C/2024/6323

23.10.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/6323)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Terre di Pisa“

PDO-IT-A1495-AM03

Datum der Mitteilung: 24.7.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme neuer Weinsorten

Beschreibung

Es werden folgende neue Weinsorten aufgenommen: Terre di Pisa bianco, Terre di Pisa rosso Riserva, Terre di Pisa rosato und Terre di Pisa Vermentino.

Begründung

Die Verwendung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Terre di Pisa lediglich für die Weinsorten Terre di Pisa rosso und Terre di Pisa Sangiovese wird der aktuellen Vielfalt des Gebiets nicht gerecht. Aus diesem Grund müssen neue Sorten hinzugefügt werden, deren typische Eigenschaften ausreichend önologisch belegt sind und die sich durch die Erfolge der Weine auf dem Markt bewährt haben.

Diese Änderung betrifft die Nummern 1, 2, 4, 5, 6, 8 und 9 der Produktspezifikation und die Punkte „Beschreibung des Weines/der Weine“, „Weinbereitungsverfahren“, „Keltertraubensorten“ und „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2. Änderung der Verwaltungseinheiten

Beschreibung:

Es wurden die Namen einiger Verwaltungseinheiten im Erzeugungsgebiet der Trauben geändert.

Begründung

Die Änderung wurde aufgrund zweier regionaler Vorschriften erforderlich, die die Zusammenlegung einiger Gemeinden im Erzeugungsgebiet und die daraus resultierende Änderung der Namen dieser Gemeinden vorsahen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3, Nummer 9 und Anhang A der Produktspezifikation und den Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

3. Streichung der Bezugnahme auf auszuschließende Gebiete

Beschreibung

Die Beschreibung der für die Eintragung der Rebflächen in die Weinbaukartei geeigneten Gebiete wurde umformuliert. Der Satz „Es sind alle Gebiete in Talgründen und feuchten tiefliegenden Ebenen sowie nicht ausreichend sonnige Gebiete auszuschließen“ wurde gestrichen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung

Der gestrichene Satz enthielt pedoklimatische Eigenschaften, die nicht durch klare Parameter definiert sind und daher für die Feststellung der Eignung der Rebflächen für den Anbau von Trauben für die Erzeugung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung nicht objektiv bewertet werden können.

Diese Änderung betrifft ausschließlich Nummer 4.2 der Produktspezifikation.

4. **Korrektur in Bezug auf den Stichtag für die Auflagen zur Pflanzdichte**

Beschreibung

Der Absatz zu den Auflagen für die Mindestpflanzdichte wurde umformuliert. Es wurde ein Verweis auf das nationale Dekret zur Genehmigung der Produktspezifikation eingefügt.

Begründung

Es wurde für notwendig erachtet, den Stichtag mit größerer Klarheit anzugeben.

Die Änderung betrifft ausschließlich Nummer 4.5 der Produktspezifikation.

5. **Änderung der Erträge**

Beschreibung

Der zulässige Traubenhöchstertrag für die Sorten Terre di Pisa rosso und Terre di Pisa Sangiovese wurde von 8,5 auf 9,0 t/ha erhöht und für jede neu hinzugefügte Sorte wurden die Traubenerträge in Tonnen pro Hektar eingefügt. Des Weiteren wurde ein neuer Absatz hinzugefügt, um klarzustellen, dass der Ertrag pro Hektar für den Anbau in Mischkultur im Verhältnis zur tatsächlich mit Rebstöcken bepflanzten Fläche berechnet werden muss.

Begründung

Die Änderungen sind aufgrund der Einführung neuer Weinsorten und der Notwendigkeit der Klarstellung der Berechnung der Erträge erforderlich. Die Erhöhung des Ertrags für die Sorten Terre di Pisa rosso und Terre di Pisa Sangiovese ist zur Anpassung der neuen Qualitätsstandards an die Anforderungen von Weinen mit einem geringeren Alkoholgehalt notwendig.

Diese Änderung betrifft Nummer 4.6 und die neue Nummer 4.7 der Produktspezifikation sowie den Punkt „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

6. **Änderungen in Bezug auf die Überschusserzeugung von Trauben**

Beschreibung

Zur Überschusserzeugung von Trauben wurde ein eigener Absatz hinzugefügt. In diesem wird festgelegt, dass für den Überschuss, der maximal 20 % betragen darf, kein Anspruch auf eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung erhoben werden kann. Wird die Obergrenze für den Überschuss überschritten, darf die Bezeichnung für die gesamte Partie nicht mehr verwendet werden.

Begründung

Die Änderung ist erforderlich, um das Verfahren deutlicher zu erklären.

Die Änderung betrifft ausschließlich Nummer 4.6 und die neue Nummer 4.8 der Produktspezifikation.

7. **Aktualisierung der Verweise auf Vorschriften**

Beschreibung

Der Verweis auf Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 wurde durch den Verweis auf Artikel 4 der Verordnung (EU) 2019/33 ersetzt. Der Verweis auf Artikel 6 Absatz 8 des Gesetzesdekrets Nr. 61 vom 8. April 2010 wurde durch den Verweis auf Artikel 31 Absatz 10 des Gesetzes Nr. 230 vom 12. Dezember 2016 ersetzt.

Begründung

Die Verweise auf Vorschriften mussten aktualisiert werden, um sie an die geltenden Rechtsvorschriften anzupassen.

Die Änderung betrifft ausschließlich Nummer 5.1 und Nummer 7.5 der Produktspezifikation.

8. **Änderung der Mindestreifezeit und Aufnahme der Reifezeiten für die Weinsorte Terre di Pisa rosso mit der Angabe „Riserva“**

Beschreibung

Die Mindestreifezeit für die Sorte Terre di Pisa Sangiovese wurde von 16 auf 18 Monate angehoben, während die Mindestreifezeit für die Sorte Terre di Pisa rosso von 16 auf 12 Monate gesenkt wurde. Des Weiteren wurde ein eigener Absatz für die Beschreibung der Mindestreifezeiten für die Sorte mit der Angabe „Riserva“ hinzugefügt.

Begründung

Die Weinsorte Terre di Pisa Sangiovese erfordert eine zwei Monate längere Reifezeit, um die höchsten Qualitätsstandards zu erreichen. Die Weinsorte Terre di Pisa rosso erreicht hingegen die laut Produktionsspezifikation erforderlichen Qualitätsstandards auch bereits nach 12 Monaten. Die Aufnahme eines neuen Absatzes wurde infolge der Aufnahme der neuen Weinsorte Terre di Pisa rosso Riserva notwendig.

Diese Änderung betrifft Nummer 5.3, die neue Nummer 5.4 und die neue Nummer 5.5 der Produktspezifikation sowie den Punkt „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments.

9. **Inverkehrbringen**

Beschreibung

Es wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem für die Weinsorten Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato und Terre di Pisa bianco die Fristen für das Inverkehrbringen aufgeführt werden.

Begründung

Die Änderung wurde infolge der Aufnahme der neuen Weinsorten erforderlich.

Diese Änderung betrifft die neuen Absätze von Nummer 5 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

10. **Änderung in Bezug auf die Eigenschaften beim Genuss**

Beschreibung

Es wurden einige Eigenschaften beim Genuss für die Weinsorte Terre di Pisa Sangiovese sowie die Eigenschaften beim Genuss für alle neu aufgenommenen Weinsorten hinzugefügt. Es wird außerdem festgelegt, dass der Geschmack der Weine bei der Lagerung in Holzbehältnissen eine leichte Holznote haben kann.

Begründung

Die Änderung wurde aufgrund der Aufnahme der neuen Weinsorten erforderlich.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung des Weines/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

11. **Aufnahme von Bestimmungen für die Kennzeichnung im Falle der Verwendung des Namens der Rebsorte mit der Angabe „Vigna“**

Beschreibung

Es werden Bestimmungen zur Bezeichnung der Weine hinzugefügt, die den Namen der Rebsorte und die Angabe „Vigna“ tragen. Des Weiteren wird der Absatz zum Verbot zum Hinzufügen anderer Qualifikationen als der in der Produktspezifikation enthaltenen umformuliert.

Begründung

Es ist erforderlich, die Regeln für die Bezeichnung und die Aufmachung der Weine klarer zu fassen.

Diese Änderung betrifft Punkt 7.1, Punkt 7.4 und Punkt 7.5 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

12. **Aufnahme der Möglichkeit der Verwendung der weiter gefassten geografischen Bezeichnung**

Beschreibung

Es wird die Möglichkeit geschaffen, auf dem Etikett die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Toscana“ zu verwenden, und es werden die entsprechenden Regeln für die Verwendung festgelegt.

Begründung

Über die Bezeichnung „Toscana“ können Verbraucher das Erzeugnis schneller zuordnen, ohne dass die Bezeichnung Terre di Pisa in ihrer Bedeutung darunter leidet. Vielmehr wird dadurch die Verbindung zur Ursprungsregion gestärkt und der ausgezeichnete Ruf genutzt, den die Marke bei den Verbrauchern besitzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 7.2 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

13. **Änderung der Nummer über die Verpackung**

Beschreibung

Die Nummer über die Verpackung wurde umformuliert, um Behältnisse mit einem größeren Fassungsvermögen zu ermöglichen, unter Ausschluss der Formate Dama und Damigiana neben der Fiasco Toscano. Außerdem wurden Spezifikationen zu den Verschlusssystemen für Weine mit der Angabe „Riserva“ hinzugefügt.

Begründung

Die Änderung wurde aufgrund der Anfrage der Unternehmen notwendig, nicht nur zu Vermarktungs-, sondern auch zu Werbezwecken größere Flaschenformate verwenden zu dürfen, die oft sowohl für Sammler als auch für das Gaststättengewerbe (zum Beispiel für die Ausstellung in Lokalen und somit auch die visuelle Darstellung des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Terre di Pisa) von Interesse sind. Durch den Ausschluss der Flaschenformate Dama und Damigiana sowie die ausschließliche Verwendung von Weinkorken für Weine mit der Angabe „Riserva“ soll der Schwerpunkt auf die Abfüllung in Behältnisse gelegt werden, die allgemein als angemessene Behältnisse für Qualitätserzeugnisse anerkannt sind.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

14. **Änderung der Kontrollstelle**

Beschreibung

Die Angaben zur Kontrollstelle wurden aktualisiert.

Begründung

Die Änderung wurde erforderlich, da sich die Kontrollstelle geändert hat.

Die Änderung betrifft ausschließlich Nummer 10 der Produktspezifikation.

15. **Umformulierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Umfeld**

Beschreibung

Die Nummer zum Zusammenhang mit dem geografischen Umfeld wurde infolge einer Korrektur der Verwaltungseinheiten umformuliert.

Begründung

Die Korrektur der Verwaltungseinheiten hat eine Aktualisierung der Nummer zum Zusammenhang mit dem geografischen Umfeld notwendig gemacht. Dieser wurde umformuliert, ohne den Zusammenhang selbst unwirksam werden zu lassen. Des Weiteren wurde es für notwendig erachtet, den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ im Einzigen Dokument im Einklang mit der Produktspezifikation umzuschreiben. Diese Umformulierung ist daher ausschließlicher formaler Art.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Terre di Pisa

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. Terre di Pisa rosso

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubin- bis granatrot

Geruch: fein, charakteristisch

Geschmack: trocken, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,00 g/l

Bei der Lagerung in Holzbehältnissen kann der Geschmack der Weine eine leichte Holznote annehmen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. Terre di Pisa Sangiovese

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, zu granatrot tendierend

Geruch: fein, charakteristisch, hin und wieder mit fruchtigen Noten von Kirsche und Veilchen

Geschmack: trocken, harmonisch, angenehm tanninhaltig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,00 g/l

Bei der Lagerung in Holzbehältnissen kann der Geschmack der Weine eine leichte Holznote annehmen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. Terre di Pisa rosso Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rot bis granatrot

Geruch: fruchtig, hin und wieder würzig, intensiv und ausgeprägt, mit zunehmender Reifung feiner

Geschmack: trocken, körperreich, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,00 g/l

Bei der Lagerung in Holzbehältnissen kann der Geschmack der Weine eine leichte Holznote annehmen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. Terre di Pisa rosato

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv roséfarben, mitunter mit rubinroten Reflexen

Geruch: fruchtig, ausgeprägt

Geschmack: trocken, frisch, angenehm säuerlich, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,00 g/l

Bei der Lagerung in Holzbehältnissen kann der Geschmack der Weine eine leichte Holznote annehmen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. Terre di Pisa Vermentino

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, mitunter mit blassgrünen Reflexen

Geruch: fruchtig, ausgeprägt

Geschmack: trocken, weich, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,00 g/l

Bei der Lagerung in Holzbehältnissen kann der Geschmack der Weine eine leichte Holznote annehmen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. Terre di Pisa bianco

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb, gelegentlich mit grünlichen Reflexen

Geruch: fruchtig, erlesen, ausgeprägt

Geschmack: trocken, frisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,00 g/l

Bei der Lagerung in Holzbehältnissen kann der Geschmack der Weine eine leichte Holznote annehmen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Reifung

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Terre di Pisa rosso dürfen nur nach einer Reifezeit von mindestens 12 Monaten ab dem 1. November des Erzeugungsjahres der Trauben in Verkehr gebracht werden.

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Terre di Pisa Sangiovese dürfen nur nach einer Reifezeit von mindestens 18 Monaten ab dem 1. November des Erzeugungsjahres der Trauben in Verkehr gebracht werden.

Bei Weinen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Terre di Pisa rosso darf die Angabe „Riserva“ hinzugefügt werden, wenn sie eine Reifezeit von mindestens zwei Jahren ab dem 1. November des Erzeugungsjahres der Trauben haben.

5.2. *Höchsterträge*

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

9 000 kg Trauben pro Hektar

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

12 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Terre di Pisa“ liegt im Verwaltungsgebiet der Provinz Pisa, der Gemeinden Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato Orciano Pisano und Santa Luce.

7. **Keltertraubensorten**

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Terre di Pisa – alle Weinsorten

A1) Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Einflüsse

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die Hügellandschaften und das Tiefland der Gemeinden Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano und Santa Luce. Das Klima weist keine wesentlichen Unterschiede zur zentralen Toskana auf, abgesehen von einem stärkeren abmildernden Effekt der tyrrhenischen Küste vor allem auf die westlich gelegenen Gemeinden. Die Temperaturen schwanken um die 15 Grad mit einer durchschnittlichen Temperatur von +6 °C im Winter und +24 °C im Sommer. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt unter 780 mm, wobei die meisten Niederschläge (ca. 60 %) in den Herbst- und Wintermonaten fallen gegenüber etwa 30 % im Frühling und 10 % im Sommer. Die im Gebiet vorherrschenden klimatischen Bedingungen eignen sich besonders gut für den Anbau von Qualitätsweinen. Die Temperaturen stellen den Weinanbau vor keine besonderen Probleme. Vielmehr begünstigt das milde Klima im Frühjahr eine ausgewogene Entwicklung der Pflanzen, eine optimale Blüte und einen perfekten Fruchtansatz. Im Sommer sorgen die Temperaturen und die Sonneneinstrahlung stets für eine optimale Reifung und das Erreichen eines optimalen Reifeindexes für alle angebauten Rebsorten. Schädliche Wetterereignisse wie Frühjahrsfröste oder langanhaltende Trockenperioden kommen äußerst selten vor. Morphologisch zeichnet sich das Gebiet durch sanfte Hügel von geringer Höhe aus, die eine maximale Höhe von 400 m. ü. M. und eine durchschnittliche Höhe von 250 m. ü. M. erreichen. Das Gebiet weist eine große geologische Vielfalt auf; am häufigsten kommen Kalkstein- und Lehm-Schiefer-Formationen vor. Die Böden sind vorwiegend lehmige Ton- und Schluffböden, die sich aus den Kalksteinformationen gebildet haben, und weisen im Allgemeinen eine mittlere Tiefe auf. Darüber hinaus gibt es auch sandige Böden und Tongestein. Die landwirtschaftlichen Böden eignen sich im gesamten Gebiet hervorragend für den Weinanbau und ähneln stark den Bedingungen in der zentralen hügeligen Toskana. In Siebfraktionen wurden lehmiger Boden, sandiger Lehm und toniger Lehm

nachgewiesen. Die Bodenreaktion ist im Wesentlichen subalkalisch; daneben gibt es auch Böden mit neutralem pH-Wert und in geringerem Maße alkalische Böden. Organische Substanz ist im Allgemeinen unterdurchschnittlich vorhanden. Das betrifft z. B. den Gesamtstickstoffgehalt. Gut ist hingegen der Gehalt an verfügbarem Phosphor im Boden und der Gehalt an verfügbarem Kalium ist mitunter sehr hoch. Die Böden haben im Allgemeinen eine hohe Wasserkapazität. Bewässerung kommt daher nur in seltenen Fällen und stets nur als Notfallmaßnahme zum Einsatz.

A2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

In der Veröffentlichung „Viticoltura e enologia“ (Weinbau und Önologie) von Pollacci aus dem Jahr 1883 werden als Urheber und Förderer des Exports von Wein in die Toskana, nach ganz Italien sowie ins Ausland Barone Ricasoli und Toscanelli genannt, die von den Händlern Gianfanelli aus Livorno, den Conti-Brüdern und Carlo Mantelli aus Florenz sowie Luigi Laborel Merini aus Florenz unterstützt wurden.

Nach der Entwicklung eines ersten Modells für den Auslands- wie den Binnenmarkt wurde es notwendig, die eigenen Produkte in ihrem Ursprungsgebiet bekannt zu machen. So ist dem Protokoll des Comizio Agrario von Pisa zu entnehmen, dass das Komitee 1884 den Beschluss fasste, nach Aufforderung durch den Präfekten von Pisa für jede Gemeinde der Provinz Pisa zusammen mit den lokalen Agrarausschüssen einen Vertreter für die Organisation der ersten Messe für Weine und Öle aus Pisa 1885 zu ernennen.

Im Verzeichnis der Winzer und Händler der Region Toskana aus dem Jahr 1891 sind aufgeführt: Cancellieri Cav. Antonio (Cecina), Cotanti Conte Giacinto (Pisa), Cioni Cesare (Lari), Corani Mario und 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).

Dies zeigt, wie sehr der Weinbau in der Provinz Pisa bereits entwickelt war, über den Dottor Sirio Martini 1897 in dem Buch „I Pregiudizi nella coltivazione delle vite in Toscana“ (Die Vorurteile über den Weinanbau in der Toskana) schreibt: „…ein Hauptgrund für die Minderwertigkeit unserer Weine liegt darin, die Rebsorten nicht an die unterschiedlichen Bedingungen anpassen zu können. Auch der Markt hat seine Anforderungen und ist stets als der große Regler der Erzeugung zu betrachten.“

Diese Worte, die weit von einer zeitgenössischen Marktanalyse entfernt sind, können uns dennoch angesichts der aktuellen Situation dazu anregen, über die Bedeutung des Marktes als Regler der Erzeugung nachzudenken, der neben dem Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage auch von den soziologischen Unterschieden bestimmt wird, die nicht übergangen werden können, da sie stets am „Puls“ der Zeit sind. Wenn wir unser Augenmerk auf die Preise und die Qualität des Weines richten, die damals empfohlen und erzielt wurden, müssen wir einen Blick auf die Zeitschrift „La Toscana vinicola e olearia“ (Weine und Oliven der Toskana) unter der Leitung von Cav. Ranieri Pini werfen, die einen guten Überblick gibt und in der es im August 1899 in Bezug auf die toskanischen Landschaften und insbesondere zu Fauglia heißt: „Der Weinpreis wird spürbar ansteigen, weil einerseits gute Qualität in nur wenigen Weinkellern zu finden ist und andererseits die Ernte dürftig ausfallen dürfte. Die günstigsten Weine kosten zwischen 18 und 24 Lire pro Dezitonne, die von höchster Qualität zwischen 28 und 35.

Die Toskaner müssen ernsthaft darüber nachdenken, ihre authentischen Weine zu schützen, denn die Tafelweine toskanischer Art werden in jeder Region Italiens immer mehr zu den bescheidensten Preisen verkauft.“ Interessant ist auch das Protokoll der Zusammenkunft der toskanischen Winzer vom 20. bis 23. September 1899.

Professor Vannuccio Vannuccini, Leiter des Istituto agrario di Arezzo, hielt einen Vortrag zu folgendem Thema: Die empfehlenswertesten toskanischen Rebsorten.

„Bei den roten Rebsorten steht an erster Stelle der San Giovato dolce und grasso. Synonyme für den Ersteren sind Prugnolo, Morellino … für Letzteren Chiantino, Prugnolino. Der San Giovato bringt es auf eine durchschnittliche, aber konstante Erzeugung. Dann der Canaiolo nero. Bei den weißen Trauben steht der Malvasia an erster Stelle, da er einen zarten und aromatischen Wein hervorbringt und zusammen mit dem Canaiolo und dem San Gioveto den echten Chianti darstellt. Dann kommt der Trebbiano, der ein sehr guter Ersatz für den Malvasia ist. Andere hervorragende Weißweine sind Bottaio, Greco, Verdea und Colombana. Zu den empfehlenswertesten Rebsorten gehören: A) Insel- und Küstenzone: Anzonica, Biancone, San Giovato; B) kontinentale Zone: Hügelzone: San Giovato, Lanaiolo nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo bianco; Bergzone: San Giovato dolce, Morellino, Trebbiano.“ Aus diesem Beitrag sowie aus der Lektüre der Zeitschriften und Texte über Weinbau aus der damaligen Zeit ergibt sich, dass die angebauten Rebsorten nicht der Inspiration und Auswahl von Privatleuten folgten, sondern den Gemeinden, die die Bauern und Erzeuger bei Schwierigkeiten mit dem Anbau und der Vermarktung unterstützten. In diesem Kontext entstanden auch die Konsortien und Wanderlehrstühle für Landwirtschaft.

Am 1. Oktober 1899 fand das Treffen der Winzer der Provinz Pisa statt, um der Regierung nützlichere und geeignetere Maßnahmen im Kampf gegen die Reblaus in der Provinz vorzuschlagen. Aus dem Protokoll: „… Dottor Tabler spricht sich dafür aus, eine Kommission mit Vertretern der landwirtschaftlichen Betriebe der Region einzusetzen, die in Ruhe und mit Sachverstand die geeignetsten Maßnahmen zum Schutz des heimischen Weinanbaus vorschlagen kann. Dieser Vorschlag wird abgelehnt, und es wird sich auf den Tagesordnungspunkt von Avv. Marconi aus Lari gestützt, der die vollständige Aufgabe des zerstörerischen Systems der gesamten Provinz fordert und dafür wirbt, dass die private Initiative von der Regierung und den Behörden unterstützt wird, um die Anpflanzung amerikanischer Rebsorten zu fördern.“ Im Hinblick auf die Reblaus sei umgehend auch an das Consorzio Antifilloserico erinnert, das von Gambini Dott. Oreste, Cioni Fortuna Avv. Guido, Venerasi-Pesciolini Conte G.B., Ferrini Giuseppe und Fossetti Avv. Italo geleitet wurde.

Das Ziel des Konsortiums war laut der Monatsschrift „Il Progresso agricolo“ (Der Fortschritt in der Landwirtschaft) des Wanderlehrstuhls für Landwirtschaft der Provinz Pisa aus dem Jahr 1908: Bekämpfung der Infektion durch die Reblaus, Verbreitung von Veröffentlichungen mit bewährten Methoden, Beitrag zum Fortschritt im Weinanbau, Bereitstellung des amerikanischen Rebstocks für die Mitglieder und aller Mittel, die ihnen bei der Bekämpfung der Reblaus und der Wiederherstellung der Rebflächen helfen.

In derselben Monatsschrift heißt es außerdem: „… der toskanische Wein hat nun einen Ruf in der Welt erlangt, aber seine Vermarktung ist schlecht organisiert, und es fehlt an Schutz. Die Weinbauern der Provinz Pisa und die Mitglieder des Consorzio Antifillosera schließen sich der Società Viticoltori di Firenze an.“

1923 spricht Ottavio Ottavi in „Enologia teorico-pratica“ (Önologie in Theorie und Praxis) über den Fortschritt bei der Vermarktung und fasst wie folgt zusammen: „Die Toskana exportiert ihre Weine in alle Regionen Italiens und ins Ausland. Die Lieferungen kommen insbesondere aus den Provinzen Siena, Florenz, Arezzo, Pisa und zum Teil aus Lucca, was die Rotweine betrifft.

Der Export der Flaschenweine ins Ausland (Deutschland, Frankreich, Schweiz, Malta, Ägypten, Montenegro, europäischer Teil der Türkei, Argentinien) hat bis zum Ausbruch des Weltkriegs einen deutlichen Anstieg verzeichnet.“ In der Monatszeitschrift „Italia Agricola“ (Landwirtschaftliches Italien) erscheint 1928 eine kurze Analyse des Weinhandels mit den wichtigsten Einfuhrländern für italienischen Wein im Zeitraum 1924 bis 1926: „Frankreich: Die meisten Weine, die in Frankreich bestellt werden, gehören zu der Kategorie Verschnittwein. 1924 wurden fast 750 000 Hektoliter Wein importiert. Brasilien: Italien gewinnt an Boden.“

In der illustrierten Monatszeitschrift „Italia Agricola“ schreibt Dott. G. Tedeschini: „Die Toskana ist die klassische Region des Tafelweins. Sie ist außerdem die Heimat der sympathischen Fiasco. Die charakteristische Feinheit des toskanischen Weins kommt zu großen Teilen von seinen Rebsorten, von denen San Giovese, Canaiolo und Trebbiano die wichtigsten sind.“ Knapp zehn Jahre später, 1935, lesen wir in der Zeitschrift „Il Processo Agricolo“ (Das landwirtschaftliche Verfahren), dass es auf dem 1933 in der Toskana stattgefundenen II° Congresso Barmans, Maitres d'Hotel e Chefs di cucina zur Anerkennung und Wertschätzung italienischer Weine Beschwerden über die fehlenden Veröffentlichungen und die damit einhergehende mangelnde Kenntnis italienischer Weine gab. Dies veranlasste die Weinkellerei Barone Ricasoli, eine entsprechende Initiative zu ergreifen. Es kam zu folgenden Veröffentlichungen: „I vini e gli alberghi“ (Weine und Gasthöfe) von Arturo Marescalchi, „I caratteri di un vino genuino“ (Die Eigenschaften eines echten Weins) von Giuseppe De Astis, „Dove si trovano i miglior vini italiani“ (Wo man die besten italienischen Weine findet) von Giovanni Dal Masso.

Eine lobenswerte Initiative sowohl informativer als auch publizistischer Art, wenn man an die wirtschaftlichen Schwierigkeiten in jener Zeit und an die Modernität dieser Initiative denkt.

In den Baumschulen des Consorzio Provinciale per la viticoltura di Pisa werden im selben Jahr (1935) zahlreiche Initiativen gestartet, die in der damaligen Presse wie folgt charakterisiert werden: „für den Weinbau in den Bereichen Bildung, Moral und Wirtschaft im Rahmen von Kursen zu Weinbereitungsverfahren und insbesondere zur Veredelung; Studien der amerikanischen Rebstöcke, die sich besser an die unterschiedlichen Böden der Provinz anpassen, um den Weinanbau wiederzubeleben".

Die vier Baumschulen des Konsortiums wurden mit der Genehmigung des Land- und Forstwirtschaftsministeriums betrieben: Es handelte sich um folgende Baumschulen:

— Baumschule von Ospedaletto für die Erzeugung von Pfropfreben

— Baumschule von San Miniato für die Erzeugung von Wurzelreben

— Baumschule von Pontedera für die Erzeugung amerikanischer Pfropfreben (Stecklinge)

— Baumschule von Volterra für die Erzeugung verschiedener Reben

In den Jahren 1934 und 1935 belief sich die Erzeugung von Reben, die an die Landwirte der Baumschule von Pisa abgegeben wurden, auf:

— 87 742 veredelte Wurzelreben

— 19 205 unveredelte Wurzelreben

— 51 120 Pfropfreben

— Die unveredelten Wurzelreben, die für 15 Lire pro Zentner verkauft wurden, zeichneten sich durch eine große Vielfalt aus. Mehrheitlich handelte es sich dabei um Riparia Gioire, Riparia Cardifolia und Riparia Rupestris. Die veredelten Wurzelreben, die für 40 Lire pro Zentner verkauft wurden, umfassten San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo und Malvasia. Sie konnten auch mit Tafeltrauben, Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina, Aurora veredelt werden. Die Pfropfreben unterschiedlicher Sorten wurden zu 4 Lire pro Zentner verkauft. Etwa 789 000 Hektar waren in der Provinz mit Rebstöcken bepflanzt, die Zahl der im Ertrag stehenden Reben belief sich auf 75 Millionen.

B) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Terre di Pisa" bezieht sich auf die in der Produktspezifikation festgelegten Weinsorten, die sich unter analytischen und önologischen Aspekten durch besondere erkennbare und offensichtliche Eigenschaften auszeichnen. Diese werden in Nummer 6 der Produktspezifikation beschrieben. Diese Eigenschaften lassen sich eindeutig ihrem geografischen Umfeld zuordnen. Die Weine zeichnen sich sowohl in ihrem Aussehen als auch in ihrem Geruch und in ihrem Geschmack durch sehr ausgewogene Eigenschaften aus. Weine in Reifung und Ausbau entwickeln einen intensiveren und konsistenteren Geruch und Geschmack, und in ihnen verwirklicht sich das ganze Potenzial des Gebiets und des pedoklimatischen Umfelds, aus dem die Trauben stammen. Der gesamte Prozess von der Erzeugung der Trauben bis zu ihrer Verarbeitung zu Wein ist geprägt vom Streben nach Qualität und dem bestmöglichen Hervorbringen der typischen Eigenschaften, die sich aus den Besonderheiten des geografischen Umfelds ergeben.

C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten

Die besonderen pedoklimatischen Voraussetzungen des Gebiets und die optimale Lage der Weinberge resultieren in einem Umfeld, in dem die wichtigsten natürlichen Elemente optimale Wachstumsbedingungen für die Pflanzen bieten und die Trauben perfekt reifen können. Bei der Auswahl der Gebiete für die Rebflächen werden die Bereiche mit einer guten Exposition und Lage für einen hochwertigen Weinbau bevorzugt. Die jahrhundertealte Geschichte des Weinbaus in dem Gebiet, in dem Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Terre di Pisa" angebaut werden, ist ein Beleg für den engen Zusammenhang und die bestehenden Wechselbeziehungen zwischen den menschlichen Faktoren und der Qualität und den besonderen Eigenschaften der Weine dieser Ursprungsbezeichnung.

Aus den Eingriffen des Menschen über die Jahrhunderte haben sich in dem Gebiet Traditionen des Weinanbaus und der Weinerzeugung entwickelt, die in der jüngeren Zeit mit dem wissenschaftlichen und technologischen Fortschritt weiter verbessert und verfeinert wurden und die Grundlage für die heutigen renommierten Weinen bilden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Ausnahme in Bezug auf die Weinbereitung

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung, der Ausbau, die Reifung und die Abfüllung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Terre di Pisa müssen im Verwaltungsgebiet der Gemeinden im Erzeugungsgebiet der Trauben stattfinden. Sie können jedoch im gesamten Verwaltungsgebiet der Provinz Pisa durchgeführt werden.

Inverkehrbringen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato und Terre di Pisa bianco dürfen erst ab dem 1. Januar des Jahres nach dem Erzeugungsjahr der Trauben in Verkehr gebracht werden.

Verwendung der weiter gefassten geografischen Bezeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Terre di Pisa darf die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Toscana“ verwendet werden. Die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Toscana“ muss hinter der Bezeichnung Terre di Pisa stehen und unter der spezifischen traditionellen Bezeichnung „denominazione di origine controllata“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) oder dem Begriff „denominazione di origine protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) der Europäischen Union erscheinen und zwar in der nachstehend aufgeführten Reihenfolge:

— Terre di Pisa;

— „Denominazione di origine controllata“ oder „Denominazione di origine protetta“ (oder das Akronym DOC bzw. D.O.C.)

— Toscana.

Die Schriftzeichen des Namens „Toscana“ müssen kleiner als die Schriftzeichen der Bezeichnung Terre di Pisa sein und dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, Hervorhebungsgrad, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität aufweisen.

Alle aufgeführten Angaben müssen vor einem einheitlichen Hintergrund erscheinen.

Zusätzliche Rebsorten in Rebsortenmischungen

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Für die Weinsorte „Terre di Pisa“ Sangiovese können für die Erzeugung neben der Hauptrebsorte (Sangiovese, mindestens 95 %) weitere rote Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, bis zu einem Anteil von maximal 5 % verwendet werden.

Für die Weinsorte „Terre di Pisa“ rosso können für die Erzeugung neben der Hauptrebsorten (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, einzeln oder gemeinsam mindestens 70 %) weitere rote Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, bis zu einem Anteil von maximal 30 % verwendet werden.

Für die Weinsorte „Terre di Pisa“ rosato können für die Erzeugung neben der Hauptrebsorte (Sangiovese, mindestens 50 %) weitere rote Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, bis zu einem Anteil von maximal 50 % verwendet werden.

Für die Weinsorte „Terre di Pisa“ Vermentino können für die Erzeugung neben der Hauptrebsorte (Vermentino, mindestens 85 %) weitere weiße Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, bis zu einem Anteil von maximal 15 % verwendet werden.

Für die Weinsorte „Terre di Pisa“ bianco können für die Erzeugung neben den Hauptrebsorten (Vermentino und Trebbiano Toscano, mindestens 70 %) weitere weiße Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, bis zu einem Anteil von maximal 30 % verwendet werden.

Link zur Produktspezifikation

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