C/2025/2742

15.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2742)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

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

Paziņojuma datums: 17.2.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Vino Nobile di Montepulciano”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījums atbilst Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā noteiktajai standarta grozījuma definīcijai, jo uz to neattiecas šās regulas 24. panta 3. punktā norādītās definīcijas.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Papildu ģeogrāfisko vienību nosaukumu un apzīmējuma “Pieve” (pagasts) iekļaušana*

Apraksts:

Ir pievienota iespēja marķējumā iekļaut apzīmējumu “Pieve”, kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, un ir norādīti šādu apzīmējumu izmantošanas nosacījumi.

Apzīmējumu “Pieve” nedrīkst izmantot papildus apzīmējumam “Riserva”.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ar ACVN "Vino Nobile di Montepulciano" apzīmētā produkta ražošanai noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam, kas aprakstīts produkta specifikācijas A pielikumā, tagad ir pievienotas 12 papildu ģeogrāfiskās vienības.

Pamatojums:

Mērķis ir dot pievienoto vērtību ar ACVN "Vino Nobile di Montepulciano" apzīmētajiem produktiem un vienlaikus informēt patērētājus par specifiskajām īpašībām, kas piemīt vīnogām, kuras audzētas noteiktās mazākās ģeogrāfiskās zonās, kas ietilpst ražošanas apgabalā. Papildu ģeogrāfisko vienību nosaukumi cēlušies vēlīnajos romiešu laikos un apzīmē senos pagastus, kas atradās tagadējā ar ACVN "Vino Nobile di Montepulciano" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā. Šīs ģeogrāfiskās vienības tika noteiktas vēsturiskās izpētes rezultātā. Tās atrodas ražošanas apgabalā, kas ietilpst Montepulčāno [*Montepulciano*] pašvaldības administratīvajā teritorijā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 2., 4., 5., 6., 7. un 9. punktu, un ar to pievieno A pielikumu (Saraksts ar 12 papildu ģeogrāfisko vienību nosaukumiem, kas tiek pievienoti apzīmējumam "Pieve", un šo ģeogrāfisko vienību robežas). Vienotajā dokumentā grozījums attiecas uz 4. punktu "Vīnu apraksts", 5. punktu "Vīndarības metodes", 8. punktu "Saiknes apraksts" un 9. punktu "Būtiski papildu nosacījumi".

2. *Īpašas vīnogu šķirņu kombinācijas iekļaušana attiecībā uz vīniem ar apzīmējumu "Pieve", kam seko attiecīgās papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums*

Apraksts:

Attiecībā uz vīniem ar apzīmējumu "Pieve", kam seko attiecīgās papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, ir iekļauta šāda vīnogu šķirņu kombinācija: vismaz 85 % no izmantotajām vīnogām ir jābūt "Sangiovese" šķirnes vīnogām, bet atlikušajiem 15 % ir atļautas šādas šķirnes: "Canaiolo Nero", "Ciliegiolo Nero", "Mammolo Nero" un "Colorino Nero" (šī šķirne ne vairāk kā 5 %).

Pamatojums:

Šis grozījums attiecībā uz jaunā vīna paveida vīnogu šķirņu kombināciju nodrošina apgabala specifisko īpašību labāku raksturošanu, vienlaikus piešķirot lielāku vērtību šķirnei "Sangiovese", kura vienmēr ir bijusi galvenā šķirne kvalitatīva vīna ražošanai šajā apgabalā. Starptautiskās vīnogu šķirnes nav iekļautas, lai stiprinātu "Vino Nobile di Montepulciano" ražošanu, kas vēsturiski darīts, kupažējot "Sangiovese" un vietējo šķirņu vīnus.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 2. punktu.

3. *Minimālā vecuma noteikšana vīndārziem, kuru ražu izmanto, darot vīnus ar apzīmējumu "Pieve", kam seko attiecīgās papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums*

Apraksts:

Minimālā vecuma noteikšana vīndārziem, kuru ražu izmanto, darot "Vino Nobile di Montepulciano" vīnus ar apzīmējumu "Pieve", kam seko attiecīgās papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums. Šādiem vīndārziem ir jābūt vismaz 15 gadus veciem, ieskaitot stādīšanas gadu.

Pamatojums:

Normālos klimatiskajos apstākļos vīndārzi, kas ir pilnbriedā, t. i., vismaz 15 gadus veci, spēj ražot vīnogas, kuras mazāk ietekmē ūdens resursu noslogotība. Tādējādi vīnogas nogatavojas labvēlīgākajā laikā un kvalitātes ziņā to īpašības ir labākas.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 4.1. punktu.

4. *Maksimālā ražas apjoma ierobežojums attiecībā uz vīniem ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums*

Apraksts:

Attiecībā uz jauno vīna paveidu ir ieviests mazāks maksimālais ražas apjoms. Jaunais ražas apjoms nedrīkst pārsniegt 7 t no monokultūras hektāra un nekad nedrīkst pārsniegt 2,5 kg no viena vīnkoka.

Pamatojums:

Šis pielāgojums ir saistīts ar jaunā vīna paveida iekļaušanu. Tā nolūks ir nodrošināt, ka "Sangiovese" un citu atļauto vietējo šķirņu vīnogulāji var sasniegt savu pilnbriedu un ka tiek panākts optimālais līdzsvars starp augu veģetatīvo attīstību un vīnogu ražu, vienlaikus samazinot augu noslogojumu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4.6. punktu un vienotā dokumenta 5.2. punktu "Maksimālās ražas".

5. *Minimālā dabiskā spirta satura (tilp. %) palielināšana vīniem ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums*

Apraksts:

Attiecībā uz jaunieviesto "Vino Nobile di Montepulciano" vīna paveidu ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, ir jānodrošina, ka ražošanā izmantoto vīnogu minimālais dabiskais spirta saturs ir 13 tilp. %.

Pamatojums:

Grozījuma mērķis ir ļaut jaunieviestā paveida vīniem izcelties un tādēļ nodrošināt, ka vīnogas, kas dabiski sasniegušas minimālo spirta saturu 13 tilp. %, tiek izmantotas tikai tāda "Vino Nobile di Montepulciano" ražošanai, kam pievieno apzīmējumu "Pieve" ar tam sekojošu papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukumu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4.8. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu "Vīnu apraksts".

6. *Palielināts minimālais nogatavināšanas periods vīniem ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums*

Apraksts:

Attiecībā uz jauno vīna paveidu ir pievienota norāde par vismaz 3 gadu nogatavināšanas periodu, kas vismaz 12 mēnešus notiek mucā un 12 mēnešus – pudelēs. Ir ietverts arī noteikums, ka ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās pārbaudes jaunā paveida vīnam ir jāveic nogatavināšanas (pudelēs) perioda beigās.

Pamatojums:

Vismaz trīs gadu nogatavināšanas perioda ieviešana attiecībā uz "Vino Nobile di Montepulciano" ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, ir paredzēta, lai šis vīns būtu atšķirīgs gan kvalitatīvā, gan komerciālā ziņā. Nogatavināšanas perioda palielināšana attiecībā uz "Vino Nobile di Montepulciano" ar apzīmējumu "Pieve", kam seko attiecīgās papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, ir paredzēta, lai nodrošinātu šiem vīniem tādu pašu kvalitātes līmeni kā *Riserva* vīniem. Tomēr tie atšķiras ar atļautajām vīnogu šķirnēm un prasīto gadu ilgo nogatavināšanu pudelēs.

Noteikums par ķīmisko, fizikālo un organoleptisko pārbaužu veikšanu nogatavināšanas (pudelēs) perioda beigās ir ieviests tāpēc, ka tieši tajā brīdī jaunā paveida vīns iegūst specifiskās īpašības un organoleptisko līdzsvaru, kas ļauj vislabāk izpausties "Sangiovese" un citu atļauto vietējo vīnogu šķirņu iezīmēm.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 5.6. punktu.

7. *Attiecībā uz vīniem ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, ieviestas prasības tiem paredzētās vīnogas turēt atsevišķi no pārējām*

Apraksts:

Attiecībā uz jaunā paveida vīniem ir ieviesta prasība tiem paredzētās vīnogas turēt atsevišķi no pārējām. Vīniem ar apzīmējumu "Pieve" ir jābūt ražotiem no vīnogām, kas iegūtas vīndārzos, kurus apsaimnieko tas pats uzņēmums, kas veic pildīšanu pudelēs, un tās ir jātur atsevišķi no vīnogu partijām, kas paredzētas "Vino Nobile di Montepulciano" standarta vīna un *Riserva* ražošanai.

Pamatojums:

Grozījums ir nepieciešams, lai patērētājiem garantētu, ka jaunā "Vino Nobile di Montepulciano" paveida vīni ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, nāk no vīndārziem, kurus apsaimnieko tas pats uzņēmums, kas veic pildīšanu pudelēs un atrodas vienā no 12 papildu ģeogrāfiskajām vienībām ražošanas apgabala teritorijā, kā arī lai nodrošinātu vīnogu pilnīgu izsekojamību.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 5.6. punktu.

8. *Iekļautas īpašības, kas raksturo patēriņam gatavus vīnus ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums*

Apraksts:

Garša, kas jānodrošina jaunievīestā paveida vīnam, kam pievienots papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, ir ļoti sausa, līdzsvarota un noturīga ar iespējamu nelielu koksnes piegaršu. Ir palielināts minimālais kopējais skābums: no 4,5 uz 5,0 gramiem uz litru. Bezcukuru ekstrakta saturs ir palielināts no 23 uz 26 gramiem uz litru.

Pamatojums:

Patēriņam gatavu vīnu īpašību iekļaušana ir saistīta ar nepieciešamību definēt produkcijas veidu. Skābuma palielināšana par pusi grama uz litru ļauj labāk izpausties dažādo "Pievi" (pagastu) vīnu iezīmēm, kā arī uzlabot izturēšanas potenciālu. Pamatojoties uz veiktajām analīzēm, ir palielināts bezcukuru ekstrakta saturs. Šādu saturu uzskata par nepieciešamu vīniem, kas paredzēti izturēšanai.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu "Vīnu apraksts".

9. *Marķēšanas noteikumu ieviešana attiecībā uz vīniem ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums*

Apraksts:

Jaunievīestajiem vīniem ar apzīmējumu "Pieve" marķējumā var norādīt vienu no turpmāk uzskaitītajām papildu ģeogrāfiskajām vienībām, kas ir saistītas ar vīna ražošanā izmantoto vīnogu faktiskajiem izcelsmes apgabaliem. To teritoriālās robežas ir noteiktas produkta specifikācijas 3. punktā.

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*

Norāde uz papildu ģeogrāfisko vienību ir jāizvieto uzreiz aiz apzīmējuma "Pieve" un pirms nosaukuma "Vino Nobile di Montepulciano" un vārda "Toscana", un tai ir jāatrodas tajā pašā redzamības laukā, kurā norādīta obligātā informācija. Vārda "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, rakstzīmju augstums un izmērs var būt par 50 % lielāks nekā vārdiem "Vino Nobile di Montepulciano".

Pamatojums:

Grozījuma mērķis ir nošķirt jauno vīna paveidu no "Vino Nobile di Montepulciano" standarta un *Riserva* paveida.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.5. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu "Būtiski papildu nosacījumi".

10. *Attiecībā uz vīniem ar apzīmējumu "Pieve" aizliegts ražas apjomu uzskatīt par noteiktajiem ierobežojumiem atbilstošu, ja produkcijas apjoms šos ierobežojumus pārsniedz par mazāk nekā 20 %*

Apraksts:

Ir pievienots īpašs noteikums, ar kuru attiecībā uz vīnu ar apzīmējumu "Pieve" izslēdz iespēju vīnogu ražas apjomu uzskatīt par produkta specifikācijā noteiktajiem ierobežojumiem atbilstošu, ja produkcijas apjoms šos ierobežojumus pārsniedz par mazāk nekā 20 %, t. sk. īpaši labvēlīgos gados.

Pamatojums:

Virsnormas produkcijas aizliegums tiek pamatots ar to, ka attiecībā uz vīnogām, kas audzētas jebkurā no 12 papildu ģeogrāfiskajiem apgabaliem, ražības un ražas apjoma (7 t no hektāra) līdzsvars ir jānodrošina ar atbilstošu lauksaimniecības praksi. Tāpēc virsnormas produkcija nav atļauta.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 4.7. punktu.

11. *Paziņojums par apzīmējuma "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, izmantošanu*

Apraksts:

Ir pievienots noteikums, kas ļauj līdz 31. decembrim nākamajā gadā pēc vīnogu ražas novākšanas paziņot par nodomu izmantot apzīmējumu "Pieve".

Pamatojums:

"Vino Nobile di Montepulciano" vīniem ar apzīmējumu "Pieve" piemīt specifiskas īpašības, tāpēc šā apzīmējuma izmantošana ir jāpaziņo produkta specifikācijā noteiktā trīs gadu izturēšanas perioda sākumā. Lai ņemtu vērā šīs specifiskās īpašības, paziņojums jāsniedz līdz 31. decembrim nākamajā gadā pēc vīnogu ražas novākšanas.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 4.7. punktu.

12. *Iepriekš sertificētu partiju kupažēšana*

Apraksts:

Ir pievienots noteikums par iepriekš sertificētu partiju kupažēšanu. Attiecībā uz jaunizveidotu kupažētu partiju ir jāpieprasa jauns analītisko un organoleptisko īpašību atbilstības sertifikāts gan par teritorijām, kas atrodas ražošanas apgabalā, gan par uzņēmumiem, kas darbojas ārpus ražošanas apgabala.

Pamatojums:

Jaunas ķīmiskās un organoleptiskās pārbaudes kupažētām partijām ir jāveic tādēļ, lai nodrošinātu izsekojamību un tādējādi garantētu produkta kvalitāti.

Grozījums attiecas tikai uz produkta specifikāciju, kurai tiek pievienots jauns 4.10. punkts.

13. *Tādu vīna partiju atzīšana par "Vino Nobile di Montepulciano", kas nekvalificējas apzīmējumam "Pieve"*

Apraksts:

Ja degustācijas komiteja nolemj, ka vīna partija apzīmējuma "Pieve" izmantošanai nekvalificējas, ir iespēja pieprasīt atļauju nosaukuma "Vino Nobile di Montepulciano" izmantošanai.

Pamatojums:

Šāda iespēja ir izveidota tiem ražotājiem, kuru partijas nav kvalificējušās par "Vino Nobile di Montepulciano" vīnu ar apzīmējumu "Pieve". Tā paredz, ka ražotāji var izmantot organoleptisko analīžu rezultātus, lai savus vīnus kvalificētu par "Vino Nobile di Montepulciano" standarta vīniem. Tas vienkāršo sertifikācijas procesu un samazina izmaksas.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 5.6. punktu.

14. *Noteikumu iekļaušana attiecībā uz kvalitātes uzlabošanas nolūkā veiktu kupažēšanu ("taglio") "Vino Nobile di Montepulciano" vīniem ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums*

Apraksts:

Ir iekļauts noteikums attiecībā uz kvalitātes uzlabošanas nolūkā veiktu kupažēšanu "Vino Nobile di Montepulciano" vīniem ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums. Saskaņā ar spēkā esošajos valsts un Eiropas Savienības tiesību aktos paredzētajiem nosacījumiem šāda prakse ir atļauta tikai un vienīgi vīniem, kuri ir ražoti vienā un tajā pašā papildu ģeogrāfiskajā vienībā. Ja šie nosacījumi netiek ievēroti, tiek atņemtas tiesības izmantot apzīmējumu "Pieve" un papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukumu.

Pamatojums:

Jaunais grozījums attiecībā uz "taglio" ir paredzēts, lai saglabātu produkta kvalitātes īpašības un attiecīgi patērētāju uzticību, jo "Vino Nobile di Montepulciano" ar apzīmējumu "Pieve" kupažēšana tiek atļauta tikai ar tādiem vīniem, kuri ir ražoti vienā papildu ģeogrāfiskajā vienībā.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 5.8. punktu.

15. *Formulējuma izmaiņas punktā par paraugu ņemšanu no vīna partijām*

Apraksts:

Punkts par paraugu ņemšanu no vīna partijām ir pārformulēts, lai precizētu, ka izturēšanas periodā vīnu nedrīkst pārvietot, pirms nav saņemti analītiskās pārbaudes rezultāti, kā arī lai precizētu, ka gadījumos, kad vīnu laiž tirgū vai iepilda pudelēs ārpus noteiktā apgabala, tam ir jāatbilst produkta specifikācijā noteiktajām fizikālajām un ķīmiskajām īpašībām.

Pamatojums:

Punkts ir pārformulēts, lai procedūras apraksts būtu skaidrāks.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 5.11. punktu.

16. *Nosacījuma iekļaušana attiecībā uz apzīmējuma "Toscana" izmantošanu marķējumā*

Apraksts:

Attiecībā uz "Vino Nobile di Montepulciano" vīniem ar apzīmējumu "Pieve", kam seko attiecīgās papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, ir pievienots nosacījums, kas paredz, ka ģeogrāfiskais apzīmējums "Toscana" tagad ir jānorāda aiz nosaukuma "Vino Nobile di Montepulciano".

Pamatojums:

Šis nosacījums ir pievienots, lai spēkā esošo marķēšanas noteikumu apraksts būtu skaidrāks.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 7.4. punktu.

17. *Informācijas atjaunināšana attiecībā uz saikni ar ģeogrāfisko vidi*

Apraksts:

Punkts par saikni ar ģeogrāfisko vidi ir atjaunināts, iekļaujot tajā nosacījumus attiecībā uz jaunā paveida vīnu ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums. Turklāt tika uzskatīts, ka ir jāpārstrādā arī vienotā dokumenta punkts "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu", lai saskaņotu to ar produkta specifikāciju. Tādējādi teksts pārstrādāts tikai konsekvences labad.

Pamatojums:

Grozījums bija nepieciešams pēc jaunā paveida vīna ar apzīmējumu "Pieve" iekļaušanas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu "Saiknes apraksts".

18. *Redakcionāli labojumi*

Apraksts:

Produkta specifikācijā ir veikti redakcionāli labojumi. Pārsvarā labotas drukas kļūdas, punktu numerācija, kā arī ministrijas nosaukums atsauce uz kontroles struktūru.

Pamatojums:

Labojumi veikti saistībā ar ministrijas nosaukuma maiņu, jaunām atsaucēm uz kontroles struktūras galveno mītni un drukas kļūdām produkta specifikācijā.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 2.1., 5.2., 5.9., 5.10., 7.6. (iepriekš 7.5.), 10.1. un 10.2. punktu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

Kombinētās nomenklatūras kods

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS;

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. *"Vino Nobile di Montepulciano"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, izturēšanas laikā var kļūt granātsarkana.

Smarža: intensīva, ēteriska, zīmīga.

Garša: sausa, labi līdzsvarota un noturīga, iespējama koksnes piegarša.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,50.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 23,00.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. "Vino Nobile di Montepulciano" *Riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, izturēšanas laikā var kļūt granātsarkana.

Smarža: intensīva, ēteriska, zīmīga.

Garša: sausa, labi līdzsvarota un noturīga, iespējama koksnes piegarša.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 13,00.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 23,00.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *"Vino Nobile di Montepulciano" ar apzīmējumu "Pieve"*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, izturēšanas laikā var kļūt granātsarkana.

Smarža: intensīva, ēteriska, zīmīga.

Garša: sausa, labi līdzsvarota un noturīga, iespējama neliela koksnes piegarša.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 13,00.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 26,0.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. "Vino Nobile di Montepulciano"

Īpašā vīndarības metode

Vīns ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) "Vino Nobile di Montepulciano" jānogatavina vismaz divus gadus, no kuriem vismaz vienu gadu tam jāatrodas koka traukā.

2. "Vino Nobile di Montepulciano" *Riserva*

Īpašā vīndarības metode

Ar ACVN "Vino Nobile di Montepulciano" apzīmētam vīnogu vīnam ar minimālo dabisko spirta saturu 12,50 tilp. %, kura nogatavināšanas periods ir vismaz trīs gadi, ietverot sešus mēnešus ilgu izturēšanu pudelē, marķējumā drīkst iekļaut norādi *Riserva*.

3. "Vino Nobile di Montepulciano" ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums

Īpašā vīndarības metode

Vīns ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Vino Nobile di Montepulciano" un apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums, jānogatavina vismaz 3 gadus, no kuriem vismaz 12 mēnešus tas jāiztur koka traukā un vismaz 12 mēnešus – pudelē.

5.2. *Maksimālās ražas*

1. "Vino Nobile di Montepulciano"

8 000 kg vīnogu no hektāra

2. "Vino Nobile di Montepulciano" *Riserva*

8 000 kg vīnogu no hektāra

3. "Vino Nobile di Montepulciano" ar apzīmējumu "Pieve", kam seko papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums

7 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu audzēšanas apgabals ietilpst Toskānas [*Toscana*] reģiona Sjēnas [*Siena*] provinces Montepulčāno [*Montepulciano*] pašvaldības administratīvajā teritorijā. Tas neietver *Valdichiana* līdzenumu.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Sangiovese N" – "Sangioveto"

8. **Saiknes apraksts**

"Vino Nobile di Montepulciano", ietverot apakšapgabalus

A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika

A.1) Saikni veidojošie dabas faktori

Viss "Vino Nobile" apgabals ietilpst Montepulčāno pašvaldības teritorijā, Sjēnas provincē. Izņemot *Valdichiana* ielejas lejasdaļu, kas nav ietverta, visa pārējā kalnainā teritorija ir iekļauta ražošanas apgabalā, kura augstums ir 250–600 m v. j. l.

Ģeoloģiskais pagulslānis ir diezgan viendabīgs un izteikti atšķiras no tiem, kas atrodami citos tuvējos vīna ražošanas apgabalos. To galvenokārt veido pliocēna epohas jūras nogulumi, kuri lielākoties sastāv no smiltīm, it īpaši augstākajās platībās. Citas augsnes ir veidojušās uz agrā pleistocēna kontinentālajiem nogulumiem, it īpaši *Valdichiana* ielejas nogāzēs.

Tādējādi apgabala nogulumiežu sastāvu veido jūras smiltis un māli, un apgabala austrumu daļā – konglomerāti. Smiltis ir Montepulčāno raksturīgā iezīme. Citās vietās Toskānā tik lielā daudzumā tās ir tikai *San Gimignano* teritorijā, savukārt *Montalcino* un *Chianti Classico* apgabalā nav atrodamas gandrīz nemaz.

Kopumā var izšķirt četras augšņu kategorijas: augsnes, kas veidojušās uz smilšainajiem pliocēna epohas jūras nogulumiem ("*Cusona*, *Strada* un *San Gimignano*" augšņu grupa), māla-sanesu augsnes, kurām ir lielāka ūdens pieejamība ("*Quercia* un *Monte*" augšņu grupa, kuras nav izteikti auglīgas un kurām raksturīga tajās audzēto vīnogu agrīna nogatavošanās), paleoaugsnes un jaunākās augsnes, kas veidojušās uz pleistocēna nogulumiem ("*Poggio Golo*, *Nottola* un *Valiano*" augšņu grupa, kas nodrošina labus apstākļus ražīgākiem augiem).

Ķīmisko īpašību ziņā smilšainajām pliocēna augsnēm ir zems katjonu apmaiņas spējas un vadītspējas līmenis un vidējs kaļķakmens sastāvs; māla-sanesu un māla pliocēna augsnēm ir augstāks kaļķakmens sastāvs un vadītspējas līmenis; savukārt augsnēm, kas veidojušās uz pleistocēna nogulumiem, ir līdzīga, lielākoties augsta katjonu apmaiņas spēja, taču tās savā starpā atšķiras pēc kopējā un aktīvā kaļķakmens sastāva, kas jaunākajās augsnēs ir lielāks.

Apgabalā valda Vidusjūras klimats. Augstākās temperatūras ir jūlijā un augustā, savukārt tiem sekojošajā periodā temperatūras ir zemākas un palīdz uzlabot vīnogu aromātiskās un fenoliskās īpašības. Pēc Vinklera skalas vidējais indekss ir 1 900°, savukārt zemākais ir aptuveni 1 750° (augstākajās platībās).

Vidējais nokrišņu daudzums, ko mēra vairāku gadu ietvaros, lielākajā daļā apgabala ir 690 mm, vienīgi apgabala dienvidos sasniedzot 740 mm. Lielākais nokrišņu daudzums ir oktobrī un novembrī, savukārt vasaras parasti ir sausas.

A.2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Vīnogu audzēšanas un vīndarības vēsture ir Montepulčāno teritorijas, kultūras, vēstures, ekonomikas un vietējo tradīciju neatņemama iezīme.

Šajā apgabalā ražotais vīns jau vēsturiski ir raisījis asociācijas kā cēls un aristokrātisks vīns, turklāt tas tika ražots nevis pašu patēriņam, bet pārdošanai, kā to apliecina neskaitāmi pārdošanas dokumenti, kas datēti pat ar 789. gadu.

Ar 1350. gadā izdotu dokumentu tika pieņemti pirmie noteikumi, kas reglamentē Montepulčāno vīna tirdzniecību un eksportu. Starptautisku slavu vīns ieguva 17. gadsimtā, kad Frančesko Redi [*Francesco Redi*] to cildināja kā "Visu vīnu karali", un jau gadsimtiem ilgi tā ražošanai izmantotās vīnogas tiek audzētas kā apgabala galvenais kultūraugs.

Senākā zināmā atsauce uz "Vino Nobile" jeb cēlo vīnu ir datēta ar 1787. gadu: "(..) atlīdzināt *Marsichi* saimniecības pavāram izdevumus par pārtikas produktiem, neieskaitot vīnu, kas no mūsu puses atvests no Montepulčāno: 50,15 liras. "Vino Nobile" ir atvests kā dāvana *Conventino* baznīcas skolai, lai izpildītu līguma saistības (..)". Šā citāta avots ir garās "Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre" [Ceļojuma piezīmes māsai *Luisa Sisti* un skolotājām], kuras sarakstījis *Giovan Filippo Neri, Regio Ritiro di S. Girolamo* gubernators Montepulčāno.

1773. gadā Florences ārsts *Cosimo Villifranchi* savā slavenajā grāmatā "Oenologia Toscana" [Toskānas vīndarība] stāstīja par vīna darīšanu Montepulčāno, aprakstot ne tikai vīnogu šķirnes, bet arī pašu apgabalu: "Montepulčāno apgabals, kurā ražo labāko vīnu, stiepjas uz austrumiem no pilsētas, abās ceļa pusēs divu vai trīs jūdžu garumā, un visi zemesgabali ir izvietoti kalnu nogāzēs (..)". Tam seko apraksts par dažādiem vīndariem, izmantotajām vīnogulāju audzēšanas un vīndarības sistēmām un sīkāka informācija par augsnes īpašībām: "augsni jeb zemi Montepulčāno kalnu nogāzēs galvenokārt veido tufs, irdena smilšaina zeme un akmeņaina augsne".

Giuseppe Giulj savā "Statistica Agraria della Val Di Chiana" [*Val Di Chiana* ielejas lauksaimniecības statistika] (1830), nodaļā ar nosaukumu "Par izmeklētu vīnu veidiem un to darīšanas paņēmieniem" rakstīja, ka "ielejā noteiktā daudzumā tiek ražoti pieci izmeklētu vīnu veidi: no sarkanvīniem – "Vino Nobile di Monte Pulciano" un "Aleatico", un no baltvīniem – "Moscadello", "Vermouth" un "Vin Santo". Es stāstīšu par veidu, kādā tie tiek darīti, un savu aprakstu sākšu ar Montepulčāno vīnu, jo tas ir pazīstams visā Eiropā (..). Vīndārzi, kur audzē šā vīna vīnogas, atrodas kalnu nogāzēs, kuru augsne ir veidota no tufa un tāpēc nav auglīga. Kalnu nogāzes ir vērstas uz dienvidiem, tādēļ vīnogulāji saņem ļoti daudz saules gaismas.

Šo augu raža nav liela, taču vīnogas sasniedz perfektu gatavības pakāpi, nodrošinot tādu aromātu un garšu, kas nav raksturīgs citām šīs šķirnes vīnogām, kuras ievāktas no citās vietās audzētiem vīnogulājiem." Turpinājumā autors uzskaita vīnogulāju šķirnes, vīnogu īpašības un apraksta sistēmu, kas izmantota vīna raudzēšanai un pildīšanai tvertnēs.

Pāris gadus agrāk (1828. gadā), kā ziņots *Accademia dei Georgofili* publicētajā "Giornale Agrario della Toscana" [Toskānas Lauksaimniecības vēstnesis], ceļā bija devies pirmais "Vino Nobile" sūtījums uz Ameriku.

Par vietējās vīna ražošanas nozīmi liecina pagrabi, kas vēsturiski tika izbūvēti Montepulčāno turīgo iedzīvotāju mājās, un daži no šiem pagrabiem arī mūsdienās joprojām tiek izmantoti vīna izturēšanai.

Aleksandrs Dimā [*Alexandre Dumas*] savā slavenajā romānā "Grāfs Monte-Kristo", kas sarakstīts laikposmā no 1844. līdz 1846. gadam, vēstīja par varoni, kas mielojas ar medījuma gaļu: "Pusdienas noslēdzās ar šo (..) un pudeli Montepulčāno vīna."

Pamatojoties uz prezidenta 1966. gada 12. jūlija dekrētu, "Vino Nobile di Montepulciano" ieguva *denominazione di origine controllata* (kontrolēta cilmes vietas nosaukuma) statusu un, pateicoties starptautiskā mērogā iegūtajai reputācijai, tas vēlāk kļuva par vienu no pirmajiem vīniem, kurš var lepoties ar *denominazione di origine controllata e garantita* (KGCVN – kontrolēta un garantēta cilmes vietas nosaukuma) statusu, kas tika piešķirts ar prezidenta 1980. gada 1. jūlija dekrētu. Tas bija pats pirmais Itālijas vīns, kuram uz pudeles kakliņa tika piestiprināta oficiālā identifikācijas lente, ar kuru aizstāja valsts etiķeti. Šī lente pudeles aizdarei tiek piestiprināta kā pretviltošanas līdzeklis, kas apliecina produkta autentiskumu un izcelsmi.

Rezumējot, cilvēkfaktoru ietekmi uz vīnu var sasaistīt ar turpmāk aprakstītajiem ražošanas tehnoloģiskajiem aspektiem, kas tika izstrādāti un pilnveidoti laika gaitā, un tagad ir iekļauti produkta specifikācijā.

— Vīnogu šķirņu kombinācija vīndārzos: galvenā šķirne, ko izmanto "Vino Nobile" ražošanā, ir "Sangiovese" un it īpaši vietējais biotips, kas pazīstams kā "Prugnolo Gentile". Šī vīnogulāju šķirne Montepulčāno tiek audzēta jau sen, par ko liecina daudzās vēsturiskās / bibliogrāfiskās atsauces, nozīmīgākās no tām – *Cosimo Villifranchi* (1773) un *Origene Cinelli* (1873) liecības.

  Laika gaitā par sekundārajām šķirnēm tika noteiktas vīnogulāju šķirnes, no kurām iegūst sarkanās vīnogas. Šīs vietējās ("Canaiolo Nero", "Mammolo") un starptautiskās šķirnes spēj uzlabot apgabala un galveno vīnogulāju šķirņu potenciālu.

— Vīnogulāju vainaga veidošanas sistēmas, stādīšanas atstarpes un apgriešanas metodes: tradicionālās vainaga veidošanas sistēmas, kas nostiprinājušās laika gaitā, nodrošina vīnogulāju racionālu izkārtojumu zemes platībā tā, lai atvieglotu kopšanu un panāktu, ka iegūtās ražas apjoms ir produkta specifikācijā noteiktajās robežās. Tās ir vertikālas režģu jeb špaleru sistēmas, kurās izmanto īso apgriešanas metodi (kordons, apgriežot augļzarus), garo (izliekto) apgriešanas metodi vai jaukto (Gijo [*Guyot*]) apgriešanas metodi.

  Stādīšanas atstarpes laika gaitā ir mainītas līdz vidēji augstai stādījumu biezībai, t. i., vismaz 3 330 vīnkokiem uz hektāru.

— Vīndarības metodes: metodes, kas laika gaitā ir nostiprinājušās apgabalā, paredz ilgi glabājamu vīnu ražošanu no sarkanajām vīnogām. Vīna izturēšanas periods ir vismaz divi gadi, t. sk. vismaz viens gads – koka mucās. *Riserva* paveida vīniem, kas ir strukturētāki un pilnmiesīgāki vīni, minimālais izturēšanas periods ir trīs gadi.

B) Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnībā izskaidrojamas ar tā ģeogrāfisko vidi

ACVN "Vino Nobile di Montepulciano" attiecas uz divu paveidu sarkanvīniem (standarta un *Riserva*), kuriem ir atšķirīga struktūra, spirta saturs, kā arī izturēšanas periods. Analītiskā un it īpaši organoleptiskā ziņā vīnam piemīt tā ražošanas apgabalam raksturīgās īpašības. Šīs īpašības, kas ir norādītas produkta specifikācijas 6. punktā, ļauj skaidri atpazīt vīnu un tiek uzskatītas par konkrētajam ražošanas apgabalam tipiskām.

Konkrētāk, vīni ir intensīvi rubīnsarkanā krāsā, kas izturēšanas laikā kļūst granātsarkana. Tiem piemīt spēcīgs, daudzveidīgs aromāts ar izteiktām augļu ("Amarena" ķiršu), ziedu (vijolīšu) un garšvielu notīm. Garšas ziņā vīni ir ļoti strukturēti, labi līdzsvaroti un izsmalcināti, un ir sajūtami tanīni, tāpēc tie ir ilgi uzglabājami.

C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A) un B) punktā minētajiem aspektiem

Mijiedarbība starp dažādiem dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem, pirmkārt, ir ļāvusi saglabāt vīnkopību kā galveno Montepulčāno saimniecisko darbību, un to nav ietekmējusi urbanizācija, kas ir raksturīga daudzām citām Toskānas reģiona daļām.

Vīnogulāju augšanas apstākļu ietekmi uz vīna kvalitātes īpašībām apliecina par šo apgabalu īstenotie pētījumi un detalizēti teritoriju apsekojumi, kas tiek veikti kopš 1989. gada (*F. Campostrini* un *E. A. C. Costantini*, 1996.). Tajos ir aprakstīts, kā "Vino Nobile" ražošanas apgabala augsnes piešķir "Sangiovese" šķirnes vīnogām īpaši tām raksturīgās "Amarena" ķiršu, vijolīšu un garšvielu notis.

Lai gan apgabalā ir dažādu tipu augsnes, vīnogu ražu un kvalitāti atšķirīgajos apstākļos pielāgo ar atbilstošu cilvēka iejaukšanos audzēšanas paņēmienu un augsnes apstrādes ziņā. Tā var ietvert dažādas darbības, sākot no mazāk auglīgas augsnes mehāniskas apstrādes līdz zāles audzēšanai vietās, kur augsne nodrošina lielāku ražu. Šīs darbības, kuras ir balstītas uz daudzu gadu pieredzi, tiek īstenotas tā, lai nodrošinātu, ka novāktajām vīnogām ir vienāda un atbilstoša gatavības pakāpe.

Vīndārzu kalnainais reljefs un attiecīgais vērsums palīdz radīt mezoklimatu, kas ir īpaši labvēlīgs vīnogulāju audzēšanai.

Ziemas un pavasara lietus nodrošina pietiekamu ūdens rezervju uzkrāšanos vīndārzos, savukārt tam sekojošais mazais nokrišņu daudzums vasarā (jūlijā vidēji līdz 30 mm) parasti rada mērenu ūdens deficītu, kas, tā vietā, lai nodrošinātu augu veģetatīvo attīstību, veicina vīnogu nogatavošanos.

Lielais saules gaismas daudzums un augstā temperatūra, kas tiek sasniegta jūlijā un augustā, veicina to, ka vīnogu nogatavošanās sākas vienmērīgi, un rada optimālus nosacījumus to nobriešanai, savukārt lielā dienas un nakts temperatūras atšķirība septembrī un oktobra sākumā, it īpaši augstākajās platībās, uzlabo vīnogu aromātu un fenolisko daudzveidību.

Montepulčāno gadsimtiem senā vīnkopības vēsture (no etrusku laikiem līdz pat mūsdienām), par ko liecina neskaitāmas bibliogrāfiskās atsauces un arheoloģiskie atradumi, ir balstīta uz cilvēkfaktoriem, kuri, pateicoties uzkrātajai pieredzei un vīnkopības zinātībai un mijiedarbojoties ar vidi, ir ļāvuši laika gaitā izveidot, attīstīt un atlasīt kvalitatīva vīna ražošanai piemērotākās metodes.

Montepulčāno jau kopš senākajiem pirmsākumiem savu pilsētas vēsturi veidojusi saistībā ar vīnu, par ko liecina kiliks (vīna trauks), kas 1868. gadā tika atrasts netālu no pilsētas, etrusku kapenēs.

Vecākais dokuments, kurā pieminēts Montepulčāno vīns, ir datēts ar 789. gadu: garīdznieks Arniperts [*Arnipert*] uzdāvināja *San Silvestro sull'Amiata* baznīcai zemes gabalu ar vīndārziem, kas atrodas *Policiano* pils teritorijā.

Vēlākos laikos *Emanuele Repetti* "Dizionario storico e geografico della Toscana" [Toskānas vēsturiskā un ģeogrāfiskā vārdnīca] citē 1350. gada dokumentu, kurā ir izklāstīti noteikumi, kas reglamentē Montepulčāno vīna tirdzniecību un eksportu.

Ir atrasti arī dokumenti, kas vēsta, ka jau no agrajiem viduslaikiem *Mons Pulitianus* vīndārzos tika ražoti izcili vīni. 16. gs. vidū *Sante Lancerio*, pāvesta Pāvila III [*Alessandro Farnese*] vīna pagraba pārzinis, slavināja Montepulčāno kā "ideāli piemērotu pavasarī un vasarā, aromātisku un pilnmiesīgu, nedz nenobriedušu, nedz pārāk intensīvas krāsas, un tādējādi kā vīnu, kas piemērots dižciltīgajiem". Tāpēc tas bija vīns, kas iederējās uz augstmaņu galda, kaut arī sākotnēji uz etiķetes bija rakstīts vienkārši "Rosso Scelto di Montepulciano" [izmeklēts Montepulčāno sarkanais vīns].

Attiecībā uz vēlāku laiku, 17. gadsimtu, jāpiemin izcilais ārsts, dabaszinātnieks un dzejnieks Frančesko Redi, kas šā vīna brīnišķīgo iedabu jūsmīgi aprakstījis savā 1685. gada ditiramba stila poēmā "Bacco in Toscana" [Bakhs Toskānā]. Redi attēloja, kā Bakhs un Ariadne slavina labākos Toskānas vīnus: "Daiļā Ariadne ar maigajām rokām ielej man Montepulčāno dziru (..)", un beigās piebilst: "Montepulčāno ir visu vīnu karalis!".

Poēma guva lielus panākumus un izplatījās no galma uz galmu, līdz sasniedza Anglijas karali Viljamu III. Iespējams, tieši pateicoties Frančesko Redi un slavai, ko šis dzejolis nesis Toskānas vīniem, tos iecienīja arī karalis Viljams. Par to liecina brauciens uz Toskānas Lielhercogisti, kurp 1669. gadā Anglijas delegācija devās, lai iegādātos "Moscadello di Montalcino" un "Vino Nobile di Montepulciano" Anglijas karaliskajam galmam.

19. gs. beigās radās nepieciešamība nodot tālāk prasmes, kas vajadzīgas vīndārzu un vīna pagrabu apsaimniekošanai. Šajā nolūkā 1882. gadā tika izveidota Lauksaimniecības praktiskā skola, un līdz pat mūsdienām pie robežas ar blakus esošo Kortonas [*Cortona*] pašvaldību darbojas Lauksaimniecības tehniskā skola.

Nesenākā pagātnē, 1933. gadā, darbā "Vini tipici senesi" [Sjēnas provinces tradicionālie vīni] (*V. Montanari, A. Musiani*, red.) sīki aprakstīti "Vino Nobile di Montepulciano" ražošanas paņēmieni, kas ir ļoti līdzīgi pašreizējā vīna specifikācijā norādītajiem.

Lai izveidotu struktūru, kas ļautu tirgot arī mazo vīnogu audzētāju ražoto vīnu, 1937. gadā tika nodibināta kooperatīva vīna darītava, savukārt 1965. gadā radās *Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano* ["Vino Nobile di Montepulciano" ražotāju apvienība].

"Vino Nobile di Montepulciano" jaunāko laiku vēsturi iezīmē vīndārzu apsaimniekošanas un vīndarības paņēmienu attīstība, kurā atspoguļojas mūsdienu aktuālākās ražošanas tendences.

Lai samazinātu no katra auga iegūtās vīnogu ražas apjomu, ir palielināta stādījumu biezība, bet vainaga veidošanas un apgriešanas sistēmas ir pārorientētas uz paņēmieniem, kas veicina optimālu ražas apjomu un augu veģetatīvo attīstību, kā arī ideāli veselīgu vīnogu ieguvi. Papildus tam vīna darītavas ir optimizējušas raudzēšanas procesus, koka traukā veicamās izturēšanas periodu un dažādu veidu trauku pielietojumu, lai iegūtu teicami strukturētu vīnu, kas ir ilgi uzglabājams un laika gaitā nezaudē savas īpašības.

Vīniem, kuri ražoti tikai no tādām vīnogām, kas ir audzētas vīndārzos, kuri atrodas papildu ģeogrāfiskajās vienībās, apzīmējuma "Pieve" lietojums norāda uz attiecīgajās papildu ģeogrāfiskajās vienībās ražotā "Vino Nobile di Montepulciano" specifiskajām īpašībām.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Ar ACVN "Vino Nobile di Montepulciano" apzīmētā vīna, t. sk. ar norādi *Riserva* un "Pieve" apzīmēto vīnu, vinifikācija un obligātā izturēšana

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Vinifikācija un obligātā izturēšana jāveic Montepulčāno pašvaldības teritorijā, lai saglabātu produktu sevišķās īpašības un reputāciju un nezaudētu izcelsmes garantiju.

Ar ACVN "Vino Nobile di Montepulciano" apzīmētā vīna, t. sk. ar norādi *Riserva* un "Pieve" apzīmēto vīnu, pildīšana pudelēs noteiktajā apgabalā

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Pildīšana pudelēs jāveic vīnogu audzēšanas apgabalā, lai tādējādi varētu saglabāt vīna sevišķās īpašības un nezaudētu izcelsmes garantiju.

Ar ACVN "Vino Nobile di Montepulciano" apzīmētā vīna, t. sk. ar norādi *Riserva* un "Pieve" apzīmēto vīnu, marķēšana

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi par marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Pievienota prasība, ka papildus aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Vino Nobile di Montepulciano" marķējumā jānorāda plašāks ģeogrāfiskais apzīmējums "Toscana", lai šādi informētu patērētājus par precīzu vīna ģeogrāfisko izcelsmi.

ACVN "Vino Nobile di Montepulciano" vīna ar norādi "Pieve" marķēšana

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi par marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Marķējumā var norādīt vienu no šādām papildu ģeogrāfiskajām vienībām, kas saistītas ar apgabaliem, kuros faktiski audzētas vīna ražošanai izmantotās vīnogas (to teritoriālās robežas ir noteiktas produkta specifikācijas 1. pielikumā):

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Saite uz produkta specifikāciju

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