C/2024/6323

23.10.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/6323)

La presente Comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Terre di Pisa»

PDO-IT-A1495-AM03

Fecha de comunicación: 24 de julio de 2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Incorporación de nuevos tipos de vino**

Descripción:

Se han añadido los siguientes nuevos tipos de vino: Terre di Pisa bianco [blanco], Terre di Pisa rosso riserva [tinto reserva], Terre di Pisa rosato [rosado] and Terre di Pisa Vermentino.

Motivos:

La DOP Terre di Pisa, que comprende únicamente los tipos Terre di Pisa rosso y Terre di Pisa Sangiovese, no permite expresar y representar plenamente las características típicas presentes en la zona. Por lo tanto, es necesario añadir los nuevos tipos, cuyas características típicas han quedado plenamente demostradas por las pruebas enológicas realizadas y por el éxito de los vinos en el mercado.

La modificación afecta a los artículos 1, 2, 4, 5, 6, 8 y 9 del pliego de condiciones y a las secciones «Descripción de los vinos», «Prácticas vitivinícolas», «Variedades de uva de vinificación» y «Condiciones complementarias» del documento único.

2. **Corrección de las unidades administrativas**

Descripción:

Se han corregido los nombres de algunas unidades administrativas incluidas en la zona de producción de la uva.

Motivos:

La modificación era necesaria tras la adopción de dos leyes regionales específicas, que preveían la fusión de varios municipios de la zona de producción y, por tanto, una modificación de los nombres de dichos municipios.

Esta modificación afecta a los artículos 3 y 9 del pliego de condiciones, al anexo A del pliego de condiciones y a la sección «Zona geográfica delimitada» del documento único.

3. **Supresión de la referencia a las zonas excluidas**

Descripción:

Se ha reformulado la descripción de las superficies aptas para los viñedos situados en ellas para su inclusión en el registro vitícola. Se suprime la frase «se excluyen todas las zonas de los suelos de los valles y las tierras bajas húmedas que no sean lo suficientemente soleadas».

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Motivos:

La frase suprimida describe características edafológicas y climáticas que no están definidas por parámetros precisos. Por lo tanto, no pueden evaluarse objetivamente con el fin de comprobar la idoneidad de los viñedos destinados a la producción de vinos con denominación.

Esta modificación afecta solamente al artículo 4, apartado 2 del pliego de condiciones.

4. **Corrección de la fecha fijada en relación con los requisitos de densidad de plantación**

Descripción:

Se reformula el apartado relativo a los requisitos de densidad mínima obligatoria de plantación para incluir una referencia específica al decreto nacional por el que se aprueba el pliego de condiciones.

Motivos:

Es necesario especificar con mayor claridad la fecha de referencia.

Esta modificación afecta solamente al artículo 4, apartado 5 del pliego de condiciones.

5. **Modificación de los rendimientos**

Descripción:

La producción máxima de uvas autorizada para los tipos Terre di Pisa rosso y Terre di Pisa Sangiovese ha pasado de 8,5 a 9,0 toneladas por hectárea y se han añadido los rendimientos en toneladas de uvas por hectárea correspondientes a todos los nuevos tipos añadidos. También se añade un nuevo párrafo en el que se aclara que el rendimiento por hectárea de viñedos de cultivo mixto debe calcularse en relación con la superficie vitícola real.

Motivos:

Las modificaciones fueron necesarias debido a la introducción de los nuevos tipos y a la necesidad de aclarar el procedimiento de cálculo de los rendimientos. Por lo que se refiere al aumento del rendimiento de los tipos Terre di Pisa rosso y Terre di Pisa Sangiovese, era necesario adaptar las nuevas normas de calidad a las exigencias de vinos menos alcohólicos.

Esta modificación afecta al artículo 4, apartados 6 y 7, del pliego de condiciones y a la sección «Rendimientos máximos» del documento único.

6. **Modificación relativa a los excedentes de uva**

Descripción:

Se ha creado un apartado específico sobre los excedentes de uva, en el que se especifica que los vinos elaborados a partir de tales excedentes, hasta un límite máximo del 20 %, no tienen derecho a utilizar la DOP, y que los excedentes de más del 20 % dan lugar a la pérdida del derecho a la DOP para todo el lote de vino.

Motivos:

La modificación es necesaria para que el procedimiento sea más claro.

Esta modificación afecta solamente al artículo 4, apartados 6 y 8, del pliego de condiciones.

7. **Actualización de las referencias a la legislación**

Descripción:

La referencia al artículo 8 del Reglamento (CE) n.º 607/2009 ha sido sustituida por una referencia al artículo 4 del Reglamento (UE) 2019/33, y la referencia al artículo 6, apartado 8, del Decreto Legislativo n.º 61, de 8 de abril de 2010, se ha sustituido por una referencia al artículo 31, apartado 10, de la Ley n.º 230, de 12 de diciembre de 2016.

Motivos:

Las referencias a la legislación deben actualizarse para reflejar la legislación actualmente en vigor.

La modificación afecta solamente al artículo 5, apartado 1, y al artículo 7, apartado 5, del pliego de condiciones.

8. **Modificación del período mínimo de envejecimiento e incorporación de información sobre el envejecimiento para el tipo Terre di Pisa rosso con la indicación riserva**

Descripción:

El período mínimo de envejecimiento del tipo Terre di Pisa Sangiovese se ha incrementado de 16 a 18 meses, mientras que el del tipo Terre di Pisa rosso se ha reducido de 16 meses a 12 meses. También se incorpora un párrafo específico para indicar los períodos mínimos de envejecimiento del vino con la indicación riserva.

Motivos:

El tipo Terre di Pisa Sangiovese necesita un nuevo período de envejecimiento de dos meses a fin de alcanzar los niveles de calidad más elevados, mientras que el tipo Terre di Pisa rosso solo puede cumplir las normas de calidad exigidas por el pliego de condiciones al cabo de 12 meses. La incorporación del nuevo apartado era necesaria tras la inclusión del nuevo tipo Terre di Pisa rosso riserva.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartados 3, 4 y 5, del pliego de condiciones y a la sección «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

9. **Despacho al consumo**

Descripción:

Se inserta un apartado específico en el que se establecen los períodos en los que los tipos Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato y Terre di Pisa bianco pueden despacharse al consumo.

Motivos:

La modificación era necesaria tras la inclusión de los nuevos tipos.

Esta modificación afecta al nuevo artículo 5, apartado 6, del pliego de condiciones y a la sección «Condiciones complementarias» del documento único.

10. **Modificación de las características para el consumo**

Descripción:

Se han ampliado las características para el momento del consumo del tipo Terre di Pisa Sangiovese y se han añadido las características para el momento del consumo de todos los tipos introducidos recientemente. También se especifica que los vinos almacenados en envases de madera pueden tener un ligero sabor amaderado.

Motivos:

La modificación era necesaria tras la inclusión de los nuevos tipos.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección «Descripción de los vinos» del documento único.

11. **Incorporación de requisitos específicos para el etiquetado cuando se utilice el nombre de la variedad de uva o el término «Vigna».**

Descripción:

Se añaden requisitos específicos relativos a la descripción de los vinos que llevan el nombre de la variedad de uva o la mención «Vigna», y se ha reformulado el apartado que prohíbe añadir descriptores distintos de los previstos en el pliego de condiciones.

Motivos:

Se consideró necesario especificar con mayor claridad las normas que deben seguirse en la descripción y presentación de los vinos.

Esta modificación afecta al artículo 7, apartados 1, 4 y 5, del pliego de condiciones y a la sección «Condiciones complementarias» del documento único.

12. **Incorporación de la posibilidad de utilizar el nombre geográfico más amplio**

Descripción:

Se añade la posibilidad de utilizar el término geográfico más amplio «Toscana» en la etiqueta y se establecen las normas para su uso.

Motivos:

El término «Toscana» ayudará a los consumidores a identificar el producto con mayor rapidez, sin detraer en absoluto la denominación Terre di Pisa; por el contrario, reforzará aún más el vínculo con la región de origen, aprovechando el efecto de evocación de la marca en el ánimo de los consumidores.

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 2, del pliego de condiciones y a la sección «Condiciones complementarias» del documento único.

13. **Modificación del artículo sobre el embalaje**

Descripción:

El artículo sobre el embalaje se ha reformulado para permitir envases de mayor capacidad, excluir, además de las garrafas *fiasco* toscanas, las *dama* y las *damigiana*, y añadir requisitos específicos sobre los sistemas de cierre para el tipo riserva.

Motivos:

La modificación era necesaria, ya que las empresas querían utilizar formatos grandes de botellas como herramienta promocional y no solo con fines comerciales. Estos formatos suelen interesar a los coleccionistas o al sector de la restauración (por ejemplo, para su presentación en bares, restaurantes y otros lugares, donde comunican visualmente el nombre de la DOP Terre di Pisa). El objetivo de la exclusión de las garrafas *dama* y las *damigiana* y del uso exclusivo de tapones de corcho estándar para el tipo riserva es garantizar que el envasado se limite únicamente a los envases comúnmente reconocidos como aptos para los vinos de calidad.

Se modifican el artículo 8 del pliego de condiciones y la sección «Otras condiciones» del documento único.

14. **Sustitución del organismo de control**

Descripción:

Se han actualizado las referencias a la estructura de control.

Motivos:

La modificación era necesaria tras la sustitución del organismo de inspección.

Esta modificación afecta solamente al artículo 10 del pliego de condiciones.

15. **Cambios en la redacción del vínculo con el medio geográfico**

Descripción:

El artículo sobre el vínculo con el entorno geográfico se ha reformulado tras la corrección de las unidades administrativas.

Motivos:

La corrección de las unidades administrativas hizo necesario actualizar el artículo sobre el vínculo con el entorno geográfico; la nueva redacción del artículo no ha invalidado el vínculo en sí. También se consideró necesario redactar de nuevo la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único para adaptarlo al pliego de condiciones. Por lo tanto, la nueva redacción solo se refiere a la forma del texto.

Esta modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y a la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Terre di Pisa

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y VINAGRE

2204 — vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

1. Terre di Pisa rosso [tinto]

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de rojo rubí a granate;

Fase olfativa: fino, distintivo;

Fase gustativa: seco, armonioso;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (% vol.) 12,50;

Extracto no reductor mínimo (g/l): 24,00.

En función de la posible conservación en recipientes de madera, el vino puede presentar ligeras notas amaderadas en su sabor.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,50 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

2. Terre di Pisa Sangiovese

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí tendente a granate;

Fase olfativa: fino, característico, a veces con notas afrutadas de cereza y violeta;

Fase gustativa: seco, armonioso y agradablemente tánico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (% vol.) 12,50;

Extracto no reductor mínimo (g/l): 24,00.

En función de la posible conservación en recipientes de madera, el vino puede presentar ligeras notas amaderadas en su sabor.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. Terre di Pisa rosso riserva [tinto reserva]

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de rojo intenso a granate;

Fase olfativa: aroma afrutado y a veces especiado, intenso y característico que madura a medida que el vino envejece;

Fase gustativa: seco, con cuerpo, armonioso;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (% vol.) 12,50;

Extracto no reductor mínimo (g/l): 24,00.

En función de la posible conservación en recipientes de madera, el vino puede presentar ligeras notas amaderadas en su sabor.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. Terre di Pisa rosato [rosado]

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rosa de intensidad variable, ocasionalmente con reflejos rubí;

Fase olfativa: afrutado, característico;

Fase gustativa: seco, fresco, agradablemente ácido, armonioso;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (% vol.) 11,00;

Extracto no reductor mínimo (g/l): 18,00.

En función de la posible conservación en recipientes de madera, el vino puede presentar ligeras notas amaderadas en su sabor.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. Terre di Pisa Vermentino

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo, en ocasiones con matices verdosos.

Fase olfativa: afrutado, característico;

Fase gustativa: seco, suave, característico;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (% vol.) 11,00;

Extracto no reductor mínimo (g/l): 17,00.

En función de la posible conservación en recipientes de madera, el vino puede presentar ligeras notas amaderadas en su sabor.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. Terre di Pisa bianco [blanco]

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo, en ocasiones con matices verdosos.

Fase olfativa: afrutado, delicado, característico;

Fase gustativa: seco, fresco;

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (% vol.) 11,00;

Extracto no reductor mínimo (g/l): 17,00.

En función de la posible conservación en recipientes de madera, el vino puede presentar ligeras notas amaderadas en su sabor.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Envejecimiento

Práctica enológica específica

Los vinos de la DOP Terre di Pisa rosso solo podrán despacharse al consumo una vez que hayan sido envejecidos durante al menos doce meses a partir del 1 de noviembre del año en que se hayan producido las uvas.

Los vinos de la DOP Terre di Pisa Sangiovese solo podrán despacharse al consumo una vez que hayan sido envejecidos durante al menos dieciocho meses a partir del 1 de noviembre del año en que se hayan producido las uvas.

Los vinos de la DOP Terre di Pisa rosso tendrán derecho a utilizar el término «riserva» en la etiqueta si han sido envejecidos un mínimo de dos años calculados a partir del 1 de noviembre del año siguiente a aquel en que se hayan producido las uvas.

5.2. *Rendimientos máximos*

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

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

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

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de uvas de la denominación de origen protegida «Terre di Pisa» está situada en el territorio administrativo de la provincia de Pisa, en los municipios de Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano y Santa Luce.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Cabernet sauvignon R. - Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. - Sangioveto

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

Vermentino B.

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Terre di Pisa, todos los tipos

A1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica delimitada comprende las partes montañosas y llanas de los municipios de Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano y Santa Luce. En cuanto al clima en general, no existe ninguna diferencia sustancial entre los datos de esta zona y los de la Toscana central, aparte del mayor efecto atenuante de la costa tirrena, especialmente en los municipios occidentales. Temperaturas medias en torno a 15 grados, con una media de + 6 °C en invierno y + 24 °C en verano: Las precipitaciones totales anuales medias no superan los 780 mm, concentrándose las precipitaciones en otoño/invierno (alrededor del 60 % de ellas) y el resto, en primavera/verano (alrededor del 30 % en primavera y del 10 % en verano). Las condiciones climáticas de la zona pueden crear un entorno especialmente adecuado para una viticultura de calidad. Las temperaturas nunca son especialmente hostiles; por el contrario, las temperaturas suaves de primavera favorecen un crecimiento equilibrado de las plantas, una floración óptima y el cuajado de los frutos. Las temperaturas estivales y la insolación siempre garantizan una madurez excelente y la consecución de valores óptimos del índice de madurez para todos los cultivares de vid cultivados. Es muy raro que se den condiciones meteorológicas especialmente perjudiciales, como heladas de primavera y sequías prolongadas. Morfológicamente, la zona se caracteriza por colinas suaves, estando los puntos más altos a 400 m sobre el nivel del mar, con una elevación media predominante de 250 m sobre el nivel del mar. Desde un punto de vista geológico, la zona presenta características muy heterogéneas, con una prevalencia de formaciones calizas y de arcillas/esquistos. Los suelos presentan una textura predominantemente franco-arcillosa y limosa, derivados de las formaciones calizas, generalmente de profundidad media. También existen suelos procedentes de las arenas y arcillas del Plioceno. Las características de las tierras agrícolas en toda la zona son muy

favorables para el cultivo de la vid, con grandes similitudes con las condiciones más típicas de las zonas central y montañosa de Toscana. La textura presenta fracciones granulométricas francas, franco arenosas y franco arcillosas. La reacción del suelo es esencialmente subalcalina, a veces neutra, y en menor medida alcalina. La cantidad de materia orgánica y el contenido total de nitrógeno son generalmente inferiores a la media. Por otra parte, los niveles de fósforo disponibles son buenos y los de potasio disponible son a veces muy elevados. La capacidad hídrica de los suelos es, en general, elevada, por lo que el riego solo se utiliza en casos excepcionales y, en cualquier caso, siempre como medida de emergencia.

A2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

La publicación de 1883 *Viticoltura e Enologia* [Viticultura y Enología] de Pollacci menciona al barón Ricasoli y Toscanelli como originadores y promotores de ventas de vino en Toscana, en el resto de Italia y en el extranjero, en colaboración con los comerciantes Gianfanelli de Livorno, los hermanos Conti y Carlo Mantelli en Florencia y Luigi Laborel Merini en Florencia.

Tras la creación de un modelo inicial de mercado extranjero y nacional, surgió la necesidad de anunciar sus productos en sus tierras autóctonas. Así pues, las actas de la reunión del comité agrícola de Pisa, celebrada en 1884, contienen la decisión de nombrar a un representante de cada municipio de la provincia de Pisa junto con los comités agrícolas locales, a invitación del Prefecto de Pisa, para organizar la primera feria de vinos y aceites de Pisa en 1885.

En 1891, el registro de viticultores y comerciantes de la región de Toscana incluía los siguientes datos: *Cavaliere* Antonio Cancellieri (Cecina), Conde Giacinto Cotanti (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario y Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), Demetrio Feroci (abogado) (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), Conde Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), Duque Scipione Salviati (Vecchiano), Príncipe Antonio Salviati (Pisa), Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Lo anterior sirve para demostrar hasta qué punto ya se encontraba desarrollada la actividad enológica en la provincia de Pisa. En el libro *I pregiudizi nella coltivazione della vite de Toscana* [Los prejuicios sobre la viticultura en Toscana] de 1897, Sirio Martini escribe: «(...) una de las principales causas de la inferioridad de nuestros vinos es que no sabemos muy bien cómo adaptar la variedad de uva a las distintas condiciones. El mercado también tiene sus necesidades y debe ser siempre reconocido como el principal regulador de la producción».

Estas palabras distan mucho de ser un análisis actual del mercado, pero quizás, a la luz de la situación presente, nos permitan reflexionar sobre el significado del término «mercado» como regulador de la producción: no solo se ajusta a la oferta y la demanda, sino que también hace un seguimiento de las constantes variantes sociológicas que no pueden pasarse por alto si se quiere mantenerse al corriente de la situación. Para situar nuestra atención a los precios y calidades del vino recomendados y producidos en aquel momento, debemos consultar la publicación periódica (monitor práctico) *La Toscana vinicola e olearia* [La Toscana vinícola y oleícola], editada por el *Cavaliere* Ranieri Pini, de agosto de 1899, en el que se describe el mercado en Toscana, concretamente en Fauglia: «El precio del vino está aumentando significativamente, tanto porque el número de bodegas que producen vinos de buena calidad disminuye cada día como debido a la mala cosecha prevista. Los vinos de gama baja se venden entre 18 y 24 ITL por quintal (100 kg) y los vinos de máxima calidad entre 28 ITL y 35 ITL.

Los toscanos necesitan proteger sus vinos auténticos porque se está empezando a producir vinos de mesa al estilo toscano a precios muy razonables en todas las regiones de Italia». También están las actas de la reunión de los viticultores, que se celebró en Pistoia del 20 al 23 de septiembre de 1899, en la que intervino el profesor Vannuccio Vannuccini, director del Instituto Agrario de Arezzo.

De su discurso cabe destacar lo siguiente: «Las variedades de Toscana más recomendadas».

«Entre las variedades de uva negra, son motivo de orgullo la San Giovato dolce y la San Giovato grasso. Son sinónimas de aquella la Prugnolo y la Morellino; mientras que son sinónimas de esta la Prugnolo y la Morellino; La San Giovato da una producción media pero constante. Luego está la Canaiolo nero. Entre las uvas blancas, son motivo de orgullo la Malvasia porque produce un vino delicado y aromático y porque, junto con la Canaiolo y la San Gioveto, forma el verdadero vino Chianti. Luego está la Trebbiano, que puede sustituir perfectamente a la Malvasia. Otras variedades blancas excelentes son Bottaio, Greco, Verdea y Colombana. Entre las variedades de Toscana más recomendadas se pueden nombrar las siguientes: A) Islas y zona costera: Anzonica, Biancone, San Giovato. B) Zona continental: En las colinas: San Giovato, Lanaiolo nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo bianco. En las montañas: San Giovato dolce, Morellino, Trebbiano». De este discurso y del estudio de las revistas y textos sobre la enología de la época se desprende claramente que la elección de los tipos de variedades de uva cultivadas no se basó en la inspiración o selección de particulares, sino en las directrices de entidades comunes, que apoyaron a los viticultores y a los productores en las dificultades que podían haber experimentado, tanto de carácter agrícola como comercial. Esto marcó el inicio de la creación de muchas asociaciones y de los profesores itinerantes de agricultura.

El 1 de octubre de 1899 se celebró la reunión de viticultores de la provincia de Pisa con el objetivo de que el gobierno adoptara medidas más útiles y adecuadas contra la filoxera en la provincia. Según las actas: «[...] El Sr. Tabler desea designar un comité que, con representantes de las entidades agrícolas de la provincia, pueda proponer de manera competente y sin demora medidas más detalladas para la protección de la viticultura local. Se rechaza la propuesta y se apoya la propuesta del abogado Sr. Marconi de Lari, que aboga por el abandono completo del sistema de destrucción de toda la provincia y por que la iniciativa privada sea ayudada por el gobierno y las entidades a fin de promover la implantación de viveros municipales de vides americanas». En cuanto a la filoxera, debe mencionarse inmediatamente la asociación antifiloxera encabezada por Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (abogado), Conde G.B Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini e Italo Fossetti (abogado).

El objetivo de la asociación en 1908, según el boletín mensual *Il Progresso agricolo* [El progreso agrícola] de los profesores itinerantes de agricultura, era: prevenir la infección por filoxera, difundir publicaciones sobre las mejores prácticas, contribuir al progreso de la viticultura, proporcionar a los miembros madera estadounidense y cualquier otro elemento que puedan necesitar para defender y restaurar los viñedos.

En el boletín también se indica lo siguiente: «[...] El vino de Toscana ha adquirido una reputación de categoría mundial, pero su comercio está desorganizado y desprotegido. Los viticultores de la provincia de Pisa y los miembros de la asociación antifiloxera se han unido a la asociación de viticultores de Florencia».

En 1923, Ottavio Ottavi, en *Enologia teorico-pratica* [Enología teórica y práctica], habló de la evolución del comercio y los resumió del siguiente modo: «Toscana vende sus vinos a todas las regiones italianas y al extranjero. Los vinos son expedidos, en particular, desde las provincias de Siena, Florencia, Arezzo y Pisa, y desde Lucca en el caso de los vinos tintos.

La exportación de vinos embotellados al extranjero (Alemania, Francia, Suiza, Malta, Egipto, Montenegro, Turquía y Argentina) aumentó considerablemente hasta el inicio de la Guerra Mundial». Por otra parte, durante el trienio 1924-1926 se realizó un breve análisis del comercio de vino en los principales países que importan vino italiano en la revista mensual *Italia Agricola* en 1928. «Francia: todos los vinos solicitados por Francia pertenecen a la categoría de vinos de mezcla. En 1924 adquirió algo menos de 750 000 hectolitros de vino. Brasil: Italia está ganando terreno».

En la revista mensual ilustrada *Italia Agricola*, G. Tedeschini escribe: «Toscana es la región típica del vino de mesa. También es la patria de la hermosa cesta para *fiasco*. Las finas características de los vinos Toscana proceden en gran medida de las variedades de uva utilizadas, dominadas por San Giovese, Canaiolo y Trebbiano». Avanzando casi diez años, hasta 1935, la revista *Il Processo Agricolo* [El proceso agrícola] revela que, durante el segundo Congreso de Camareros, Maîtres y Jefes, celebrado en Toscana en 1933 a fin de informar sobre los vinos italianos y promoverlos, hubo quejas sobre la falta de publicaciones destinadas a mejorar el conocimiento de los vinos italianos. Esto llevó a la bodega de *Barone* Ricasoli a asumir la responsabilidad de llevar a cabo dicha empresa. Publicó lo siguiente: *I vini e gli alberghi* [Vinos y hoteles] por Arturo Marescalchi, *I caratteri di un vino genuino* [Las características de un vino auténtico] por Giuseppe De Astis y *Dove si trovano i migliori vini italiani* [¿Dónde pueden encontrarse los mejores vinos italianos?] por Giovanni Dalmasso.

Fue una iniciativa encomiable tanto desde el punto de vista informativo como publicitario, teniendo en cuenta las dificultades económicas del tiempo y la modernidad de la iniciativa.

También en 1935 se pusieron en marcha iniciativas en los viveros de la Asociación Provincial de Viticultura de Pisa con el fin de, según describió la prensa entonces, «dar a conocer las vides en los ámbitos educativo, ético y comercial a través de cursos para enseñar a trabajadores especializados sobre prácticas de vinificación, especialmente en lo que se refiere al injerto, y estudiar las variedades de uva norteamericanas más adecuadas a los distintos suelos de la provincia para replantar viñedos».

Los cuatro viveros de la asociación se organizaron con la aprobación del Ministerio de Agricultura y Silvicultura. Los viveros eran los siguientes:

— Vivero de Ospedaletto, para la producción de material injertado

— Vivero de San Miniato, para la producción de cepas madre

— Vivero de Pontedera, para la producción de material para injertar desde América (esquejes)

— Vivero de Volterra, para la producción de material mixto

El material suministrado a los agricultores en el vivero de Pisa en 1934-35 ascendió a:

— Cepas madre injertadas 87 742

— Cepas madre silvestres 19 205

— Esquejes para plantación 51 120

— Las cepas madre silvestres, vendidas a 15 ITL la centena, eran de diversas variedades, principalmente *Riparia gioire, Riparia cardifolia* y *Riparia rupestris*. Las cepas madres injertadas, vendidas a 40 ITL la centena, consistían en San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo y Malvasia. También pueden injertarse con uvas de mesa: Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina y Aurora. Los esquejes para plantación de diversas variedades se vendieron a 4 ITL la centena. Las fincas vitícolas de la provincia incluían alrededor de 789 000 hectáreas de superficie vitícola, con un número de vides en producción de alrededor de 75 millones.

B) Información sobre la calidad y las características del producto atribuibles esencial o exclusivamente al entorno geográfico

La denominación de origen protegida «Terre di Pisa» abarca los tipos previstos en el pliego de condiciones, que presentan características analíticas y organolépticas reconocibles, diferenciadas y únicas. Estas características se describen en el artículo 6 del pliego de condiciones. Demuestran que los vinos pertenecen claramente al medio geográfico y que pueden remontarse a él. Los vinos son muy equilibrados, tanto en aspecto como en aroma y sabor. Con la crianza y la maduración, los vinos desarrollan aromas y sabores más intensos y fuertes, lo que aporta a los vinos el potencial de la zona y el entorno edafoclimático en el que se cultiva la uva. Todo el proceso de elaboración y vinificación de las uvas se basa en la búsqueda de la calidad y en la mejora de la expresión de las características típicas que se derivan del medio geográfico.

C) Descripción del nexo causal entre los factores a que se refiere la letra A) y la información a que se refiere la letra B).

En conjunto, las condiciones edafoclimáticas particulares de la zona y la exposición óptima de los viñedos crean un entorno en el que los elementos naturales más importantes son beneficiosos para todas las funciones de crecimiento y producción de las plantas y garantizan la perfecta maduración de los racimos de uvas. A la hora de elegir el terreno en el que ubicar un viñedo, se da preferencia a las zonas con una buena exposición y posición, que las hacen aptas para la producción de vinos finos y de alta calidad. El secular historial vitivinícola de la zona de elaboración de la DOP «Terre di Pisa» demuestra la estrecha relación e interacción entre los factores humanos y la calidad y las características únicas de los vinos amparados por esta denominación.

A lo largo de los siglos, la población ha ido legando las técnicas vitícolas y enológicas tradicionales. Gracias a los avances científicos y tecnológicos, estas se han mejorado y perfeccionado en tiempos modernos, lo que ha dado lugar a los vinos de renombre actuales.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Excepción para la vinificación

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La vinificación, la maduración, el envejecimiento y el embotellado de los vinos con DOP Terre di Pisa deben llevarse a cabo en el territorio administrativo de los municipios de la zona de producción de uva. No obstante, estas operaciones podrán llevarse a cabo en cualquier lugar del territorio administrativo de la provincia de Pisa.

Despacho al consumo

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato y Terre di Pisa bianco DOP no podrán despacharse al consumo antes del 1 de enero del año siguiente al de producción de la uva.

Utilización del nombre geográfico más amplio

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre geográfico más amplio «Toscana» puede utilizarse en el etiquetado y la presentación de los vinos con DOP Terre di Pisa. El nombre geográfico más amplio «Toscana» debe seguir al nombre «Terre di Pisa» y figurar debajo del término tradicional específico *denominazione di origine controllata* (denominación de origen controlada) o, según la terminología de la UE, *denominazione di origine protetta* (denominación de origen protegida), en el orden siguiente:

— Terre di Pisa

— *Denominazione di origine controllata* o *Denominazione di origine protetta* (o el acrónimo DOC o D.O.C.)

— Toscana

Los caracteres del nombre «Toscana» deben tener una altura inferior a la de los caracteres que componen la denominación «Terre di Pisa» y deben tener el mismo tipo de letra (tipo de carácter), estilo, espaciado, resaltado, color e intensidad colorimétrica.

Toda la información enumerada debe figurar sobre un fondo uniforme.

Variedades de uva complementarias en la mezcla de variedades

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el caso del tipo «Terre di Pisa» Sangiovese, además de la variedad de uva principal (Sangiovese, mínimo 95 %), podrán utilizarse en su producción otras variedades de uva tinta aptas para el cultivo en la región de Toscana y presentes en los viñedos, hasta un máximo del 5 %.

En el caso del tipo «Terre di Pisa» rosso, además de las variedades de uva principales (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, solas o combinadas, mínimo 70 %), podrán utilizarse en su producción otras variedades de uva tinta aptas para el cultivo en la región de Toscana y presentes en los viñedos, hasta un máximo del 30 %.

En el caso del tipo «Terre di Pisa» rosato, además de la variedad de uva principal (Sangiovese, mínimo 50 %), podrán utilizarse en su producción otras variedades de uva tinta aptas para el cultivo en la región de Toscana y presentes en los viñedos, hasta un máximo del 50 %.

En el caso del tipo «Terre di Pisa» Vermentino, además de la variedad de uva principal (Vermentino, mínimo 85 %), podrán utilizarse en su producción otras variedades de uva tinta aptas para el cultivo en la región de Toscana y presentes en los viñedos, hasta un máximo del 15 %.

En el caso del tipo «Terre di Pisa» bianco, además de las variedades de uva principales (Vermentino y Trebbiano Toscano, mínimo 70 %), podrán utilizarse en su producción otras variedades de uva tinta aptas para el cultivo en la región de Toscana y presentes en los viñedos, hasta un máximo del 30 %.

Enlace al pliego de condiciones

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