C/2024/6323

23.10.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/6323)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Terre di Pisa“

PDO-IT-A1495-AM03

Дата на съобщението: 24.7.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Добавяне на нови видове вино**

Описание

Добавят се следните нови видове вино: „Terre di Pisa“ bianco, „Terre di Pisa“ rosso riserva, „Terre di Pisa“ rosato и „Terre di Pisa“ Vermentino.

Основания

Контролираното наименование за произход „Terre di Pisa“, при което се разграничават само видовете „Terre di Pisa“ rosso и „Terre di Pisa“ Sangiovese, не позволява да се изрази и да се представи в пълна степен настоящият типичен характер на територията. Поради това беше необходимо да се добавят новите видове, чиято типичност е напълно потвърдена от проведените енологични тестове и от успеха на вината на пазара.

Изменението се отнася до членове 1, 2, 4, 5, 6, 8 и 9 от продуктовата спецификация и до раздели „Описание на виното или винata“, „Винопроизводствени практики“, „Основни сортове“ и „Други условия“ от единния документ.

2. **Коригиране на административните единици**

Описание

Наименованието на някои административни единици, включени в района на производство на гроздето, е коригирано.

Основания

Това изменение се налага вследствие на предвиденото в два специфични регионални закона сливане на някои общини, включени в района на производство, което доведе до промяна на името им.

Изменението се отнася до член 3, член 9 и приложение A от продуктовата спецификация и до раздел „Определен географски район“ от единния документ.

3. **Заличаване на препратката към районите, които трябва да бъдат изключени**

Описание

Изменя се формулировката на описанието на районите, които се считат за подходящи да бъдат вписани в лозарския регистър, и се заличава изречението „Изключват се всички райони в ниската част на долината и в низините, които са влажни и недостатъчно слънчеви“.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основания

Счита се, че заличеното изречение препраща към почвено-климатични характеристики, които не се определят от точни параметри и поради това не могат да бъдат обективно оценени с оглед проверката на пригодността на лозята, предназначени за производството на вината с това наименование.

Изменението се отнася само до член 4.2 от продуктовата спецификация.

4. **Корекция във връзка с датата, определена по отношение на изискванията за гъстота на засаждане**

Описание

Изменя се формулировката на параграфа, отнасящ се до изискванията за задължителна минимална гъстота на засаждане, и се добавя специфичната препратка към националния декрет относно одобрението на продуктовата спецификация.

Основания

Счита се за необходимо да се уточни по-ясно референтната дата.

Изменението се отнася само до член 4.5 от продуктовата спецификация.

5. **Изменение на добивите**

Описание

Максималното разрешено производство на грозде за видовете „Terre di Pisa“ rosso и „Terre di Pisa“ Sangiovese се увеличава от 8,5 на 9,0 t/ha и се добавят добивите в тонове грозде от хектар за всички въведени нови видове. Освен това се вмъква нов параграф, за да се уточни, че добивът от хектар за лозята, отглеждани заедно с други култури, трябва да се изчисли спрямо действителната площ с лозови насаждения.

Основания

Измененията са наложителни поради въвеждането на новите видове, поради необходимостта да се изясни процедурата за изчисляване на добивите, а по отношение на увеличаването на добива за видовете „Terre di Pisa“ rosso и „Terre di Pisa“ Sangiovese — поради необходимостта новите стандарти за качество да се приведат в съответствие с търсенето на вина с по-ниско алкохолно съдържание.

Изменението се отнася до член 4.6 и до новия член 4.7 от продуктовата спецификация, както и до раздел „Максимални добиви“ от единния документ.

6. **Изменение относно излишъка от грозде**

Описание

Добавя се отделен параграф по отношение на излишъка от грозде, в който се уточнява, че за този излишък, в рамките на най-много 20 %, не може да се използва контролираното наименование за произход, както и че над тази граница се губи правото за използване на посоченото наименование за цялата партида.

Основания

Това изменение е необходимо, за да се изясни по-добре процедурата.

Изменението се отнася само до член 4.6 и до новия член 4.8 от продуктовата спецификация.

7. **Актуализиране на препратките към нормативната уредба**

Описание

Препратката към член 8 от Регламент (ЕО) № 607/2009 се заменя с препратка към член 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33, а препратката към член 6, параграф 8 от Законодателен декрет № 61 от 8 април 2010 г. се заменя с препратка към член 31, параграф 10 от Закон № 230 от 12 декември 2016 г.

Основания

Необходимо е да се актуализират препратките към нормативната уредба, така че да се отнасят към действащото законодателство.

Изменението се отнася само до член 5.1 и до член 7.5 от продуктовата спецификация.

8. **Изменение на минималния период на стареене и добавяне на стареене за вида „Terre di Pisa“ rosso с обозначение „riserva“**

Описание

Минималният период за стареене за вида „Terre di Pisa“ Sangiovese се увеличава от 16 на 18 месеца, докато този за вида „Terre di Pisa“ rosso се намалява от 16 на 12 месеца. Освен това се добавя специфичен параграф, за да се опише минималният период за стареене за вида с обозначение „riserva“.

Основания

Счита се, че за да достигне най-високите стандарти за качество, видът „Terre di Pisa“ Sangiovese се нуждае от два месеца по-дълъг период за стареене, докато видът „Terre di Pisa“ rosso постига стандартите за качество в съответствие с продуктовата спецификация само за 12 месеца. Вмъкването на новия параграф се налага вследствие на добавянето на новия вид „Terre di Pisa“ rosso riserva.

Изменението се отнася до член 5.3, до новите членове 5.4 и 5.5 от продуктовата спецификация, както и до раздел „Специфични енологични практики“ от единния документ.

9. **Пускане на пазара за консумация**

Описание

Добавя се специфичен параграф, в който се описват сроковете за пускане на пазара за консумация за видовете „Terre di Pisa“ Vermentino, „Terre di Pisa“ rosato и „Terre di Pisa“ bianco.

Основания

Това изменение се налага вследствие на добавянето на новите видове.

Изменението се отнася до новия член 5.6 от продуктовата спецификация и до раздел „Други условия“ от единния документ.

10. **Изменение на характеристиките при предлагане за консумация**

Описание

Допълват се някои характеристики при предлагане за консумация за вида „Terre di Pisa“ Sangiovese и се добавят характеристиките при предлагане за консумация за всички нови видове. Освен това се уточнява, че при съхранение на вината в дървени съдове във вкуса им може да се долавят леки дървесни нотки.

Основания

Това изменение се налага вследствие на добавянето на новите видове.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или вината“ от единния документ.

11. **Добавяне на спецификации за етикетирането в случай на посочване на сорта и на обозначението „vigna“**

Описание

Вмъкват се спецификации относно описанието на вината с посочване на наименованието на сорта и с обозначение „vigna“ и се изменя формулировката на параграфа, с който се забранява добавянето на други определения, различни от предвидените в продуктовата спецификация.

Основания

Счита се за необходимо да се уточнят по-ясно правилата, които трябва да се следват при описанието и представянето на вината.

Изменението се отнася до членове 7.1, 7.4 и 7.5 от продуктовата спецификация и до раздел „Други условия“ от единния документ.

12. **Добавяне на възможност за използване на името на по-голямата географска единица**

Описание

Предвижда се възможността върху етикета да се посочи името на по-голямата географска единица „Toscana“ и се установяват съответните правила за използване.

Основания

Терминът „Toscana“ ще позволи на потребителите да идентифицират по-бързо продукта, без да се оказва неблагоприятно въздействие върху наименованието „Terre di Pisa“. Напротив, по този начин ще се засили връзката с района на произход благодарение на асоциациите, които името поражда в съзнанието на потребителите.

Изменението се отнася до член 7.2 от продуктовата спецификация и до раздел „Други условия“ от единния документ.

13. **Изменение на члена относно опаковането**

Описание

Изменя се формулировката на члена относно опаковането, за да се включат съдове с по-голяма вместимост, като се изключат не само тосканските бутилки със сламена оплетка „fiasco toscano“, но и стъклените бутилки, известни като „dama“, и дамаджаните, както и за да се включат спецификации относно системите за затваряне за вината от вида „riserva“.

Основания

Това изменение се налага вследствие на искането предприятията да могат да използват бутилки с голям размер, ценени от колекционерите и сектора на ресторантьорските услуги, не само за търговски, но и за рекламни цели (например за излагане в заведенията и за визуално представяне на името на контролираното наименование за произход „Terre di Pisa“). С изключването на стъклените бутилки „dama“ и на дамаджаните, както и с използването изключително на стандартни коркови тапи за вината от вида „riserva“ се цели опаковането да се извършва само в съдове, които обикновено са признати като подходящи за качествени продукти.

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация и до раздел „Други условия“ от единния документ.

14. **Промяна в контролния орган**

Описание

Данните за контролния орган са актуализирани.

Основания

Това изменение е наложително поради промяна на контролния орган.

Изменението се отнася само до член 10 от продуктовата спецификация.

15. **Изменение на формулировката на връзката с географската среда**

Описание

Изменя се формулировката на връзката с географската среда вследствие на коригирането на административните единици.

Основания

Коригирането на административните единици налага актуализация на члена относно връзката с географската среда, чиято формулировка е изменена, без да се оказва неблагоприятно въздействие върху тази връзка. Счита се също така за необходимо да се пренапише разделът „Връзка с географския район“ от единния документ, така че да бъде приведен в съответствие с продуктовата спецификация. Следователно това пренаписване трябва да се разглежда като чисто формално.

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Terre di Pisa

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. „Terre di Pisa“ rosso

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен до гранатов

Мирис: фин, характерен

Вкус: сух, хармоничен

Минимално общо алкохолно съдържание (% об.): 12,50

Минимален беззахарен екстракт (g/l): 24,00

При съхранение на вината в дървени съдове във вкуса им може да се долавят леки дървесни нотки.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. „Terre di Pisa“ Sangiovese

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, доближаващ се до гранатов

Мирис: фин, характерен, понякога с плодови нотки на череша и на теменужка

Вкус: сух, хармоничен, приятно танинов

Минимално общо алкохолно съдържание (% об.): 12,50

Минимален беззахарен екстракт (g/l): 24,00

При съхранение на вината в дървени съдове във вкуса им може да се долавят леки дървесни нотки.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. „Terre di Pisa“ rosso riserva

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситеночервен до гранатов

Мирис: плодов и понякога на подправки, наситен и характерен, става по-фин в процеса на стареене

Вкус: сух, плътен, хармоничен

Минимално общо алкохолно съдържание (% об.): 12,50

Минимален беззахарен екстракт (g/l): 24,00

При съхранение на вината в дървени съдове във вкуса им може да се долавят леки дървесни нотки.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. „Terre di Pisa“ rosato

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: розов с различна степен на наситеност, с евентуални рубинени оттенъци

Мирис: плодов, характерен

Вкус: сух, свеж, приятно възкисел, хармоничен

Минимално общо алкохолно съдържание (% об.): 11,00

Минимален беззахарен екстракт (g/l): 18,00

При съхранение на вината в дървени съдове във вкуса им може да се долавят леки дървесни нотки.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. „Terre di Pisa“ Vermentino

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт, с евентуални зеленикави оттенъци

Мирис: плодов, характерен

Вкус: сух, мек, характерен

Минимално общо алкохолно съдържание (% об.): 11,00

Минимален беззахарен екстракт (g/l): 17,00

При съхранение на вината в дървени съдове във вкуса им може да се долавят леки дървесни нотки.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. „Terre di Pisa“ bianco

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт, с евентуални зеленикави оттенъци

Мирис: плодов, деликатен, характерен

Вкус: сух, свеж

Минимално общо алкохолно съдържание (% об.): 11,00

Минимален беззахарен екстракт (g/l): 17,00

При съхранение на вината в дървени съдове във вкуса им може да се долавят леки дървесни нотки.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Стареене

Специфична енологична практика

Вината, за които се използва контролираното наименование за произход „Terre di Pisa“ rosso, може да се пускат на пазара за консумация само след период на стареене от най-малко 12 месеца, считано от 1 ноември от годината на производство на гроздето.

Вината, за които се ползва контролираното наименование за произход „Terre di Pisa“ Sangiovese, може да се пускат на пазара за консумация само след период на стареене от най-малко 18 месеца, считано от 1 ноември от годината на производство на гроздето.

За вината с контролирано наименование за произход „Terre di Pisa“ rosso може да се използва обозначението „riserva“, ако са преминали период за стареене от най-малко 2 години, считано от 1 ноември след годината на производство на гроздето.

5.2. *Максимални добиви*

1. „Terre di Pisa“ Sangiovese, „Terre di Pisa“ rosso, „Terre di Pisa“ rosso riserva

9 000 килограма грозде от хектар

2. „Terre di Pisa“ Vermentino, „Terre di Pisa“ bianco, „Terre di Pisa“ rosato

12 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето за вината с контролираното наименование за произход „Terre di Pisa“ е разположен на административната територия на провинция Пиза и включва общините Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano и Santa Luce.

7. **Основни сортове**

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. — Sangioveto

Syrah N. — Shiraz

Trebbiano toscano B. — Trebbiano

Vermentino B.

8. **Описание на връзката или връзките**

„Terre di Pisa“ — всички видове

A1) Природни фактори, които допринасят за връзката

Определеният географски район включва района от хълмове и равнини в общините Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano и Santa Luce. По отношение на общия климатичен профил няма съществени различия в сравнение с данните за централна Тоскана, с изключение на по-мекия климат, дължащ се на влиянието на крайбрежието на Тиренско море, особено в общините, разположени в най-западната част. Температурите варират около 15 °C, като средната температура е + 6 °C през зимата и + 24 °C през лятото. Общото средногодишно количество на валежите не превишава 780 mm. Валежите са концентрирани през есенно-зимния период (около 60 % от валежите), като останалото количество се разпределя между пролетта (около 30 %) и лятото (около 10 %). Благодарение на климатичните условия в района се създава естествена среда, която е особено подходяща за качествено лозарство. Температурните условия никога не са особено сурови; напротив, меките пролетни температури осигуряват балансирано вегетативно развитие, както и отлични условия за цъфтеж и завързване. Летните температури и слънцегреенето гарантират винаги отлична зрялост и постигането на оптимални индекси на зрялост за всички отглеждани сортове лози. Особено неблагоприятните метеорологични явления, каквито са пролетните слани и продължителните засушавания, са много редки. От морфологична гледна точка районът се отличава с ниски хълмове с полегати склонове, на места достигащи 400 m максимална надморска височина, със средна надморска височина от 250 m. От геоложка гледна точка това е изключително разнороден район, в който преобладават варовиковите и глинено-шистовите образувания. Почвите са основно песъкливо-глинесто-праховити и песъкливо-праховити, с произход от варовикови образувания и обикновено със средна дълбочина. Срещат се също песъкливи и глинести почви от плиоцена. Земеделските земи в целия район са особено подходящи за отглеждане на лозя и имат много сходни характеристики с тези в най-типичните за централната част и хълмовете в Тоскана места. Тъй като почвите са

със средна плътност, по-скоро глинести или песъкливи, текстурата им се състои от фракции със среден размер на частиците. Почвите са основно със слабо алкална реакция, със стойност на pH, която е неутрална и в по-малка степен — алкална. Съдържанието на органични вещества обикновено е под средното, каквото е и общото съдържание на азот. От друга страна, съдържанието на усвоим фосфор е високо, а съдържанието на усвоим калий е понякога много високо. Като се има предвид, че почвите обикновено имат висока способност за задържане на вода, напояване се използва само в редки случаи и винаги като резервен вариант.

A2) Човешки фактори, които допринасят за връзката

В публикацията от 1883 г. „Viticoltura e enologia“ на Pollacci се съобщава, че инициатори и организатори на износа на вино в Тоскана, в цяла Италия и в чужбина са барон Ricasoli и г-н Toscanelli, подпомагани от търговците на дребно Gianfanelli от Ливорно, братята Conti и Carlo Mantelli от Флоренция, както и Luigi Laborel Merini от Флоренция.

След създаването на първия чуждестранен и местен пазарен модел те осъзнават необходимостта да се повиши осведомеността за продуктите в района на произход. Така в протоколите от заседанието на Comizio Agrario (селскостопански съвет) в Пиза, състояло се през 1884 г., фигурира решението, взето по искане на префекта на Пиза, да се назначат представители от всяка община в провинция Пиза, които да работят заедно с местните земеделски комитети, за да се организира първият панаир на виното и маслото в Пиза през 1885 г.

През 1891 г. е създаден регистърът на лозарите и търговците на дребно в регион Тоскана. В него са вписани: кавалер Cancellieri Antonio (Cecina), граф Cotanti Giacinto (Pisa), Cioni Cesare (Lari), Corani Mario и Filippo (Lusingano), D'acchiardi Antonio (Pisa), Del Frate Francesco (Palaia), адвокат Feroci Demetrio (Usigliano di Lari), Marini Gioacchino (Cecina), граф Mastioni-Brunicci Francesco (Pisa), Norci Emilio (Cavoli), доктор Rocuh Vittorio (Terricciola), херцог Salviati Scipione (Vecchiano), принц Salviati Antonio (Pisa) и командор Toscanelli Giuseppe (Pontedera).

Това показва до каква степен вече е била развита енологичната дейност в провинция Пиза, по повод на което през 1897 г. д-р Sirio Martini пише в книгата си „I Pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana“: „[…] една от основните причини за по-ниското качество на нашите вина е неспособността ни да приспособим правилно сортовете към различните условия. Пазарът също има своите потребности и трябва винаги да се признава като най-важния регулатор на производството“.

Може би в светлината на настоящата ситуация, и далеч от съвременния анализ на пазара, тези думи могат да ни накарат да се замислим за смисъла на термина „пазар“ като регулатор на производството, определян не само чрез връзката между търсенето и предлагането, но също и чрез непрекъснатите социологически промени, които не могат да бъдат пренебрегвани с оглед на актуалната представа за ситуацията. По отношение на цените и качеството на вината, препоръчвани и произвеждани по онова време, следва да се позовем на издаваното от кавалер Ranieri Pini списание (преглед на практиката) „La Toscana vinicola e olearia“ от август 1899 г., в което откриваме следното описание за лозарската година в Тоскана, и по-специално за Фауля: „Цената на виното се повишава значително както поради недостига на вина с добро качество, понастоящем съсредоточени в няколко изби, така и поради прогнозите за ниски добиви. Вината с по-ниско качество се продават по 18—24 лири за квинтал, вината с по-високо качество — по 28—35 лири.

Жителите на Тоскана трябва сериозно да помислят за защитата на своите автентични вина, тъй като във всички региони на Италия започват да се произвеждат трапезни вина от вида, произвеждан в Тоскана, на много ниски цени“. Следват протоколите от срещата на тосканските лозари, проведена в Пистоя от 20 до 23 септември 1899 г.

Докладчик е професор Vannuccio Vannuccini, директор на Селскостопанския институт в Арецо. Изказване: „Най-ценените тоскански сортове“.

„Сред черните сортове грозде почетното място принадлежи на San Giovato dolce и San Giovato grasso. Синоними на първия са Prugnolo и Morellino, а на втория — Chiantino и Prugnolino. Сортът San Giovato дава средни, но постоянни добиви. Следва сортът Canaiolo nero. Сред белите сортове грозде почетното място принадлежи на Malvasia, тъй като от този сорт се произвеждат деликатни и ароматни вина и тъй като заедно със сортовете Canaiolo и San Gioveto той е елемент от същинския типичен състав на вината Chianti. Следва сортът Trebbiano, който може много добре да замести сорта Malvasia. Други отлични бели сортове грозде са Bottaio, Greco, Verdea и Colombana. Сред най-ценените сортове са: А) в островните и крайбрежните райони: Anzonica, Biancone, San Giovato; Б) в континенталния район: по хълмовете — San Giovato, Lanaiolo nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo bianco; в планините — San Giovato dolce, Morellino, Trebbiano.“ Това изказване, както и прегледът на енологичните списания и текстове от онова време показват, че изборът на отглежданите сортове не е резултат от лични предпочитания или нечие вдъхновение, а се ръководи от насоките на местните власти, които оказват подкрепа на лозарите и производителите при преодоляването на трудности както от селскостопанско, така и от търговско естество. Вследствие на това възникват консорциумите и амбулантните катедри по земеделие, които са от решаващо значение.

На 1 октомври 1899 г. се провежда среща на лозарите от провинция Пиза с цел предприетите от правителството мерки срещу филоксерата в провинцията да бъдат по-полезни и подходящи. В протоколите от срещата четем: „[…] Д-р Tabler предлага да се назначи комисия, която заедно с представителите на фермерските общности в провинцията спокойно и компетентно да предложи по-подходящи мерки за защита на местното лозарство. Това предложение се отхвърля и се подкрепя предложеният от адвокат Marconi de Lari дневен ред. Последният призовава да се изостави напълно съществуващата в цялата провинция система за унищожаване и се застъпва за частна инициатива, подкрепена от правителството и общностите, с цел да се насърчи създаването на общински разсадници за американски лози“. Що се отнася до филоксерата, следва веднага да се посочи Consorzio Antifilloserico (консорциум за борба с филоксерата), ръководен от Gambini Oreste, адвокат Cioni Fortuna Guido, граф Venerasi-Pesciolini G.B., Ferrini Giuseppe и адвокат Fossetti Italo.

Според месечния бюлетин „Il Progresso agricolo“ на амбулантната катедра по земеделие за провинция Пиза (1908 г.) целите на консорциума са следните: „борба с филоксерата, разпространение на публикации за добри практики, принос за напредъка в лозарството, за членовете — предоставяне на американски лози и на всичко, от което може да се нуждаят за защитата и възстановяването на лозята“.

В бюлетина се уточнява също, че: „[…] Тосканското вино вече е прочуто в целия свят, но търговията в сектора не е добре организирана и е оставена без защита. Лозарите от провинция Пиза и членовете на Consorzio Antifillosera следва да се присъединят към Società Viticoltori във Флоренция“.

През 1923 г. в „Enologia teorico-pratica“ Ottavio Ottavi прави обобщен преглед на развитието на търговията, както следва: „Тоскана изнася вината си във всички региони на Италия и в чужбина. Износът се осъществява по-специално от провинции Сиена, Флоренция, Арецо и Пиза, както и от провинция Лука за червените вина.

В износа на бутилирано вино за чужбина (Германия, Франция, Швейцария, Малта, Египет, Черна гора, европейската част на Турция, Аржентина) се наблюдава значителен ръст до началото на световната война“. Краткият анализ на търговията в сектора на виното в основните страни — вносителки на италианско вино, взет от месечното списание „Italia Agricola“ (1928 г.), се отнася до периода 1924—1926 г. „Франция: търсените от Франция вина се отнасят най-общо към категорията на купажните вината (купажиране с цел промяна на една или повече характеристики на виното). През 1924 г. страната е внесла малко под 750 хектолитра вино. Бразилия: Италия укрепва позициите си.“

В илюстрираното месечно списание „Italia Agricola“ д-р G. Tedeschini пише: „Тоскана е регион, за който са типични трапезните вина. Тя също така е родината на така обичания съд, наричан fiasco. Характерният финес на тосканското вино в голяма степен произтича от използваните там сортове, сред които преобладават San Giovese, Canaiolo и Trebbiano“. Почти десет години по-късно — през 1935 г., в списание „Il processo Agricolo“ се съобщава, че по време на проведения през 1933 г. II конгрес на барманите, салонните управители и главните готвачи за опознаване и популяризиране на италианските вина в Тоскана е изразено съжаление във връзка с липсата на публикации, насочени към повишаване на осведомеността за италианските вина. Именно така лозарска къща Barone Ricasoli поема инициативата за осъществяване на този проект. Вследствие на това се появяват следните публикации: „I vini e gli alberghi“ на Arturo Marescalchi, „I caratteri di un vino genuino“ на Giuseppe De Astis, „Dove si trovano i miglior vini italiani“ на Giovanni Dal Masso.

Инициативата е похвална както от гледна точка на предоставянето на информация, така и на рекламата, особено предвид нейната напредничавост и икономическите трудности по онова време.

Отново през 1935 г. в разсадниците на консорциума за лозарство на провинция Пиза се осъществяват инициативи, които — според пресата от онова време — са насочени към „отглеждането на лози за образователни, морални и търговски цели, по време на курсове, предназначени за обучението на работници, специализирани в лозарските практики, и по-специално в присаждането; както и за изучаването на американските сортове, които са най-подходящи за различните почви в провинцията, с цел възстановяване на лозята“.

Четирите разсадника на консорциума са създадени с одобрението на Министерството на земеделието и горите. Те са разпределени, както следва:

— разсадник в Ospedaletto, предназначен за производството на присадки-резници;

— разсадник в San Miniato, предназначен за производството на посадъчен материал;

— разсадник в Pontedera, предназначен за производството на американски подложки за присаждане (резници);

— разсадник във Volterra, предназначен за производството на смесен посадъчен материал.

Производството на материал, предоставен на земеделските стопани от разсадника в Пиза през 1934—1935 г., възлиза на:

— 87 742 присадени растения;

— 19 205 диворастящи растения;

— 51 120 резника, предназначени за засаждане.

— Диворастящите растения, продавани по 15 лири за сто броя, са от различни разновидности, най-вече Riparia Gioire, Riparia Cardifolia и Riparia Rupestris. Присадените растения, продавани по 40 лири за сто броя, са от сортовете San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo и Malvasia. Те могат също така да се присаждат със сортовете трапезно грозде Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina и Aurora. Резниците от различните сортове, предназначени за засаждане, се продават по 4 лири за сто броя. Засадената с лоза площ в провинцията е около 789 000 хектара, броят на плододаващите лозови насаждения — около 75 милиона.

Б) Информация за качеството и характеристиките на продукта, които се дължат основно или изключително на географската среда

Контролираното наименование за произход „Terre di Pisa“ се отнася до предвидените в продуктовата спецификация видове с аналитични и органолептични характеристики, които са ясно разпознаваеми и отличителни. Тези характеристики са описани в член 6 от продуктовата спецификация. Те са израз на явна принадлежност и типичност, свързани с географската среда. Вината са много добре балансирани както на външен вид, така и като мирис и вкус. В процеса на отлежаване и стареене те развиват по-наситени и по-дълбоки аромати и вкусове. В този процес напълно се проявява потенциалът на територията и на почвено-климатичната среда на произхода на гроздето. Целият процес на производството на грозде и на преработването му във вино се характеризира с търсенето на качество и на най-добър израз на типичните характеристики, произтичащи от особеностите на географската среда.

В) Описание на причинно-следствената връзка между информацията, посочена в буква А), и информацията, посочена в буква Б)

Специфичните почвено-климатични условия на района и оптималното изложение на лозята създават среда, в която най-важните природни елементи благоприятстват напълно всички вегетативно-продуктивни функции на растенията, както и оптималното узряване на гроздовете. При избора на терени за засаждане на лозята се дава предимство на райони с добро изложение и с благоприятен за качественото лозарство наклон. Многовековната история на лозаро-винарството в района на произход на контролираното наименование за произход „Terre di Pisa“ свидетелства за тясната връзка и за взаимодействието между човешките фактори, качеството и отличителните характеристики на вината с посоченото наименование.

През вековете хората са си предавали традиционните техники за отглеждане на лозя и енологичните практики на тази територия. В наши дни методите са подобрени и усъвършенствани благодарение на постигнатия научно-технологичен напредък, за да се стигне до създаването на прочутите днес вина.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Дерогация за винопроизводството

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Дерогация от задължението за производство в определения географски район

Описание на условието:

Операциите по винифициране, отлежаване, стареене и бутилиране на вината с контролираното наименование за произход „Terre di Pisa“ трябва да се извършват на административната територия на общините в района на производство на гроздето. Тези операции обаче могат да се осъществяват на цялата административна територия на провинция Пиза.

Пускане на пазара за консумация

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Вината с контролираното наименование за произход „Terre di Pisa“ Vermentino, „Terre di Pisa“ rosato и „Terre di Pisa“ bianco не може да се пускат на пазара за консумация преди 1 януари на годината, следваща годината на производство на гроздето.

Използване на името на по-голямата географска единица

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Името на по-голямата географска единица „Toscana“ може да се използва при етикетирането и представянето на вината с контролираното наименование за произход „Terre di Pisa“. Името на по-голямата географска единица „Toscana“ трябва да се постави след наименованието „Terre di Pisa“ и да фигурира под специфичното традиционно наименование „denominazione di origine controllata“ (контролирано наименование за произход) или наименованието на ЕС „denominazione di origine protetta“ (защитено наименование за произход), както е показано по-долу:

— „Terre di Pisa“;

— Denominazione di origine controllata или Denominazione di origine protetta (или съкращението DOC или D.O.C.);

— Toscana.

Височината на буквите, използвани при изписването на името „Toscana“, трябва да е по-малка от тази на буквите в наименованието „Terre di Pisa“. Що се отнася до шрифта, стила, разстоянието, подчертаването, цвета и интензитета на цвета, те трябва да бъдат еднакви.

Всички изброени данни трябва да бъдат върху еднакъв фон.

Допълнителни сортове грозде в ампелографската основа

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

За производството на вида „Terre di Pisa“ Sangiovese може да се използват, освен основния сорт грозде (Sangiovese — до минимум 95 %), и други сортове червено грозде, подходящи за отглеждане в региона на Тоскана и налични в лозята, до не повече от 5 %.

За производството на вида „Terre di Pisa“ rosso може да се използват, освен основните сортове грозде (Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot и Syrah — поотделно или съвместно до минимум 70 %), и други сортове червено грозде, подходящи за отглеждане в региона на Тоскана и налични в лозята, до не повече от 30 %.

За производството на вида „Terre di Pisa“ rosato може да се използват, освен основния сорт грозде (Sangiovese — до минимум 50 %), и други сортове червено грозде, подходящи за отглеждане в региона на Тоскана и налични в лозята, до не повече от 50 %.

За производството на вида „Terre di Pisa“ Vermentino може да се използват, освен основния сорт грозде (Vermentino — до минимум 85 %), и други сортове бяло грозде, подходящи за отглеждане в региона на Тоскана и налични в лозята, до не повече от 15 %.

За производството на вида „Terre di Pisa“ bianco може да се използват, освен основните сортове грозде (Vermentino и Trebbiano toscano — до минимум 70 %), и други сортове бяло грозде, подходящи за отглеждане в региона на Тоскана и налични в лозята, до не повече от 30 %.

Връзка към продуктовата спецификация

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21641