Montės tipo dirvožemis, kuris nėra labai derlingas ir kuriame augančios vynuogės sunoksta anksti) ir ant pleistoceno nuosėdų susidarę paleodirvožemiai arba vėlyvesniojo laikotarpio dirvožemiai (Podžio Golo, Notolos ir Valjano tipo dirvožemis, kuriame augantys vynmedžiai mezga daugiau vaisių).

Cheminių savybių požiūriu smėlinguose plioceno dirvožemiuose katijonų mainų geba ir laidumas maži, o klintingumas – vidutinis. Molinguose ir dulkiškuose plioceno dirvožemiuose klintingumas ir laidumas yra didesni. Ant pleistoceno nuosėdų susidariusiuose dirvožemiuose katijonų mainų geba yra panaši, paprastai didelė, tačiau šie dirvožemiai skiriasi savo bendru ir aktyviosios klinties kiekiu, kuris vėlyvesniojo laikotarpio dirvožemiuose yra didesnis.

Vietovei būdingas mediteraninis klimatas. Aukščiausia temperatūra vyrauja liepos ir rugpjūčio mėn., o vėlesniu laikotarpiu temperatūra nukrinta, todėl pagerėja vynuogių aromatinės savybės ir jose pagausėja fenolių. Vinklerio indeksas žemesnėse vietovėse vidutiniškai siekia 1 900 °, o aukštesnėse vietovėse – apie 1 750 °.

Didesnėje teritorijos dalyje per kelerius metus vidutiniškai iškrenta 690 mm kritulių, o vien teritorijos pietuose – 740 mm. Daugiausia kritulių iškrenta spalio ir lapkričio mėn., o vasaros paprastai būna sausos.

A2) Žmogiškieji veiksniai

Vynuogių auginimo ir vyno gamybos ištakos yra neatsiejama Montepulčano teritorijos, kultūros, istorijos, ekonomikos ir vietos tradicijų dalis.

Šioje vietovėje gaminamas vynas nuo seno siejamas su kilmingaisiais ir aristokratais, o kaip matyti iš daugybės pardavimo dokumentų, datuojamų dar 789 m., vynas buvo skirtas ne pačių gamintojų vartojimui, bet pardavimui.

Viename iš 1350 m. dokumentų nustatytos pirmosios Montepulčano prekybos vynu ir jo eksporto taisyklės. Tarptautinę šlovę vynas pelnė XVII a., kai Frančeskas Redis jį paskelbė „visų vynų karaliumi“, o bėgant amžiams vynuogės išliko pagrindine šio regiono kultūra.

Vynas „Vino Nobile“ (kilnusis vynas) pirmą kartą paminėtas 1787 m.: „… apmokėti Marsičių namų virėjo išlaidas už maisto produktus, išskyrus iš Montepulčano mūsų užsakymu atvežtą vyną: 50,15 liros. Vynas „Vino Nobile“, atvežtas dovanoti Konventino bažnytinei mokyklai už sutartinius įsipareigojimus…“ Ši citata yra iš ilgų Džovanio Pilypo Nerio, Montepulčane įkurto *Regio Ritiro di San Girolamo* gubernatoriaus, kelionės užrašų, skirtų seseriai Luizai Siksti ir seserims mokytojoms (*Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre*).

1773 m. Florencijos gydytojas Cosimo Villifranchi savo garsiajame veikale „Toskanos vynininkystė“ (*Oenologia Toscana*) aprašė, kaip Montepulčane gaminamas vynas, ir pateikė ne tik vynuogių veislių, bet ir pačios vietovės aprašymą: „Montepulčano vietovė, kurioje gaminamas geriausias vynas, tęsiasi į rytus nuo miesto už dviejų ar trijų mylių abipus kelio ir visa žemė driekiasi ant kalvų šlaitų…“ Toliau pateikiamas įvairių gamintojų, taikomų vynmedžių auginimo ir vyno gamybos sistemų aprašymas ir papildoma informacija apie dirvožemio pobūdį: „Montepulčano kalvų šlaituose visų pirma vyrauja tufas, biri smėlinga žemė ir akmeningas dirvožemis.“

Giuseppe Giulj savo 1830 m. veikalo „Kjanos slėnio žemės ūkio statistika“ (*Statistica Agraria della Val Di Chiana*) skyriuje „Apie vyno rūšis ir jo gamybos būdus“ rašė, kad „šiame slėnyje gaminamas tam tikro kiekio penkių rūšių vynas: raudonieji vynai „Vino Nobile di Monte Pulciano“ ir „Aleatico“, taip pat baltieji vynai „Moscadello“, „Vermouth“ ir „Vin Santo“. Pasakosiu apie jų gamybos būdą, šį aprašymą pradėdamas nuo visoje Europoje žinomo Montepulčano vyno… Vynuogynai, kuriuose šis vynas gaminamas, išsidėstę kalvų šlaituose, kur vyrauja nederlingas tufas. Kalvų šlaitai orientuoti į pietus, todėl vynuogynai gauna labai daug saulės šviesos.

Nors šių vynmedžių derlius nedidelis, vynuogės būna puikiai sunokusios, o jų aromatas ir skonis būna toks, kokiu nepasižymi tos pačios rūšies kitur išaugintos vynuogės.“ Toliau autorius išvardija vynmedžių veisles, aprašo vynuogių savybes, fermentacijos ir vyno išpilstymo į talpyklas sistemą.

Kaip pranešta Toskanos žemės ūkio žurnale (*Giornale Agrario della Toscana*), kurį paskelbė Georgofili akademija, pirmoji vyno „Vino Nobile“ siunta į Ameriką buvo išsiųsta keletu metų anksčiau (1828 m.).

Nuo seno Montepulčano pasiturinčiųjų namuose įrengti rūsiai byloja, kokia didelė reikšmė buvo teikiama vietos vyno gamybai, ir net šiandien kai kurie iš jų tebenaudojami vynui brandinti.

1844–1846 m. parašytame garsiajame romane „Grafas Montekristas“ A. Dumas taip aprašė tam tikrą žvėrieną besiruošiantį valgyti veikėją: „… ir butelis Montepulčiano vyno papildys puotą.“

1966 m. liepos 12 d. prezidento dekretu vynui „Vino Nobile di Montepulciano“ suteiktas saugomos kilmės vietos nuorodos (*denominazione di origine controllata*) statusas, o vėliau dėl savo tarptautinės reputacijos jis tapo vienu pirmųjų vynų, kuriems 1980 m. liepos 1 d. prezidento dekretu suteiktas saugomos ir garantuojamos kilmės vietos nuorodos (*denominazione di origine controllata e garantita* – DOCG) statusas. Šiam vynui pirmajam Italijoje buvo skirta valstybinę etiketę pakeitusi oficiali identifikavimo juostelė. Ji tvirtinama prie butelio plombos ir naudojama siekiant apsisaugoti nuo klastočių ir taip patvirtinti šio produkto autentiškumą ir kilmę.

Apskritai žmogiškųjų veiksnių poveikį vynui galima susieti su toliau nurodytais techniniais gamybos aspektais, kurie ilgą laiką buvo kuriami, vėliau tobulinami, o dabar yra neatsiejama produkto specifikacijos dalis:

— Vynuogių veislių derinys vynuogynuose: „Sangiovese“, o ypač jos vietos biotipas, vadinamas „Prugnolo Gentile“, yra pagrindinė veislė, iš kurios gaminamas vynas „Vino Nobile“. Kaip patvirtina daugelis istorinių ir bibliografinių šaltinių, visų pirma Villifranchi (1773 m.) ir Cinelli (1873 m.), ši vynmedžių veislė Montepulčano regione auginama jau seniai.

  Ilgainiui vynmedžiai, megzdavę raudonąsias vynuoges, buvo priskirti antrinėms veislėms. Prie jų priskiriamos tiek vietinės („Canaiolo Nero“, „Mammolo“), tiek tarptautinės veislės, galinčios padidinti vietovės ir pagrindinių vynuogių veislių potencialą.

— Vynmedžių formavimo metodai, sodinimo atstumai ir genėjimo sistemos: per ilgą laiką nusistovėję tradiciniai vynmedžių formavimo metodai leidžia vynmedžius žemės plote išdėstyti tikslingai tam, kad būtų palengvinta jų priežiūra ir derlius neviršytų produkto specifikacijoje nustatytų ribinių verčių. Šie metodai apima vertikalųjį vynmedžių priraišiojimą, kai genima paliekant metūglį, iš kurio pumpurų išauga nauji derantys ūgliai, kai genima paliekant vienpetį metūglį arba kai genima mišriuoju būdu (*Guyot*).

  Ilgainiui sodinimo atstumai kito ir nusistovėjo vidutiniškai tankus išplanavimas, kai viename hektare sodinama bent 3 330 augalų.

— Vyno gamybos metodai: per ilgą laiką šioje vietovėje įsitvirtino praktika, palanki ilgo brandinimo vynams iš raudonųjų vynuogių gaminti. Vynas turi būti brandinamas mažiausiai dvejus metus, iš kurių bent vienus metus – medinėse statinėse. Rūšies „Riserva“ vynus, kurie yra struktūriškesni ir sodresni, reikia brandinti bent trejus metus.

B) Duomenys apie produkto kokybę arba savybes, kurios iš esmės arba išimtinai siejamos su geografine aplinka

SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ žymimi dviejų rūšių raudonieji vynai (standartinis ir „Riserva“), besiskiriantys savo struktūra, alkoholio kiekiu ir brandinimo laikotarpiu. Analitiniu ir, visų svarbiausia, jusliniu požiūriu šis vynas pasižymi gamybos vietovei būdingomis savybėmis. Jos nurodytos produkto specifikacijos 6 straipsnyje ir pagal jas galima aiškiai atpažinti šį vyną ir laikyti jį tipišku jo gamybos vietovei.

Vynai konkrečiai pasižymi intensyvia rubino raudonumo spalva, kuri vynui bręstant įgauna granato atspalvį. Jie būna stipraus, sudėtingo aromato, juntami saviti vaisių (amarenos vyšnių), gėlių (našlaičių) ir prieskonių pokvapiai. Vynų skonis labai struktūriškas, gerai subalansuotas ir elegantiškas, be to, juntami taninai, todėl savo skonio savybes jie išlaiko ilgą laiką.

C) A punkte nurodytų duomenų ir B punkte nurodytų duomenų priežastinės sąveikos aprašymas

Įvairių gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių tarpusavio sąveika visų pirma užtikrino, kad vynuogių auginimas ir toliau būtų pagrindinė Montepulčaną garsinanti veikla. Palyginti su kitomis Toskanos vietovėmis, šis regionas nebuvo taip smarkiai urbanizuotas.

Auginimo aplinkos poveikį vyno kokybinėms savybėms patvirtina nuo 1989 m. atliekami vietovės tyrimai ir išsamios žemės analizės (Campostrini ir Costantini, 1996). Jų rezultatai atskleidė, kad vyno „Vino Nobile“ gamybos vietovės dirvožemiai suteikia veislės „Sangiovese“ vynuogėms ypač daug amarenos vyšnių, našlaičių ir prieskonių pokvapių.

Nors vyrauja įvairių tipų dirvožemiai, vynuogių derlius ir kokybė įvairiomis aplinkybėmis reguliuojami tinkamai įsikišant žmogui, t. y. taikant auginimo metodus ir valdant dirvožemį, pradedant mažiau derlingos žemės įdirbimu rankomis ir baigiant užsėjimu žole ten, kur dirvožemis duoda didesnį derlių. Šios daugiamete patirtimi pagrįstos priemonės taikomos užtikrinant vienodą ir tinkamą vynuogių sunokimo laipsnį.

Kalvotas reljefas ir atvira vynuogynų vieta padeda sukurti vynmedžiams auginti itin palankų mezoklimatą.

Žiemos ir pavasario lietūs vynuogynuose leidžia prikaupti pakankamai vandens atsargų, o vėliau dėl skurdžių kritulių vasarą (vidutiniškai mažiau nei 30 mm liepos mėn.) paprastai juntamas nedidelis vandens trūkumas, dėl kurio augalai verčiau nokina vaisius, o ne eikvoja energiją augti.

Daug saulės ir aukšta temperatūra liepos ir rugpjūčio mėnesiais lemia tolygiai pradedančias nokti vynuoges ir optimalų vėlesnį jų nokimą, o rugsėjį ir ankstyvą spalį vyraujanti permaininga dienos ir nakties temperatūra, ypač aukštesnėse vietovėse, skatina vynuogėms būdingą aromato ir fenolių kompleksiškumą.

Gili vyno istorija Montepulčane – nuo etruskų laikų iki šių dienų, – kurią patvirtina daugybė bibliografinių šaltinių ir archeologinių radinių, sudaro žmogiškųjų veiksnių, t. y. patirties ir vynmedžių auginimo žinių, kurios laikui bėgant, sąveikaujant su aplinka, leido nustatyti, plėtoti ir parinkti tinkamiausius aukštos kokybės vyno gamybos metodus, pagrindą.

Kaip matyti iš 1868 m. netoli miesto esančioje etruskų kapavietėje atrasto kiliko (vyno taurės), vynas Montepulčano istorijos ašimi tapo nuo pat pirmųjų dienų.

Seniausias dokumentas, kuriame minimas vynas Montepulčane, siekia 789 m. Jame dvasininkas Arnipert padovanojo Šv. Silvestro ant Amiatos kalno bažnyčiai vynmedžiais apsodintą Poličjano pilies žemės sklypą.

Vėliau E. Repetti parengtame Toskanos istoriniame ir geografiniame žodyne (*Dizionario storico e geografico della Toscana*) cituojamas 1350 m. priimtas dokumentas, kuriame nustatytos prekybos Montepulčano vynu ir jo eksporto taisyklės.

Jame taip pat patvirtinta, kad nuo ankstyvųjų viduramžių *Mons Pulitianus* vynuogynuose buvo gaminami išskirtiniai vynai. XVI a. viduryje Sante Lancerio, popiežiaus Pauliaus III Farnezės rūsio vedėjas, gyrė Montepulčano vyną kaip „puikiai tinkantį tiek pavasariui, tiek vasarai, aromatingą ir sodraus skonio, nei per mažai brandintą, nei pernelyg ryškų, todėl skirtą kilmingiesiems“. Dėl šios priežasties tai buvo kilmingųjų stalui skirtas vynas, net jei ankstyviausiose etiketėse jis buvo vadinamas paprasčiausiai „Rosso Scelto di Montepulciano“ (rinktinis Montepulčano raudonasis).

Vėlesniame XVII amžiuje verta paminėti garsųjį gydytoją, gamtininką ir poetą Francęską Redį, kuris 1685 m. parašytoje ditirambinėje poemoje „Bachas Toskanoje“ (*Bacco in Toscana*) nuostabiai išaukštino vyną. F. Redis įsivaizdavo Bachą ir Ariadnę, šlovinančius geriausius Toskanos vynus: „Skaisčioji švelniaranke Ariadne, paduoki man Montepulčano manos…“ Pabaigoje teigdamas, kad „Montepulčanas – visų vynų karalius“.

Poema pelnė didelį populiarumą ir keliavo iš vienos menės į kitą, kol galų gale pateko į Anglijos karaliaus Vilhelmo III rankas. Galbūt dėl F. Redžio ir šlovės, kurią jo eilės atnešė Toskanos vynams, juos taip pamėgo ir pats karalius Vilhelmas. Tai matyti iš 1669 m. anglų delegacijos kelionės į Toskanos Didžiąją Kunigaikštystę, kuria siekta Anglijos dvarui parūpinti vynų „Moscadello di Montalcino“ ir „Vino Nobile di Montepulciano“.

XIX a. pabaigoje susidomėta vynuogynų ir vyno rūsių valdymo įgūdžių mokymusi, todėl 1882 m. įkurta Praktinė žemės ūkio mokykla, o pasienyje su netoliese esančia Kortonos komuna įsikūrusi Žemės ūkio techninė mokykla veikia iki pat šiol.

Vėliau 1933 m. leidinyje apie Sienos provincijos tradicinius vynus (*Vini tipici senesi*) (Montanari ir Musiani, red.) išsamiai aprašyti vyno „Vino Nobile di Montepulciano“ gamybos metodai, kurie buvo labai panašūs į dabartines vynų specifikacijas.

1937 m. buvo įsteigta kooperatinė vyno darykla, kuria siekta sukurti struktūrą, leidžiančią parduoti ir smulkiųjų vynuogių augintojų pagamintą vyną, o 1965 m. buvo įsteigta vyno „Vino Nobile di Montepulciano“ gamintojų asociacija (*Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano*).

Pastarojo meto vyno „Vino Nobile di Montepulciano“ istorijai būdinga vynuogynų valdymo ir vyno gamybos metodų plėtra, atspindinti moderniausias gamybos tendencijas.

Taigi siekiant sumažinti vienam augalui tenkantį vynuogių derlių buvo didinamas sodinimo tankis, o vynmedžių formavimo ir genėjimo metodai buvo pritaikyti taip, kad būtų galima gauti optimalų derlių ir užtikrinti tinkamą augimą bei išauginti visiškai sveikas vynuoges. Be to, vyno daryklos optimizavo fermentacijos procesus, brandinimo medinėje taroje laikotarpį ir įvairių rūšių taros naudojimą, siekdamos pagaminti labai geros struktūros vyną, kuris laikui bėgant būtų ilgaamžis ir išlaikytų savo savybes.

Kalbant apie vynus, pagamintus tik iš vynuogių, išaugintų papildomuose geografiniuose vienetuose esančiuose vynuogynuose, vartojant terminą „Pieve“ pabrėžiami atitinkamuose papildomuose geografiniuose vienetuose gaminamo vyno „Vino Nobile di Montepulciano“ ypatumai.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ žymimo vyno, įskaitant rūšis „Riserva“ ir su terminu „Pieve“, darymas ir privalomas brandinimas

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildoma sąlyga

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Kad būtų galima išsaugoti ypatingas produktų savybes ir reputaciją bei užtikrinti jų kilmę, vynas turi būti daromas ir privalomai brandinamas Montepulčano komunoje.

SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ žymimo vyno, įskaitant rūšis „Riserva“ ir su terminu „Pieve“, išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildoma sąlyga

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Kad būtų galima išsaugoti ypatingas vyno savybes ir užtikrinti jo kilmę, vynas į butelius turi būti išpilstomas vynuogių auginimo vietovėje.

SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ žymimų vynų, įskaitant rūšis „Riserva“ ir su terminu „Pieve“, ženklinimas

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Norint informuoti vartotojus apie tikslią geografinę vynų kilmę, numatyta įtraukti reikalavimą etiketėje šalia SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ pateikti platesnio geografinio vieneto pavadinimą „Toscana“.

SKVN „Vino Nobile di Montepulciano“ žymimų vynų su terminu „Pieve“ ženklinimas

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Etiketėje gali būti pateikiamas vienas iš toliau išvardytų papildomų geografinių vienetų, susijusių su vietovėmis, kuriose išaugintos vynuogės, iš kurių pagamintas vynas, pavadinimas (šių vienetų teritorijos ribos apibrėžtos šios produkto specifikacijos 1 priede):

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Produkto specifikacijos nuoroda

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