C/2024/6323

23.10.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/6323)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Terre di Pisa«

PDO-IT-A1495-AM03

Meddelelsesdato: 24. juli 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Tilføjelse af nye vintyper

Beskrivelse:

Følgende nye vintyper tilføjes: Terre di Pisa bianco [hvid], Terre di Pisa rosso riserva [rød reserve], Terre di Pisa rosato [rosé] og Terre di Pisa Vermentino.

Begrundelse:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse Terre di Pisa, der kun omfatter typerne Terre di Pisa rosso og Terre di Pisa Sangiovese, gør det ikke muligt fuldt ud at udtrykke og repræsentere de typiske egenskaber, der findes i området i dag. Det er derfor nødvendigt at tilføje de nye typer, hvis typiske egenskaber er blevet fuldt ud dokumenteret ved de ønologiske tests, der er foretaget, og ved vinenes succes på markedet.

Ændringen vedrører artikel 1, 2, 4, 5, 6, 8 og 9 i produktspecifikationen og afsnittene »Beskrivelse af vinene«, »Vinfremstillingsmetoder«, »Vindruesorter« og »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet.

2. Berigtigelse af administrative enheder

Beskrivelse:

Navnene på nogle administrative enheder, der indgår i drueproduktionsområdet, er blevet rettet.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig som følge af vedtagelsen af to specifikke regionale love, der foreskrev en sammenlægning af flere kommuner i produktionsområdet og dermed en ændring af navnene på disse kommuner.

Ændringen vedrører artikel 3 og 9 i og bilag A til produktspecifikationen og afsnittet »Afgrænset geografisk område« i enhedsdokumentet.

3. Sletning af henvisningen til udelukkede områder

Beskrivelse:

Beskrivelsen af de områder med vindyrkningsarealer, som anses for egnede til optagelse i fortegnelsen over vindyrkningsarealer, er blevet omformuleret. Sætningen »alle områder på dalbunde og fugtige lavlandsområder, der ikke er tilstrækkeligt solrige, er udelukket« er slettet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Begrundelse:

Den slettede sætning beskriver jordbunds- og klimaegenskaber, der ikke er defineret ved præcise parametre. De kan derfor ikke vurderes objektivt med henblik på at kontrollere egnetheden af de vindyrkningsarealer, der er bestemt til fremstilling af vine under betegnelsen.

Denne ændring vedrører den nuværende produktspecifikations artikel 4, stk. 2.

4. **Korrektion af den dato, der er fastsat for kravene til beplantningstæthed**

Beskrivelse:

Afsnittet om de obligatoriske mindstekrav til beplantningstæthed er blevet omformuleret, så det indeholder en specifik henvisning til det nationale dekret om godkendelse af produktspecifikationen.

Begrundelse:

Referencedatoen skulle præciseres nærmere.

Denne ændring vedrører den nuværende produktspecifikations artikel 4, stk. 5.

5. **Ændring af udbytter**

Beskrivelse:

Den maksimale produktion af druer, der er tilladt for typerne Terre di Pisa rosso og Terre di Pisa Sangiovese, er blevet forhøjet fra 8,5 til 9,0 ton pr. hektar, og udbyttet udtrykt i ton druer pr. hektar er blevet tilføjet for alle de nyligt tilføjede typer. Der er også tilføjet et nyt stykke, der præciserer, at udbyttet pr. hektar af vindyrkningsarealer med blandede afgrøder skal beregnes i forhold til det faktiske vindyrkningsareal.

Begrundelse:

Ændringerne var nødvendige på grund af indførelsen af de nye typer og behovet for at gøre proceduren for beregning af udbytter klarere. Hvad angår stigningen i udbyttet for typerne Terre di Pisa rosso og Terre di Pisa Sangiovese, var det nødvendigt at bringe de nye kvalitetsnormer i overensstemmelse med kravene til mindre alkoholholdige vine.

Ændringen vedrører artikel 4, stk. 6, og den nye artikel 4, stk. 7, i produktspecifikationen og afsnittet »Maksimale udbytter« i enhedsdokumentet.

6. **Ændring vedrørende drueoverskud**

Beskrivelse:

Der er oprettet et særskilt afsnit om drueoverskud, hvori det præciseres, at vine, der er fremstillet af sådanne overskud, op til en maksimumsgrænse på 20 %, ikke har ret til at anvende den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og at overskud på over 20 % fører til, at retten til den beskyttede oprindelsesbetegnelse går tabt for hele vinpartiet.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig for at gøre proceduren klarere.

Ændringen vedrører kun artikel 4, stk. 6, og den nye artikel 4, stk. 8, i produktspecifikationen.

7. **Ajourføring af henvisninger til lovgivning**

Beskrivelse:

Henvisningen til artikel 8 i forordning (EF) nr. 607/2009 er erstattet af en henvisning til artikel 4 i forordning (EU) 2019/33, og henvisningen til artikel 6, stk. 8, i lovdekret nr. 61 af 8. april 2010 er blevet erstattet af en henvisning til artikel 31, stk. 10, i lov nr. 230 af 12. december 2016.

Begrundelse:

Henvisningerne til lovgivningen skulle ajourføres for at afspejle den gældende lovgivning.

Ændringen vedrører kun artikel 5, stk. 1, og artikel 7, stk. 5, i produktspecifikationen.

8. **Ændring af minimumslagringsperioden og tilføjelse af lagringsoplysninger for typen Terre di Pisa rosso med angivelsen riserva**

Beskrivelse:

Minimumslagringsperioden for typen Terre di Pisa Sangiovese er blevet øget fra 16 måneder til 18 måneder, mens den for typen Terre di Pisa rosso er blevet reduceret fra 16 måneder til 12 måneder. Der er også indsat et særligt afsnit for at fastsætte minimumslagringstiderne for vin med angivelsen riserva.

Begrundelse:

Typen Terre di Pisa Sangiovese har brug for en yderligere lagringsperiode på to måneder for at opnå de højeste kvalitetsstandarder, mens typen Terre di Pisa rosso kan opfylde de kvalitetsstandarder, der kræves i produktspecifikationen, efter kun 12 måneder. Tilføjelsen af det nye afsnit var nødvendigt efter medtagelsen af den nye type Terre di Pisa rosso riserva.

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 3, den nye artikel 5, stk. 4, og den nye artikel 5, stk. 5, i produktspecifikationen samt afsnittet »Særlige ønologiske fremgangsmåder« i enhedsdokumentet.

9. **Overgang til frit forbrug**

Beskrivelse:

Der er indsat et særligt afsnit om de perioder, hvor typerne Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato og Terre di Pisa bianco kan frigives til forbrug.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig efter medtagelsen af de nye typer.

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 6, i produktspecifikationen og afsnittet i enhedsdokumentet om »Yderligere betingelser«

10. **Ændring af egenskaberne ved forbrug**

Beskrivelse:

Forbrugskarakteristikaene er blevet udvidet for typen Terre di Pisa Sangiovese, og egenskaberne ved forbrug er blevet tilføjet for alle de nyindførte typer. Det er også blevet præciseret, at vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en svag træagtig smag.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig efter medtagelsen af de nye typer.

Denne ændring berører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnittet »Beskrivelse af vinene« i enhedsdokumentet.

11. **Tilføjelse af særlige krav til mærkning, hvor navnet på druesorten eller udtrykket »Vigna« anvendes**

Beskrivelse:

Der er tilføjet særlige krav vedrørende beskrivelsen af vine med navnet på druesorten eller udtrykket »Vigna«, og afsnittet om forbud mod at tilføje andre deskriptorer end dem, der er fastsat i produktspecifikationen, er blevet omformuleret.

Begrundelse:

Det blev anset for nødvendigt at præcisere de regler, der skal følges ved beskrivelse og præsentation af vinene.

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 1, artikel 7, stk. 4, og artikel 7, stk. 5, i produktspecifikationen og afsnittet »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet.

12. **Tilføjelse af muligheden for at anvende den bredere geografiske betegnelse**

Beskrivelse:

Muligheden for at anvende den bredere geografiske betegnelse »Toscana« på etiketten er blevet tilføjet, og reglerne for dens anvendelse er blevet fastsat.

Begrundelse:

Betegnelsen »Toscana« vil hjælpe forbrugerne med at identificere produktet hurtigere uden på nogen måde at forringe betegnelsen Terre di Pisa. Tværtimod vil den yderligere styrke forbindelsen til oprindelsesregionen ved at udnytte den stemning, som varemærket fremkalder i forbrugernes bevidsthed.

Ændringen vedrører artikel 7, stk. 2, i produktspecifikationen og afsnittet i enhedsdokumentet om »Yderligere betingelser«

13. **Ændring af artiklen om emballage**

Beskrivelse:

Artiklen om emballage er blevet omformuleret for at give mulighed for, at beholdere med større kapacitet, ud over toscanske *fiasco*-kurve, også omfatter glasballoner og syreballoner, og for at tilføje specifikke krav til lukninger for Riserva-typen.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig, da virksomhederne ønsker at anvende store flaskeformater som et salgsfremmende redskab og ikke kun til kommercielle formål. Disse formater er ofte af interesse for samlere eller cateringsektoren (f.eks. til fremvisning på barer, restauranter og andre steder, hvor de visuelt formidler navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse Terre di Pisa). Formålet med at udelukke glasballoner og syreballoner og kun anvende standardpropper til Riserva-typen er at sikre, at emballeringen begrænses til kun at omfatte de beholdere, der almindeligvis er anerkendt som egnede til kvalitetsvine.

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og afsnittet i enhedsdokumentet om »Yderligere betingelser«.

14. **Udskiftning af kontrolorganet**

Beskrivelse:

Henvisningerne til kontrolorganet er blevet ajourført.

Begrundelse:

Ændringen var nødvendig efter udskiftningen af kontrolorganet.

Denne ændring berører udelukkende artikel 10 i produktspecifikationen.

15. **Ændringer i formuleringen af tilknytningen til det geografiske miljø**

Beskrivelse:

Artiklen om tilknytningen til det geografiske miljø er blevet omformuleret efter berigtigelsen af de administrative enheder.

Begrundelse:

Berigtigelsen af de administrative enheder betød, at det var nødvendigt at ajourføre artiklen om tilknytningen til det geografiske miljø. Omformuleringen af artiklen har ikke gjort selve tilknytningen ugyldig. Det blev også anset for nødvendigt at omskrive afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet for at bringe det i overensstemmelse med produktspecifikationen. Omskrivningen vedrører derfor kun tekstens form.

Denne ændring berører artikel 9 i produktspecifikationen og afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Navn(e)**

Terre di Pisa

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinene**

1. Terre di Pisa rosso (rød)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød til granatrød.

Duft: fin, distinktiv.

Smag: tør, harmonisk.

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 12,50.

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 24,00.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

2. Terre di Pisa Sangiovese

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød i retning af granatrød.

Duft: fin, karakteristisk, undertiden med frugtagtige noter af kirsebær og violer.

Smag: tør, harmonisk og behageligt tannisk.

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 12,50.

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 24,00.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

3. Terre di Pisa rosso riserva

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: fra intens rød til granatrød.

Duft: frugtagtig og undertiden krydret, intens og karakteristisk aroma, der modnes, efterhånden som vinen ældes.

Smag: tør, fyldig, harmonisk.

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 12,50.

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 24,00.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

4. Terre di Pisa rosato [rosé]

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lyserød af varierende intensitet, lejlighedsvis med rubinrøde nuancer.

Duft: frugtagtig og markant.

Smag: tør, frisk, behageligt syrlig, harmonisk.

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 11,00.

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 18,00.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

5. Terre di Pisa Vermentino

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul, undertiden med grønlige nuancer.

Duft: frugtagtig og markant.

Smag: tør, blød, karakteristisk.

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 11,00.

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 17,00.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

6. Terre di Pisa bianco [hvid]

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul, undertiden med grønlige nuancer.

Duft: frugtagtig, delikat, karakteristisk.

Smag: tør, frisk.

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 11,00.

Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 17,00.

Vine, der opbevares i træbeholdere, kan have en let træagtig smag.

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Lagring

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Terre di Pisa rosso må først overgå til frit forbrug, når de har været lagret i mindst 12 måneder fra den 1. november i det år, hvor druerne blev høstet.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Terre di Pisa Sangiovese må først overgå til frit forbrug, når de har været lagret i mindst 18 måneder fra den 1. november i det år, hvor druerne blev høstet.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Terre di Pisa rosso kan være berettiget til at anvende benævnelsen »Riserva« på etiketten, hvis de har været lagret i mindst to år regnet fra den 1. november i året efter det år, hvor druerne blev høstet.

5.2. *Maksimale udbytter*

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

9 000 kilogram druer pr. hektar

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

12 000 kilogram druer pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Produktionsområdet for druerne til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terre di Pisa« ligger i det område, der administrativt udgøres af provinsen Pisa, i kommunerne Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano og Santa Luce.

7. Vindruesorter

Cabernet sauvignon R. – Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N – Shiraz

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. Tilknytning til det geografiske område

Terre di Pisa – alle typer

A1) Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Det afgrænsede geografiske område omfatter de bakkede og flade dele af kommunerne Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano og Santa Luce. Med hensyn til det samlede klima er der ingen væsentlig forskel mellem dataene for dette område og dataene for det centrale Toscana, bortset fra den store afbødende virkning, som den tyrrhenske kyst har, navnlig i de vestlige kommuner. Temperaturerne i området er relativt milde, med en gennemsnitstemperatur på omkring 15 °C. Om vinteren er gennemsnittet +6 °C, mens det om sommeren er + 24 °C. Den gennemsnitlige samlede årlige nedbørsmængde overstiger ikke 780 mm, idet nedbøren primært falder i efteråret/vinteren (ca. 60 % af den samlede nedbør). Den resterende nedbør er fordelt i foråret/sommeren således: ca. 30 % i foråret og ca. 10 % i sommeren. De klimatiske forhold i området er af en sådan art, at de skaber et miljø, der er særligt velegnet til vindyrkning af høj kvalitet. Temperaturerne er aldrig særligt fjendtlige. Tværtimod fremmer de milde temperaturer om foråret en afbalanceret plantevækst, optimal blomstring og frugtsætning. Sommertemperaturerne og solskin sikrer altid en fremragende modenhed og opnåelse af optimale værdier for modenhedsindeks for alle dyrkede vindruesorter. Særligt skadelige vejrforhold som forårsfrost og langvarig tørke forekommer kun meget sjældent. Morfologisk er området kendetegnet ved lave bølgende bakker med en gennemsnitlig højde på 250 m over havets overflade, hvor de højeste punkter er 400 m over havets overflade. Fra et geologisk synspunkt har området meget heterogene karakteristika med en overvægt af kalksten og ler/skiferformationer. Jordbunden består overvejende af lerjord og siltjord, der stammer fra kalkstensformationerne, og som generelt har en middelstor dybde. Der er også jordtyper, der stammer fra sand og ler fra pliocæntiden. De karakteristiske træk ved landbrugsjorden i hele området er meget gunstige for vindyrkning og ligner meget de mest typiske forhold i de centrale og kuperede dele af Toscana. Strukturen har granulometriske fraktioner af lerjord,

sandblandet lerjord og svær lerjord. Jordbundens surhedsgrad er i det væsentlige subalkalisk, undertiden med en neutral pH, og i mindre grad alkalisk. Mængden af organisk materiale og det samlede kvælstofindhold ligger generelt under gennemsnittet. På den anden side er niveauerne af tilgængelig fosfor gode, og niveauerne af tilgængelig kalium er undertiden meget høje. Jordbundens vandkapacitet er generelt høj, så kunstvanding anvendes kun i sjældne tilfælde og under alle omstændigheder altid som en nødforanstaltning.

A2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

I publikationen *Viticoltura e enologia* [Vindyrkning og ønologi] fra 1883 af Pollacci nævnes Baron Ricasoli og Toscanelli som foregangsmænd og initiativtagere inden for vinsalg i Toscana, resten af Italien og i udlandet i samarbejde med forhandlerne Gianfanelli i Livorno, Conti-brødrene, Carlo Mantelli i Firenze og Luigi Laborel Merini i Firenze.

Efter at en første markedsmodel blev skabt for det udenlandske marked og hjemmemarkedet opstod der et behov for at reklamere for deres egne produkter i deres oprindelsesområde. Således indeholder referatet af mødet i Pisas landbrugskomité, der blev afholdt i 1884, beslutningen om at udpege en repræsentant for hver kommune i provinsen Pisa og de lokale landbrugsudvalg – efter indbydelse fra præfekten i Pisa– med henblik på at organisere den første messe for vine og olier fra Pisa i 1885.

I 1891 var følgende angivet i registret over vinavlere og vinhandlere i regionen Toscana: *Cavaliere* Antonio Cancellieri (Cecina), grev Giacinto Cotanti (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario og Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), Demetrio Feroci (advokat) (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), grev Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), hertug Scipione Salviati (Vecchiano), prins Antonio Salviati (Pisa), kommandør Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Hensigten med ovenstående er at vise, hvor udviklet den ønologiske aktivitet allerede var i provinsen Pisa dengang. I bogen af 1897, *I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana* [fordomme vedrørende dyrkning af vinstokke i Toscana], skriver Sirio Martini: »(...) en af hovedårsagerne til vores vines ringere kvalitet er, at vi ikke særlig godt ved, hvordan vi tilpasser druesorten til de forskellige forhold. Markedet har også sine krav og skal altid anerkendes som den vigtigste styrende faktor for produktionen.«

Disse ord er langt fra en aktuel markedsanalyse, men måske kan de i lyset af den nuværende situation give os mulighed for at reflektere over, hvordan »markedet« kan være en styrende faktor for produktionen: Det matcher ikke blot udbud og efterspørgsel, men følger også de konstante sociologiske varianter, som man er nødt til at holde øje med, hvis man skal holde sig ajour med situationen. Skifter vi fokus til de vinpriser og kvaliteter, der blev anbefalet og produceret på det tidspunkt, skal vi konsultere magasinet (praktisk overvågning) *La Toscana vinicola e olearia* [Vin og olie i Toscana], redigeret af *Cavaliere* Ranieri Pini, august 1899, som beskriver markedet i Toscana, specielt i Fauglia: »Prisen på vin stiger betydeligt, både fordi antallet af vingårde, der producerer vine af god kvalitet, falder hver dag og på grund af den forventede dårlige høst. Lavkvalitetsvine sælges til mellem 18 og 24 ITL pr. quintal (100 kg), og kvalitetsvine til mellem 28 og 35 ITL.

Toscanerne er nødt til at beskytte deres autentiske vine, fordi bordvine i toscansk stil begynder at blive produceret til meget rimelige priser i alle regioner i Italien.« Der findes også referater fra det toscanske vinavlermøde, der fandt sted i Pistoia fra den 20. til den 23. september 1899, hvor professor Vannuccio Vannuccini, direktør for landbrugsinstituttet i Arezzo, talte. Fra hans tale: »De mest anbefalelsesværdige toscanske sorter.«

»Blandt de sorte druesorter har San Giovato Dolce og San Giovato Grasso en fremtrædende plads. Synonymer af førstnævnte er Prugnolo og Morellino, synonymer af sidstnævnte er Chiantino og Prugnolino. San Giovato giver en gennemsnitlig, men konstant, produktion. Og så er der Canaiolo Nero. Blandt de hvide druer indtager Malvasia den mest fremtrædende plads, fordi den frembringer delikat og aromatisk vin, og fordi den sammen med Canaiolo og San Gioveto udgør den ægte Chianti-vin. Så er der Trebbiano, som uden problemer kan erstatte Malvasia. Andre fremragende hvide sorter er Bottaio, Greco, Verdea og Colombana. De mest anbefalede sorter omfatter: A) for øer og kystområder: Anzonica, Biancone og San Giovato; B) for fastlandsområder: i kuperede områder: San Giovato, Lanaiolo Nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo Bianco. i bjergområder: San Giovato Dolce, Morellino og Trebbiano.« Det fremgår klart af denne tale og af undersøgelsen af datidens tidsskrifter og tekster om ønologi, at de dyrkede druesorter ikke blev valgt på grundlag af enkeltpersoners indskydelser eller præferencer, men på grundlag af retningslinjer fra fælles organer, som støttede avlere og producenter i de vanskeligheder, de ville have oplevet, både af landbrugsmæssig og kommerciel karakter. Dette markerede starten på oprettelsen af mange foreninger og de omrejsende landbrugslærere.

Den 1. oktober 1899 blev mødet mellem vinbønder i provinsen Pisa afholdt med det formål at få regeringen til at vedtage mere nyttige og passende foranstaltninger mod phylloxera (vinlus) i provinsen. Ifølge referatet: »[...] Hr. Tabler vil gerne nedsætte et udvalg med repræsentanter for provinsens landbrugsmyndigheder, som kompetent og uden hastværk kan foreslå mere detaljerede foranstaltninger til beskyttelse af den lokale vindyrkning. Dette forslag forkastes, og der gives støtte til forslaget fra advokat Marconi af Lari, som opfordrer til, at det destruktive system i provinsen som helhed helt opgives, og som siger, at det private initiativ til fremme af etableringen af kommunale planteskoler med amerikanske vinstokke bør støttes af regeringen og myndighederne.« Med hensyn til phylloxera bør foreningen for bekæmpelse af phylloxera under ledelse af Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (advokat), grev G.B. Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini og Italo Fossetti (advokat) straks nævnes.

Formålet med foreningen i 1908 var ifølge den månedlige publikation *Il Progresso agricolo* [landbrugsfremskridt] for omrejsende landbrugslærere: forebyggelse af phylloxera-infektion, distribution af publikationer om bedste praksis, bidrag til udviklingen af vindyrkning, forsyning af medlemmerne med amerikansk træ og alt andet, de måtte have brug for til at beskytte og genoprette vinmarker.

Det fremgår også af publikationen, at: »[...] Toscansk vin har nu fået et ry i verdensklasse, men handelen med den er uorganiseret og ubeskyttet. Vinavlerne i provinsen Pisa og medlemmerne af foreningen for bekæmpelse af phylloxera har tilsluttet sig foreningen af vinavlere i Firenze.«

I 1923 beskrev Ottavio Ottavi i *Enologia teorico-pratica* [teoretisk og praktisk ønologi] udviklingen i handelen og sammenfattede den som følger: »Toscana sælger sine vine til alle italienske regioner og i udlandet. Vine afsendes især fra provinserne Siena, Firenze, Arezzo, Pisa og Lucca for rødvine.

Eksporten af aftappede vine til udlandet (Tyskland, Frankrig, Schweiz, Malta, Egypten, Montenegro, det europæiske Tyrkiet og Argentina) steg betydeligt indtil begyndelsen af verdenskrigen.« For den treårige periode 1924-1926 var der en kort analyse af handelen med vin i de vigtigste lande, der importerer italiensk vin, i månedsbladet *Italia Agricola* [landbrug i Italien] i 1928. »Frankrig: Alle de vine, som Frankrig efterspørger, tilhører kategorien sammenstukket vin. I 1924 købte landet knap 750 000 hektoliter vin. Brasilien: Italien vinder terræn.«

I det illustrerede månedsblad *Italia Agricola*, skriver G. Tedeschini: "Toscana er den typiske region for bordvin. Det er også hjemstedet for den smukke flaskekurv *fiasco*. De toscanske vines fine egenskaber stammer i vid udstrækning fra de anvendte druesorter, blandt hvilke San Giovese, Canaiolo og Trebbiano dominerer. Næsten ti år senere i 1935 afslører magasinet *Il Processo Agricolo* [landbrugsprocessen], at der på den 2. kongres for bartendere, Maitres d'Hotel og kokke, der blev afholdt i Toscana i 1933 for at informere om og fremme italienske vine, var klager over manglen på publikationer, der havde til formål at forbedre kendskabet til italienske vine. Dette førte til, at vingården Barone Ricasoli påtog sig ansvaret for at gennemføre et sådant foretagende. Den offentliggjorde følgende: *I vini e gli alberghi* [vine og hoteller] af Arturo Marescalchi, *I caratteri di un vino genuino* [kendetegnene ved en autentisk vin] af Giuseppe De Astis og *Dove si trovano i migliori vini italiani* [her findes de bedste italienske vine] af Giovanni Dalmasso.

Det var et prisværdigt initiativ fra både et informativt synspunkt og et reklamesynspunkt i betragtning af de økonomiske vanskeligheder på det tidspunkt og initiativets modernitet.

Også i 1935 blev der iværksat initiativer i planteskolerne i provinsforeningen for vindyrkning i Pisa med henblik på, som det blev beskrevet i pressen på det tidspunkt, at »give kendskab til vinstokke på det uddannelsesmæssige, etiske og kommercielle område gennem kurser for at undervise specialiserede arbejdstagere i vinfremstillingsmetoder, navnlig med hensyn til podning, og for at studere de amerikanske druesorter, der er bedst egnede til de forskellige jordtyper i provinsen med henblik på genplantning af vinmarker«.

Foreningens fire planteskoler blev organiseret med landbrugs- og skovbrugsministeriets godkendelse. Der var tale om følgende planteskoler:

— Ospedaletto planteskole (produktion af podet materiale)

— San Miniato planteskole (produktion af vinstokke med rod)

— Pontedera planteskole (produktion af podemateriale fra Amerika (stiklinger))

— Volterra planteskole (fremstilling af blandet materiale).

Det materiale, der blev leveret til landmænd på Pisas planteskole i 1934-35, bestod af:

— 87 742 podede vinstokke med rod

— 19 205 vilde vinstokke med rod

— 51 120 stiklinger til plantning.

— De vilde vinstokke med rod, der blev solgt for 15 ITL for 100, var af forskellige sorter, hovedsageligt Riparia Gioire, Riparia Cardifolia og Riparia Rupestris. De podede vinstokke med rod, der blev solgt for 40 ITL for 100, var San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo og Malvasia. De kunne også podes med spisedruer: Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina og Aurora. Stiklingerne til plantning af forskellige sorter blev solgt for 4 ITL for 100. Vindyrkningsarealerne i provinsen omfattede ca. 789 000 hektar vinmarker, og der blev produceret ca. 75 mio. vinstokke.

B) Oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terre di Pisa« omfatter de typer, der er fastsat i produktspecifikationen, og som har genkendelige, særprægede og unikke analytiske og organoleptiske egenskaber. Disse egenskaber er beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen. De viser, at vinene klart tilhører og kan spores tilbage til det geografiske miljø. Vinene er meget afbalancerede med hensyn til både udseende, duft og smag. Med lagringen og modningen udvikler vinene mere intense og stærkere aromaer og smage, og vinene bliver dermed et udtryk for det potentiale, der er i området og det jordbunds- og klimamiljø, hvor druerne dyrkes. Hele processen med at producere druerne og lave dem til vin er baseret på en stræben efter kvalitet og forbedring af udtrykket af de typiske egenskaber, der stammer fra det geografiske miljø.

C) En beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, som er nævnt i henholdsvis punkt A) og B)

Tilsammen skaber de særlige jordbunds- og klimaforhold i området og den optimale eksponering af vinmarkerne et miljø, hvor de vigtigste naturlige elementer er gavnlige for planternes vækst og produktive funktioner og sikrer, at drueklaserne modner perfekt. Når man vælger den jord, hvor man skal placere en vinmark, foretrækkes områder med en god eksponering og position, der gør dem egnede til fremstilling af fine vine af høj kvalitet. Den ældgamle tradition for vinfremstilling i det område, hvor produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Terre di Pisa« fremstilles, er et bevis på den tætte forbindelse og interaktion mellem menneskelige faktorer og kvaliteten samt de unikke egenskaber ved de vine, der er omfattet af denne betegnelse.

Gennem århundrederne har folk overleveret viden om traditionel vindyrkning og ønologiske teknikker fra generation til generation. Takket være videnskabelige og teknologiske fremskridt er disse blevet yderligere forbedret og forfinet i moderne tid, hvilket har resulteret i de nuværende berømte vine.

9. **Andre vigtige betingelser (krav til emballering og mærkning og supplerende krav)**

Undtagelse for vinfremstilling

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstilling, modning, lagring og aftapning af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Terre di Pisa skal foregå på det administrative område i kommunerne i drueproduktionsområdet. Sådanne operationer kan dog udføres hvor som helst inden for det administrative område i provinsen Pisa.

Overgang til frit forbrug

Retsgrundlag:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato og Terre di Pisa bianco må ikke overgå til frit forbrug før den 1. januar i året efter det år, hvor druerne er produceret.

Anvendelse af den bredere geografiske betegnelse

Retsgrundlag:

Den nationale lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den bredere geografiske betegnelse »Toscana« kan anvendes i mærkningen og præsentationen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Terre di Pisa. Den bredere geografiske betegnelse »Toscana« skal følge betegnelsen »Terre di Pisa« og stå under den specifikke traditionelle benævnelse *denominazione di origine controllata* (kontrolleret oprindelsesbetegnelse) eller EU-teksten *denominazione di origine protetta* (beskyttet oprindelsesbetegnelse) i følgende rækkefølge:

— Terre di Pisa

— *Denominazione di origine controllata e garantita* eller *Denominazione di origine protetta* (eller akronymet DOC eller D.O.C.)

— Toscana

Skriftstørrelsen for betegnelsen »Toscana« skal være mindre end skriftstørrelsen for betegnelsen »Terre di Pisa«, og den samme skrifttype, stil, afstand, grad af fremtrædende placering, farve og kolorimetrisk intensitet skal anvendes for begge.

Alle de anførte oplysninger skal fremstå på en ensartet baggrund.

Supplerende sorter i kombinationen af druesorter

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For typen »Terre di Pisa« Sangiovese kan der ud over den vigtigste druesort (Sangiovese, som mindst udgør 95 %) anvendes andre røde druesorter, der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, og som findes på vinmarkerne, i produktionen, dog højst 5 %.

For typen »Terre di Pisa« rosso kan der ud over de vigtigste druesorter (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah, som alene eller i kombination mindst udgør 70 %) anvendes andre røde druesorter, der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, og som findes på vinmarkerne, i produktionen, dog højst 30 %.

For typen »Terre di Pisa« rosato kan der i produktionen ud over den vigtigste druesort (Sangiovese, som mindst udgør 50 %) anvendes andre røde druesorter, der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, og som findes på vinmarkerne, dog højst 50 %.

For typen »Terre di Pisa« Vermentino kan der ud over den vigtigste druesort (Vermentino, som mindst udgør 85 %) anvendes andre hvide druesorter, der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, og som findes på vinmarkerne, i produktionen, dog højst 15 %.

For typen »Terre di Pisa« bianco kan der ud over de vigtigste druesorter (Vermentino og Trebbiano Toscano, som mindst udgør 70 %) anvendes andre hvide druesorter, der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, og som findes på vinmarkerne, i produktionen, dog højst 30 %.

Link til produktspecifikationen

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