C/2024/6323

23.10.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/6323)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Terre di Pisa”

PDO-IT-A1495-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 24.7.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Uusien viinityyppien lisääminen**

Kuvaus:

Seuraavat uudet viinityypit on lisätty: Terre di Pisa Bianco [valkoinen], Terre di Pisa Rosso Riserva [punainen Riserva], Terre di Pisa Rosato [rosee] ja Terre di Pisa Vermentino.

Perustelut:

Terre di Pisa SAN -nimitys, johon kuuluvat ainoastaan Terre di Pisa Rosso- ja Terre di Pisa Sangiovese -tyypit, ei mahdollista alueella nykyisin esiintyvien tyypillisten ominaisuuksien ilmaisemista ja esittämistä täydellisesti. Sen vuoksi on tarpeen lisätä uusia tyyppejä, joiden tyypilliset ominaisuudet on osoitettu kaikilta osin enologisilla testeillä ja viinien markkinoilla saavutetulla menestyksellä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 2, 4, 5, 6, 8 ja 9 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtia ”Viinien kuvaus”, ”Viininvalmistusmenetelmät”, ”Rypälelajikkeet” ja ”Lisäedellytykset”.

2. **Hallinnollisia yksiköitä koskeva oikaisu**

Kuvaus:

Rypäleiden tuotantoalueeseen kuuluvien joidenkin hallinnollisten yksiköiden nimiä on korjattu.

Perustelut:

Muutos tuli tarpeelliseksi kahden erityisen alueellisen lain antamisen takia. Niissä säädettiin tuotantoalueen useiden kuntien yhdistämisestä ja siten näiden kuntien nimien muuttamisesta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 ja 9 artiklaa ja liitettä A sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Rajattu maantieteellinen alue”.

3. **Ulkopuolisia alueita koskevan viittauksen poistaminen**

Kuvaus:

Viinitilarekisteriin sisällytettävien viinitarhoiksi soveltuvien alueiden kuvaus on muotoiltu uudelleen. Ilmaisu ”kaikki laaksonpohjien ja kosteiden alankojen alueet, jotka eivät ole riittävän aurinkoisia” on poistettu.

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

Perustelut:

Poistettu ilmaisu kuvaa maaperän ja ilmaston ominaisuuksia, joita ei ole määritelty täsmällisillä parametreilla. Niitä ei näin ollen voida arvioida objektiivisesti, jotta voitaisiin tarkistaa nimityksen kattamien viinien tuotantoon tarkoitettujen viinitarhojen soveltuvuus.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 4 artiklan 2 kohtaa.

4. **Istutustiheyttä koskeville vaatimuksille määritetyn päivämäärän korjaaminen**

Kuvaus:

Istutustiheyden pakollisia vähimmäisvaatimuksia koskeva kohta on muotoiltu uudelleen siten, että siihen on sisällytetty erityinen viittaus kansalliseen asetukseen tuote-eritelmän hyväksymisestä.

Perustelut:

Viitepäivämäärä on määriteltävä selkeämmin.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 4 artiklan 5 kohtaa.

5. **Tuotosten muuttaminen**

Kuvaus:

Terre di Pisa Rosso- ja Terre di Pisa Sangiovese -tyyppien sallittua rypäleiden enimmäistuotosta on lisätty 8,5 tonnista 9,0 tonniin hehtaaria kohden, ja kaikille uusille tyypeille on lisätty tuotokset tonneina rypäleitä hehtaaria kohden. Lisäksi on lisätty uusi kohta, jossa selvennetään, että sekaviljeltyjen viinitarhojen tuotos hehtaaria kohden on laskettava suhteessa tosiasialliseen viininviljelyalaan.

Perustelut:

Muutokset olivat tarpeen, koska uudet tyypit otettiin käyttöön ja tuotosten laskentamenettelyä oli selvennettävä. Terre di Pisa Rosso- ja Terre di Pisa Sangiovese -tyyppien tuotoksen kasvamisen vuoksi oli tarpeen saattaa uudet laatuvaatimukset yhdenmukaisiksi pienemmän alkoholipitoisuuden viinejä koskevien vaatimusten kanssa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklan 6 kohtaa ja uutta 4 artiklan 7 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Enimmäistuotokset”.

6. **Rypäleiden ylijäämiä koskeva muutos**

Kuvaus:

Rypäleiden ylijäämistä on laadittu erillinen kohta, jossa täsmennetään, että tällaisista ylijäämistä valmistetuista viineistä ei saa käyttää suojattua alkuperänimitystä 20 prosentin enimmäisrajaa noudattaen ja että yli 20 prosentin ylijäämät johtavat siihen, että koko viinierän oikeus suojattuun alkuperänimitykseen menetetään.

Perustelut:

Muutos oli tarpeen menettelyn selventämiseksi.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 4 artiklan 6 kohtaa ja uutta 4 artiklan 8 kohtaa.

7. **Lainsäädäntöviittausten ajantasaistaminen**

Kuvaus:

Viittaus asetuksen (EY) N:o 607/2009 8 artiklaan on korvattu viittauksella asetuksen (EU) 2019/33 4 artiklaan ja viittaus 8 päivänä huhtikuuta 2010 annetun asetuksen nro 61 6 §:n 8 momenttiin on korvattu viittauksella 12 päivänä joulukuuta 2016 annetun lain nro 230 31 §:n 10 momenttiin.

Perustelut:

Lainsäädäntöviittaukset oli saatettava ajan tasalle, jotta ne vastaisivat voimassa olevaa lainsäädäntöä.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 5 artiklan 1 kohtaa ja 7 artiklan 5 kohtaa.

8. **Vähimmäiskypsytysajan muuttaminen ja Riserva-merkinnällä varustetun Terre di Pisa Rosso -tyypin kypsytystietojen lisääminen**

Kuvaus:

Terre di Pisa Sangiovese -tyypin vähimmäiskypsytysaikaa on pidennetty 16 kuukaudesta 18 kuukauteen, kun taas Terre di Pisa Rosso -tyypin kypsytysaikaa on lyhennetty 16 kuukaudesta 12 kuukauteen. Lisäksi on lisätty erityinen kohta, jossa vahvistetaan Riserva-merkinnällä varustettujen viinien vähimmäiskypsytysajat.

Perustelut:

Terre di Pisa Sangiovese -tyyppiä on kypsytettävä kaksi kuukautta pidempään korkeimpien laatuvaatimusten saavuttamiseksi, kun taas Terre di Pisa Rosso -tyyppi täyttää tuote-eritelmässä asetetut laatuvaatimukset jo 12 kuukaudessa. Uuden kohdan lisääminen oli tarpeen uuden Terre di Pisa Rosso Riserva -tyypin lisäämisen myötä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklan 3 kohtaa, uutta 5 artiklan 4 kohtaa ja uutta 5 artiklan 5 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

9. **Kulutukseen luovuttaminen**

Kuvaus:

On lisätty erityinen kohta, jossa määritellään ajanjaksot, joina Terre di Pisa Vermentino-, Terre di Pisa Rosato- ja Terre di Pisa Bianco -tyyppejä voidaan luovuttaa kulutukseen.

Perustelut:

Muutos oli tarpeen uusien tyyppien sisällyttämisen myötä.

Muutos koskee tuote-eritelmän uutta 5 artiklan 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

10. **Kulutushetken ominaispiirteiden muuttaminen**

Kuvaus:

Terre di Pisa Sangiovese -tyypin kulutushetken ominaispiirteitä on laajennettu, ja kulutushetken ominaispiirteitä on lisätty kaikkiin uusiin tyyppeihin. Lisäksi on täsmennetty, että puutynnyreissä varastoiduissa viineissä voi olla hienoisen puumainen maku.

Perustelut:

Muutos oli tarpeen uusien tyyppien sisällyttämisen myötä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viinien kuvaus”.

11. **Merkintöjä koskevien erityisvaatimusten lisääminen käytettäessä rypälelajikkeen nimeä tai ilmaisua ”vigna”**

Kuvaus:

On lisätty erityisvaatimuksia, jotka koskevat rypälelajikkeen nimellä tai ilmaisulla ”vigna” varustettujen viinien kuvausta, ja sanamuotoa on muutettu kohdassa, jossa kielletään muiden kuin eritelmässä mainittujen ilmaisujen lisääminen.

Perustelut:

Katsottiin tarpeelliseksi täsmentää viinien kuvauksessa ja esittelyssä noudatettavia sääntöjä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklan 1, 4 ja 5 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

12. **Laajemman maantieteellisen alueen nimen käyttömahdollisuuden lisääminen**

Kuvaus:

On lisätty mahdollisuus käyttää merkinnöissä laajempaa maantieteellistä ilmaisua ”Toscana” ja vahvistettu sen käyttöä koskevat säännöt.

Perustelut:

Ilmaisu ”Toscana” auttaa kuluttajia tunnistamaan tuotteen nopeammin vahingoittamatta kuitenkaan mitenkään Terre di Pisa -nimitystä; päinvastoin sillä vahvistetaan entisestään yhteyttä alkuperäalueeseen käyttämällä kuluttajissa mielikuvia herättävää tavaramerkkiä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklan 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

13. **Pakkauksia koskevan artiklan muuttaminen**

Kuvaus:

Pakkauksia koskeva artikla on muotoiltu uudelleen, jotta voidaan sallia vetoisuudeltaan suuremmat astiat, kieltää toscanalaisten fiasco-olkikoripullojen lisäksi myös carboy- ja demijohn-koripullot ja lisätä Riserva-tyypille sulkimia koskevia erityisvaatimuksia.

Perustelut:

Muutos oli tarpeen, koska yritykset haluavat käyttää suurikokoisia pullomuotoja myynninedistämisvälineenä eikä pelkästään kaupallisiin tarkoituksiin. Nämä muodot kiinnostavat usein keräilijöitä tai ateriapalvelualaa (pullot voidaan panna esille esimerkiksi baareissa, ravintoloissa ja muissa tiloissa, minkä myötä Terre di Pisa SAN -alkuperänimitys on helppo nähdä). Kieltämällä carboy- ja demijohn-pullot ja käyttämällä Riserva-tyypin viineissä pelkästään vakiokorkkeja pyritään varmistamaan, että pakkauksina käytetään ainoastaan astioita, joiden katsotaan soveltuvan yleisesti laatuviineille.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

14. **Valvontaelimen korvaaminen**

Kuvaus:

Viittaukset valvontaelimeen on saatettu ajan tasalle.

Perustelut:

Muutos oli tarpeen valvontaelimen korvaamisen vuoksi.

Muutos koskee ainoastaan tuote-eritelmän 10 artiklaa.

15. **Maantieteelliseen ympäristöön liittyvän yhteyden sanamuodon muutos**

Kuvaus:

Maantieteelliseen ympäristöön liittyvää yhteyttä koskeva artikla on muotoiltu uudelleen hallinnollisten yksiköiden oikaisun myötä.

Perustelut:

Hallinnollisten yksiköiden oikaisun vuoksi oli tarpeen päivittää maantieteelliseen ympäristöön liittyvää yhteyttä koskevaa artiklaa, mutta artiklan uudelleenmuotoilu ei kumoa yhteyttä sinänsä. Lisäksi katsottiin tarpeelliseksi muotoilla uudelleen yhtenäisen asiakirjan kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”, jotta se olisi tuote-eritelmän mukainen. Uudelleenmuotoilu koskee näin ollen ainoastaan tekstin muotoa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Terre di Pisa

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA

ETIKKA2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinien kuvaus:**

1. Terre di Pisa Rosso [punainen]

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisesta granaatinpunaiseen;

Aromi: hienovarainen, tunnusomainen;

Maku: kuiva, harmoninen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,50;

Sokeriton uutos vähintään (g/l): 24,00.

Puutynnyreissä säilytettyjen viinien maku voi olla hienovaraisesti puumainen.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,50 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. Terre di Pisa Sangiovese

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, granaatinpunaisia sävyjä;

Aromi: hienovarainen, tunnusomainen, toisinaan hedelmäisiä kirsikan ja orvokin vivahteita;

Maku: kuiva, harmoninen, miellyttävän tanniininen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,50;

Sokeriton uutos vähintään (g/l): 24,00.

Puutynnyreissä säilytettyjen viinien maku voi olla hienovaraisesti puumainen.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

3. Terre di Pisa Rosso Riserva

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkaan punaisesta granaatinpunaiseen;

Aromi: hedelmäinen ja toisinaan mausteinen, intensiivinen ja tunnusomainen aromi, joka kypsyy viinin vanhetessa;

Maku: kuiva, täyteläinen, harmoninen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,50;

Sokeriton uutos vähintään (g/l): 24,00.

Puutynnyreissä säilytettyjen viinien maku voi olla hienovaraisesti puumainen.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

4. Terre di Pisa Rosato [rosee]

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyjä, toisinaan rubiininpunaisia vivahteita;

Aromi: hedelmäinen, tunnusomainen;

Maku: kuiva, raikas, miellyttävän hapan, harmoninen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00;

Sokeriton uutos vähintään (g/l): 18,00.

Puutynnyreissä säilytettyjen viinien maku voi olla hienovaraisesti puumainen.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. Terre di Pisa Vermentino

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen, toisinaan vihertäviä vivahteita;

Aromi: hedelmäinen, tunnusomainen;

Maku: kuiva, pehmeä, tunnusomainen;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00;

Sokeriton uutos vähintään (g/l): 17,00.

Puutynnyreissä säilytettyjen viinien maku voi olla hienovaraisesti puumainen.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

6. Terre di Pisa Bianco [valkoinen]

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen, toisinaan vihertäviä vivahteita;

Aromi: hedelmäinen, hienostunut, tunnusomainen;

Maku: kuiva, raikas;

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00;

Sokeriton uutos vähintään (g/l): 17,00.

Puutynnyreissä säilytettyjen viinien maku voi olla hienovaraisesti puumainen.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kypsyttäminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Terre di Pisa Rosso SAN -viinejä saa luovuttaa kulutukseen vasta, kun niitä on kypsytetty vähintään 12 kuukauden ajan alkaen rypäleiden tuotantovuoden marraskuun 1. päivästä.

Terre di Pisa Sangiovese SAN -viinejä saa luovuttaa kulutukseen vasta, kun niitä on kypsytetty vähintään 18 kuukauden ajan alkaen rypäleiden tuotantovuoden marraskuun 1. päivästä.

Terre di Pisa Rosso SAN -viinien merkinnöissä on sallittua käyttää mainintaa ”Riserva”, jos viinejä on kypsytetty vähintään kahden vuoden ajan rypäleiden tuotantovuotta seuraavan vuoden marraskuun 1. päivästä alkaen.

5.2 *Enimmäistuotokset:*

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

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

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

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Terre di Pisa” varustettujen rypäleiden tuotantoalue sijaitsee Pisan maakunnan hallinnollisella alueella Fauglian, Crespina Lorenzanan, Chiannin, Capannolin, Palaian, Pecciolin, Terricciolan, Casciana Terme Larin, Ponsaccon, Pontederan, Montopoli in Val d'Arnon, Lajaticon, San Miniaton, Orciano Pisanon ja Santa Lucen kunnissa.

7. **Rypälelajikkeet**

Cabernet sauvignon R. – Cabernet

Merlot N

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N – Shiraz

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Terre di Pisa – kaikki tyypit

A1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Rajattu maantieteellinen alue käsittää seuraavien kuntien kukkulaiset ja tasankomaiset osat: Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano ja Santa Luce. Tämän alueen ja Keski-Toscanan yleistä ilmastoa koskevat tiedot eivät eroa merkittävästi toisistaan, lukuun ottamatta Tyrrhenanmeren rannikosta aiheutuvaa suurempaa lauhentavaa vaikutusta erityisesti länsiosan kunnissa. Keskilämpötila on noin 15 astetta, keskimäärin + 6 °C talvella ja + 24 °C kesällä. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on enintään 780 mm, ja sademäärä keskittyy syksyyn/talveen (noin 60 % sademäärästä) ja loput kevääseen/kesään (noin 30 % keväällä ja 10 % kesällä). Ilmasto-olojen ansiosta alueen ympäristö sopii erityisen hyvin laatuviinin viljelyyn. Lämpötilat eivät ole koskaan erityisen ankaria, vaan keväällä vallitsevat leudot lämpötilat suosivat kasvien tasapainoista kasvua, optimaalista kukintaa ja hedelmien muodostumista. Kesän lämpötilat ja auringonpaiste takaavat aina erinomaisen kypsymisen ja optimaaliset kypsyysindeksin arvot kaikille viljellyille viiniköynnöslajikkeille. Erityisen haitallisia sääoloja, kuten keväthallaa ja pitkittynyttä kuivuutta, esiintyy vain hyvin harvoin. Alueen morfologialle ovat luonteenomaisia loivat kukkulat, joiden korkeimmat pisteet ovat 400 metriä merenpinnan yläpuolella ja joiden vallitseva keskimääräinen korkeus on 250 metriä merenpinnan yläpuolella. Alue on geologiselta luonteeltaan hyvin heterogeeninen, ja sillä esiintyy runsaasti kalkkikiveä ja savi- ja liuskekivimuodostumia. Maaperä on pääasiassa hiuessavea ja hienoa hietaa, jotka ovat peräisin kalkkikivimuodostumista. Maaperä on yleisesti ottaen keskisyvää. Lisäksi esiintyy maaperää, joka on peräisin plioseenikauden hiekasta ja savesta. Viljelysmaan ominaisuudet koko alueella ovat erittäin suotuisat viininviljelylle, ja ne muistuttavat paljon Toscanan keskiosien ja kukkulaisten alueiden tyypillisimpiä olosuhteita. Koostumuksessa on hiuemaan, hiekkaisen hiuemaan ja savisen hiuemaan jakeita. Maan reaktio on pääasiassa

vähäemäksinen, toisinaan pH-arvoltaan neutraali ja vähäisemmässä määrin emäksinen. Orgaanisen aineksen määrä ja kokonaistyppipitoisuus ovat yleensä keskiarvoa pienempiä. Toisaalta käytettävissä olevat fosforimäärät ovat hyvät, ja käytettävissä olevat kaliummäärät ovat toisinaan hyvin suuria. Maaperässä on yleensä tarjolla runsaasti vettä, joten kastelua käytetään vain harvoin ja joka tapauksessa aina vain kiireellisenä toimenpiteenä.

A2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Viininviljelyä ja -valmistusta käsittelevässä Pollaccin *Viticoltura e Enologia* -julkaisussa vuodelta 1883 mainitaan Barone Ricasoli ja Toscanelli viininmyynnin alullepanijoina ja edistäjinä Toscanassa, muualla Italiassa ja ulkomailla yhteistyössä kauppiaiden, kuten Livornossa toimineen Gianfanellin, Firenzessä toimineiden Contin veljesten ja Carlo Mantellin ja Firenzessä toimineen Luigi Laborel Merinin kanssa.

Kun ensimmäinen ulkomaiden ja kotimaan markkinoiden malli oli luotu, oli omia tuotteita mainostettava myös lähtöalueella. Pisan maatalouskomitean vuonna 1884 pidetyn kokouksen pöytäkirjoihin sisältyykin päätös Pisan maakunnan kunkin kunnan edustajan nimittämisestä yhdessä paikallisten maatalouskomiteoiden kanssa Pisan prefektin kutsusta, jotta voitiin järjestää ensimmäiset Pisasta peräisin olevien viinien ja öljyjen messut vuonna 1885.

Vuonna 1891 Toscanan alueen viininviljelijöiden ja kauppiaiden rekisterissä lueteltiin seuraavat henkilöt: *cavaliere* Antonio Cancellieri (Cecina), kreivi Giacinto Cotanti (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario ja Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), Demetrio Feroci (asianajaja) (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), kreivi Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), herttua Scipione Salviati (Vecchiano), prinssi Antonio Salviati (Pisa), komentaja Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Edellä esitetyllä halutaan osoittaa, miten kehittynyttä viininvalmistustoiminta jo oli Pisan maakunnassa. Vuonna 1897 ilmestyneessä Toscanan viininviljelyä koskevia ennakkoluuloja käsittelevässä kirjassa *I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana* Sirio Martini kirjoittaa seuraavaa: "– – yksi tärkeimmistä syistä viiniemme huonommuuteen on se, että emme tiedä kovin hyvin, miten rypälelajiketta voidaan mukauttaa erilaisiin olosuhteisiin. Myös markkinoilla on omat vaatimuksensa, ja markkinat on tunnustettava aina merkittäviksi tuotannon sääntelijöiksi."

Nämä sanat ovat kaukana nykypäivän markkina-analyysistä, mutta ne saattavat antaa meille mahdollisuuden pohtia "markkinoiden" merkitystä tuotannon sääntelijänä nykytilanteessa: markkinat vastaavat kysyntään ja tarjontaan, minkä lisäksi ne seuraavat myös jatkuvia sosiologisia vaihteluja, joita ei voida jättää huomiotta, jos halutaan pysyä tilanteen tasalla. Tarkasteltaessa vuorostaan tuolloisia viinin hintoja ja suositeltuja ja tuotettuja laatuja on tutustuttava *cavaliere* Ranieri Pinin toimittamaan elokuussa 1899 ilmestyneeseen Toscanan viini- ja öljyalaa käsittelevään aikakausjulkaisuun (käytännön seurantajulkaisu) *La Toscana Vinicola e olearia*, jossa kuvataan Toscanan ja erityisesti Fauglian markkinoita: "Viinin hinta nousee merkittävästi sekä siksi, että korkealaatuisia viinejä tuottavien viininvalmistamojen määrä vähenee päivittäin, että siksi, että sadon odotetaan olevan heikko. Heikompilaatuisten viinien myyntihinta on 18–24 Italian liiraa sataa kilogrammaa kohti ja huippulaatuisten viinien 28–35 Italian liiraa.

Toscanalaisten on suojeltava ainutlaatuisia viinejään, koska toscanalaistyyppisiä pöytäviinejä on alettu tuottaa erittäin kohtuullisin hinnoin Italian kaikilla alueilla." Myös toscanalaisten viininviljelijöiden kokouksesta Pistoiassa 23. syyskuuta 1899–23. syyskuuta 1899 on jäljellä pöytäkirjoja.

Arezzon maatalousinstituutin johtaja professori Vannuccio Vannuccini käytti kokouksessa puheenvuoron, jossa hän totesi seuraavaa: "Suositeltavimmat toscanalaiset lajikkeet.

Tummista rypälelajikkeista kunniapaikalle nousevat San Giovato Dolce ja San Giovato Grasso. Ensin mainittuja ovat Prugnolo ja Morellino; viimeksi mainittuja Chiantino ja Prugnolino. San Giovaton tuotanto on keskinkertaista mutta tasaista. Sitten on myös Canaiolo Nero. Valkoisista rypäleistä kunniapaikalle nousee Malvasia, koska siitä saadaan hienovaraista ja aromaattista viiniä ja koska se edustaa aitoa Chianti-viiniä yhdessä Canaiolon ja San Gioveton kanssa. Sitten on myös Trebbiano, joka voi korvata Malvasian mainiosti. Muita erinomaisia valkoisia lajikkeita ovat Bottaio, Greco, Verdea ja Colombana. Suositeltavimpia lajikkeita ovat muun muassa seuraavat: A) saarilla ja rannikkoalueilla: Anzonica, Biancone ja San Giovato; B) mantereella: kukkuloilla: San Giovato, Lanaiolo Nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia ja Canaiolo Bianco; ja vuorilla: San Giovato Dolce, Morellino ja Trebbiano." Tästä puheenvuorosta ja tutkimalla tuolloisia aikakauslehtiä ja viininvalmistusta koskevia tekstejä käy ilmi, ettei rypälelajikkeiden valinta perustunut henkilökohtaisiin näkemyksiin vaan yhteiseen ohjeistukseen, jolla viljelijöitä ja tuottajia tuettiin näiden kohdatessa viinien viljelyyn tai kauppaan liittyviä vaikeuksia. Tällöin perustettiin monia yhdistyksiä ja aloitettiin kiertävien maatalousopettajien toiminta.

Pisan maakunnan viininviljelijät pitivät 1. lokakuuta 1899 kokouksen, jonka tavoitteena oli saada hallitus toteuttamaan hyödyllisempiä ja tarkoituksenmukaisempia toimenpiteitä viinikirvan torjumiseksi maakunnassa. Pöytäkirjojen mukaan todettiin seuraavaa: "– – Tabler haluaisi nimetä maakunnan maatalousviranomaisten edustajista koostuvan komitean, joka olisi pätevä ehdottamaan vailla kiirettä tarkempia toimenpiteitä paikallisen viininviljelyn suojelemiseksi. Tämä ehdotus hylätään ja kannatetaan Larista kotoisin olevan asianajaja Marconin ehdotusta, jonka mukaan olisi luovuttava koko maakunnan tuhoisasta järjestelmästä kokonaan ja hallituksen ja viranomaisten olisi tuettava yksityistä aloitetta amerikkalaisia viiniköynnöksiä viljelevien kunnallisten taimitarhojen perustamiseksi." Lisäksi on tärkeää mainita viinikirvan vastainen yhdistys, jota johtivat Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (asianajaja), kreivi G. B. Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini ja Italo Fossetti (asianajaja).

Yhdistyksen tavoitteena vuonna 1908 oli kiertävien maatalousopettajien maatalouden kehittymisestä kuukausittain julkaiseman tiedotteen *Il Progresso agricolo* mukaan ehkäistä viinikirvatartuntoja, levittää parhaita käytäntöjä koskevia julkaisuja, edistää viininviljelyä ja toimittaa jäsenille amerikkalaisia viiniköynnöksiä ja kaikkea muuta sellaista, jota he saattavat tarvita viinitarhojen suojaamisessa ja entiselleen saattamisessa.

Tiedotteessa todetaan myös seuraavaa: "– – Toscanalainen viini on saanut nyt maailmanluokan maineen, mutta sen kauppa on huonosti järjestettyä ja suojaamatonta. Pisan maakunnan viininviljelijät ja viinikirvan vastaisen yhdistyksen jäsenet ovat liittyneet Firenzen viininviljelijöiden yhdistykseen."

Vuonna 1923 Ottavio Ottavi puhui teoreettista ja käytännöllistä viininvalmistusta käsittelevässä julkaisussa *Enologia teorico-pratica* kaupan kehityksestä ja tiivisti sen seuraavasti: "Toscana myy viinejään kaikille Italian alueille ja ulkomaille. Punaviinejä lähetetään erityisesti Sienan, Firenzen, Arezzon, Pisan ja Luccan maakunnista.

Pullotettujen viinien vienti ulkomaille (Saksa, Ranska, Sveitsi, Malta, Egypti, Montenegro, Euroopan-puoleinen Turkki, Argentiina) kasvoi huomattavasti maailmansodan alkamiseen asti." Toisaalta Italian maataloutta käsittelevässä kuukausilehdessä *Italia Agricola* analysoitiin vuonna 1928 lyhyesti vuosista 1924–1926 koostuvalla kolmen vuoden kaudella käytyä viinikauppaa eniten italialaista viiniä tuovissa maissa seuraavasti: "Ranska: kaikki Ranskan hankkimat viinit kuuluvat sekoitettujen viinien luokkaan. Vuonna 1924 se hankki hieman alle 750 000 hehtolitraa viiniä. Brasilia: Italian suosio on kasvussa."

Italian maataloutta käsittelevässä kuvitetussa kuukausilehdessä *Italia Agricola* G. Tedeschini kirjoitti seuraavaa: "Toscana on tyypillinen pöytäviiniä tuottava alue. Sieltä on peräisin myös viehättävä fiasco-olkikoripullo. Toscanalaisten viinien hienot ominaispiirteet ovat suurelta osin peräisin käytetyistä rypälelajikkeista, joita ovat pääasiassa San Giovese, Canaiolo ja Trebbiano." Lähes kymmenen vuotta myöhemmin vuonna 1935 maatalouden menetelmiä käsittelevässä *Il Processo Agricolo* -lehdessä kerrottiin, että Toscanassa järjestettiin vuonna 1933 toinen baarimestarien, hovimestarien ja kokkien konferenssi, jonka tavoitteena oli tehdä tunnetuksi italialaisia viinejä. Konferenssissa esitettiin moitteita siitä, että italialaisia viinejä esitteleviä julkaisuja ei ollut saatavana. Tämä johti siihen, että Barone Ricasolin viininvalmistamo päätti toteuttaa tämän toiveen. Se julkaisi seuraavat teokset: viinejä ja hotelleja käsittelevä Arturo Marescalchin *I vini e gli alberghi*, aidon viinin ominaispiirteitä käsittelevä Giuseppe De Astisin *I caratteri di un vino genuino* ja parhaita italialaisia viinejä käsittelevä Giovanni Dalmasson *Dove si trovano i migliori vini italiani*.

Hanke onnistui mainiosti: julkaisut sisälsivät kattavasti tietoa ja markkinoivat tuotteita onnistuneesti. Tämä oli huomattava saavutus siihen nähden, että elettiin taloudellisesti haastavaa aikaa ja hanke oli varsin nykyaikainen.

Vuonna 1935 käynnistettiin myös Pisan maakunnallisen viininviljely-yhdistyksen taimitarhoissa hankkeita, joiden tavoitteena oli, kuten lehdistössä tuolloin kuvattiin, ”välittää tietoa viiniköynnöksistä koulutuksen, etiikan ja kaupan näkökulmista tarjoamalla kursseja, joilla alan työntekijöille opetetaan viininvalmistusmenetelmiä, erityisesti varttamista, ja opiskellaan amerikkalaisia rypälelajikkeita, jotka soveltuvat parhaiten viinitarhojen uudelleenistuttamiseen maakunnan vaihtelevaan maaperään.”

Yhdistyksen neljä taimitarhaa perustettiin maa- ja metsätalousministeriön hyväksynnällä. Taimitarhat olivat seuraavat:

— Ospedaletton taimitarha vartettujen kasvien tuottamiseen

— San Miniaton taimitarha juurtuneiden viiniköynnösten tuottamiseen

— Pontederan taimitarha Amerikasta peräisin olevien vartettaviksi tarkoitettujen kasvien tuottamiseen (pistokkaat)

— Volterran taimitarha sekalaisten kasvien tuottamiseen.

Pisan taimitarhasta toimitettiin viljelijöille vuosina 1934–1935

— 87 742 vartettua juurtunutta viiniköynnöstä

— 19 205 luonnonvaraista juurtunutta viiniköynnöstä

— 51 120 istutettavaksi tarkoitettua pistokasta.

— Luonnonvaraiset juurtuneet viiniköynnökset, joiden myyntihinta sadalta viiniköynnökseltä oli 15 Italian liiraa, olivat eri lajikkeita, pääasiassa Riparia Gioire-, Riparia Cardifolia- ja Riparia Rupestris -lajikkeita. Vartetut juurtuneet viiniköynnökset, joiden myyntihinta sadalta viiniköynnökseltä oli 40 Italian liiraa, olivat San Gioveto-, Trebbiano-, Ciliegiolo-, Lanaiolo- ja Malvasia-lajikkeita. Ne voitiin myös varttaa seuraavien syötäviksi tarkoitettujen rypälelajikkeiden kanssa: Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina ja Aurora. Eri lajikkeiden istutettaviksi tarkoitettujen pistokkaiden myyntihinta oli sadalta pistokkaalta neljä Italian liiraa. Maakunnan viininviljelyalueilla viljeltiin viiniköynnöstä noin 789 000 hehtaarin alueella, ja tuotannossa olleiden viiniköynnösten määrä oli noin 75 miljoonaa.

B) Tiedot tuotteen laadusta ja ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä

Suojattu alkuperänimitys ”Terre di Pisa” kattaa tuote-eritelmässä mainitut tyypit, joilla on tunnistettavat, erottuvat ja ainutlaatuiset analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Nämä ominaisuudet kuvataan tuote-eritelmän 6 artiklassa. Ne osoittavat, että viinit kuuluvat selvästi maantieteelliseen ympäristöön ja että ne ovat lähtöisin sieltä. Viinien ulkonäkö sekä tuoksu ja maku ovat hyvin tasapainoisia. Vanhenemisen ja kypsytyksen myötä viineihin kehittyy voimakkaampia ja vahvempia aromeja ja makuja, mikä tuo viineissä esiin alueen potentiaalin sekä maaperä- ja ilmasto-olot, joissa rypäleitä viljellään. Rypäleiden koko tuotantomenettelyn ja viininvalmistuksen perustana on pyrkimys laatuun ja maantieteellisestä ympäristöstä johtuvien tyypillisten ominaispiirteiden parempaan esille tuomiseen.

C) Kuvaus syy- ja seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen tekijöiden välillä

Alueen erityinen maaperä ja ilmasto-olosuhteet sekä viinitarhojen ihanteelliset valo-olosuhteet luovat ympäristön, jossa tärkeimmät luonnonolot ovat hyödyksi kasvien kaikille kasvuun ja tuotantoon liittyville toiminnoille ja takaavat rypäleterttujen täydellisen kypsymisen. Valittaessa viinitarhan sijainnille sopivaa maata etusijalle asetetaan alueet, jotka ovat valoisuudeltaan ja sijainniltaan hyviä, minkä ansiosta ne soveltuvat hienovaraisten ja korkealaatuisten viinien tuotantoon. Terre di Pisa SAN -viinien tuotantoalueen pitkälle menneisyyteen ulottuva viininvalmistushistoria osoittaa inhimillisten tekijöiden ja tämän nimityksen kattamien viinien laadun ja ainutlaatuisten ominaisuuksien läheisen yhteyden ja vuorovaikutuksen.

Perinteisiä viininviljely- ja viininvalmistusmenetelmiä on siirretty eteenpäin vuosisatojen ajan. Tieteen ja teknologian kehityksen ansiosta niitä on parannettu ja hiottu nykyaikana, minkä ansiosta saadaan nykyisiä tunnettuja viinejä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Viininvalmistusta koskeva poikkeus

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Rajatulla maantieteellisellä alueella tapahtuvaa tuotantoa koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Terre di Pisa SAN -viinien viininvalmistus, kypsytys, vanheneminen ja pullottaminen on toteutettava rypäleiden tuotantoalueen kuntien hallinnollisella alueella. Tällaisia toimia voidaan kuitenkin toteuttaa missä tahansa Pisan maakunnan hallinnollisella alueella.

Kulutukseen luovuttaminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisäsäännökset

Edellytyksen kuvaus:

Terre di Pisa Vermentino-, Terre di Pisa Rosato- ja Terre di Pisa Bianco SAN -viinejä ei saa luovuttaa kulutukseen ennen rypäleiden tuotantovuotta seuraavan vuoden tammikuun 1. päivää.

Laajemman maantieteellisen alueen nimen käyttö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisäsäännökset

Edellytyksen kuvaus:

Terre di Pisa SAN -viinien merkinnöissä ja esillepanossa voidaan käyttää laajempaan maantieteelliseen alueeseen viittaavaa nimeä ”Toscana”. Laajempaan maantieteelliseen alueeseen viittaava nimi ”Toscana” merkitään nimityksen ”Terre di Pisa” jälkeen ja perinteisen merkinnän ”denominazione di origine controllata” (tarkistettu alkuperänimitys) tai EU:n merkinnän ”denominazione di origine protetta” (suojattu alkuperänimitys) alapuolelle seuraavalla tavalla:

— Terre di Pisa

— *Denominazione di origine controllata* tai *Denominazione di origine protetta* (tai lyhenne DOC tai D.O.C.)

— Toscana

”Toscana”-nimen kirjainten on oltava pienempiä kuin ”Terre di Pisa” -nimityksen kirjaimet. Kirjasintyypin, tyylin, välistyksen, korostuksen, värien ja värien voimakkuuden tulee olla samat.

Kaikki luetellut tiedot on esitettävä yhtenäisellä taustalla.

Muut rypälelajikkeet rypälesekoituksessa

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisäsäännökset

Edellytyksen kuvaus:

Terre di Pisa Sangiovese -tyypin tuotannossa voidaan pääasiallisen rypälelajikkeen (Sangiovese, vähintään 95 %) lisäksi käyttää muita Toscanan alueella viljelyyn soveltuvia, viinitarhoissa esiintyviä punaisia rypälelajikkeita enintään viisi prosenttia.

Terre di Pisa Rosso -tyypin tuotannossa voidaan pääasiallisten rypälelajikkeiden (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot ja Syrah, yksin tai yhdessä vähintään 70 %) lisäksi käyttää muita Toscanan alueella viljelyyn soveltuvia, viinitarhoissa esiintyviä punaisia rypälelajikkeita enintään 30 prosenttia.

Terre di Pisa Rosato -tyypin tuotannossa voidaan pääasiallisen rypälelajikkeen (Sangiovese, vähintään 50 %) lisäksi käyttää muita Toscanan alueella viljelyyn soveltuvia, viinitarhoissa esiintyviä punaisia rypälelajikkeita enintään 50 prosenttia.

Terre di Pisa Vermentino -tyypin tuotannossa voidaan pääasiallisen rypälelajikkeen (Vermentino, vähintään 85 %) lisäksi käyttää muita Toscanan alueella viljelyyn soveltuvia viinitarhoissa esiintyviä valkoisia rypälelajikkeita enintään 15 prosenttia.

Terre di Pisa Bianco -tyypin tuotannossa voidaan pääasiallisten rypälelajikkeiden (Vermentino ja Trebbiano Toscano, vähintään 70 %) lisäksi käyttää muita Toscanan alueella viljelyyn soveltuvia, viinitarhoissa esiintyviä valkoisia rypälelajikkeita enintään 30 prosenttia.

Linkki tuote-eritelmään

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