C/2024/6323

23.10.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/6323)

Käesolev teatis avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Terre di Pisa“

PDO-IT-A1495-AM03

Teate esitamise kuupäev: 24.7.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Lisatud on uued veinitüübid**

Kirjeldus

Lisatakse järgmised uued veinitüübid: „Terre di Pisa“ bianco, „Terre di Pisa“ rosso riserva, „Terre di Pisa“ rosato ja „Terre di Pisa“ Vermentino.

Põhjused

Kontrollitud päritolunimetus „Terre di Pisa“, mille alla kuuluvad ainult tüübid „Terre di Pisa“ rosso ja „Terre di Pisa“ Sangiovese, ei võimalda väljendada ja kajastada kõiki sellele piirkonnale praegu iseloomulikke omadusi; seega tuleb lisada uued veinitüübid, mille iseloomulikke omadusi on korduvalt kinnitanud nii önoloogilised katsed kui ka veinide edu turul.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1, 2, 4, 5, 6, 8 ja 9 ning koonddokumendi punkte „Veinide kirjeldus“, „Veinivalmistustavad“, „Veiniviinamarjasordid“ ja „Muud tingimused“.

2. **Haldusüksusi puudutava teabe korrigeerimine**

Kirjeldus

Korrigeeritud on teatavate viinamarjade kasvatuspiirkonda kuuluvate haldusüksuste nimesid.

Põhjused

Korrigeerimisvajaduse on tinginud kaks maakondlikku seadust, millega mõned kasvatuspiirkonda kuuluvad kommuunid liidetakse ja seega muutub kommuunide nimi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 3 ja artikli 9 ning koonddokumendi punkti „Määratletud geograafiline piirkond“.

3. **Väljajäetavate piirkondade kohta käiva märkuse kustutamine**

Kirjeldus

Nende piirkondade kirjeldus, milles asuvad viinamarjaistandused võib kanda istandusregistrisse, on ümber sõnastatud: kustutatud on lause „välja tuleb jätta kõik orgude põhjas ja tasasel maal asuvad niisked piirkonnad, mis ei saa küllaldaselt päikest“.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Põhjused

Kustutatud lauses ei ole mullastiku- ja kliimatingimused määratletud sellise täpsusega, mis võimaldaks objektiivselt hinnata viinamarjaistanduste sobivust päritolunimetusega veinide tootmiseks.

Muudatus puudutab ainult tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 2.

4. **Istutustihedusele esitatavate nõuete täitmiseks määratud kuupäeva kohta käiv parandus**

Kirjeldus

Kohustusliku minimaalse istutustiheduse kohta käiv lõik on ümber sõnastatud: lisatud on viide riiklikule õigusaktile, millega tootespetsifikaat heaks kiidetakse.

Põhjused

Nõude kehtimahakkamise kuupäev peab olema selgemini ära näidatud.

Muudatus puudutab ainult tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 5.

5. **Saagikust puudutavad muudatused**

Kirjeldus

Veinitüüpide „Terre di Pisa“ rosso ja „Terre di Pisa“ Sangiovese puhul kasutatavate viinamarjade lubatud kogust hektari kohta on suurendatud 8,5 tonnilt 9,0 tonnile ja kõigi lisatud veinitüüpide kohta on märgitud ära viinamarjade saagikuse ülempiir hektari kohta. Lisaks sellele on lisatud uus lõik, mille kohaselt segakultuuri viljelevate viinamägede saagikus hektari kohta tuleb arvutada reaalselt viinapuude all oleva maa pindala põhjal.

Põhjused

Muudatused tulenevad uute veinitüüpide lisamisest ja vajadusest selgitada saagikuse arvutamise põhimõtteid; saagikuse suurendamine veinitüüpide „Terre di Pisa“ rosso ja „Terre di Pisa“ Sangiovese puhul tuleneb sellest, et uued kvaliteedistandardid tuleb viia vastavusse väiksema alkoholisisaldusega veinidele esitatavatele nõuetele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 6 ja artikli 4 uut lõiget 7 ning koonddokumendi punkti „Maksimaalne saagikus“.

6. **Saagikuse ülempiiri ületavat kogust puudutav muudatus**

Kirjeldus

Saagikuse ülempiiri kohta on koostatud eraldi lõik, mille kohaselt ei ole kuni 20 % suuruse ületootmise puhul õigust kasutada ülemääraselt toodetud osa kohta kaitstud päritolunimetust, selle määra ületamisel aga kaotab õiguse päritolunimetusele kogu partii.

Põhjused

Muudatus on vajalik, et menetlust selgitada.

Muudatus puudutab ainult tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 6 ja uue artikli 4 lõiget 8.

7. **Õigusnormide viidete ajakohastamine**

Kirjeldus

Viide määruse (EÜ) nr 607/2009 artiklile 8 on asendatud viitega määruse (EL) 2019/33 artiklile 4 ning viide 8. aprilli 2010. aasta seadusandliku dekreedi nr 61 artikli 6 lõikele 8 on asendatud viitega 12. detsembri 2016. aasta seaduse nr 230 artikli 31 lõikele 10.

Põhjused

Vajadus ajakohastada õigusnormide viiteid nii, et need käiksid kehtivate õigusnormide kohta.

Muudatus puudutab ainult tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja artikli 7 lõiget 5.

8. **Minimaalse laagerdumisaja muudatus ja veinitüübile „Terre di Pisa“ rosso, millel on märge „riserva“, laagerdumisaja lisamine**

Kirjeldus

Minimaalset laagerdumisaega on veinitüübi „Terre di Pisa“ Sangiovese puhul pikendatud (enne 16, nüüd 18 kuud), veinitüübi „Terre di Pisa“ rosso puhul aga lühendatud (enne 16, nüüd 12 kuud). Lisaks sellele on lisatud eraldi lõik, milles kirjeldatakse minimaalset laagerdumisaega märkega „riserva“ veinitüübi puhul.

Põhjused

Veinitüüp „Terre di Pisa“ Sangiovese vajab kõrge kvaliteeditaseme saavutamiseks praegusest kaks kuud pikemat laagerdumisperioodi, samas kui veinitüüp „Terre di Pisa“ rosso saavutab tootespetsifikaadis nõutava kvaliteeditaseme juba 12 kuuga. Uus lõik tuli lisada tulenevalt uue veinitüübi „Terre di Pisa“ rosso riserva lisamisest.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 3, artikli 5 uut lõiget 4 ja artikli 5 uut lõiget 5 ning koonddokumendi punkti „Konkreetsed veinivalmistustavad“.

9. **Tarbimiseks ringlusse lubamine**

Kirjeldus

Lisatud on eraldi lõik, milles näidatakse ära ajavahemikud veinitüüpide „Terre di Pisa“ Vermentino, „Terre di Pisa“ rosato ja „Terre di Pisa“ bianco tarbimiseks ringlusse lubamiseks.

Põhjused

Muudatus on vajalik tulenevalt uute veinitüüpide lisamisest.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 uut lõiget ja koonddokumendi punkti „Muud olulised tingimused“.

10. **Tarbimisomadusi puudutavad muudatused**

Kirjeldus

Veinitüübi „Terre di Pisa“ Sangiovese puhul on tarbimisomadusi teatavates punktides täiendatud ja esitatud on kõigi lisatud veinitüüpide tarbimisomadused. Lisaks sellele on ära märgitud, et kui veini säilitatakse puitanumates, võib veini maitses esineda kerge puidunüanss.

Põhjused

Muudatus on vajalik uute veinitüüpide lisamise tõttu.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

11. **Märgistamist puudutavate täpsustuste lisamine puhuks, kui kasutatakse viinamarjasordi nime ja sõna „vigna“ (viinamarjaistandus)**

Kirjeldus

Lisatud on märkused selliste veinide nimetuste kohta, mis sisaldavad viinamarjasordi nime ja sõna „vigna“, ning samuti on sõnastatud ümber lõik, mis puudutab keeldu lisada muid iseloomustavaid sõnu kui need, mis on ette nähtud tootespetsifikaadis.

Põhjused

Veinide nimetuste ja kirjelduste kohta käivaid reegleid tuleb täpsustada.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 1, artikli 7 lõiget 4 ja artikli 7 lõiget 5 ning koonddokumendi punkti „Muud olulised tingimused“.

12. **Laiema geograafilise ulatusega nime kasutamine**

Kirjeldus

Ette on nähtud võimalus kasutada etiketil laiema geograafilise ulatusega nime „Toscana“ ja kehtestatakse selle kasutamise reeglid.

Põhjused

Nimi „Toscana“ võimaldab tarbijal toote kiiremini leida ega vähenda mingil moel nimetuse „Terre di Pisa“ olulisust, vaid vastupidi, rõhutab veelgi sidet päritolumaakonnaga, mis võimaldab kasutada ära seoseid, mis tarbijatel selle nimetusega tekivad.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 2 ja koonddokumendi punkti „Muud olulised tingimused“.

13. **Pakendamist puudutava artikli muudatus**

Kirjeldus

Pakendamist puudutav artikkel on ümber sõnastatud ja lisatud on võimalus kasutada suuremaid mahuteid, v.a mitmesugused korvpudelid (*fiasco toscano, dama, damiginana*), samuti on täiendavalt kirjeldatud sulgemissüsteeme veinitüübil, mis sisaldab täiendit „riserva“.

Põhjused

Muudatus on tuleneb ettevõtjate soovist kasutada müügis ja reklaamis suuremaid pudeleid, mille vastu tunnevad sageli huvi niihästi kollektsionäärid kui ka restoranisektor (neid saab eksponeerida toitlustusasutustes, mis muudab kontrollitud päritolunimetuse „Terre di Pisa“ nähtavamaks). Korvpudelite *dama* ja *damigiana* välistamise ja veinitüübi „Terre di Pisa“ rosso riserva puhul ainult korgist standardkorkide lubamise põhjuseks on vajadus kasutada pakendamisel ainult mahuteid, mis on üldise arvamuse kohaselt sobilikud kvaliteetveinide jaoks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ja koonddokumendi punkti „Muud olulised tingimused“.

14. **Uus kontrolliasutus**

Kirjeldus

Ajakohastatud on viiteid kontrolliasutusele.

Põhjused

Muudatus on vajalik tulenevalt sellest, et endine kontrolliasutus on asendatud uuega.

Muudatus puudutab ainult tootespetsifikaadi artiklit 10.

15. **Geograafilise piirkonnaga seotuse ümbersõnastamine**

Kirjeldus

Artikkel geograafilise piirkonnaga seotuse kohta on ümber sõnastatud, kuna haldusüksusi on korrigeeritud.

Põhjused

Haldusüksuste piiride muutumine on tinginud vajaduse ajakohastada artiklit geograafilise piikonnaga seotuse kohta, ehkki seos ise on jäänud endiseks. Lisaks sellele on kirjutatud ümber koonddokumendi punkt „Seos geograafilise piirkonnaga“, et seda tootespetsifikaadis esitatuga ajakohastada. Samas tuleb ümberkirjutamist käsitada puhtalt vormilisena.

Muudatused puudutavad tootespetsifikaadi artiklit 9 ja koonddokumendi punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Terre di Pisa

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

1. „Terre di Pisa“ rosso

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunasest granaatpunaseni.

Lõhn: peen, iseloomulik.

Maitse: kuiv, harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12,50.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 24,00.

Puitanumates säilitamise korral võib veini maitses esineda kerge puidunüanss.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. „Terre di Pisa“ Sangiovese

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane, mis kaldub granaatpunase poole.

Lõhn: peen, iseloomulik, võib sisaldada kirsi- ja muid puuvilja- ning kannikesenoote.

Maitse: kuiv, harmooniline, meeldivalt parkainene.

Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12,50.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 24,00.

Puitanumates säilitamise korral võib veini maitses esineda kerge puidunüanss.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. „Terre di Pisa“ rosso riserva

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivset punasest granaatpunaseni.

Lõhn: puuviljane, mõnikord vürtsinüanssidega, intensiivne ja iseloomulik; rafineeritus suureneb vananedes.

Maitse: kuiv, täidlane, harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12,50.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 24,00.

Puitanumates säilitamise korral võib veini maitses esineda kerge puidunüanss.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. „Terre di Pisa“ rosato

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega roosa, millel võib olla rubiinpunane varjund.

Lõhn: puuviljane, iseloomulik.

Maitse: kuiv, värske, meeldivalt happeline, harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,00.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 18,00.

Puitanumates säilitamise korral võib veini maitses esineda kerge puidunüanss.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. „Terre di Pisa“ Vermentino

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollane, millel võib olla rohekas varjund.

Lõhn: puuviljane, iseloomulik.

Maitse: kuiv, pehme, iseloomulik.

Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,00.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 17,00.

Puitanumates säilitamise korral võib veini maitses esineda kerge puidunüanss.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

6. „Terre di Pisa“ bianco

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollane, millel võib olla rohekas varjund.

Lõhn: puuviljane, õrn, iseloomulik.

Maitse: kuiv, värske.

Minimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,00.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 17,00.

Puitanumates säilitamise korral võib veini maitses esineda kerge puidunüanss.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Laagerdamine

Konkreetne veinivalmistustava

Kontrollitud päritolunimetusega veine „Terre di Pisa“ rosso tohib tarbimisse lubada alles pärast vähemalt 12 kuu pikkust laagerdumisperioodi, mis algab korjeaasta 1. novembrist.

Kontrollitud päritolunimetusega veine „Terre di Pisa“ Sangiovese tohib tarbimisse lubada alles pärast vähemalt 18 kuu pikkust laagerdumisperioodi, mis algab korjeaasta 1. novembrist.

Kontrollitud päritolunimetusega veine „Terre di Pisa“ rosso märkega „riserva“ tohib tarbimisse lubada alles pärast vähemalt 2 aasta pikkust laagerdumisperioodi, mis algab korjeaastale järgneva aasta 1. novembrist.

5.2. *Maksimaalne saagikus:*

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

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud päritolunimetusega „Terre di Pisa“ veiniviinamarjade kasvatuspiirkond asub Pisa provintsi järgmistes kommuunides: Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato Orciano Pisano ja Santa Luce.

7. **Veiniviinamarjasordid**

'Cabernet sauvignon' (P) – 'Cabernet'

'Merlot' (P)

'Sangiovese' (P) – 'Sangioveto'

'Syrah' (P) – 'Shiraz'

'Trebbiano toscano' (V) – 'Trebbiano'

„Vermentino“ (V)

8. **Seos(t)e kirjeldus:**

„Terre di Pisa“ (kõik veinitüübid)

A1) Seost väljendavad looduslikud tegurid

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano ja Santa Luce kommuunide künklikke ja tasaseid alasid. Üldised kliimanäitajad ei erine märkimisväärselt Toscana keskosa omadest, kui mitte arvestada asjaolu, et Türreeni mere mõjust tulenevalt on kliima pehmem, eriti kõige läänepoolsemates kommunides. Temperatuur kõigub 15 kraadi ümber: talveperioodil on see keskmiselt + 6 °C ja suvel + 24 °C. Aasta keskmine sademete hulk ei ole üle 780 mm, kusjuures peamiselt sajab sügis- ja talvekuudel (umbes 60 % sademetest) ja vähem kevad-suvel (kevadel umbes 30 % ja suvel 10 % sademetest). Piirkonna kliimatingimused on loonud keskkonna, mis sobib eriliselt hästi kõrgetasemeliseks viinamarjakasvatuseks. Ilm ei ole kunagi märkimisväärselt karm, pigem vastupidi: kevadperioodil soodustab pehme ilm viinamarjade igakülgset arengut, rikkalikku õitsemist ja viljumist. Tänu suvisele soojusele ja päikesevalgusele saavad kõik kasvatatavad viinamarjasordid alati küpseks ja saavutavad optimaalse küpsusastme. Kevadist külma ja pikka põuda, mis võivad viinamarju kahjustada, esineb piirkonnas väga harva. Piirkonna reljeefile on iseloomulikud laugjad ja madalad künkad, mille maksimaalne kõrgus on 400 m üle merepinna, kuid enamasti ulatuvad tipud 250 meetrit üle merepinna. Geoloogiliselt on piirkond väga mitmekesine, kusjuures valdavad on lubjakivi ning savi/kiltkivi. Pinnases on valdav liivsavi ja tolmjas saviliiv, mis on moodustunud lubjakiviladestest ja peamiselt keskmise sügavusega. Samuti võib esineda pliotseeniajastu liivast ja savist koosnevat pinnast. Kogu selle piirkonna viljeldava pinnase omadused soodustavad eriliselt viinamarjakasvatust ja sarnanevad suuresti tingimustele, mis on tüüpilised Toscana keskosale ja küngastele. Pinnas koosneb keskmise fraktsiooniga kergest ja raskest liivsavist. Pinnas on eelkõige nõrgalt aluseline, kuid selle pH võib samuti olla neutraalne või väga vähesel määral aluseline. Mullas leidub keskmisest vähem orgaanilist ainet, samuti lämmastikku. Seevastu omastatava fosfori sisaldus on suur ja omastatava

kaaliumi sisaldus võib mõnikord olla väga suur. Pinnase üldine veemahutavus on suur, mistõttu kastmist on vaja harva ja igal juhul alati hädaabinõuna.

A2) Seost väljendavad inimtegurid

Pollacci 1883. aasta teose „Viticoltura e enologia“ (Viinamarjakasvatus ja önoloogia) kohaselt panid nii kogu Itaaliat hõlmavale kui ka rahvusvahelisele Toscana veinide ekspordile aluse ja andsid hoo sisse parun Ricasoli ja Giuseppe Toscanelli, kelle kõrval seisid sellised kaupmehed nagu Gianfanelli (Livorno), vennad Conti ja Carlo Mantelli (Firenze) ja Luigi Laborel Merini (Firenze).

Kui veinide klassifikatsioon oli välis- ja muidu laiema turu jaoks valmis, tekkis vajadus tutvustada veinitoodangut ka kodukandis. Pisa põllumajanduskomitee 1884. aasta koosoleku protokollis on toodud ära otsus nimetada Pisa prefekti soovil kõigisse Pisa provintsi kommuunidesse kohalike põllumajanduskomiteede juurde esindaja, et korraldada 1885. aastal esimene Pisa veini- ja õlilaat.

1891. aastal avaldatud Toscana maakonna viinamarjakasvatajate ja kaupmeeste loetelust leiame järgmised nimed: *cavaliere* Antonio Cancellieri (Cecina), Giacinto Cotanti Conte (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario ja Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), *avvocato* Demetrio Feroci (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), *conte* Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), *dottor* Vittorio Rocuh (Terricciola), *duca* Scipione Salviati (Vecchiano), *principe* Antonio Salviati (Pisa), *comandante* Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

See näitab, kui kaugele oli arenenud Pisa piirkonnas veinitootmine, mille kohta *dottor* Sirio Martini kirjutab oma 1897. aasta raamatus „I Pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana“ (Toscana viinamarjakasvatuse probleemidest) järgmist: „[---] üks peamisi põhjused, miks meie veinid jäävad teistele alla, on see, et viinamarjasorte ei osata kuigi hästi eri tingimustega kohandada. Ka turg esitab omi nõudeid, mis on toodangu kujundamisel olulised.“

Need sõnad võiksid praeguse olukorraga arvestades ja igasugust kaasaegset turuanalüüsi kõrvale jättes panna meid mõtlema sellele, et mõiste „turg“ tähendab just nimelt tootmist suunavat jõudu, mille määravad lisaks nõudluse ja pakkumise vahekorrale ära ühiskonnas pidevalt esinevad hoovused, mida ei saa eirata see, kes ei taha ajast maha jääda. Sel ajal soovitatavate ja toodetavate veinide hindade ja omaduste suhtes peame tuginema perioodilisele väljaandele (kust leiab ajakohastatud praktilise teabe) „La Toscana vinicola e olearia“ (Veini- ja õlitootmine Toscanas), mille peatoimetaja on *cavaliere* Ranieri Pini ja mille 1899. aasta augustinumbris kirjutatakse Toscana piirkonna, eriti Faglia valla kohta järgmist: „Veini hind tõuseb märkimisväärselt, niihästi seetõttu, et kvaliteetsete veinide tootmine koondub üha kindlamalt üksikute veinikeldrite kätte, kui ka seetõttu, et saak tõotab tulla napp. Skaala alumise otsa veinide hind on 18–24 liiri kvintali kohta ja kvaliteetveinidel 28–35 liiri.

Toscanalased peavad hakkama oma algupäraseid veine hoolega kaitsma, sest kõigis Itaalia maakondades on hakatud valmistama Toscana stiilis lauaveine, mille hind on ülimalt tagasihoidlik“. Varsti pärast seda, 1899. aasta 20. ja 23. septembri vahel, peeti Pistoias Toscana viinamarjakasvatajate koosolekut.

Selle protokollist leiab Arezzo põllumajandusinstituudi direktori, professor Vannuccio Vannuccini ettekande pealkirjaga „I vitigni toscani più raccomandabili“ (Toscana hinnatuimad viinamarjasordid).

„Tumedate viinamarjasortide seas on aukohal San Giovato dolce ja San Giovato grasso. Esimese kohta öeldakse ka Prugnolo ja Morellino, teise kohta Chiantino ja Prugnolino. San Giovato saagikus on keskmine, aga stabiilne. Samuti on oluline tume viinamarjasort Canaiolo. Valgete viinamarjade puhul on aukohal Malvasia, kuna sellest saab õrna maitsega ja aromaatset veini, ning koos Canaiolo ja San Giovetoga kuulub see tõeliste Chianti tüüpi veinide koostisse. Selle järel tuleb Trebbiano, millega võib väga hästi Malvasiat asendada. Muud suurepärased viinamarjasordid on Bottaio, Greco, Verdea ja Colombana. Hinnatuimad viinamarjasordid on A) saarte- ja rannikupiirkonnas Anzonica, Biancone, San Giovato, B) mandripiirkonna küngastel San Giovato, Lanaiolo nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo bianco, mägises osas San Giovato dolce, Morellino, Trebbiano.“ Sellest ettekandest ning tollastest veinindust puudutavatest ajakirjadest ja tekstidest selgub, et viinamarjasorte ei valitud kasvatamiseks lähtuvalt isiklikest eelistustest või soovidest, vaid vastavalt juhistele, mis saadi haldusasutustelt, mis toetasid viinamarjakasvatajaid ja tootjaid nii põllumajanduslike kui ka äriliste raskuste puhul. See on muu hulgas samuti tinginud hulgalise konsortsiumite ja nn rändavate põllumajanduskateedrite loomise.

1899. aasta 1. oktoobril peeti Pisa provintsi viinamarjakasvatajate koosolek, kus nõutakse provintsivalitsuselt viinapuutäide vastu kasulikumate ja asjakohasemate meetmete võtmist. Väljavõte protokollist: „[---] *dottor* Tabler nimetaks ametisse komisjoni, kes suudaks koos provintsi põllumajandusorganite esindajatega teha kaalukaid ja asjatundlikke ettepanekuid meetmete kohta, mis sobiksid kõige paremini kohaliku viinamarjakasvatuse kaitseks. Ettepanek lükatakse tagasi ja toetust leiab *avvocato* Marconi di Lari ettepanek hüljata kogu provintsi hõlmav hävitamissüsteem ja kaasata eraalgatusele toeks provintsivalitsus ja ametiasutused, et propageerida nn ameerika viinapuudega munitsipaalviinamägede loomist.“ Viinapuutäi suhtes tuleb kindlasti ära nimetada viinapuutäiga võitlemise konsortsium, mille eesotsas olid *dottore* Oreste Gambini, *avvocato* Guido Cioni Fortuna, *conte* G. B. Venerasi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini ja *avvocato* Italo Fossetti.

Pisa provintsi rändava põllumajanduskateedri igakuise bülletääni „Il Progresso agricolo“ (Põllumajanduse edusammud, 1908) kohaselt oli konsortsiumi eesmärk võidelda viinapuutäide vastu, levitada trükiseid praktiliste näpunäidetega, aidata kaasa viinamarjakasvatuse edusammudele ning teha liikmetele kättesaadavaks ameerika viinapuud ja kõik see, mida nad võisid vajada viinamarjaistanduste kaitseks ja taastamiseks.

Lisaks sellele on bülletäänis järgmised read: „[---] Toscana veinid on praeguseks juba üle ilma kuulsad, ent nendega kauplemine on halvasti korraldatud ja kaitseta. Pisa provintsi viinamarjakasvatajad ja viinapuutäiga võitlemise konsortsium peaksid ühinema Firenze viinamarjakasvatajate ühinguga.“

1923. aastal võtab Ottavio Ottavi oma raamatus „Enologia teorico-pratica“ (Teoreetiline ja praktiline önoloogia) kaubanduse olukorra kokku järgmiselt: „Toscana ekspordib oma veini kõigisse Itaalia maakondadesse ja välismaale. Eriti palju saadetisi läheb teele Siena, Firenze, Arezzo ja Pisa provintsist ning ühest Lucca provintsi osast punaste veinide puhul.

Alates ilmasõja algusest on pudelisse villitud veinide eksport välismaale (Saksamaa, Prantsusmaa, Šveits, Malta, Egiptus, Montenegro, Türgi Euroopa-osa, Argentina) olulisel määral suurenenud.“ Lühianalüüs veinikaubanduse kohta 1924. ja 1926. aasta vahele jääval kolmel aastal peamistest Itaalia veine importivates maades on esitatud kuukirjas „Italia Agricola“ (1928). „Prantsusmaa: üldiselt kuuluvad Prantsusmaal nõutavad veinid kupaažveinide kategooriasse. 1924. aastal ostis Prantsusmaa veidi alla 750 tuhande hektoliitri veini. Brasiilia: Itaalia kinnitab kanda.“

Dottor G. Tedeschini kirjutab illustreeritud kuukirjas „Italia Agricola“ (Põllumajanduslik Itaalia): „Toscanast pärinevad klassikalised lauaveinid. Lisaks sellele on seal sündinud sümpaatne korvpudel (*fiasco*). Toscana veinile iseloomulik peenus on suuresti tingitud viinamarjasortidest, mille seas on peamised San Giovese, Canaiolo ja Trebbiano“. Peaaegu kümme aastat hiljem võib leida ajakirjast „Il processo Agricolo“ (Põllumajandusprotsess – 1935) teate, et 1933. aastal peetud baarmenide, hotellipidajate ja kokkade II kongressil, mis oli pühendatud Itaalia veinide tutvustamisele ja väärtustamisele, väljendati Toscanas kahetsust selle üle, et puuduvad laialdasemalt Itaalia veinide tutvustamisele suunatud trükised. Seda ülesannet asus täitma Barone Ricasoli veinimaja. Ilmusid sellised trükised nagu Arturo Marescalchi „I vini e gli alberghi“ (Veinid ja võõrastemajad), Giuseppe De Astise „I caratteri di un vino genuino“ (Eheda veini tunnused) ja Giovanni Dal Masso „Dove si trovano i miglior vini italiani“ (Kust võib leida Itaalia parimaid veine?).

Niisiis oli tegu kiiduväärse algatusega nii informatsiooni levitamise kui ka reklaami seisukohast, eriti kui arvestada tollaste majandusraskuste ja ettevõtmise uuenduslikkusega.

Samal 1935. aastal käivitati Pisa provintsi viinamarjakasvatuskonsortsiumi puukoolides algatused, millega püütakse tollase pressi sõnul „edendada viinamarjakasvatust hariduse, moraali ja kaubanduse seisukohast, korraldades kursusi veinivalmistamise ja eriti pookimise oskustööliste koolitamiseks ning uurides viinamarjaistanduste taastamiseks selliseid ameerika viinamarjasorte, mis provintsi eri pinnastel kõige paremini kohanevad“.

Põllumajanduse ja metsade ministeeriumi heakskiidul korraldati ümber konsortsiumi neli puukooli. Puukoolid olid järgmised:

— Ospedaletto puukool (pookematerjal)

— San Miniato puukool (pookealused)

— Pontedera puukool (nn ameerika päritolu pookematerjal (pistikud))

— Volterra puukool (mitmesugune pookematerjal).

Pisa puukoolist said põllumehed aastatel 1934–1935:

— 87 742 poogendiga pookealust;

— 19 205 metsikut pookealust;

— 51 120 istutamisvalmis pistikut.

— Sada metsikut pookealust maksis 15 liiri ja tegu oli eri sortidega, peamiselt „Riparia Gioire“, „Riparia Cardifolia“ ja „Riparia Rupestris“. Sada poogendiga pookealust maksis 40 liiri ja nende puhul oli kasutatud selliseid sorte nagu „San Gioveto“, „Trebbiano“, „Ciliegiolo“, „Lanaiolo“ ja „Malvasia“. Pookida võidi ka lauaviinamarju, nagu „Colombana“, „Regina“, „Itala“, „Zibibbo“, „Moscato di Terracina“ või „Aurora“. Saja, eri sorti pistiku hind oli 4 liiri. Pisa provintsis oli viinapuude all umbes 789 000 hektarit ja viljakandvaid viinapuid ligikaudu 75 miljonit.

B) Üksikasjalik toote selliste omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest keskkonnast

Kontrollitud päritolunimetus „Terre di Pisa“ viitab tootespetsifikaadis nimetatud veinitüüpidele, millel on selgelt äratuntavad ja erilised analüütilised ja organoleptilised omadused. Neid on kirjeldatud tootespetsifikaadi artiklis 6. Nimetatud omadused kuuluvad selgelt geograafilise keskkonna juurde ja on sellele tüüpilised. Veinid on nii oma välimuselt kui lõhna- ja maitseomadustelt äärmiselt hästi tasakaalus. Laagerdudes suureneb veinide lõhna ja maitse intensiivsus ja tugevus, väljendades veelgi täiuslikumalt viinamarjade kasvatuspiirkonna ning selle mullastiku- ja kliimatingimuste eripära. Kõigis viinamarjade kasvatamise ja nende veiniks töötlemise etappides on eesmärgiks kvaliteet ja soov väljendada parimal viisil tüüpilisi iseloomujooni, mis tulenevad geograafilise keskkonna eriomadustest.

C) Punktides A ja B osutatud aspektide põhjuslik seos

Piirkonna eriline mullastik ja kliima ning viinamarjaistanduste optimaalne asend päikese suhtes on loonud keskkonna, kus kõik kõige olulisemad loodusjõud soodustavad kõigi taimede kasvu- ja viljumisomadusi ning viinamarjakobarate täielikku küpsemist. Viinamarjaistanduste asukoha valikul eelistatakse päikeseküllaseid piirkondi heades asukohtades, mis sobivad hinnatud ja kvaliteetsete veinide valmistamiseks. Inimtegurite ning kontrollitud päritolunimetust „Terre di Pisa“ kandvate veinide kvaliteedi ja iseloomulike omaduste vahel on tihe seos ja vastastikune mõju, mida tõendab piirkonna veinivalmistamise sajanditepikkune ajalugu.

Sajandite jooksul on inimesed selles piirkonnas jätkanud traditsioonilist viinamarjakasvatust ja veinitoomist, mida on uusajal ja tänapäeval tänu teaduse ja tehnoloogia edusammudele veelgi täiustatud ja lihvitud, ning tulemuseks on praegused kuulsad veinid.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Veinivalmistamise suhtes kohaldatav erand

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest.

Tingimuse kirjeldus:

Kontrollitud päritolunimetusega „Terre di Pisa“ veinid peavad olema valmistatud, laagerdunud ja pudelitesse villitud viinamarjade kasvatuspiirkonda kuuluvate kommuunide haldusterritooriumil. Samal ajal võivad need toimingud olla sooritatud kogu Pisa provintsi haldusterritooriumil.

Tarbimiseks ringlusse lubamine

Õigusraamistik:

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted.

Tingimuse kirjeldus:

Kontrollitud päritolunimetusega veine „Terre di Pisa“ Vermentino, „Terre di Pisa“ rosato ja „Terre di Pisa“ bianco ei tohi tarbimisse lubada enne korjeaastale järgneva aasta 1. jaanuari.

Laiema geograafilise ulatusega nime kasutamine

Õigusraamistik:

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted.

Tingimuse kirjeldus:

Kontrollitud päritolunimetusega „Terre di Pisa“ veinide etikettidel ja esitlusmaterjalidel on lubatud kasutada laiema geograafilise ulatusega nime „Toscana“. Laiema geograafilise ulatusega nimi „Toscana“ peab järgnema nimetusele „Terre di Pisa“ ja olema esitatud traditsioonilise erinimetuse *denominazione di origine controllata* (kontrollitud päritolunimetus) või ELi väljendi *denominazione di origine protetta* (kaitstud päritolunimetus) all alltoodud järjekorras:

— „Terre di Pisa“

— Denominazione di origine controllata või Denominazione di origine protetta (või akronüüm DOC või D.O.C)

— Toscana.

Nimi „Toscana“ peab olema kirjutatud väiksemate tähtedega kui nimetus „Terre di Pisa“ ja kasutatav kirjatüüp (kirjafont), stiil, vahekaugus, esiletõstmine, värvus ja kolorimeetriline intensiivsus peavad olema samad.

Kõigi loetletud tähiste taust peab olema ühesugune.

Täiendavad sordid viinamarjasortide kombinatsioonis

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted.

Tingimuse kirjeldus:

Tüübi „Terre di Pisa“ Sangiovese puhul võib lisaks peamisele viinamarjasordile ('Sangiovese' vähemalt 95 %) kasutada kuni 5 % ulatuses muid Toscana maakonnas kasvatamiseks sobilikke punaseid viinamarjasorte.

Tüübi „Terre di Pisa“ rosso puhul võib lisaks peamistele viinamarjasortidele ('Sangiovese', 'Cabernet Sauvignon', 'Merlot' ja 'Syrah' kas eraldi või koos vähemalt 70 %) kasutada kuni 30 % ulatuses muid Toscana maakonnas kasvatamiseks sobilikke punaseid viinamarjasorte.

Tüübi „Terre di Pisa“ rosato puhul võib lisaks peamisele viinamarjasordile ('Sangiovese' vähemalt 50 %) kasutada kuni 50 % ulatuses muid Toscana maakonnas kasvatamiseks sobilikke punaseid viinamarjasorte.

Tüübi „Terre di Pisa“ Vermentino puhul võib lisaks peamisele viinamarjasordile ('Vermentino' vähemalt 85 %) kasutada kuni 15 % ulatuses muid Toscana maakonnas kasvatamiseks sobilikke heledaid viinamarjasorte.

Tüübi „Terre di Pisa“ bianco puhul võib lisaks peamistele viinamarjasortidele ('Vermentino' ja 'Trebbiano Toscano' vähemalt 70 %) kasutada kuni 30 % ulatuses muid Toscana maakonnas kasvatamiseks sobilikke heledaid viinamarjasorte.

Link tootespetsifikaadile

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