C/2024/6323

23.10.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/6323)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Terre di Pisa»

PDO-IT-A1495-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 24 Ιουλίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Προσθήκη νέων τύπων οίνου**

Περιγραφή:

Προστίθενται οι ακόλουθοι νέοι τύποι οίνου: Terre di Pisa Bianco (λευκός), Terre di Pisa Rosso Riserva (ερυθρός reserve), Terre di Pisa Rosato (ερυθρωπός) και Terre di Pisa Vermentino.

Αιτιολόγηση:

Το γεγονός ότι η ΠΟΠ Terre di Pisa περιλαμβάνει μόνο τους τύπους Terre di Pisa Rosso και Terre di Pisa Sangiovese δεν καθιστά δυνατή την πλήρη έκφραση των τυπικών χαρακτηριστικών που απαντώνται σήμερα στην περιοχή ούτε και τα αντιπροσωπεύει. Ως εκ τούτου, είναι αναγκαίο να προστεθούν νέοι τύποι, των οποίων τα τυπικά χαρακτηριστικά έχουν αποδειχθεί πλήρως από τις οινολογικές δοκιμές που διενεργήθηκαν και από την επιτυχία που σημειώνουν οι οίνοι στην αγορά.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1, 2, 4, 5, 6, 8 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος και τις ενότητες «Περιγραφή των οίνων», «Οινοποιητικές πρακτικές», «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» και «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

2. **Διόρθωση διοικητικών μονάδων**

Περιγραφή:

Διορθώνονται οι ονομασίες ορισμένων διοικητικών μονάδων που περιλαμβάνονται στην περιοχή παραγωγής των σταφυλιών.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση ήταν αναγκαία μετά τη θέσπιση δύο ειδικών περιφερειακών νόμων, οι οποίοι προέβλεπαν τη συγχώνευση ορισμένων δήμων της περιοχής παραγωγής και, ως εκ τούτου, την αλλαγή του ονόματος των εν λόγω δήμων.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 3 και 9 του παραρτήματος Α των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

3. **Απαλοιφή της αναφοράς στις εξαιρούμενες περιοχές**

Περιγραφή:

Αναδιατυπώνεται η περιγραφή των περιοχών οι οποίες είναι κατάλληλες ώστε οι αμπελώνες που βρίσκονται σε αυτές να μπορούν να συμπεριληφθούν στο αμπελουργικό μητρώο. Η φράση «εξαιρούνται όλες οι εκτάσεις στον πυθμένα της κοιλάδας και σε υγρές πεδινές περιοχές που δεν χαρακτηρίζονται από επαρκή ηλιοφάνεια» απαλείφεται.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Αιτιολόγηση:

Η πρόταση που απαλείφεται περιγράφει εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά τα οποία δεν καθορίζονται από ακριβείς παραμέτρους. Ως εκ τούτου, δεν μπορούν να αξιολογηθούν αντικειμενικά ώστε να ελεγχθεί η καταλληλότητα των αμπελώνων που προορίζονται για την παραγωγή οίνων με την ονομασία Terre di Pisa.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 4 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

4. **Διόρθωση της ημερομηνίας που έχει οριστεί σχετικά με τις απαιτήσεις που αφορούν την πυκνότητα φύτευσης**

Περιγραφή:

Η παράγραφος σχετικά με τις υποχρεωτικές απαιτήσεις για την ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης αναδιατυπώνεται ώστε να περιλαμβάνει ειδική παραπομπή στο εθνικό διάταγμα έγκρισης των προδιαγραφών προϊόντος.

Αιτιολόγηση:

Η ημερομηνία αναφοράς έπρεπε να καθορίζεται με μεγαλύτερη σαφήνεια.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 4 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

5. **Τροποποίηση των αποδόσεων**

Περιγραφή:

Η μέγιστη επιτρεπόμενη παραγωγή σταφυλιών για τους τύπους Terre di Pisa Rosso και Terre di Pisa Sangiovese αυξάνεται από 8,5 σε 9 τόνους ανά εκτάριο και προστίθενται οι αποδόσεις σε τόνους σταφυλιών ανά εκτάριο για όλους τους νεοπροστεθέντες τύπους. Προστίθεται επίσης νέα παράγραφος που διευκρινίζει ότι η απόδοση ανά εκτάριο των αμπελώνων μικτής καλλιέργειας πρέπει να υπολογίζεται σε σχέση με την πραγματική έκταση που καλύπτεται με πρέμνα.

Αιτιολόγηση:

Οι τροποποιήσεις ήταν αναγκαίες λόγω της προσθήκης των νέων τύπων και της ανάγκης να καταστεί σαφέστερη η διαδικασία υπολογισμού των αποδόσεων. Όσον αφορά την αύξηση της απόδοσης για τους τύπους Terre di Pisa Rosso και Terre di Pisa Sangiovese, ήταν αναγκαίο τα νέα πρότυπα ποιότητας να ευθυγραμμιστούν με τις απαιτήσεις για τους οίνους με λιγότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 6 και νέα παράγραφος 7 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα «Μέγιστες αποδόσεις» του ενιαίου εγγράφου.

6. **Τροποποίηση σχετικά με τα πλεονάσματα σταφυλιών**

Περιγραφή:

Δημιουργείται χωριστή παράγραφος σχετικά με τα πλεονάσματα σταφυλιών, στην οποία διευκρινίζεται ότι το δικαίωμα χρήσης της ΠΟΠ δεν ισχύει για τους οίνους που παράγονται από πλεονάσματα τα οποία ανέρχονται σε ποσοστό έως 20 % κατ' ανώτατο όριο, ενώ σε περίπτωση που το πλεόνασμα υπερβαίνει το 20 % η απώλεια του δικαιώματος ΠΟΠ ισχύει για ολόκληρη την παρτίδα οίνου.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση ήταν αναγκαία προκειμένου να καταστεί σαφέστερη η διαδικασία.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 4 παράγραφος 6 και νέα παράγραφος 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

7. **Επικαιροποίηση των παραπομπών στη νομοθεσία**

Περιγραφή:

Η παραπομπή στο άρθρο 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 αντικαθίσταται από παραπομπή στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 και η παραπομπή στο άρθρο 6 παράγραφος 8 του νομοθετικού διατάγματος αριθ. 61 της 8ης Απριλίου 2010 αντικαθίσταται από παραπομπή στο άρθρο 31 παράγραφος 10 του νόμου αριθ. 230 της 12ης Δεκεμβρίου 2016.

Αιτιολόγηση:

Οι παραπομπές στη νομοθεσία έπρεπε να επικαιροποιηθούν ώστε να αντικατοπτρίζουν την ισχύουσα νομοθεσία.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 5 παράγραφος 1 και το άρθρο 7 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

8. **Τροποποίηση της ελάχιστης περιόδου παλαίωσης και προσθήκη πληροφοριών παλαίωσης για τον τύπο Terre di Pisa Rosso με την ένδειξη Riserva**

Περιγραφή:

Η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης για τον τύπο Terre di Pisa Sangiovese αυξάνεται από 16 μήνες σε 18 μήνες, ενώ για τον τύπο Terre di Pisa Rosso μειώνεται από 16 μήνες σε 12 μήνες. Προστίθεται επίσης ειδική παράγραφος προκειμένου να καθοριστούν οι ελάχιστοι χρόνοι παλαίωσης για τους οίνους με την ένδειξη Riserva.

Αιτιολόγηση:

Για τον τύπο Terre di Pisa Sangiovese απαιτείται περίοδος παλαίωσης δύο επιπλέον μηνών ώστε να πληροί τα ύψιστα πρότυπα ποιότητας, ενώ ο τύπος Terre di Pisa Rosso μπορεί να πληροί τα πρότυπα ποιότητας που απαιτούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος μετά από μόλις 12 μήνες. Η προσθήκη της νέας παραγράφου ήταν αναγκαία εφόσον συμπεριλήφθηκε ο νέος τύπος Terre di Pisa Rosso Riserva.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 3 και νέες παραγράφους 4 και 5 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

9. **Διάθεση προς κατανάλωση**

Περιγραφή:

Προστίθεται ειδική παράγραφος στην οποία καθορίζονται οι χρονικές περίοδοι κατά τις οποίες επιτρέπεται η διάθεση των τύπων Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato και Terre di Pisa Bianco προς κατανάλωση.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση ήταν αναγκαία μετά την προσθήκη των νέων τύπων.

Η τροποποίηση αφορά τη νέα παράγραφο 6 του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

10. **Τροποποίηση των χαρακτηριστικών κατά την κατανάλωση**

Περιγραφή:

Αναπτύσσονται περαιτέρω τα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση για τον τύπο Terre di Pisa Sangiovese και προστίθενται τα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση για όλους τους νεοεισαχθέντες τύπους. Διευκρινίζεται επίσης ότι οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες ενδέχεται να έχουν ελαφρώς ξυλώδη γεύση.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση ήταν αναγκαία μετά την προσθήκη των νέων τύπων.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή των οίνων» του ενιαίου εγγράφου.

11. **Προσθήκη ειδικών απαιτήσεων όσον αφορά την επισήμανση των οίνων που χρησιμοποιούν την ονομασία της ποικιλίας αμπέλου ή την ένδειξη «Vigna»**

Περιγραφή:

Προστίθενται ειδικές απαιτήσεις σχετικά με την περιγραφή των οίνων που φέρουν την ονομασία της ποικιλίας αμπέλου ή την ένδειξη «Vigna», και αναδιατυπώνεται η παράγραφος που απαγορεύει την προσθήκη άλλων περιγραφικών ενδείξεων πέραν εκείνων που προβλέπονται στις προδιαγραφές.

Αιτιολόγηση:

Κρίθηκε αναγκαίο να διευκρινιστούν με μεγαλύτερη σαφήνεια οι κανόνες που πρέπει να ακολουθούνται όσον αφορά την περιγραφή και την παρουσίαση των οίνων.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφοι 1, 4 και 5 των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και την ενότητα «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

12. **Προσθήκη της δυνατότητας χρήσης της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας**

Περιγραφή:

Προστίθεται η επιλογή χρήσης της ευρύτερης γεωγραφικής ένδειξης «Toscana» (Τοσκάνη) στην ετικέτα και καθορίζονται οι κανόνες χρήσης της.

Αιτιολόγηση:

Η ένδειξη «Toscana» θα βοηθήσει τους καταναλωτές να αναγνωρίζουν ταχύτερα το προϊόν χωρίς να θίγεται καθόλου η ονομασία Terre di Pisa· αντιθέτως, θα ενισχύσει περαιτέρω τον δεσμό με την περιοχή προέλευσης αξιοποιώντας τους συνειρμούς που φέρνει στον νου των καταναλωτών το εμπορικό σήμα.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 2 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

13. **Τροποποίηση του άρθρου σχετικά με τη συσκευασία**

Περιγραφή:

Το άρθρο σχετικά με τη συσκευασία αναδιατυπώνεται ώστε να επιτρέπεται η χρήση περιεκτών μεγαλύτερης χωρητικότητας, να εξαιρεθούν, πέραν των φιαλών «fiasco» με το ψάθινο περιτύλιγμα που είναι χαρακτηριστικές της Τοσκάνης, και οι νταμιτζάνες μικρού ή μεγάλου μεγέθους, και να προστεθούν ειδικές απαιτήσεις σχετικά με τα πώματα που χρησιμοποιούνται για τον τύπο Riserva.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση ήταν αναγκαία, καθώς οι εταιρείες επιθυμούν να χρησιμοποιούν φιάλες μεγάλου μεγέθους ως εργαλείο προώθησης και όχι απλώς για εμπορικούς σκοπούς. Οι εν λόγω φιάλες παρουσιάζουν συνήθως ενδιαφέρον για τους συλλέκτες ή για τον τομέα της εστίασης (για παράδειγμα, με σκοπό την έκθεσή τους σε μπαρ, εστιατόρια και άλλους χώρους, όπου επικοινωνούν οπτικά την ονομασία της ΠΟΠ Terre di Pisa). Η εξαίρεση για τις νταμιτζάνες μικρού ή μεγάλου μεγέθους και η χρήση μόνο τυπικών φελλών για τον τύπο Riserva θεσπίζονται με σκοπό να διασφαλιστεί ότι η συσκευασία περιορίζεται μόνο στους περιέκτες που αναγνωρίζονται συνήθως ως κατάλληλοι για τους οίνους ποιότητας.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

14. **Αντικατάσταση του οργανισμού ελέγχου**

Περιγραφή:

Επικαιροποιούνται οι παραπομπές στον οργανισμό ελέγχου.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση ήταν αναγκαία μετά την αντικατάσταση του οργανισμού ελέγχου.

Η τροποποίηση αφορά μόνο το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

15. **Αλλαγές στη διατύπωση του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον**

Περιγραφή:

Το άρθρο σχετικά με τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον αναδιατυπώνεται μετά τη διόρθωση των διοικητικών μονάδων.

Αιτιολόγηση:

Λόγω της διόρθωσης των διοικητικών μονάδων, ήταν αναγκαίο να επικαιροποιηθεί το άρθρο που αφορά τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον· η αναδιατύπωση του άρθρου δεν ακυρώνει τον ίδιο τον δεσμό. Κρίθηκε επίσης αναγκαίο να αναδιατυπωθεί η ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου, ώστε να ευθυγραμμιστεί με τις προδιαγραφές του προϊόντος. Ως εκ τούτου, η αναδιατύπωση αφορά μόνο τη μορφή του κειμένου.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών του προϊόντος και την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Terre di Pisa

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων**

1. Terre di Pisa Rosso (ερυθρός)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από ρουμπινί ως κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: λεπτό και διακριτικό.

Γεύση: ξηρή, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12,50·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 24,00.

Οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες ενδέχεται να έχουν ελαφρώς ξυλώδη γεύση.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. Terre di Pisa Sangiovese

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: λεπτό, διακριτικό, ενίοτε με φρουτώδεις νότες κερασιού και βιολέτας.

Γεύση: ξηρή, αρμονική, ευχάριστα τανική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12,50·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 24,00.

Οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες ενδέχεται να έχουν ελαφρώς ξυλώδη γεύση.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. Terre di Pisa Rosso Riserva

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από έντονο κόκκινο έως κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: φρουτώδες και ενίοτε πικάντικο, έντονο και χαρακτηριστικό άρωμα που ωριμάζει κατά την παλαίωση του οίνου.

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12,50·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 24,00.

Οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες ενδέχεται να έχουν ελαφρώς ξυλώδη γεύση.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. Terre di Pisa Rosato (ερυθρωπός)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης, ενίοτε με ρουμπινί ανταύγειες.

Άρωμα: φρουτώδες, διακριτικό.

Γεύση: ξηρή, δροσερή, ευχάριστα όξινη, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,00·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 18,00.

Οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες ενδέχεται να έχουν ελαφρώς ξυλώδη γεύση.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. Terre di Pisa Vermentino

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο, ενίοτε με πρασινωπές ανταύγειες.

Άρωμα: φρουτώδες, διακριτικό.

Γεύση: ξηρή, μαλακή, διακριτική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,00·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 17,00.

Οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες ενδέχεται να έχουν ελαφρώς ξυλώδη γεύση.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. Terre di Pisa Bianco (λευκός)

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο, ενίοτε με πρασινωπές ανταύγειες.

Άρωμα: φρουτώδες, λεπτό, διακριτικό.

Γεύση: ξηρή, δροσερή.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,00·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (g/l): 17,00.

Οι οίνοι που αποθηκεύονται σε ξύλινους περιέκτες ενδέχεται να έχουν ελαφρώς ξυλώδη γεύση.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ωρίμαση

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Δεν επιτρέπεται η διάθεση των οίνων ΠΟΠ Terre di Pisa Rosso προς κατανάλωση πριν παλαιωθούν επί τουλάχιστον 12 μήνες, αρχής γενομένης από την 1η Νοεμβρίου του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

Δεν επιτρέπεται η διάθεση των οίνων ΠΟΠ Terre di Pisa Sangiovese προς κατανάλωση πριν παλαιωθούν επί τουλάχιστον 18 μήνες, αρχής γενομένης από την 1η Νοεμβρίου του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

Οι οίνοι ΠΟΠ Terre di Pisa Rosso μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Riserva» στην ετικέτα εφόσον έχουν παλαιωθεί επί τουλάχιστον 2 έτη υπολογιζόμενα από την 1η Νοεμβρίου του έτους που έπεται του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

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

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Terre di Pisa» βρίσκεται στη διοικητική επικράτεια της επαρχίας Pisa, στους δήμους Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano και Santa Luce.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Cabernet sauvignon R. - Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. - Sangioveto

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

Vermentino B.

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Terre di Pisa — όλοι οι τύποι

A1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνονται τα λοφώδη και τα πεδινά τμήματα των δήμων Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano και Santa Luce. Όσον αφορά τις γενικές κλιματικές συνθήκες, τα κλιματολογικά στοιχεία της συγκεκριμένης περιοχής δεν παρουσιάζουν ουσιαστική διαφορά από αυτά της κεντρικής Τοσκάνης, πέραν της μεγαλύτερης επίδρασης των ακτών του Τυρρηνικού Πελάγους, που καθιστά ηπιότερο το κλίμα, ιδίως στους δυτικούς δήμους. Οι μέσες θερμοκρασίες κυμαίνονται γύρω στους 15 βαθμούς, φτάνοντας κατά μέσο όρο τους + 6 °C τον χειμώνα και τους + 24 °C το καλοκαίρι: Η μέση συνολική ετήσια βροχόπτωση δεν υπερβαίνει τα 780 mm, με το μεγαλύτερο ποσοστό των βροχοπτώσεων να σημειώνεται το φθινόπωρο / τον χειμώνα (περίπου 60 % των βροχοπτώσεων) και οι υπόλοιπες την άνοιξη / το καλοκαίρι (περίπου 30 % την άνοιξη και 10 % το καλοκαίρι). Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής δημιουργούν ένα περιβάλλον ιδιαίτερα κατάλληλο για ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια. Οι θερμοκρασίες δεν είναι ποτέ ιδιαίτερα ακραίες· αντιθέτως, οι ήπιες θερμοκρασίες της άνοιξης ευνοούν την ισορροπημένη ανάπτυξη των φυτών, τη βέλτιστη ανθοφορία και καρπόδεση. Οι θερμοκρασίες και η ηλιοφάνεια του καλοκαιριού εξασφαλίζουν πάντοτε εξαιρετική ωρίμαση και την επίτευξη βέλτιστων τιμών του δείκτη ωρίμασης για όλες τις καλλιεργούμενες ποικιλίες. Ιδιαίτερα επιζήμιες καιρικές συνθήκες, όπως εαρινοί παγετοί και παρατεταμένες ξηρασίες, εκδηλώνονται πολύ σπάνια. Από μορφολογική άποψη, η περιοχή χαρακτηρίζεται από χαμηλούς κυματοειδείς λόφους με μέγιστο υψόμετρο τα 400 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας και επικρατούν μέσο υψόμετρο τα 250 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Από γεωλογική άποψη, η περιοχή παρουσιάζει πολύ ετερογενή χαρακτηριστικά, επικρατέστερα των οποίων είναι οι ασβεστολιθικοί σχηματισμοί και οι σχηματισμοί αργίλου/σχιστόλιθου. Λόγω των ασβεστολιθικών σχηματισμών, τα εδάφη, ως προς την υφή τους, είναι κατά κύριο λόγο αργιλοπηλώδη και ιλυοπηλώδη, ενώ γενικά χαρακτηρίζονται από μεσαίο βάθος. Απαντούν επίσης εδάφη που προέκυψαν από τα αργιλοαμμώδη εδάφη του

Πλειόκαινου. Τα χαρακτηριστικά των γεωργικών εκτάσεων σε ολόκληρη την περιοχή είναι ιδιαίτερα ευνοϊκά για την αμπελοκαλλιέργεια και ομοιάζουν σε μεγάλο βαθμό με τις πλέον χαρακτηριστικές συνθήκες που επικρατούν στο κεντρικό και λοφώδες τμήμα της Τοσκάνης. Η σύσταση του εδάφους χαρακτηρίζεται από κοκκομετρικά κλάσματα πηλώδους, αμμοπηλώδους και αργιλοπηλώδους εδάφους, ενώ η αντίδραση του εδάφους είναι ουσιαστικά υποαλκαλική, ενίοτε ουδέτερη, και σε μικρότερο βαθμό αλκαλική. Η ποσότητα οργανικής ύλης και η περιεκτικότητα σε ολικό άζωτο κυμαίνονται γενικά κάτω από τον μέσο όρο. Από την άλλη πλευρά, σημειώνονται ικανοποιητικά επίπεδα διαθέσιμου φωσφόρου, ενώ τα επίπεδα διαθέσιμου καλίου είναι ενίοτε πολύ υψηλά. Τα εδάφη επιδεικνύουν γενικά υψηλή ικανότητα κατακράτησης νερού και, ως εκ τούτου, η άρδευση χρησιμοποιείται μόνο σε σπάνιες περιπτώσεις και, σε κάθε περίπτωση, ως μέτρο έκτακτης ανάγκης.

A2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Στη δημοσίευση του 1883 με τίτλο «Viticoltura e Enologia» (Αμπελουργία και Οινολογία), ο Egidio Pollacci αναφέρει τον βαρόνο Ricasoli και τον Toscanelli ως εμπνευστές και υποστηρικτές των πωλήσεων οίνου στην Τοσκάνη, στην υπόλοιπη Ιταλία και στο εξωτερικό, σε συνεργασία με τους εμπόρους Gianfanelli στο Λιβόρνο, τους αδελφούς Conti, τον Carlo Mantelli, καθώς και τον Luigi Laborel Merini στη Φλωρεντία.

Αφού δημιούργησαν ένα αρχικό μοντέλο για την ξένη και την εγχώρια αγορά, ανέκυψε η ανάγκη να διαφημίσουν τα προϊόντα τους στην πατρίδα τους. Ως εκ τούτου, σύμφωνα με τα πρακτικά της συνέλευσης της γεωργικής επιτροπής της Pisa, που πραγματοποιήθηκε το 1884, αποφασίστηκε ο διορισμός εκπροσώπου από κάθε δήμο της επαρχίας Pisa σε συνεργασία με τις τοπικές γεωργικές επιτροπές —κατόπιν πρόσκλησης του νομάρχη της Pisa— για τη διοργάνωση της πρώτης έκθεσης οίνων και ελαίων της Pisa το 1885.

Το 1891 στο μητρώο αμπελουργών και εμπόρων της περιφέρειας της Τοσκάνης, ήταν καταχωρισμένοι οι εξής: ο Cavaliere Antonio Cancellieri (Cecina), ο κόμης Giacinto Cotanti (Pisa), ο Cesare Cioni (Lari), οι Mario και Filippo Corani (Lusingano), ο Antonio D'acchiardi (Pisa), ο Francesco Del Frate (Palaia), ο Demetrio Feroci (νομικός) (Usigliano di Lari), ο Gioacchino Marini (Cecina), ο κόμης Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), ο Emilio Norci (Cavoli), ο Vittorio Rocuh (Terricciola), ο δούκας Scipione Salviati (Vecchiano), ο πρίγκιπας Antonio Salviati (Pisa), ο διοικητής Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Τα ανωτέρω αναφέρονται προς απόδειξη του βαθμού στον οποίο είχε ήδη αναπτυχθεί η οινολογική δραστηριότητα στην επαρχία Pisa. Στο βιβλίο του 1897 με τίτλο «I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana» (Προκαταλήψεις σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια στην Τοσκάνη), ο Sirio Martini αναφέρει: «(...) ένας από τους κύριους λόγους της κατωτερότητας των οίνων μας είναι ότι δεν έχουμε πολύ καλή γνώση του τρόπου προσαρμογής της ποικιλίας αμπέλου στις διάφορες συνθήκες. Η αγορά έχει επίσης τις δικές της απαιτήσεις και πρέπει πάντοτε να αναγνωρίζεται ως ο κύριος ρυθμιστής της παραγωγής».

Τα λόγια αυτά απέχουν πολύ από τη σύγχρονη ανάλυση της αγοράς, αλλά ίσως, υπό το πρίσμα της τρέχουσας κατάστασης, μας βοηθούν να αναλογιστούμε την έννοια του όρου «αγορά» ως ρυθμιστή της παραγωγής: όχι μόνο συνδέει τη ζήτηση με την προσφορά, αλλά λαμβάνει υπόψη και τις συνεχείς κοινωνιολογικές πτυχές τις οποίες δεν μπορεί να παραβλέψει όποιος επιθυμεί να παρακολουθεί την κατάσταση. Εστιάζοντας στις τιμές και τις ποιότητες οίνου που προτείνονταν και παράγονταν την εποχή εκείνη, πρέπει να ανατρέξουμε στην περιοδική έκδοση (πρακτικός οδηγός) με τίτλο «La Toscana Vinicola e olearia» (Οίνος και έλαιο στην Τοσκάνη), την οποία εξέδωσε ο Cavaliere Ranieri Pini τον Αύγουστο του 1899 και περιγράφει την αγορά της Τοσκάνης, και συγκεκριμένα στη Fauglia: «Η τιμή του οίνου σημειώνει σημαντική αύξηση, τόσο λόγω της συνεχούς μείωσης του αριθμού των οινοποιείων που παράγουν οίνους καλής ποιότητας όσο και λόγω της αναμενόμενης κακής συγκομιδής. Οι οίνοι χαμηλής ποιότητας πωλούνται σε τιμές που κυμαίνονται μεταξύ 18 και 24 ITL ανά εκατόκιλο (100 kg), ενώ οι οίνοι υψηλής ποιότητας σε τιμές μεταξύ 28 και 35 ITL.

Οι παραγωγοί της Τοσκάνης πρέπει να προστατεύσουν τους γνήσιους οίνους της περιοχής τους διότι έχουν αρχίσει να παράγονται επιτραπέζιοι οίνοι τύπου Τοσκάνης σε πολύ λογικές τιμές σε κάθε περιοχή της Ιταλίας». Σώζονται επίσης τα αρχεία της συνάντησης των αμπελουργών της Τοσκάνης, η οποία πραγματοποιήθηκε στην Pistoia από τις 20 έως τις 23 Σεπτεμβρίου 1899

με κεντρικό ομιλητή τον καθηγητή Vannuccio Vannuccini, διευθυντή του Γεωργικού Ινστιτούτου της Arezzo. Ακολουθεί απόσπασμα της ομιλίας του με τίτλο «Οι πλέον προτεινόμενες ποικιλίες της Τοσκάνης»:

«Μεταξύ των ποικιλιών μαύρων σταφυλιών, εξέχουσα θέση κατέχουν οι ποικιλίες San Giovato Dolce και San Giovato Grasso. Συνώνυμες της πρώτης είναι οι ποικιλίες Prugnolo και Morellino· συνώνυμες της δεύτερης είναι οι ποικιλίες Chiantino και Prugnolino. Η ποικιλία San Giovato αποδίδει μέτρια αλλά σταθερή παραγωγή. Υπάρχει επίσης η ποικιλία Canaiolo Nero. Μεταξύ των ποικιλιών λευκών σταφυλιών, εξέχουσα θέση κατέχει η ποικιλία Malvasia επειδή παράγει λεπτό και αρωματικό οίνο και επειδή, σε συνδυασμό με τις ποικιλίες Canaiolo και San Gioveto, συνθέτει τον αυθεντικό οίνο Chianti. Υπάρχει επίσης η ποικιλία Trebbiano, η οποία μπορεί κάλλιστα να αντικαταστήσει τη Malvasia. Άλλες εξαιρετικές λευκές ποικιλίες αμπέλων είναι οι ποικιλίες Bottaio, Greco, Verdea και Colombana. Στις πλέον προτεινόμενες ποικιλίες περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, οι εξής: Α) Νησιά και παράκτια περιοχή Anzonica, Biancone, San Giovato. Β) Ηπειρωτική περιοχή: Στους λόφους: San Giovato, Lanaiolo Nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo Bianco. Στα όρη: San Giovato Dolce, Morellino, Trebbiano.». Από τη συγκεκριμένη ομιλία και από τη μελέτη των περιοδικών εκδόσεων και των άρθρων της εποχής εκείνης για την οινολογία προκύπτει ότι η επιλογή των τύπων ποικιλιών αμπέλου που θα καλλιεργούνταν δεν βασιζόταν στην έμπνευση ή την προτίμηση μεμονωμένων παραγωγών, αλλά στις κατευθύνσεις κοινών φορέων οι οποίοι στήριζαν τους καλλιεργητές και τους παραγωγούς στις δυσκολίες —τόσο γεωργικής όσο και εμπορικής φύσης— που αντιμετώπιζαν. Αυτό σηματοδότησε την έναρξη της ίδρυσης πολλών ενώσεων και την καθιέρωση των περιοδευόντων καθηγητών γεωργίας.

Την 1η Οκτωβρίου 1899 οι αμπελουργοί της επαρχίας Pisa πραγματοποίησαν συνέλευση με στόχο να αναγκάσουν την κυβέρνηση να λάβει πιο χρήσιμα και κατάλληλα μέτρα κατά της φυλλοξήρας στη συγκεκριμένη επαρχία. Σύμφωνα με τα αρχεία της συνέλευσης: «[...] Ο κ. Tabler θα ήθελε να οριστεί μια επιτροπή εκπροσώπων των γεωργικών αρχών της επαρχίας, η οποία θα μπορέσει αρμοδίως και αμελλητί να προτείνει λεπτομερέστερα μέτρα για την προστασία της τοπικής αμπελουργίας. Η πρόταση αυτή απορρίπτεται και υποστηρίζεται η πρόταση του νομικού, κ. Marconi από το Lari, ο οποίος ζητά την πλήρη κατάργηση του καταστροφικού συστήματος σε ολόκληρη την επαρχία και είναι της άποψης ότι θα πρέπει να υποστηριχθεί από την κυβέρνηση και τις αρχές η ιδιωτική πρωτοβουλία για την προώθηση της σύστασης δημοτικών φυτώριων με αμερικανικά πρέμνα». Όσον αφορά τη φυλλοξήρα, θα πρέπει να γίνει άμεση μνεία στην ένωση κατά της φυλλοξήρας με επικεφαλής τους Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (νομικό), κόμη G.B Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini και Italo Fossetti (νομικό).

Σύμφωνα με το μηνιαίο ενημερωτικό δελτίο «Il Progresso agricolo» (Γεωργική πρόοδος) των περιοδευόντων καθηγητών γεωργίας, σκοπός της εν λόγω ένωσης το 1908 ήταν: η πρόληψη της προσβολής από φυλλοξήρα, η διανομή δημοσιεύσεων σχετικά με τις βέλτιστες πρακτικές, η συμβολή στην πρόοδο της αμπελοκαλλιέργειας, η προμήθεια των μελών με αμερικανική ξυλεία και η κάλυψη οποιασδήποτε άλλης ανάγκης τους για την προστασία και την αποκατάσταση των αμπελώνων.

Στο ενημερωτικό δελτίο αναφέρεται επίσης ότι: «[...] Ο οίνος της Τοσκάνης έχει πλέον αποκτήσει παγκόσμια φήμη, αλλά το εμπόριό του πάσχει από έλλειψη οργάνωσης και προστασίας. Οι αμπελουργοί της επαρχίας της Pisa και τα μέλη της ένωσης για την καταπολέμηση της φυλλοξήρας προσχώρησαν στην ένωση αμπελουργών της Φλωρεντίας».

Το 1923 ο Ottavio Ottavi, στο έργο «Enologia teorico-pratica» (Θεωρητική και πρακτική οινολογία), αναφέρθηκε στις εξελίξεις όσον αφορά το εμπόριο και τις συνόψισε ως εξής: «Η Τοσκάνη πωλεί τους οίνους της σε όλες τις ιταλικές περιφέρειες και στο εξωτερικό. Οι ερυθροί οίνοι αποστέλλονται ιδίως από τις επαρχίες Siena, Florence, Arezzo, Pisa και Lucca.

Οι εξαγωγές εμφιαλωμένων οίνων στο εξωτερικό (Γερμανία, Γαλλία, Ελβετία, Μάλτα, Αίγυπτος, Μαυροβούνιο, Ευρωπαϊκή Τουρκία, Αργεντινή) σημείωσαν σημαντική αύξηση μέχρι την έναρξη του Παγκοσμίου Πολέμου». Από την άλλη πλευρά, για την τριετία 1924-1926, παρουσιάζεται το 1928 στη μηνιαία περιοδική έκδοση «Italia Agricola» (Αγροτική Ιταλία) μια σύντομη ανάλυση του εμπορίου οίνων στις κύριες χώρες που εισάγουν ιταλικούς οίνους. «Γαλλία: όλοι οι οίνοι που παραγγέλθηκαν από τη Γαλλία ανήκουν στην κατηγορία των πολυποικιλιακών οίνων. Το 1924 αγόρασε κάτι λιγότερο από 750 000 εκατόλιτρα οίνου. Βραζιλία: Η Ιταλία κερδίζει έδαφος».

Στο εικονογραφημένο μηνιαίο περιοδικό «Italia Agricola», ο G. Tedeschini αναφέρει: «Η Τοσκάνη είναι η χαρακτηριστική περιφέρεια του επιτραπέζιου οίνου. Είναι επίσης η πατρίδα των φιαλών “fiasco” με το όμορφο ψάθινο καλάθι. Τα λεπτά χαρακτηριστικά των οίνων της Τοσκάνης οφείλονται, σε μεγάλο βαθμό, στις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες σταφυλιών, με επικρατέστερες τις ποικιλίες San Giovese, Canaiolo και Trebbiano». Σχεδόν μία δεκαετία αργότερα, το 1935, το περιοδικό «Il Processo Agricolo» (Η αγροτική διαδικασία) αποκαλύπτει ότι κατά τη διάρκεια του 2ου συνεδρίου για μπάρμεν, μαγείρους και σεφ, που πραγματοποιήθηκε στην Τοσκάνη το 1933 με σκοπό την παρουσίαση και την προώθηση των ιταλικών οίνων, εκφράστηκαν παράπονα σχετικά με την έλλειψη δημοσιεύσεων που θα συνέβαλαν στην καλύτερη γνώση των ιταλικών οίνων. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα το οινοποιείο Barone Ricasoli να αναλάβει την ευθύνη αυτού του εγχειρήματος και να εκδώσει τα εξής έργα: «I vini e gli alberghi» (Οίνοι και ξενοδοχεία) του Arturo Marescalchi, «I caratteri di un vino genuino» (Τα χαρακτηριστικά του γνήσιου οίνου) του Giuseppe De Astis και «Dove si trovano i migliori vini italiani» (Πού βρίσκονται οι καλύτεροι ιταλικοί οίνοι) του Giovanni Dalmasso.

Δεδομένων των οικονομικών δυσκολιών της εποχής και του καινοτόμου χαρακτήρα της πρωτοβουλίας, επρόκειτο για μια αξιέπαινη κίνηση τόσο από ενημερωτική όσο και από διαφημιστική άποψη.

Επίσης, το 1935 δρομολογήθηκαν πρωτοβουλίες στα φυτώρια της επαρχιακής ένωσης αμπελοκαλλιεργειών της Pisa, με σκοπό, όπως περιγράφεται στον Τύπο της εποχής, «τη μετάδοση γνώσεων όσον αφορά τις εκπαιδευτικές, δεοντολογικές και εμπορικές πτυχές της αμπελουργίας, μέσω μαθημάτων στα οποία ειδικευμένοι εργαζόμενοι θα διδαχθούν οινοποιητικές πρακτικές, ιδίως όσον αφορά τον εμβολιασμό, και θα μελετήσουν τις αμερικανικές ποικιλίες αμπέλου που είναι οι πλέον κατάλληλες για τους διάφορους τύπους εδάφους της επαρχίας με σκοπό την αναφύτευση αμπελώνων».

Τα τέσσερα φυτώρια της ένωσης οργανώθηκαν με την έγκριση του Υπουργείου Γεωργίας και Δασοκομίας. Τα φυτώρια ήταν τα εξής:

— Φυτώριο Ospedaletto, για την παραγωγή εμβολιασμένου υλικού.

— Φυτώριο San Miniato, για την παραγωγή έρριζων πρέμνων.

— Φυτώριο Pontedera, για την παραγωγή υλικού για εμβολιασμό (μοσχευμάτων) από την Αμερική.

— Φυτώριο Volterra, για την παραγωγή μεικτού υλικού.

Το υλικό που διατέθηκε στους γεωργούς του φυτωρίου της Pisa κατά την περίοδο 1934-1935 ανήλθε σε:

— 87 742 εμβολιασμένα έρριζα πρέμνα

— 19 205 άγρια έρριζα πρέμνα

— 51 120 μοσχεύματα για φύτευση

— Τα άγρια έρριζα πρέμνα, τα οποία πωλούνταν στην τιμή των 15 ITL ανά εκατοντάδα, αποτελούνταν από διάφορες ποικιλίες, κυρίως τις ποικιλίες Riparia Gioire, Riparia Cardifolia και Riparia Rupestris. Τα εμβολιασμένα έρριζα πρέμνα, τα οποία πωλούνταν στην τιμή των 40 ITL ανά εκατοντάδα, αποτελούνταν από τις ποικιλίες San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo και Malvasia. Μπορούσαν επίσης να εμβολιαστούν με ποικιλίες επιτραπέζιων σταφυλιών: Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina και Aurora. Τα μοσχεύματα για τη φύτευση διαφόρων ποικιλιών πωλούνταν στην τιμή των 4 ITL ανά εκατοντάδα. Οι αμπελώνες της επαρχίας κάλυπταν περίπου 789 000 εκτάρια καλλιεργημένων εκτάσεων, με τον αριθμό των παραγωγικών πρέμνων να ανέρχεται σε περίπου 75 εκατομμύρια.

Β) Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Terre di Pisa» καλύπτει τους τύπους οίνου που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος, οι οποίοι έχουν αναγνωρίσιμα, διακριτά και μοναδικά αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Τα χαρακτηριστικά αυτά περιγράφονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος. Αποδεικνύουν ότι η ποιότητα των οίνων και τα χαρακτηριστικά τους οφείλονται σαφώς και μπορούν να αποδοθούν στο γεωγραφικό περιβάλλον. Οι οίνοι είναι πολύ ισορροπημένοι όσον αφορά τόσο την όψη όσο και το άρωμα και τη γεύση τους. Με την παλαίωση και την ωρίμαση, οι οίνοι αναπτύσσουν εντονότερα και ισχυρότερα αρώματα και γεύσεις, τα οποία αναδεικνύουν περαιτέρω το δυναμικό της περιοχής, καθώς και τις εδαφοκλιματικές συνθήκες υπό τις οποίες καλλιεργούνται τα σταφύλια. Η όλη διαδικασία παραγωγής και οινοποίησης των σταφυλιών βασίζεται στην επιδίωξη της ποιότητας και στη βελτίωση της έκφρασης των τυπικών χαρακτηριστικών που απορρέουν από το γεωγραφικό περιβάλλον.

Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των παραγόντων που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)

Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με τον βέλτιστο προσανατολισμό των αμπελώνων δημιουργούν ένα περιβάλλον στο οποίο τα σημαντικότερα φυσικά στοιχεία είναι επωφελή για το σύνολο της ανάπτυξης και της παραγωγικής λειτουργίας των φυτών, διασφαλίζοντας την πλήρη ωρίμαση των τσαμπιών. Κατά την επιλογή των εκτάσεων εγκατάστασης των αμπελώνων, προτιμώνται οι περιοχές με καλό προσανατολισμό και καλή τοποθεσία, παράγοντες που τις καθιστούν κατάλληλες για την παραγωγή εκλεκτών οίνων υψηλής ποιότητας. Η μακραίωνη αμπελουργική παράδοση της περιοχής παραγωγής της ΠΟΠ «Terre di Pisa» αποδεικνύει τη στενή σχέση και αλληλεπίδραση μεταξύ των ανθρώπινων παραγόντων, της ποιότητας και των μοναδικών χαρακτηριστικών των οίνων που καλύπτονται από την εν λόγω ονομασία.

Με την πάροδο των αιώνων, οι παραδοσιακές αμπελουργικές και οινολογικές τεχνικές κληροδοτήθηκαν από γενιά σε γενιά. Χάρη στην επιστημονική και τεχνολογική πρόοδο, οι εν λόγω τεχνικές βελτιώθηκαν περαιτέρω και τελειοποιήθηκαν στη σύγχρονη εποχή, με αποτέλεσμα την παραγωγή των σύγχρονων φημισμένων οίνων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Παρέκκλιση για την οινοποίηση

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η οινοποίηση, η ωρίμαση, η παλαίωση και η εμφιάλωση των οίνων ΠΟΠ «Terre di Pisa» πρέπει να πραγματοποιούνται στη διοικητική επικράτεια των δήμων της περιοχής παραγωγής των σταφυλιών. Ωστόσο, οι διαδικασίες αυτές μπορούν να διενεργούνται οπουδήποτε εντός της διοικητικής επικράτειας της επαρχίας Pisa.

Διάθεση προς κατανάλωση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι ΠΟΠ Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato και Terre di Pisa Bianco δεν επιτρέπεται να διατίθενται προς κατανάλωση πριν από την 1η Ιανουαρίου του έτους που έπεται του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

Χρήση της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Toscana» (Τοσκάνη) μπορεί να χρησιμοποιείται στην επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων ΠΟΠ Terre di Pisa. Η ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Toscana» πρέπει να έπεται της ονομασίας «Terre di Pisa» και να εμφανίζεται κάτω από την ειδική παραδοσιακή ένδειξη «denominazione di origine controllata» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) ή την ενωσιακή ένδειξη «denominazione di origine protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης), με την εξής σειρά:

— Terre di Pisa

— «Denominazione di origine controllata» ή «Denominazione di origine protetta» (ή το ακρωνύμιο DOC ή D.O.C.)

— Toscana

Το μέγεθος της γραμματοσειράς για την ονομασία «Toscana» πρέπει να είναι μικρότερο από αυτό για την ονομασία «Terre di Pisa», ενώ η γραμματοσειρά, η μορφή, το διάστημα, η αντίθεση, το χρώμα και η χρωματομετρική ένταση που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι ίδια και για τις δύο ονομασίες.

Όλες οι πληροφορίες που παρέχονται πρέπει να αναγράφονται σε ομοιόμορφο φόντο.

Συμπληρωματικές ποικιλίες στην ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για την παραγωγή του τύπου «Terre di Pisa» Sangiovese, εκτός από την κύρια ποικιλία αμπέλου (Sangiovese, κατά 95 % τουλάχιστον), μπορούν να χρησιμοποιούνται, κατ' ανώτατο όριο 5 %, και άλλες ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης και υπάρχουν στους αμπελώνες.

Για την παραγωγή του τύπου «Terre di Pisa» Rosso, εκτός από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah, μεμονωμένα ή σε συνδυασμό και κατά τουλάχιστον 70 %), μπορούν να χρησιμοποιούνται, κατ' ανώτατο όριο 30 %, και άλλες ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης και υπάρχουν στους αμπελώνες.

Για την παραγωγή του τύπου «Terre di Pisa» Rosato, εκτός από την κύρια ποικιλία αμπέλου (Sangiovese, κατά 50 % τουλάχιστον), μπορούν να χρησιμοποιούνται, κατ' ανώτατο όριο 50 %, και άλλες ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης και υπάρχουν στους αμπελώνες.

Για την παραγωγή του τύπου «Terre di Pisa» Vermentino, εκτός από την κύρια ποικιλία αμπέλου (Vermentino, κατά 85 % τουλάχιστον), μπορούν να χρησιμοποιούνται, κατ' ανώτατο όριο 15 %, και άλλες λευκές ποικιλίες αμπέλου που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης και υπάρχουν στους αμπελώνες.

Για την παραγωγή του τύπου «Terre di Pisa» Bianco, εκτός από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου (Vermentino και Trebbiano Toscano, κατά 70 % τουλάχιστον), μπορούν να χρησιμοποιούνται, κατ' ανώτατο όριο 30 %, και άλλες λευκές ποικιλίες αμπέλου που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης και υπάρχουν στους αμπελώνες.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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