C/2025/2742

15.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2742)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

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

Data przekazania informacji: 17 lutego 2025 r.

1. **Nazwa produktu**

„Vino Nobile di Montepulciano"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiana odpowiada definicji zmiany standardowej zawartej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie wchodzi w zakres definicji zawartych w art. 24 ust. 3 tego rozporządzenia.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Włączenie dodatkowych jednostek geograficznych i określenia „Pieve" (parafia)*

Opis:

Dodano opcję umieszczania na etykiecie określenia „Pieve", a po nim dodatkowych jednostek geograficznych i odpowiednich warunków stosowania.

Określenia „Pieve" nie można stosować jako dodatku do określenia „Riserva".

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Obecnie na wyznaczonym obszarze geograficznym ChNP Vino Nobile di Montepulciano znajduje się 12 dodatkowych jednostek geograficznych, określonych w załączniku A do specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Celem zmiany jest zwiększenie wartości ChNP Vino Nobile di Montepulciano, a jednocześnie informowanie konsumentów o szczególnych cechach winogron pochodzących z niektórych mniejszych obszarów geograficznych w obrębie obszaru produkcji. Nazwy dodatkowych jednostek geograficznych pochodzą bowiem z późnej epoki rzymskiej i od najdawniejszych „parafii" (wł. *pievi*), które charakteryzowały obszar produkcji ChNP Vino Nobile di Montepulciano. Te jednostki geograficzne określono w wyniku badań historycznych. Znajdują się one w obrębie obszaru produkcji na obszarze administracyjnym gminy Montepulciano.

Zmiana ta ma wpływ na pkt 1, 2, 4, 5, 6, 7 i 9 specyfikacji produktu oraz na dodanie załącznika A (Wykaz 12 dodatkowych jednostek geograficznych towarzyszących określeniu „Pieve" wraz z ich granicami). W jednolitym dokumencie zmiana dotyczy pkt 4 „Opis wina lub win", 5 „Praktyki winiarskie", 8 „Opis związku lub związków" i 9 „Dodatkowe wymogi zasadnicze".

2. *Włączenie szczególnego połączenia odmian winorośli dla win z określeniem „Pieve", po którym następuje odpowiednia dodatkowa jednostka geograficzna*

Opis:

W przypadku win z określeniem „Pieve", po którym następuje odpowiednia dodatkowa jednostka geograficzna, uwzględniono następujące połączenie odmian winorośli: co najmniej 85 % wykorzystanych winogron musi stanowić odmiana Sangiovese, przy czym w pozostałych 15 % dozwolone są następujące odmiany: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero i Colorino Nero, z których zawartość ostatniej nie przekracza 5 %.

Uzasadnienie:

Ta zmiana dotycząca połączenia odmian winorośli, aby uzyskać nowy rodzaj wina, pozwala lepiej scharakteryzować szczególne właściwości tego obszaru, a jednocześnie nadaje większą wartość odmianie Sangiovese, która zawsze odgrywała wiodącą rolę w produkcji wina gatunkowego na tym obszarze. Wyłączono międzynarodowe odmiany winorośli, aby wspierać produkcję Vino Nobile di Montepulciano, które w przeszłości produkowano z odmiany Sangiovese i mieszanki odmian lokalnych.

Zmiana ta dotyczy wyłącznie pkt 2 specyfikacji produktu.

3. *Wprowadzenie wymogu minimalnego wieku winnic, w których produkuje się wina z określeniem „Pieve", po którym następują odpowiednie dodatkowe jednostki geograficzne*

Opis:

Wprowadzenie wymogu minimalnego wieku winnic, w których produkuje się Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne. Takie winnice muszą istnieć od co najmniej 15 lat włącznie z rokiem sadzenia.

Uzasadnienie:

W normalnych warunkach klimatycznych dojrzałe winnice, które istnieją od co najmniej 15 lat, mogą produkować winogrona, które są mniej podatne na deficyt wody. Dzięki temu winogrona dojrzewają w najkorzystniejszym momencie, a tym samym nabierają lepszych cech jakościowych.

Zmiana dotyczy tylko pkt 4 ppkt 1 specyfikacji produktu.

4. *Limity maksymalnej wydajności dla win z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne*

Opis:

W odniesieniu do nowego rodzaju wina wprowadzono obniżoną maksymalną wydajność z hektara. Wydajność w przypadku nowych zbiorów nie może przekraczać 7 ton z hektara jako jedna uprawa i nigdy nie może przekraczać 2,5 kg na krzew.

Uzasadnienie:

Dostosowanie to wynika z włączenia nowego rodzaju wina. Ma ono umożliwić najlepszą ekspresję odmiany Sangiovese oraz innych dopuszczonych lokalnych odmian winorośli w celu osiągnięcia optymalnej równowagi między wzrostem roślin a zbiorami winogron przy jednoczesnym zmniejszeniu stresu roślin.

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 („Maksymalna wydajność") jednolitego dokumentu.

5. *Zwiększenie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winach z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne*

Opis:

W przypadku nowo wprowadzonego rodzaju wina Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne, użyte winogrona muszą mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 13 %.

Uzasadnienie:

Zmiana ma zapewnić, by winogrona, które naturalnie osiągnęły minimalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 13 %, były wykorzystywane wyłącznie do produkcji Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne, a tym samym by wina nowo wprowadzonego rodzaju się wyróżniały.

Zmiana dotyczy pkt 4 ppkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Opis wina lub win" jednolitego dokumentu.

6. *Wydłużony minimalny okres dojrzewania win z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne*

Opis:

W przypadku nowego rodzaju wina dodano okres dojrzewania wynoszący co najmniej trzy lata, w tym co najmniej 12 miesięcy w beczkach i 12 miesięcy w butelkach. Przewidziano również, że kontrolę chemiczną, fizyczną i organoleptyczną nowego rodzaju wina należy przeprowadzać pod koniec jego okresu dojrzewania w butelce.

Uzasadnienie:

Wprowadzenie co najmniej trzyletniego okresu dojrzewania Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve" wraz z dodatkowymi jednostkami geograficznymi ma na celu wyróżnienie tego wina zarówno pod względem jakościowym, jak i handlowym. Wydłużenie okresu dojrzewania Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve", po którym następują odpowiednie dodatkowe jednostki geograficzne, ma na celu zrównanie tych win z winami z określeniem „Riserva". Istnieje jednak różnica dotycząca dozwolonych odmian winorośli i wprowadzenia rocznego okresu dojrzewania wina w butelkach.

Przepis dotyczący kontroli chemicznej, fizycznej i organoleptycznej przeprowadzanych pod koniec okresu dojrzewania wina w butelce wynika z faktu, że to właśnie wtedy nowy rodzaj wina uzyskuje cechy charakterystyczne i równowagę organoleptyczną, które umożliwiają najlepszą ekspresję szczepu Sangiovese i innych dozwolonych lokalnych odmian winorośli.

Zmiana dotyczy tylko pkt 5 ppkt 6 specyfikacji produktu.

7. *Wprowadzenie wymogów dotyczących osobnej obróbki winogron w odniesieniu do win z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne*

Opis:

Wprowadzono osobną obróbkę w odniesieniu do winogron przeznaczonych do produkcji nowego rodzaju wina. Wina z określeniem „Pieve" należy produkować z winogron pochodzących z winnic zarządzanych przez to samo przedsiębiorstwo, które dokonuje butelkowania, a winogrona te muszą być oddzielone od partii winogron przeznaczonych do produkcji Vino Nobile di Montepulciano rodzaju standardowego i rodzaju „Riserva".

Uzasadnienie:

Zmiana jest konieczna, aby zagwarantować konsumentom, że nowy rodzaj Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne, pochodzi z winnic zarządzanych przez to samo przedsiębiorstwo, które dokonuje butelkowania, i znajdujących się w jednej z 12 dodatkowych jednostek geograficznych w obrębie obszaru produkcji, a także aby zapewnić pełną identyfikowalność winogron.

Zmiana dotyczy tylko pkt 5 ppkt 6 specyfikacji produktu.

8. *Uwzględnienie cech w czasie spożycia w przypadku win z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne*

Opis:

W przypadku nowo wprowadzonego rodzaju wina, po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne, wymaga się, aby jego smak był bardzo wytrawny, zrównoważony i długotrwały, z możliwą wyczuwalną nutą drewna. Zwiększono minimalną kwasowość ogólną: z 4,5 do 5,0 g na litr. Zawartość ekstraktu bezcukrowego zwiększono z 23 do 26 g na litr.

Uzasadnienie:

Uwzględnienie cech w czasie spożycia wynika z konieczności zdefiniowania linii produktów. Wzrost kwasowości o pół grama na litr umożliwia większą ekspresję win pochodzących z różnych *pievi* oraz większy potencjał dojrzewania. Wzrost zawartości ekstraktu bezcukrowego oparto na przeprowadzonych analizach. Uważa się to za konieczne w przypadku win przeznaczonych do leżakowania.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Opis wina lub win" jednolitego dokumentu.

9. *Wprowadzenie przepisów dotyczących etykietowania win z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne*

Opis:

W przypadku nowo wprowadzonych win z określeniem „Pieve" na etykiecie można umieścić jedną z następujących dodatkowych jednostek geograficznych odnoszących się do rzeczywistych obszarów pochodzenia winogron wykorzystywanych do produkcji wina. Granice terytorialne określono w załączniku 3 do specyfikacji produktu:

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

Odniesienie do dodatkowej jednostki geograficznej musi następować po określeniu „Pieve” i znajdować się przed nazwą Vino Nobile di Montepulciano i wyrazem „Toscana”, w tym samym polu widzenia co informacje obowiązkowe. Wysokość i rozmiar czcionki słowa „Pieve”, po którym następuje dodatkowa jednostka geograficzna, mogą być o 50 % większe niż słów „Vino Nobile di Montepulciano”.

Uzasadnienie:

Celem zmiany jest odróżnienie nowego rodzaju wina Vino Nobile di Montepulciano od rodzaju podstawowego i rodzaju „Riserva”.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 ppkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 9 „Dodatkowe wymogi zasadnicze” jednolitego dokumentu.

10. *Wprowadzenie w odniesieniu do win opatrzonych określeniem „Pieve” zakazu dostosowywania wydajności do ustalonych limitów w przypadku, gdy produkcja przekracza te limity o mniej niż 20 %*

Opis:

Dodano przepis szczegółowy wyłączający wino opatrzone określeniem „Pieve” z możliwości dostosowania zbiorów winogron do limitów określonych w specyfikacji produktu pod warunkiem, że produkcja nie przekracza tego limitu o 20 %, w tym w wyjątkowo korzystnych latach.

Uzasadnienie:

Zakaz nadmiernej produkcji jest uzasadniony faktem, że w przypadku winogron znajdujących się w którymkolwiek z 12 dodatkowych obszarów geograficznych równowaga produkcyjna i wydajność w wysokości 7 ton z hektara należy osiągnąć przy zastosowaniu odpowiednich praktyk rolniczych. W związku z tym nadmierna produkcja jest niedozwolona.

Zmiana dotyczy tylko pkt 4 ppkt 7 specyfikacji produktu.

11. *Deklarowanie stosowania określenia „Pieve”, po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne*

Opis:

Dodano przepis umożliwiający zadeklarowanie zamiaru użycia określenia „Pieve” do dnia 31 grudnia po zbiorach.

Uzasadnienie:

Rodzaj wina Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve” posiada szczególne cechy i w związku z tym należy go zadeklarować na początku trzyletniego okresu dojrzewania określonego w specyfikacji produktu. Aby uwzględnić te szczególne cechy, należy złożyć deklarację nie później niż do dnia 31 grudnia po zbiorach.

Zmiana dotyczy tylko pkt 4 ppkt 7 specyfikacji produktu.

12. *Kupażowanie uprzednio certyfikowanych partii*

Opis:

Dodano przepis dotyczący kupażowania uprzednio certyfikowanych partii. W odniesieniu do nowo kupażowanej partii należy wystąpić o nowy certyfikat zgodności analitycznej i organoleptycznej, zarówno w odniesieniu do obszarów prowadzących działalność w obrębie obszaru produkcji, jak i w odniesieniu do gospodarstw działających poza nim.

Uzasadnienie:

Konieczne jest poddanie kupażowanych partii nowym badaniom chemicznym i organoleptycznym, aby zapewnić identyfikowalność w celu zagwarantowania jakości produktu.

Zmiana dotyczy wyłącznie specyfikacji produktu i polega na dodaniu nowego pkt 4 ppkt 10.

13. *Uznanie za Vino Nobile di Montepulciano partii wina niekwalifikujących się do opatrzenia określeniem „Pieve”*

Opis:

W przypadku gdy komisja degustacyjna uzna, że partia wina nie kwalifikuje się do opatrzenia określeniem „Pieve”, można wystąpić o zezwolenie na używanie nazwy „Vino Nobile di Montepulciano”.

Uzasadnienie:

Możliwość tę wprowadzono w odniesieniu do producentów, których partie nie kwalifikują się jako Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve”. W ten sposób producenci mogą wykorzystać wyniki analiz organoleptycznych do zakwalifikowania swoich win jako standardowe Vino Nobile di Montepulciano. Pozwala to uprościć proces certyfikacji i utrzymać koszty na niskim poziomie.

Zmiana dotyczy tylko pkt 5 ppkt 6 specyfikacji produktu.

14. *Włączenie przepisów dotyczących procesu taglio (kupażowanie win w celu poprawy jakości) w odniesieniu do Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve”, po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne*

Opis:

Dodano przepis dotyczący *taglio* w odniesieniu do Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve”, po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne. Praktyka ta jest dozwolona zgodnie z warunkami określonymi w obowiązujących przepisach krajowych i unijnych wyłącznie w odniesieniu do win pochodzących z tej samej dodatkowej jednostki geograficznej. Niezastosowanie się do tego wymogu będzie skutkować odebraniem prawa do używania słowa „Pieve” i dodatkowej jednostki geograficznej.

Uzasadnienie:

Nowa zmiana dotycząca *taglio* ma na celu utrzymanie cech jakościowych produktu […] i konsumenta, jako że zastosowanie procesu *taglio* w przypadku Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve” jest dozwolone wyłącznie wówczas, gdy wina pochodzą z tej samej dodatkowej jednostki geograficznej.

Zmiana dotyczy tylko pkt 5 ppkt 8 specyfikacji produktu.

15. *Przeredagowanie punktu dotyczącego pobierania próbek z partii wina*

Opis:

Punkt dotyczący pobierania próbek z partii wina przeredagowano, aby doprecyzować, że w okresie dojrzewania wina nie można przemieszczać, zanim nie zostaną wydane wyniki badania analitycznego, oraz aby określić, że w przypadku gdy wino jest wprowadzane do obrotu lub butelkowane poza danym obszarem, musi posiadać właściwości fizyczne i chemiczne określone w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Sekcję przeredagowano w celu jaśniejszego opisania procedury.

Zmiana dotyczy tylko pkt 5 ppkt 11 specyfikacji produktu.

16. *Włączenie warunku dotyczącego stosowania określenia „Toscana” na etykiecie*

Opis:

Dodano warunek dotyczący win rodzaju Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve”, po którym następują odpowiednie dodatkowe jednostki geograficzne, zgodnie z którym to warunkiem nazwa geograficzna „Toscana” musi następować po określeniu Vino Nobile di Montepulciano.

Uzasadnienie:

Warunek ten dodano w celu jaśniejszego opisania istniejących przepisów dotyczących etykietowania.

Zmiana dotyczy tylko pkt 7 ppkt 4 specyfikacji produktu.

17. *Aktualizacja związku ze środowiskiem geograficznym*

Opis:

Punkt dotyczący związku ze środowiskiem geograficznym zaktualizowano przez włączenie warunków dotyczących nowego rodzaju wina z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne. Uznano również za konieczne przeredagowanie punktu „Związek z obszarem geograficznym" w jednolitym dokumencie, aby dostosować go do specyfikacji produktu. To przeredagowanie ma zatem na celu wyłącznie zachowanie spójności.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna w związku z włączeniem nowego rodzaju wina z określeniem „Pieve".

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt 8 „Opis związku lub związków" jednolitego dokumentu.

18. *Poprawki redakcyjne*

Opis:

W specyfikacji produktu wprowadzono poprawki redakcyjne. Dotyczą one głównie błędów typograficznych, korekt numeracji punktów, korekt nazwy ministerstwa oraz odniesienia do jednostki certyfikującej.

Uzasadnienie:

Korekty wynikające ze zmiany nazwy ministerstwa, odniesień do siedziby jednostki certyfikującej oraz błędów typograficznych w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy wyłącznie pkt 2 ppkt 1, pkt 5 ppkt 2, 9 i 10, pkt 7 ppkt 6 (dawniej pkt 7 ppkt 5) oraz pkt 10 ppkt 1 i 2 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia granatu.

Aromat: intensywny, złożony, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, zrównoważony i długotrwały, z możliwą wyczuwalną nutą drewna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano „Riserva"*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia granatu.

Aromat: intensywny, złożony, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, zrównoważony i długotrwały, z możliwą wyczuwalną nutą drewna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve"*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia granatu.

Aromat: intensywny, złożony, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, zrównoważony i długotrwały, z możliwą wyczuwalną nutą drewna.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 5,0 g na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Szczególne praktyki enologiczne

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Vino Nobile di Montepulciano" (ChNP) musi zostać poddane procesowi dojrzewania przez co najmniej dwa lata, w tym co najmniej rok w pojemnikach z drewna.

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva"

Szczególne praktyki enologiczne

Wino objęte ChNP „Vino Nobile di Montepulciano" z winogron o minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 12,50 %, które poddano dojrzewaniu przez co najmniej trzy lata, w tym sześć miesięcy w butelce, można określać na etykiecie słowem „Riserva".

3. Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve", po którym następuje dodatkowa jednostka geograficzna

Szczególne praktyki enologiczne

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Vino Nobile di Montepulciano" i z określeniem „Pieve", po którym następują dodatkowe jednostki geograficzne, musi podlegać procesowi dojrzewania przez co najmniej trzy lata, z czego co najmniej 12 miesięcy w drewnianych pojemnikach i co najmniej 12 miesięcy w butelce.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Vino Nobile di Montepulciano

8 000 kg winogron z hektara

2. Vino Nobile di Montepulciano „Riserva"

8 000 kg winogron z hektara

3. Vino Nobile di Montepulciano z określeniem „Pieve", po którym następuje dodatkowa jednostka geograficzna

7 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji winogron znajduje się na obszarze administracyjnym gminy Montepulciano w prowincji Siena w regionie Toskania. Nie obejmuje on niziny Valdichiana.

7. **Odmiany winorośli**

Sangiovese N – Sangioveto

8. **Opis związku lub związków**

Vino Nobile di Montepulciano, w tym podobszary

A) Informacje na temat obszaru geograficznego

A1) Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Obszar Vino Nobile znajduje się w całości w gminie Montepulciano w prowincji Siena. Oprócz dna doliny Valdichiana, które wyłączono, do obszaru produkcji należy całe pagórkowate terytorium o wysokości wahającej się od 250 do 600 m n.p.m.

Podłoże geologiczne jest raczej jednolite i wyraźnie odróżnia się od pobliskich obszarów produkcji wina. Składa się w dużej mierze z osadów morskich z pliocenu z przewagą gleb piaszczystych, zwłaszcza na wyżej położonych obszarach. Inne rodzaje gleb wykształciły się na osadach kontynentalnych z wczesnego plejstocenu, w szczególności na zboczach doliny Valdichiana.

Litologia tego obszaru charakteryzuje się zatem piaskami i iłami morskimi, a im dalej na wschód, tym częściej obserwuje się zlepieńce. Gleby piaszczyste są charakterystyczne dla okolic Montepulciano. W innych częściach Toskanii są one równie rozpowszechnione jedynie w okolicach San Gimignano, podczas gdy prawie nie występują zarówno w okolicach Montalcino, jak i na obszarze Chianti Classico.

Podsumowując, można wyróżnić łącznie cztery kategorie gleb: gleby, które wykształciły się na piaszczystych morskich osadach z pliocenu (seria gleb „Cusona, Strada i San Gimignano") lub gleby ilasto-mułowe (seria gleb „Quercia i Monte", która nie jest zbyt produktywna i charakteryzuje się wczesnym przebarwianiem jagód) o wzrastającej dostępności wody oraz paleogleby lub świeże gleby na osadach z plejstocenu (seria gleb „Poggio Golo, Nottola i Valiano", która sprzyja bardziej produktywnym krzewom).

Pod względem właściwości chemicznych gleby piaszczyste z pliocenu charakteryzują się niską pojemnością wymiany kationów i niską przewodnością, przy średniej zawartości wapna; ilasto-mułowe i ilaste gleby z pliocenu charakteryzują się wyższą zawartością wapna i przewodnością; chociaż gleby, które wykształciły się na osadach z plejstocenu, mają podobną, ogólnie wysoką pojemność wymiany kationów, ale różnią się od siebie pod względem całkowitej i zawartości aktywnego wapna, która jest większa w świeżych glebach.

Na obszarze panuje klimat śródziemnomorski. Najwyższe temperatury występują w lipcu i sierpniu, a późniejszy okres charakteryzuje się niższymi temperaturami, które przyczyniają się do poprawy właściwości aromatycznych i fenolowych winogron. Wskaźnik Winklera wynosi średnio 1 900, a na większej wysokości jego poziom jest niższy i wynosi około 1 750.

Średnie opady deszczu mierzone na przestrzeni kilku lat wynoszą 690 mm na większości obszaru, osiągając 740 mm jedynie na południu. Najbardziej intensywne opady deszczu występują w październiku i listopadzie, a w lecie z reguły nie ma opadów.

A2) Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Początki uprawy winorośli i produkcji wina stanowią integralną cechę obszaru, kultury, historii, gospodarki i lokalnych tradycji Montepulciano.

Wino produkowane na tym obszarze historycznie kojarzono ze szlachtą i arystokracją, a wina produkowano nie na własne potrzeby producentów, ale na sprzedaż, o czym świadczą liczne dokumenty sprzedaży zarejestrowane już w 789 r.

W dokumencie z 1350 r. ustanowiono pierwsze zasady regulujące handel winem Montepulciano i jego wywóz. Wino zyskało międzynarodową sławę w XVII w., kiedy Francesco Redi okrzyknął je „królem wszystkich win", i przez wieki winogrona pozostały główną uprawą tego obszaru.

Najwcześniejsza znana wzmianka o „Vino Nobile" [szlachetnym winie] pochodzi z 1787 r.: „[…] zwrócić kucharzowi domu Marsichi wydatki na żywność, nie wliczając w to wina przywiezionego w naszym imieniu z Monte Pulciano: 50,15 lirów. »Vino Nobile« przywieziono jako dar dla szkoły kościelnej Conventino za zobowiązania umowne […]" Ten cytat pochodzi z długiego tekstu „Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre" [„Notatka podróżna dla siostry Luisy Sisti i sióstr szkolnych"], sporządzonego przez Giovana Filippa Neriego, zarządcę Regio Ritiro di S.Girolamo w Montepulciano.

W 1773 r. florencki lekarz Cosimo Villifranchi przedstawił w swojej słynnej *Oenologia Toscana* [*Enologia toskańska*] sposób produkcji wina w Montepulciano, opisując nie tylko odmiany winorośli, ale również sam obszar: „obszar w Montepulciano, gdzie produkuje się najlepsze wino, rozciąga się na wschód od miasta na dwie lub trzy mile po obu stronach drogi, przy czym wszystkie grunty znajdują się na zboczach wzgórz (…)". Dalej następuje opis różnych producentów, stosowanych systemów uprawy winorośli i produkcji wina oraz dodatkowe informacje na temat charakteru gleby: „gleba lub ziemia na wzgórzach Monte Pulciano to przede wszystkim tuf, luźna piaszczysta ziemia i kamienista gleba".

W swojej *Statistica Agraria della Val Di Chiana* [*Statystyka rolnicza doliny Val Di Chiana*] (1830) Giuseppe Giulj napisał w rozdziale zatytułowanym „O rodzajach wina wyborowego i sposobach jego produkcji", że „w dolinie produkowanych jest w pewnej ilości pięć rodzajów wina wyborowego: Vino Nobile di Monte Pulciano i Aleatico wśród win czerwonych oraz Moscadello, Vermouth i Vin Santo wśród win białych. Będę mówił o sposobie ich produkcji, rozpoczynając opis od wina Monte Pulciano, ponieważ jest to wino znane w całej Europie […]. Winnice, w których wino to jest uprawiane, leżą na wzgórzach o tufowej, a zatem nieproduktywnej glebie. Wzgórza zwrócone są na południe, w związku z czym winorośl ma bardzo dużo światła słonecznego.

Rośliny te charakteryzują się niską wydajnością, ale winogrona osiągają doskonały stan dojrzałości, charakteryzując się aromatem i smakiem, którego nie mają winogrona tego samego gatunku produkowane z winorośli uprawianych w innych miejscach". Dalej autor wymienia gatunki winorośli, właściwości winogron oraz system fermentacji i umieszczania wina w pojemnikach.

Pierwsza wysyłka Vino Nobile do Ameryki miała miejsce kilka lat wcześniej (1828 r.), jak doniósł dziennik „Giornale Agrario della Toscana" [„Dziennik Rolniczy Toskanii"] publikowany przez Accademia dei Georgofili.

Historyczne występowanie piwnic w domach zamożnych mieszkańców Montepulciano świadczy o znaczeniu przypisywanym lokalnej produkcji wina i nawet dziś niektórych z tych piwnic nadal używa się do leżakowania wina.

W swojej słynnej powieści *Hrabia Monte Christo*, napisanej w latach 1844-1846, Dumas napisał o postaci jedzącej dziczyznę: „[…] i butla wina Montepulciano miały dopełnić uczty".

Vino Nobile di Montepulciano uzyskało status *denominazione di origine controllata* (kontrolowana nazwa pochodzenia) na mocy dekretu prezydenckiego z dnia 12 lipca 1966 r., a dzięki swojej międzynarodowej renomie stało się później jednym z pierwszych win, które mogły poszczycić się uzyskaniem statusu *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG – kontrolowana i gwarantowana nazwa pochodzenia) na mocy dekretu prezydenckiego z dnia 1 lipca 1980 r. Było to pierwsze wino we Włoszech, które posiadało oficjalną banderolę identyfikacyjną zastępującą etykietę państwową. Banderola ta jest przytwierdzona do zamknięcia butelki jako środek zabezpieczający przed fałszowaniem, który poświadcza autentyczność produktu i potwierdza jego pochodzenie.

Ogólnie rzecz biorąc, wpływ czynników ludzkich na wino można przypisać następującym technicznym aspektom produkcji, które opracowano, a następnie z biegiem czasu udoskonalono i które obecnie stanowią integralną część specyfikacji produktu:

— Połączenie odmian winorośli w winnicach: główną odmianą wykorzystywaną do produkcji Vino Nobile jest odmiana Sangiovese, a w szczególności lokalny biotyp znany jako Prugnolo Gentile. Ten gatunek winorośli jest od dawna uprawiany w Montepulciano, o czym świadczą liczne odniesienia historyczne/bibliograficzne, przede wszystkim Villifranchiego (1773) i Cinelliego (1873).

  Z czasem gatunki winorośli produkujące czerwone winogrona uznano za odmiany drugorzędne. Są to odmiany – zarówno lokalne (Canaiolo Nero, Mammolo), jak i międzynarodowe – które są w stanie zwiększyć potencjał tego obszaru i głównych gatunków winorośli.

— Systemy prowadzenia winorośli, odstępy między nasadzeniami i metody cięcia: tradycyjne systemy uprawy, które ugruntowały się z biegiem czasu, to takie, które pozwalają na racjonalne rozmieszczenie winorośli na danym obszarze tak, aby ułatwić czynności związane z ich pielęgnacją i zapewnić utrzymanie wydajności w granicach określonych w specyfikacji produktu. Należą do nich systemy pionowego palikowania z cięciem krótkim (sznur skośny), cięciem długim (wygięte ramiona) albo cięciem mieszanym (system Guyota).

  Wielkość odstępów między nasadzeniami z biegiem czasu ewoluowała w kierunku średnio-wysokiej gęstości nasadzeń, przy czym minimalna liczba krzewów wynosi 3 330 roślin na hektar.

— Praktyki enologiczne: praktyki, które z czasem ugruntowały się na tym obszarze, dotyczą produkcji długowiecznych win z czerwonych winogron. Wino musi przejść minimalny okres dojrzewania wynoszący dwa lata, z czego co najmniej jeden rok w drewnianych beczkach. W przypadku rodzaju „Riserva", który odnosi się do win o mocniejszej i pełniejszej strukturze, minimalny okres dojrzewania wynosi trzy lata.

B) Szczegółowe informacje na temat jakości lub właściwości produktu, które można zasadniczo lub wyłącznie przypisać środowisku geograficznemu

ChNP Vino Nobile di Montepulciano odnosi się do dwóch rodzajów win czerwonych (standardowych i Riserva), które różnią się strukturą i zawartością alkoholu, a także okresem dojrzewania. Pod względem analitycznym, a przede wszystkim organoleptycznym, wino to posiada cechy charakterystyczne dla obszaru produkcji. Są one wskazane w pkt 6 specyfikacji produktu i pozwalają na wyraźne określenie wina i uznanie go za typowe dla jego obszaru produkcji.

W szczególności wina te mają intensywną rubinową barwę, w miarę dojrzewania nabierającą odcienia granatu. Charakteryzują się silnym, złożonym aromatem z charakterystycznymi nutami owoców (wiśnia odmiany amarena), kwiatów (fiołek) i przypraw. Przy degustacji charakteryzują się mocną strukturą, są dobrze zbalansowane i eleganckie, a ich wyraźnie wyczuwalne taniny zapewniają dobrą trwałość smaku.

C) Opis zależności przyczynowych między aspektami, o których mowa w lit. A, oraz aspektami, o których mowa w lit. B.

Interakcja między różnymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi pozwoliła przede wszystkim na utrzymanie uprawy winorośli jako działalności charakterystycznej dla gminy Montepulciano, która nie uległa urbanizacji obserwowanej w różnych innych częściach Toskanii.

Wpływ środowiska uprawy na cechy jakościowe wina wykazano w badaniach tego obszaru i szczegółowych analizach gruntów przeprowadzanych od 1989 r. (Campostrini i Costantini, 1996). Badania te pokazały, w jaki sposób gleby na obszarze produkcji Vino Nobile nadają winogronom Sangiovese w szczególności nuty charakterystyczne dla wiśni odmiany amarena, fiołka i przypraw.

Chociaż istnieją różne rodzaje gleby, wydajność i jakość winogron w różnych kontekstach są dostosowywane przez odpowiednie interwencje człowieka w zakresie technik uprawy i gospodarowania glebą. Te działania obejmują mechaniczną uprawę mniej żyznej gleby po wysiew trawy w miejscach, w których gleba zapewnia wyższą wydajność. Te metody, oparte na wieloletnim doświadczeniu, stosuje się w taki sposób, aby zebrane winogrona miały jednolity i odpowiedni stopień dojrzałości.

Pagórkowate ukształtowanie terenu i ekspozycja winnic przyczyniają się do powstania mezoklimatu, który jest szczególnie sprzyjający dla uprawy winorośli.

Zimowe i wiosenne opady deszczu pozwalają na nagromadzenie odpowiednich rezerw wody w winnicach, natomiast później niskie opady latem (średnio mniej niż 30 mm w lipcu) skutkują umiarkowanym niedoborem wody, co sprzyja przebarwianiu jagód, a nie wegetatywnemu wzrostowi roślin.

Wysoki poziom nasłonecznienia oraz temperatury osiągane w lipcu i sierpniu sprzyjają regularnemu wchodzeniu jagód w fazę przebarwienia oraz ich optymalnej predyspozycji do przebarwiania, natomiast we wrześniu i na początku października duże różnice temperatur między dniem a nocą, szczególnie na większych wysokościach, sprzyjają złożoności aromatycznej i fenolowej winogron.

Wiekowa historia wina w Montepulciano od epoki Etrusków do dziś, o której świadczą liczne odniesienia bibliograficzne i znaleziska archeologiczne, leży u podstaw czynników ludzkich, czyli doświadczenia i wiedzy fachowej w dziedzinie uprawy winorośli, które z biegiem czasu, w interakcji ze środowiskiem, pozwoliły zidentyfikować, rozwijać i dobierać najbardziej odpowiednie praktyki w produkcji wina wysokiej jakości.

Od najwcześniejszych dni Montepulciano uczyniło wino podstawą swojej historii, czego przykładem jest kyliks (czara na wino) odkryty w 1868 r. w etruskim grobowcu w pobliżu miasta.

Najstarszy dokument odnoszący się do wina w Montepulciano pochodzi z 789 r.: duchowny Arnipert podarował kościołowi San Silvestro sull'Amiata działkę pod uprawę winorośli w zamku Policiano.

W późniejszym czasie Ripetti w swoim *Dizionario storico e geografico della Toscana* [*Słownik historyczny i geograficzny Toskanii*] cytuje dokument z 1350 r. określający zasady handlu winem Montepulciano i jego wywozu.

Udokumentowano również, że od wczesnego średniowiecza w winnicach Mons Pulitianus wytwarzano doskonałe wina. W połowie XVI w. Sante Lancerio, mistrz piwnicy papieża Pawła III z rodu Farnese, sławił Montepulciano jako „najdoskonalsze zarówno na wiosnę, jak i lato, pachnące i intensywne, ani niedojrzałe, ani przesadnie zabarwione, a tym samym wino dla szlachty". Było to zatem wino przeznaczone na szlacheckie stoły, nawet jeśli najwcześniejsze etykiety określały je po prostu jako „Rosso Scelto di Montepulciano" [wyborowe wino czerwone Montepulciano].

Następnie do XVII w. można wspomnieć, że wielki lekarz, przyrodnik i poeta Francesco Redi wywyższył wino ze wspaniałym skutkiem w swoim 1685 dytyrambicznym wierszu „Bacco in Toscana" [Bachus w Toskanii]. Redi przedstawia Bachusa i Ariadnę wychwalających najlepsze toskańskie wina: „Piękna Ariadno o miękkich dłoniach, podaj mi dar niebios z Montepulciano […]" i konkluduje, że „Montepulciano jest królem wszystkich win".

Wiersz odniósł wielki sukces i krążył od dworu do dworu, aż dotarł do Wilhelma III Orańskiego. Być może to właśnie dzięki Rediemu i sławie, jaką jego wiersz przyniósł toskańskim winom, król Wilhelm tak bardzo w nich zagustował. Dowodem na to jest podróż do Wielkiego Księstwa Toskanii podjęta w 1669 r. przez angielską delegację, aby zakupić Moscadello di Montalcino oraz Vino Nobile di Montepulciano dla angielskiego dworu.

Pod koniec XIX w. odczuwano potrzebę nauczania umiejętności niezbędnych do zarządzania winnicami i piwnicami. W tym celu w 1882 r. utworzono Praktyczną Szkołę Rolnictwa, a na granicy z pobliską gminą Cortona działa do dziś Rolnicza Szkoła Techniczna.

Bardziej współcześnie, w 1933 r., w książce *Vini tipici senesi [Tradycyjne wina prowincji Siena*] (Montanari i Musiani, red.) przedstawiono szczegółowy opis technik produkcji Vino Nobile di Montepulciano, które są bardzo podobne do obecnych specyfikacji produktu dla tych win.

W 1937 r. założono spółdzielnię winiarską, aby stworzyć strukturę umożliwiającą sprzedaż wina produkowanego przez drobnych producentów, a w 1965 r. założono Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano [związek producentów Vino Nobile di Montepulciano].

Najnowsza historia Vino Nobile di Montepulciano stoi pod znakiem rozwoju zarządzania winnicami i technik wytwarzania wina, które odzwierciedlają najnowocześniejsze tendencje w produkcji.

W związku z tym gęstość nasadzeń wzrasta w sposób pozwalający zmniejszyć zbiory winogron na roślinę, a systemy prowadzenia i cięcia winorośli zmieniły się w kierunku systemów sprzyjających osiąganiu optymalnej wydajności i wzrostu roślin oraz produkcji idealnie zdrowych winogron. Jednocześnie piwnice winiarskie optymalizują procesy fermentacji, okres dojrzewania w drewnie i stosowanie różnych rodzajów pojemników, aby uzyskiwać wino o bardzo dobrej strukturze, które będzie trwałe i stabilne przez długi czas.

W przypadku win produkowanych wyłącznie z winogron pochodzących z winnic położonych w dodatkowych jednostkach geograficznych stosowanie określenia „Pieve" podkreśla właściwości Vino Nobile di Montepulciano produkowanego w odpowiednich dodatkowych jednostkach geograficznych.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Proces winifikacji i proces obowiązkowego leżakowania wina objętego ChNP Vino Nobile di Montepulciano, w tym win „Riserva" i „Pieve"

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Proces winifikacji i proces obowiązkowego leżakowania muszą odbywać się na terenie gminy Montepulciano, aby zachować szczególne cechy i renomę produktów oraz zagwarantować ich pochodzenie.

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze wina objętego ChNP Vino Nobile di Montepulciano, w tym „Riserva" i „Pieve"

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Butelkowanie musi odbywać się na obszarze produkcji winogron, tak aby można było zachować szczególne cechy charakterystyczne wina oraz gwarancję jego pochodzenia.

Etykietowanie win objętych ChNP Vino Nobile di Montepulciano, w tym win „Riserva" i „Pieve"

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wprowadza się obowiązek stosowania na etykietach, obok chronionej nazwy pochodzenia (DOP) „Vino Nobile di Montepulciano", określenia szerszego pojęcia geograficznego „Toscana" w celu informowania konsumentów o dokładnym pochodzeniu geograficznym win.

Etykietowanie win „Pieve" objętych ChNP Vino Nobile di Montepulciano

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie odnoszącej się do obszarów, z których faktycznie pochodzą winogrona, z których uzyskano wino, można stosować jedną z następujących dodatkowych jednostek geograficznych, przy czym granice terytorialne określone są w załączniku 1 do specyfikacji produktu:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Link do specyfikacji produktu

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