C/2024/6323

23.10.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/6323)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Terre di Pisa“

PDO-IT-A1495-AM03

Datum oznámení: 24.7.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zařazení nových typů vín**

Popis

Zařazují se tyto nové typy vín: Terre di Pisa Bianco, Terre di Pisa Rosso Riserva, Terre di Pisa Rosato a Terre di Pisa Vermentino.

Důvody

Víno s CHOP Terre di Pisa pouze v typech Terre di Pisa Rosso a Terre di Pisa Sangiovese neumožňuje plně vyjádřit a reprezentovat současné typické vlastnosti daného terroir; je proto nezbytné doplnit nové typy, jejichž typické vlastnosti jsou dostatečně potvrzeny provedenými enologickými zkouškami a úspěchy vín na trhu.

Změna se týká článků 1, 2, 4, 5, 6, 8 a 9 specifikace výrobku a oddílu „Popis vína (vín)“, „Enologické postupy“, „Moštové odrůdy“ a „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

2. **Oprava správních jednotek**

Popis

Byly opraveny názvy některých správních jednotek zahrnutých do oblasti produkce hroznů.

Důvody

Změna byla nezbytná v důsledku dvou specifických regionálních zákonů, které stanovily sloučení některých obcí v oblasti produkce, což vedlo ke změně názvu samotných obcí.

Tato změna se týká článku 3, článku 9 a přílohy A specifikace výrobku a oddílu „Vymezená zeměpisná oblasti“ jednotného dokumentu.

3. **Vypuštění odkazu na oblasti, jež mají být vyloučeny**

Popis

Byl přeformulován popis oblastí, které mají být považovány za vhodné pro zápis vinic do registru vinic, přičemž byla vypuštěna věta „je třeba vyloučit všechny oblasti ve vlhkých a nedostatečně prosluněných dolních částech údolí a nížinách“.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Důvody

Má se za to, že vypuštěná věta se týkala půdně-klimatických vlastností, které nebyly definovány přesnými parametry, a proto nebylo možné je objektivně posoudit pro účely ověření vhodnosti vinic určených k produkci CHOP.

Změna se týká výlučně čl. 4 odst. 2 specifikace výrobku.

4. **Oprava týkající se data stanoveného pro povinnost hustoty výsadby**

Popis

Byl přeformulován odstavec týkající se povinnosti minimální hustoty výsadby a byl zahrnut konkrétní odkaz na vnitrostátní nařízení schvalující samotnou specifikaci.

Důvody

Mělo se za to, že referenční datum by mělo být určeno jasněji.

Změna se týká výlučně čl. 4 odst. 5 specifikace výrobku.

5. **Změna výnosů**

Popis

Maximální povolená produkce hroznů pro typy Terre di Pisa Rosso a Terre di Pisa Sangiovese byla zvýšena z 8,5 na 9,0 t/ha a u všech nově zařazených typů byly zahrnuty výnosy v tunách hroznů na hektar. Byl rovněž vložen nový odstavec, který objasňuje, že hektarový výnos vinice se smíšenou kulturou se musí vypočítat ve vztahu ke skutečné ploše vinice.

Důvody

Změny byly nutné kvůli zavedení nových typů, protože je třeba vyjasnit postup pro výpočet výnosů, a pokud jde o zvýšení výnosů u typů Terre di Pisa Rosso a Terre di Pisa Sangiovese, bylo nutné přizpůsobit nové jakostní normy požadavkům na méně alkoholická vína.

Změna se týká čl. 4 odst. 6 a nového čl. 4 odst. 7 specifikace výrobku a oddílu „Maximální výnosy“ jednotného dokumentu.

6. **Změna týkající se přebytku hroznů**

Popis

Pokud jde o přebytek hroznů, byl vytvořen samostatný odstavec, v němž se upřesňuje, že tento přebytek až do výše 20 % nemá nárok na CHOP a při překročení této meze zaniká právo na označení celé šarže.

Důvody

Tato změna byla nutná pro lepší vyjasnění postupu.

Změna se týká výlučně čl. 4 odst. 6 a nového čl. 4 odst. 8 specifikace výrobku.

7. **Aktualizace odkazů na právní předpisy**

Popis

Odkaz na článek 8 nařízení ES č. 607/2009 byl nahrazen odkazem na článek 4 nařízení EU č. 33/2019 a odkaz na čl. 6 odst. 8 legislativního nařízení č. 61 ze dne 8. dubna 2010 byl nahrazen odkazem na čl. 31 odst. 10 zákona č. 230 ze dne 12. prosince 2016.

Odůvodnění

Potřeba aktualizovat normativní odkazy s ohledem na aktuální právní předpisy.

Změna se týká výlučně čl. 5 odst. 1 a čl. 7 odst. 5 specifikace výrobku.

8. **Změna minimální doby zrání a zařazení zrání pro typ Terre di Pisa Rosso s uvedením výrazu riserva**

Popis

Minimální doba zrání u typu Terre di Pisa Sangiovese byla prodloužena z šestnácti na osmnáct měsíců, zatímco u typu Terre di Pisa Rosso byla zkrácena z šestnácti na dvanáct měsíců. Byl rovněž doplněn zvláštní odstavec, který popisuje minimální dobu zrání typu označeného výrazem *riserva*.

Důvody

Má se za to, že typ Terre di Pisa Sangiovese potřebuje další dvouměsíční období zrání, aby bylo dosaženo nejvyšších norem jakosti, zatímco typ Terre di Pisa Rosso je schopen splňovat normy jakosti požadované ve specifikaci výrobku i po pouhých dvanácti měsících. Doplnění nového odstavce bylo nutné v důsledku zařazení nového typu Terre di Pisa Rosso Riserva.

Změna se týká čl. 5 odst. 3, nového čl. 5 odst. 4 a nového čl. 5 odst. 5 specifikace výrobku a oddílu „Zvláštní enologické postupy“ jednotného dokumentu.

9. **Uvedení ke spotřebě**

Popis

Byl doplněn zvláštní odstavec, který popisuje lhůty uvedení ke spotřebě pro typy Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato a Terre di Pisa Bianco.

Důvody

Tato změna byla nutná v důsledku zařazení nových typů.

Změna se týká nového čl. 5 odst. 6 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

10. **Změna vlastností při spotřebě**

Popis

Byly začleněny některé vlastnosti při spotřebě pro typ Terre di Pisa Sangiovese a byly zahrnuty vlastnosti při spotřebě pro všechny nově zavedené typy. Dále bylo upřesněno, že v případě uchovávání v dřevěných nádobách může být v chuti vína patrný mírný nádech dřeva.

Důvody

Tato změna byla nutná z důvodu zařazení nových typů.

Změna se týká článku 6 specifikace výrobku a oddílu „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

11. **Zařazení specifikací týkajících se označování, pokud se používá název odrůdy a výraz „vigna“**

Popis

Zařazují se specifikace týkající se označení vín, která uvádějí název odrůdy a výraz „vigna“, a byl přeformulován odstavec týkající se zákazu přidávat jiná označení než ta, která jsou stanovena ve specifikaci.

Důvody

Mělo se za to, že je nezbytné upřesnit pravidla pro označování a obchodní úpravu vín.

Změna se týká čl. 7 odst. 1, čl. 7 odst. 4 a čl. 7 odst. 5 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

12. **Zavedení možnosti používat název větší zeměpisné jednotky**

Popis

Zavádí se možnost na etiketě používat název větší zeměpisné jednotky „Toscana“ a stanoví se pravidla pro jeho používání.

Důvody

Název „Toscana“ umožní spotřebitelům rychleji identifikovat výrobek, aniž by se tím narušilo označení Terre di Pisa, a naopak se ještě více posílí vazba na region původu, který bude spotřebitelům značka připomínat.

Změna se týká čl. 7 odst. 2 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

13. **Změna článku týkajícího se balení**

Popis

Článek týkající se balení byl přeformulován tak, aby zahrnoval nádoby s větším objemem, kromě lahví typu *fiasco* a lahví typu *dama* a demižonů, a byly zařazeny specifikace systémů uzavírání pro typ *riserva*.

Důvody

Změna byla nezbytná kvůli požadavku společností, aby mohly používat velké formáty lahví, které jsou často zajímavé jak pro sběratele, tak pro odvětví gastronomie (např. pro vystavení v restauracích, kdy je také vizuálně prezentován název vína s CHOP Terre di Pisa), jako propagační nástroj, a nikoli pouze jako nástroj komerční. Vyloučením lahví typu *dama* a demižonu a výhradním používáním korkové zátky zcela zasunuté do hrdla láhve pro typ *riserva* se má zajistit balení pouze do nádob, které jsou všeobecně uznávány jako vhodné pro kvalitní produkci.

Změna se týká článku 8 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

14. **Výměna kontrolního subjektu**

Popis

Byly aktualizovány údaje o kontrolním subjektu.

Důvody

Změna byla nutná z důvodu výměny kontrolního subjektu.

Změna se týká výlučně článku 10 specifikace výrobku.

15. **Přeformulování souvislosti se zeměpisnou oblastí**

Popis

Článek týkající se souvislosti se zeměpisnou oblastí byl přeformulován v návaznosti na opravu správních jednotek.

Důvody

Oprava správních jednotek si vyžádala aktualizaci článku týkajícího se souvislosti se zeměpisnou oblastí, který byl přeformulován, aniž by toto přeformulování zneplatnilo samotnou souvislost. Rovněž se mělo za to, že je nezbytné přepsat oddíl „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu, aby byl tento oddíl aktualizován podle specifikace výrobku. Tuto změnu je proto třeba považovat za čistě formální.

Změna se týká článku 9 specifikace výrobku a oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Terre di Pisa

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. Terre di Pisa Rosso

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od rubínově červené po granátovou

Vůně: jemná, charakteristická

Chuť: suchá, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,5 %

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 24,00

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách může být v chuti vína patrný mírný nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. Terre di Pisa Sangiovese

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená až granátová

Vůně: jemná, charakteristická, někdy s ovocnými tóny třešní a fialek

Chuť: suchá, harmonická, příjemně třískovitá

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,5 %

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 24,00

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách může být v chuti vína patrný mírný nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. Terre di Pisa Rosso Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od intenzivní červené po granátovou

Vůně: ovocná a někdy kořeněná, intenzivní a charakteristická, která se zráním stává jemnější

Chuť: suchá, plná, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,5 %

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 24,00

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách může být v chuti vína patrný mírný nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. Terre di Pisa Rosato

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová různé intenzity, někdy s rubínovými odlesky

Vůně: ovocná, charakteristická

Chuť: suchá, svěží, příjemně nakyslá, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 18,00

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách může být v chuti vína patrný mírný nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. Terre di Pisa Vermentino

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá, někdy s nazelenalými odlesky

Vůně: ovocná, charakteristická

Chuť: suchá, jemná, charakteristická

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 17,00

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách může být v chuti vína patrný mírný nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. Terre di Pisa Bianco

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá, někdy s nazelenalými odlesky

Vůně: ovocná, jemná, charakteristická

Chuť: suchá, svěží

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 %

Minimální bezcukerný extrakt (g/l): 17,00

V souvislosti s případným uchováváním v dřevěných nádobách může být v chuti vína patrný mírný nádech dřeva.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zrání

Zvláštní enologický postup

Vína s CHOP Terre di Pisa Rosso mohou být uvedena ke spotřebě až po uplynutí doby zrání v délce nejméně dvanáct měsíců počínaje 1. listopadem roku produkce hroznů.

Vína s CHOP Terre di Pisa Sangiovese mohou být uvedena ke spotřebě až po uplynutí doby zrání v délce nejméně osmnáct měsíců počínaje 1. listopadem roku produkce hroznů.

Vína s CHOP Terre di Pisa Rosso mohou být označena výrazem „riserva“, pokud jejich doba zrání činila alespoň dva roky počínaje 1. listopadem následujícím po roce produkce hroznů.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Terre di Pisa Sangiovese, Terre di Pisa Rosso, Terre di Pisa Rosso Riserva

9 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Bianco, Terre di Pisa Rosato

12 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů s chráněným označením původu „Terre di Pisa“ spadá do správního území provincie Pisa, obcí Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato Orciano Pisano a Santa Luce.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **Popis souvislostí**

Terre di Pisa pro všechny typy

A1) Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje kopce a roviny obcí Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano a Santa Luce. Pokud jde o celkový klimatický profil, nejsou zde žádné podstatné rozdíly oproti údajům pro střední Toskánsko, s výjimkou většího zmírnění vlivu tyrhénského pobřeží, zejména v nejzápadnějších obcích. Teploty se pohybují kolem 15 stupňů, v zimě je průměr +6 °C a v létě +24 °C: Průměrný celkový roční úhrn srážek nepřesahuje 780 mm, přičemž srážky se soustřeďují do podzimních/zimních měsíců (asi 60 % srážek) a zbytek do jara/léta (asi 30 % na jaře a 10 % v létě). Klimatické podmínky v oblasti jsou takové, že vytvářejí prostředí mimořádně vhodné pro kvalitní pěstování vinné révy. Teploty nejsou nikdy mimořádně nepříznivé, ale naopak v jarním období podporují svou mírností vyvážený vegetativní vývoj, vynikající kvetení a nasazování plodů. Letní teploty a sluneční svit jsou vždy zárukou vynikajícího zrání a dosažení optimálních indexů zrání všech pěstovaných kultivarů révy. Obzvláště škodlivé povětrnostní jevy, jako jsou jarní mrazy a dlouhotrvající sucha, jsou jen velmi vzácné. Z morfologického hlediska se oblast vyznačuje mírnými kopci s nízkou nadmořskou výškou, s maximálními vrcholy ve výšce 400 m n. m. a převažující průměrnou výškou 250 m n. m. Z geologického hlediska má oblast velmi různorodý charakter s převahou vápencových a jílovitých/břidlicových útvarů. Půdy jsou převážně jílovito-hlinité a lehké jílovité, pocházejí z vápencových útvarů a jejich hloubka je většinou střední. Vyskytují se zde také půdy pocházející z pliocenních písků a jílů. Vlastnosti zemědělské půdy celé oblasti jsou velmi příznivé pro pěstování vinné révy a mají blízko k typickým situacím ve středním a kopcovitém Toskánsku. Struktura vykazuje středně zrnitou, středně písčitou a středně jílovitou frakci. Reakce půdy je v podstatě subalkalická, s neutrálním a v menší míře i zásaditým ph. Přítomnost organických látek je obecně podprůměrná, stejně jako celková zásoba dusíku. Na druhé straně obsahuje půda dobré množství asimilovatelného fosforu a někdy velmi vysoké množství

draslíku. Vodní kapacita půdy je obecně vysoká, takže zavlažování se používá pouze ve výjimečných případech, a to vždy jako pomocná operace.

A2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

V Polacciho publikaci „Viticoltura e enologia“ (Vinařství a enologie) z roku 1883 jsou jako tvůrci a zastánci vývozu vína do Toskánska, celé Itálie i do zahraničí zmíněni Barone Ricasoli a Toscanelli, kterým pomáhali obchodníci Gianfanelli z Livorna, bratři Conti a Carlo Mantelli z Florencie a Luigi Laborel Merini z Florencie.

Po vytvoření počátečního modelu zahraničního a národního trhu vyvstala potřeba zviditelnit své výrobky v místě původního výskytu. Vyplývá to ze záznamů z jednání agrárního výboru (Comizio Agrario) v Pise, které se konalo v roce 1884, kdy bylo z podnětu prefekta Pisy přijato rozhodnutí jmenovat zástupce z každé obce v provincii Pisa společně s místními agrárními výbory, aby v roce 1885 uspořádali první veletrh vína a oleje v Pise.

V registru vinařů a obchodníků Toskánska z roku 1891 najdeme tato jména: Cancellieri cav. Antonio (Cecina), Cotanti Conte Giacinto (Pisa), Cioni Cesare (Lari), Corani Mario a Filippo (Lusingano), D'acchiardi Antonio (Pisa), Del Frate Francesco (Palaia), Feroci avv. Demetrio (Usigliano di Lari), Marini Gioacchino (Cecina), Mastioni- Brunicci conte Francesco (Pisa), Norci Emilio (Cavoli), Rocuh dottor Vittorio (Terricciola), Salviati duca Scipione (Vecchiano), Salviati principe Antonio (Pisa), Toscanelli com. Giuseppe (Pontedera).

To dokazuje, jak rozvinutá již byla enologická činnost v provincii Pisa, o níž píše dr. Sirio Martini ve své knize „I Pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana“ (Předsudky při pěstování vinné révy v Toskánsku) z roku 1897: „[…] jednou z hlavních příčin horší kvality našich vín je, že neumíme odrůdu příliš dobře přizpůsobit různým podmínkám. Také trh má své potřeby a musí být vždy uznáván jako velký regulátor produkce.“

S ohledem na současnou situaci mohou tato slova, vzdálená současné analýze trhu, přimět k zamyšlení nad významem pojmu trh jako regulátor produkce, který je určován nejen křížením nabídky a poptávky, ale také neustálými sociologickými změnami, které nelze přehlížet, abychom měli aktuální přehled o situaci. Pokud se zaměříme na ceny a kvalitu tehdy doporučovaných a vyráběných vín, musíme odkázat na časopis (praktický zpravodaj) „La Toscana vinicola e olearia“, který řídil Cav. Ranieri Pini, ze srpna 1899, kde se píše o toskánském venkově, konkrétně o Faglii: „Cena vína prudce stoupá, jednak proto, že vína dobré kvality každým dnem v těch několika málo sklepech ubývá, jednak kvůli špatnému příslibu sklizně. Vína nízké kvality se prodávají za 18 až 24 lir za metrický cent, prémiová vína za 28 až 35 lir.

Je třeba, aby se Toskánci vážně zamysleli nad ochranou svých autentických vín, protože stolní vína toskánského typu se začínají vyrábět za velmi nízké ceny ve všech italských regionech.“ Následuje záznam ze setkání toskánských vinařů, které se konalo v Pistoii ve dnech 20. až 23. září 1899.

Přednášejícím byl profesor Vannuccio Vannuccini, ředitel Zemědělského institutu v Arezzu. Příspěvek: „Nejvíce doporučované toskánské odrůdy“.

„Mezi modrými moštovými odrůdami náleží čestné místo odrůdě San Gioveto Dolce a San Gioveto Grosso. Synonymem první uvedené odrůdy jsou Prugnolo, Morellino […], druhé Chiantino, Prugnolino. San Gioveto má průměrnou, ale stálou produkci. Dále pak Canaiolo Nero. Mezi bílými hrozny zaujímá čestné místo Malvasia, protože dává jemné a aromatické víno a protože spolu s odrůdami Canaiolo a San Gioveto tvoří pravý typ vína Chianti. Pak je tu Trebbiano, které může velmi dobře nahradit Malvasii. Dalšími vynikajícími bílými odrůdami jsou Bottaio, Greco, Verdea a Colombana. Mezi nejvíce doporučované odrůdy patří: A) ostrovní a pobřežní oblast: Anzonica, Biancone, San Gioveto. B) kontinentální oblast: v kopcích – San Gioveto, Lanaiolo Nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo Bianco. Horská oblast: San Gioveto Dolce, Morellino, Trebbiano.“ Z tohoto příspěvku a z nahlédnutí do dobových časopisů a enologických textů vyplývá, že druhy pěstovaných moštových odrůd nevycházely ze soukromého rozhodnutí nebo soukromé volby, ale z pokynů místních orgánů, které pomáhaly pěstitelům a výrobcům s problémy, s nimiž se potýkali jak z hlediska zemědělského, tak obchodního. Proto také převažuje vznik konsorcií a sdružení kočovných zemědělských odborníků (*cattedre*).

Dne 1. října 1899 se rovněž konalo setkání vinařů provincie Pisa, jehož cílem bylo přimět vládu, aby hlasovala o užitečnějších a vhodnějších opatřeních proti fyloxeře v provincii. V záznamech se uvádí: „[…] Dr. Tabler navrhuje jmenovat komisi, která by spolu se zástupci zemědělských orgánů provincie mohla v klidu a kompetentně navrhnout nejvhodnější opatření na ochranu místního vinařství. Tento návrh se zamítá a podporuje se návrh advokáta Marconiho z Lari, který vyzývá k úplnému upuštění od destruktivního systému v celé provincii a slibuje, že soukromá iniciativa bude podporována vládou a úřady, aby se podpořilo zakládání obecních školek americké vinné révy.“ Pokud jde o fyloxeru, je třeba bezpochyby zmínit Konsorcium proti fyloxeře (Consorzio Antifilloserico), které vedli Gambini dott. Oreste, Cioni Fortuna avv. Guido, Venerasi-Pesciolini conte G.B., Ferrini Giuseppe a Fossetti avv. Italo.

Podle měsíčního zpravodaje „Il Progresso agricolo“ sdružení kočovných zemědělských odborníků pro provincii Pisa z roku 1908 bylo cílem konsorcia: bojovat proti napadení fyloxerou, šířit publikace s osvědčenými postupy, přispívat k pokroku ve vinařství, poskytovat členům americké podnože a vše, co mohou potřebovat pro ochranu a obnovu vinic.

Ve zpravodaji se rovněž uvádí: „[…] toskánské víno se již stalo světoznámým, ale obchod s ním je neorganizovaný a nechráněný. Nechť se vinaři z provincie Pisa a členové Konsorcia proti fyloxeře připojí ke Společnosti vinařů ve Florencii.“

V roce 1923 Ottavio Ottavi v publikaci „Enologia teorico-pratica“ (Teoreticko-praktická enologie) hovoří o obchodním vývoji a takto jej shrnuje: „Toskánsko vyváží svá vína do všech italských regionů i do zahraničí. Dodávky se uskutečňují zejména z provincií Siena, Florencie, Arezzo, Pisa a v případě červených vín z provincie Lucca.

Vývoz lahvových vín do zahraničí (Německo, Francie, Švýcarsko, Malta, Egypt, Černá Hora, evropská část Turecka, Argentina) se do začátku světové války významně zvýšil.“ Zatímco za tříleté období 1924–1926 byla stručná analýza obchodu s vínem v hlavních zemích dovozu italského vína převzata z měsíčníku „Italia Agricola“ z roku 1928. „Francie: většina vín, která Francie vyžaduje, patří do kategorie *cuvée* nebo vín určených ke scelování. V roce 1924 odebrala téměř 750 000 hektolitrů vína. Brazílie: Itálie si vydobývá své místo.

Dr. G. Tedeschini píše v ilustrovaném měsíčníku „Italia Agricola“: „Toskánsko je tradiční oblastí stolního vína. Je také domovem sympatické lahve. Jemné vlastnosti toskánského vína jsou dány především odrůdami, mezi nimiž dominují San Giovese, Canaiolo a Trebbiano.“ Přesuneme-li se o téměř deset let dopředu, do roku 1935, je třeba vzít v úvahu časopis „Il processo Agricolo“, ve kterém se dozvídáme, že během II. kongresu barmanů, vrchních číšníků a šéfkuchařů zaměřeného na poznání a zviditelnění italských vín, který se konal v roce 1933 v Toskánsku, si účastníci stěžovali na nedostatek publikací zaměřených na lepší poznání italských vín. A tak se vinařství Barone Ricasoli rozhodlo takovou iniciativu uskutečnit. Byly zveřejněny tyto publikace: „I vini e gli alberghi“ (Vína a hotely) – autor Arturo Marescalchi, „I caratteri di un vino genuino“ (Znaky autentického vína) – autor Giuseppe De Astis, „Dove si trovano i miglior vini italiani“ (Kde najít nejlepší italská vína) – autor Giovanni Dal masso.

Je to tedy chvályhodná iniciativa jak z informativního, tak z propagačního hlediska. Přitom je třeba vzít v úvahu ekonomické potíže té doby a modernost takové iniciativy.

V roce 1935 se ve školkách Konsorcia pro vinařství provincie Pisa (Consorzio Provinciale per la viticoltura di Pisa) uskutečnily iniciativy, jak je definoval tehdejší tisk, „pro kulturu vinné révy ve vzdělávací, morální a obchodní oblasti, a to prostřednictvím vzdělávacích kurzů pro pracovníky specializující se na vinařské postupy, zejména na roubování; studium amerických odrůd révy, které jsou nejvhodnější pro různé půdy provincie pro obnovu vinařství“.

Čtyři školky konsorcia vznikly se souhlasem Ministerstva zemědělství a lesnictví. Jednalo se o tyto školky:

— školka v obci Ospedaletto, pro produkci roubovaného materiálu,

— školka v obci San Miniato, pro produkci podnoží,

— školka v obci Pontedera, pro produkci amerického materiálu k roubování (řízků),

— školka v obci Volterra, pro produkci smíšeného materiálu.

Produkce materiálu poskytnutého zemědělcům ve školce v Pise v letech 1934–1935 zahrnovala:

— naroubované podnože: 87 742,

— divoké podnože: 19 205,

— řízky k výsadbě: 51 120.

— Divoké podnože, prodávané po 15 lirách za sto kusů, byly různých odrůd. Většinou Riparia Gioire, Riparia Cardifolia, Riparia Rupestris. Naroubované podnože, prodávané po 40 lirách za sto kusů, zahrnovaly odrůdy San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo a Malvasia. Mohly se také roubovat odrůdami stolní vinné révy: Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina, Aurora. Řízky k výsadbě se prodávaly po 4 lirách za sto kusů. Provincie vlastnila přibližně 789 000 hektarů plochy osázené vinnou révou a počet plodících révových keřů dosahoval přibližně 75 milionů.

B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím

Chráněné označení původu „Terre di Pisa“ se vztahuje na typy uvedené ve specifikaci výrobku, které mají z analytického a organoleptického hlediska rozpoznatelné, zjevné a charakteristické vlastnosti. Ty jsou popsány v článku 6 specifikace. Tyto vlastnosti vyjadřují jasnou sounáležitost a typičnost spojenou se zeměpisným prostředím. Vína vykazují znaky velké vyváženosti jak po vizuální stránce, tak po stránce vůně a chuti. Zráním získávají vína intenzivnější a konzistentnější vůni a chuť a ve vínech se dále zvyšuje potenciál terroir a půdně-klimatického prostředí, z něhož hrozny pocházejí. Celý proces produkce hroznů a jejich přeměny na víno se vyznačuje hledáním kvality a co nejlepšího vyjádření typických vlastností vyplývajících ze zvláštností zeměpisného prostředí.

C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)

Zvláštní půdně-klimatické prostředí oblasti a optimální expozice vinic společně určují prostředí, v němž nejdůležitější přírodní prvky příznivě ovlivňují všechny vegetativně-produkční funkce rostliny a dokonalé dozrávání hroznů. Při výběru pozemků pro umístění vinic se dává přednost oblastem s dobrou expozicí a dobrým geologickým vrstvením, které jsou vhodné pro pěstování kvalitního vína. Staletá historie pěstování vína v oblasti, kde se nachází CHOP „Terre di Pisa“, je důkazem úzké vazby a vzájemného působení mezi lidskými faktory a kvalitou a zvláštními vlastnostmi vín s tímto označením.

Lidé v této oblasti si v průběhu staletí předávali tradiční postupy pěstování vinné révy a enologické postupy, které byly v moderní době díky vědeckému a technologickému pokroku zdokonaleny a vytříbeny, až bylo dosaženo dnešních proslulých vín.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Výjimka týkající se výroby vína

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vinifikace vín s CHOP Terre di Pisa, jejich zrání a plnění do lahví musí probíhat na správním území obcí v oblasti produkce hroznů. Tyto činnosti však mohou být prováděny na celém správním území provincie Pisa.

Uvedení ke spotřebě

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vína s CHOP Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato a Terre di Pisa Bianco nesmějí být uvedena ke spotřebě před 1. lednem roku následujícího po roce produkce hroznů.

Používání názvu větší zeměpisné jednotky

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování a obchodní úpravě vín s CHOP Terre Pisa je povoleno použití názvu větší zeměpisné jednotky „Toscana“. Název větší zeměpisné jednotky „Toscana“ musí následovat po označení „Terre di Pisa“ a musí být uveden pod zvláštním tradičním výrazem „kontrolované označení původu“ nebo výrazem Evropské unie „chráněné označení původu“ v níže uvedeném pořadí:

— Terre di Pisa,

— kontrolované označení původu nebo chráněné označení původu (nebo zkratka DOC či D.O.C.),

— Toscana.

Název „Toscana“ musí být vytištěn menším písmem, než se používá pro označení „Terre di Pisa“, a musí mít stejný font (typ písma), styl, odstup, zvýraznění, barvu a kolorimetrickou intenzitu.

Všechny údaje musí být uvedeny na jednotném pozadí.

Doplňkové odrůdy v kombinaci moštových odrůd

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

V případě typu „Terre di Pisa“ Sangiovese lze při výrobě kromě hlavní odrůdy (Sangiovese, minimálně 95 %) použít další červené moštové odrůdy, které jsou vhodné pro pěstování v regionu Toskánsko a které se nacházejí na vinicích, a to až do výše 5 %.

V případě typu „Terre di Pisa“ Rosso lze při výrobě kromě hlavních odrůd (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah, samostatně nebo v kombinaci, minimálně 70 %) použít další červené moštové odrůdy, které jsou vhodné pro pěstování v regionu Toskánsko a které se nacházejí na vinicích, a to až do výše 30 %.

V případě typu „Terre di Pisa“ Rosato lze při výrobě kromě hlavní odrůdy (Sangiovese, minimálně 50 %) použít další červené moštové odrůdy, které jsou vhodné pro pěstování v regionu Toskánsko a které se nacházejí na vinicích, a to až do výše 50 %.

V případě typu „Terre di Pisa“ Vermentino lze při výrobě kromě hlavní odrůdy (Vermentino, minimálně 85 %) použít další bílé moštové odrůdy, které jsou vhodné pro pěstování v regionu Toskánsko a které se nacházejí na vinicích, a to až do výše 15 %.

V případě typu „Terre di Pisa“ Bianco lze při výrobě kromě hlavní odrůdy (Vermentino a Trebbiano Toscano, minimálně 70 %) použít další bílé moštové odrůdy, které jsou vhodné pro pěstování v regionu Toskánsko a které se nacházejí na vinicích, a to až do výše 30 %.

Odkaz na specifikaci výrobku

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