C/2024/6323

23.10.2024

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas leasaithe chaighdeánaigh ar shonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(C/2024/6323)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún ([1]).

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

'Terre di Pisa'

PDO-IT-A1495-AM03

Dáta na teachtaireachta: 24 Iúil 2024

TUAIRISC AR AN LEASÚ FORMHEASTA AGUS NA CÚISEANNA LEIS

1. Cineálacha nua fíona a chur isteach

Tuairisc:

Cuireadh na cineálacha nua fíona seo a leanas isteach: Terre di Pisa Bianco [geal], Terre di Pisa Rosso Riserva [fíon dearg coimeádta], Terre di Pisa Rosato [rosé] agus Terre di Pisa Vermentino.

Cúiseanna:

Le ATFC Terre di Pisa nach bhfuil ann ach na cineálacha Terre di Pisa Rosso agus Terre di Pisa Sangiovese, ní cheadaítear na saintréithe tipiciúla atá ann sa limistéar sa lá atá inniu ann a léiriú agus a chur in iúl go hiomlán. Is gá, dá bhrí sin, na cineálacha nua a chur isteach, ar cineálacha iad a bhfuil a saintréithe tipiciúla cruthaithe go hiomlán trí bhíthin na dtástálacha fíoneolaíocha atá déanta agus trí bhíthin rath na bhfíonta ar an margadh.

Baineann an leasú le hAirteagail 1, 2, 4, 5, 6, 8 agus 9 den tsonraíocht táirge agus leis na ranna den doiciméad aonair dar teideal 'Tuairisc ar na fíonta', 'Cleachtais fhíoneolaíocha', 'Cineálacha fíonchaor' agus 'Coinníollacha Breise'.

2. Aonaid riaracháin a cheartú

Tuairisc:

Ceartaíodh ainmneacha roinnt aonaid riaracháin a áirítear sa limistéar táirgthe fíonchaor.

Cúiseanna:

Bhí gá leis an leasú tar éis dhá dhlí réigiúnacha shonracha a ghlacadh, ar dlíthe iad lena ndearnadh foráil maidir le cumasc roinnt bardas sa limistéar táirgthe agus, dá bhrí sin, maidir le hathrú ar ainmneacha na mbardas sin.

Baineann an leasú le hAirteagail 3 agus 9 den tsonraíocht táirge agus le hIarscríbhinn A a ghabhann leis an tsonraíocht sin, agus leis an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Limistéar geografach críochaithe'.

3. An tagairt do limistéir eisiata a scriosadh

Tuairisc:

Athraíodh foclaíocht na tuairisce ar na limistéir atá oiriúnach do na fíonghoirt atá suite sna limistéir sin le go mbeadh na limistéir sin san-áireamh sa chlár fíonghort. Scriosadh an frása 'eisiatar gach limistéar ar urlár na ngleannta agus ar ísealchríocha taise nach bhfuil sách grianmhar'.

([1]) IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

Cúiseanna:

Tugtar tuairisc san abairt scriosta ar shaintréithe ithreach agus aeráide nach sainítear le paraiméadair bheachta. Dá bhrí sin, ní féidir measúnú oibiachtúil a dhéanamh orthu chun oiriúnacht na bhfíonghort atá beartaithe le haghaidh táirgeadh fíonta faoin ainmniúchán a sheiceáil.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 4(2) den tsonraíocht táirge.

4. **Ceartú an dáta atá socraithe le haghaidh na gceanglas maidir le dlús plandaithe**

Tuairisc:

Athraíodh foclaíocht na míre maidir leis na ceanglais éigeantacha maidir le híosdlús plandaithe chun tagairt shonrach don fhoraithne náisiúnta lena bhformheastar an tsonraíocht táirge a chur san áireamh.

Cúiseanna:

Ba ghá an dáta tagartha a shonrú ar bhealach níos soiléire.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 4(5) den tsonraíocht táirge.

5. **Táirgeachtaí a leasú**

Tuairisc:

Méadaíodh táirgeadh uasta na bhfíonchaor a cheadaítear le haghaidh na gcineálacha Terre di Pisa Rosso agus Terre di Pisa Sangiovese ó 8,5 go 9,0 tona in aghaidh an heicteáir agus cuireadh táirgeachtaí leis i dtéarmaí tonaí fíonchaor in aghaidh an heicteáir le haghaidh na gcineálacha nua uile a cuireadh isteach. Cuireadh mír nua isteach freisin lena soiléirítear nach mór táirgeacht na bhfíonghort barr measctha in aghaidh an heicteáir a ríomh i ndáil leis an achar iarbhír faoi fhíniúnacha.

Cúiseanna:

Bhí gá leis na leasuithe mar gheall ar thabhairt isteach na gcineálacha nua agus mar gheall ar an ngá leis an nós imeachta chun táirgeachtaí a ríomh níos soiléire. A mhéid a bhaineann leis an méadú ar tháirgeacht na gcineálacha Terre di Pisa Rosso agus Terre di Pisa Sangiovese, ba ghá na caighdeáin cháilíochta nua a thabhairt i gcomhréir leis na ceanglais maidir le fíonta is ísle neart alcóil.

Baineann an leasú le hAirteagal 4(6) agus le hAirteagal 4(7) nua den tsonraíocht táirge agus leis an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Uatáirgeacht'.

6. **Leasú maidir le barrachais fíonchaor**

Tuairisc:

Cruthaíodh mír ar leithligh maidir le barrachas fíonchaor, ar mír í ina sonraítear nach bhfuil fíonta a dhéantar as barrachas den sórt sin, suas le huasteorainn 20 %, i dteideal ATFC a úsáid, agus go gcailltear teidlíocht chuig ATFC don bhaisc iomlán fíona mar thoradh ar bharrachas níos mó ná 20 %.

Cúiseanna:

Bhí gá leis an leasú chun an nós imeachta a dhéanamh níos soiléire.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 4(6) agus le hAirteagal 4(8) nua den tsonraíocht táirge.

7. **Tagairtí don reachtaíocht a thabhairt cothrom le dáta**

Tuairisc:

Cuireadh tagairt d'Airteagal 4 de Rialachán (AE) 2019/33 in ionad na tagartha d'Airteagal 8 de Rialachán (CE) Uimh. 607/2009, agus cuireadh tagairt d'Airteagal 31(10) de Dhlí Uimh. 230 an 12 Nollaig 2016 in ionad na tagartha d'Airteagal 6(8) d'Fhoraithne Reachtach Uimh. 61 an 8 Aibreán 2010.

Cúiseanna:

Ba ghá na tagairtí don reachtaíocht a thabhairt cothrom le dáta chun an reachtaíocht atá i bhfeidhm faoi láthair a léiriú.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagail 5(1) agus 7(5) den tsonraíocht táirge.

8. **Leasú ar an íostréimhse tugtha chun cineáil agus faisnéis maidir le tabhairt chun cineáil a chur isteach le haghaidh chineál Terre di Pisa Rosso ag a bhfuil an tásc Riserva**

Tuairisc:

Méadaíodh an íostréimhse tugtha chun cineáil le haghaidh chineál Terre di Pisa Sangiovese ó 16 mhí go 18 mí, agus laghdaíodh íostréimhse tugtha chun cineáil le haghaidh chineál Terre di Pisa Rosso ó 16 mhí go 12 mhí. Cuireadh mír shonrach isteach freisin chun na híostréimhsí tugtha chun cineáil a leagan amach le haghaidh fíona ag a bhfuil an tásc Riserva.

Cúiseanna:

Tá gá ag cineál Terre di Pisa Rosso Sangiovese le tréimhse bhreise tugtha chun cineáil dhá mhí chun na caighdeáin cháilíochta is airde a bhaint amach agus, ag an am céanna, tá an cineál Terre di Pisa Rosso in ann na caighdeáin cháilíochta a cheanglaítear leis an tsonraíocht táirge a chomhlíonadh gan ach 12 mhí a bheith caite. Bhí gá leis an mír nua a chur isteach tar éis cineál nua Terre di Pisa Rosso Riserva a chur san áireamh.

Baineann an leasú le hAirteagal 5(3), le hAirteagal 5(4) nua agus le hAirteagal 5(5) nua den tsonraíocht táirge agus leis an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha'.

9. **Scaoileadh lena dtomhailt**

Tuairisc:

Cuireadh mír shonrach isteach lena leagtar amach na tréimhsí inar féidir na cineálacha Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato agus Terre di Pisa Bianco a scaoileadh lena dtomhailt.

Cúiseanna:

Bhí gá leis an leasú tar éis na cineálacha nua a chur san áireamh.

Baineann an leasú le hAirteagal 5(6) nua den tsonraíocht táirge agus leis an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Coinníollacha breise'.

10. **Leasú ar shaintréithe maidir le tomhaltas**

Tuairisc:

Leathnaíodh na saintréithe maidir le tomhaltas i gcás chineál Terre di Pisa Sangiovese agus cuireadh na saintréithe maidir le tomhaltas isteach i gcás gach ceann de na cineálacha nua atá tugtha isteach. Sonraíodh freisin go bhféadfadh blas rud beag adhmadach a bheith ar fhíonta a stóráiltear i gcoimeádáin adhmaid.

Cúiseanna:

Bhí gá leis an leasú tar éis na cineálacha nua a chur san áireamh.

Baineann an leasú le hAirteagal 6 den tsonraíocht táirge agus leis an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Tuairisc ar na fíonta'.

11. **Ceanglais shonracha a chur isteach maidir le lipéadú i gcás ina n-úsáidtear ainm an chineáil fíonchaor nó an téarma 'Vigna'**

Tuairisc:

Cuireadh ceanglais shonracha isteach a bhaineann leis an tuairisc ar fhíonta ar a bhfuil ainm an chineáil fíonchaor nó an téarma 'Vigna', agus athraíodh foclaíocht na míre lena dtoirmisctear tuairisceoirí a chur isteach seachas iad siúd dá bhforáiltear sa tsonraíocht.

Cúiseanna:

Measadh gur ghá na rialacha atá le leanúint i dtuairisc agus i gcur i láthair na bhfíonta a shonrú ar bhealach níos soiléire.

Baineann an leasú le hAirteagal 7(1), Airteagal 7(4) agus Airteagal 7(5) den tsonraíocht táirge agus leis an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Coinníollacha breise'.

12. **An fhéidearthacht a chur isteach maidir leis an ainm geografach níos leithne a úsáid**

Tuairisc:

Cuireadh isteach an rogha maidir leis an téarma geografach níos leithne 'Toscana' [an Tuscáin] a úsáid ar an lipéad agus leagadh síos na rialacha maidir lena úsáid.

Cúiseanna:

Cuideoidh an téarma 'Toscana' le tomhaltóirí an táirge a shainaithint níos tapúla gan baint ar chor ar bith de shonrúchán Terre di Pisa; a mhalairt ar fad, déanfaidh sé an nasc leis an réigiún tionscnaimh a neartú a thuilleadh, agus úsáid á baint as an trádmharc corraitheach a chruthaíonn sé in intinn na dtomhaltóirí.

Baineann an leasú le hAirteagal 7(2) den tsonraíocht táirge agus leis an roinn maidir le 'Coinníollacha breise' den doiciméad aonair.

13. **Leasú ar an airteagal maidir le pacáistiú**

Tuairisc:

Athraíodh foclaíocht an airteagail maidir le pacáistiú chun coimeádáin a bhfuil toilleadh níos airde acu a cheadú, chun carbáigh agus deimiseoin, seachas ciseáin *fiasco* Thuscánacha, a eisiamh, agus chun ceanglais shonracha a chur isteach maidir le dúnadh don chineál Riserva.

Cúiseanna:

Bhí gá leis an leasú toisc gur mian le cuideachtaí formáidí buidéil níos mó a úsáid mar uirlis chur chun cinn agus ní chun críoch tráchtála amháin. Is minic a chuireann bailitheoirí nó earnáil na lónadóireachta spéis sna formáidí sin (mar shampla, ar mhaithe le cur ar taispeáint i mbeáir, i mbialanna agus in ionaid eile, áit a gcuireann siad ainm ATFC Terre di Pisa in iúl go físiúil). Is é is cuspóir do charbáigh agus deimiseoin a eisiamh, agus gan ach coirc chaighdeánacha a úsáid don chineál Riserva, a áirithiú go bhfuil an phacáistíocht teoranta do na coimeádáin sin amháin a aithnítear go coitianta mar choimeádáin atá oiriúnach d'fhíonta ar ardchaighdeán.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 8 den tsonraíocht táirge agus leis an roinn maidir le 'Coinníollacha breise' den doiciméad aonair.

14. **An comhlacht cigireachta a ionadú**

Tuairisc:

Tugadh na tagairtí don chomhlacht cigireachta cothrom le dáta.

Cúiseanna:

Bhí gá leis an leasú tar éis ionadú an chomhlachta cigireachta.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 10 den tsonraíocht táirge.

15. **Athruithe ar fhoclaíocht an naisc leis an gcomhshaol geografach**

Tuairisc:

Athraíodh foclaíocht an airteagail maidir leis an nasc leis an gcomhshaol geografach tar éis na haonaid riaracháin a cheartú.

Cúiseanna:

B'ionann ceartú na n-aonad riaracháin is a rá gur ghá an t-airteagal maidir leis an nasc leis an gcomhshaol geografach a thabhairt cothrom le dáta; Leis an bhfoclaíocht nua a cuireadh ar an airteagal, ní dhearnadh an nasc féin a neamhbhailíochtú. Measadh freisin gur ghá an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Nasc leis an limistéar geografach' a athscríobh chun í a thabhairt i gcomhréir leis an tsonraíocht táirge. Dá bhrí sin, ní bhaineann athscríobh na roinne sin ach le foirm an téacs.

Baineann an leasú le hAirteagal 9 den tsonraíocht táirge agus leis an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Nasc leis an limistéar geografach'.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Terre di Pisa

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint

3. **Catagóirí an táirge fíniúna**

1. Fíon

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 22 - DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 - Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas an ceann sin faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar na fíonta**

1. Terre di Pisa Rosso (dearg)

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: idir dath an rúibín agus dath an ghairnéid;

Dea-bholadh: fíneáilte, sainiúil;

Blas: tirim, comhchuí;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte (% toirte): 12,50;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra (g/l): 24,00.

D'fhéadfadh blas rud beag adhmadach a bheith ar fhíonta a stóráiltear i gcoimeádáin adhmaid.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,50 gram in aghaidh an lítir, arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

2. Terre di Pisa Sangiovese

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath dearg an rúibín agus dath an ghairnéid ag teacht air;

Dea-bholadh: fíneáilte, sainiúil, agus blasanna torthaíocha silíní agus sailchuaiche ann uaireanta;

Blas: tirim, comhchuí, tainneach ar bhealach deas;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte (% toirte): 12,50;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra (g/l): 24,00.

D'fhéadfadh blas rud beag adhmadach a bheith ar fhíonta a stóráiltear i gcoimeádáin adhmaid.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

3. Terre di Pisa Rosso Riserva

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: ó dhath diandhearg go dath an ghairnéid;

Dea-bholadh: torthaíoch agus spíosrach uaireanta, dea-bholadh dian agus sainiúil a aibíonn de réir mar a thugtar an fíon chun cineáil;

Blas: tirim, tathagach, comhchuí;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte (% toirte): 12,50;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra (g/l): 24,00.

D'fhéadfadh blas beagán adhmadach a bheith ar fhíonta a stóráiltear i gcoimeádáin adhmaid.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (mar % den toirt): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

4. Terre di Pisa Rosato [rosé]

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: bándearg lena ngabhann déine athraitheach, agus imreacha rúibíneacha ann ó am go chéile;

Dea-bholadh: torthaíoch, sainiúil;

Blas: tirim, úr, aigéadach go pléisiúrtha, comhchuí;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte (% toirte): 11,00;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra (g/l): 18,00.

D'fhéadfadh blas beagán adhmadach a bheith ar fhíonta a stóráiltear i gcoimeádáin adhmaid.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

5. Terre di Pisa Vermentino

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath buí na tuí, agus imreacha scothghlasa ann ó am go chéile;

Dea-bholadh: torthaíoch, sainiúil;

Blas: tirim, bog, sainiúil;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte (% toirte): 11,00;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra (g/l): 17,00.

D'fhéadfadh blas rud beag adhmadach a bheith ar fhíonta a stóráiltear i gcoimeádáin adhmaid.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

6. Terre di Pisa Bianco [geal]

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath buí na tuí, agus imireacha scothghlasa ann ó am go chéile;

Dea-bholadh: torthaíoch, mín, sainiúil;

Blas: tirim, úr;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte (% toirte): 11,00;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra (g/l): 17,00.

D'fhéadfadh blas rud beag adhmadach a bheith ar fhíonta a stóráiltear i gcoimeádáin adhmaid.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. **An t-aosú**

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Ní fhéadfar fíonta ag a bhfuil ATFC Terre di Pisa Rosso a scaoileadh lena dtomhailt go dtí go dtugtar chun cineáil iad ar feadh 12 mhí ar a laghad ag tosú ón 1 Samhain den bhliain inar táirgeadh na fíonchaora.

Ní fhéadfar fíonta ag a bhfuil ATFC Terre di Pisa Sangiovese a scaoileadh lena dtomhailt go dtí go dtugtar chun cineáil iad ar feadh 18 mí ar a laghad ag tosú ón 1 Samhain den bhliain inar táirgeadh na fíonchaora.

Féadfaidh fíonta ag a bhfuil ATFC Terre di Pisa Rosso a bheith i dteideal an téarma 'Riserva' a úsáid ar an lipéad má tá siad tugtha chun cineáil ar feadh 2 bhliain ar a laghad arna ríomh ón 1 Samhain sa bhliain tar éis na bliana inar táirgeadh na fíonchaora.

5.2. *Uastáirgeacht*

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

9 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

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

12 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Tá an limistéar táirgthe le haghaidh fhíonchaora ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Terre di Pisa' suite laistigh de chríoch riaracháin chúige Pisa, i mbardais Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano agus Santa Luce.

7. **Cineálacha fíonchaor**

Cabernet sauvignon R. - Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. - Sangioveto

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

Vermentino B.

8. **Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)**

Terre di Pisa – gach cineál

A1) Tosca nádúrtha a bhaineann leis an nasc

Cuimsíonn an limistéar geografach críochaithe na codanna cnocacha agus cothroma de bhardais Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano agus Santa Luce. Maidir leis an aeráid fhoriomlán, níl aon difríocht shubstaintiúil idir na sonraí don limistéar seo agus na sonraí don Tuscáin Láir, seachas an éifeacht mhaolaitheach níos mó atá ag cósta Thoirian, go háirithe i mbardais an iarthair. Bíonn na teochtaí thart ar 15 chéim ar an meán, bíonn meánteocht + 6 °C ann sa gheimhreadh agus bíonn meánteocht + 24 °C ann sa samhradh: Ní théann an mheánbháisteach bhliantúil iomlán thar 780 mm, agus is san fhómhar/sa gheimhreadh a bhíonn an chuid is mó den bháisteach (thart ar 60 % den bháisteach) agus is san earrach/sa samhradh a bhíonn an chuid eile den bháisteach (thart ar 30 % san earrach agus 10 % sa samhradh). Tá na dálaí aeráide atá ann sa limistéar de chineál a chruthaíonn comhshaol a oireann go háirithe d'fhíonsaothrúchán ar ardchaighdeán. Ní bhíonn teochtaí an-naimhdeach riamh; a mhalairt ar fad, tá na teochtaí cineálta a bhíonn ann san earrach fabhrach d'fhás cothrom plandaí, do bhláthú optamach agus do théachtadh torthaí. Mar thoradh ar theochtaí samhraidh agus ar sholas na gréine, áirithítear aibíocht shármhaith i gcónaí agus baint amach luachanna innéacs aibíochta optamacha le haghaidh na saothróg fíniúna uile a fhástar. Is fíorannamh a tharlaíonn dálaí aimsire a dhéanann damáiste ar leith, amhail sioc earraigh agus triomaigh fhada. Ó thaobh na moirfeolaíochta de, saintréith de chuid an limistéir is ea cnoic ísle dhroimneacha, agus is iad na pointí is airde atá ann pointí atá 400 m os cionn leibhéal na farraige agus meán-ingearchló 250 m os cionn leibhéal na farraige ann. Ó thaobh na geolaíochta de, tá saintréithe an-ilchineálach ag an limistéar, agus foirmíochtaí aolchloiche agus cré/siosta ann go fairsing. Is iad na hithreacha atá ann den chuid is mó ithreacha ina bhfuil uigeacht chrédhúrabháin agus dúrabháin siosta a dhíorthaíonn ó na foirmíochtaí

aolchloiche, agus bíonn meándoimhneacht ag baint leo de ghnáth. Tá ithreacha ann freisin de thionscnamh ghainimh agus chréanna na Tréimhse Pléicéiní. Tá saintréithe na talún feirme ar fud an limistéir an-fhabhrach do shaothrú fíniúnacha, agus tá cosúlachtaí móra ann leis na dálaí is tipiciúla i gcodanna lárnacha agus cnocacha na Tuscáine. Maidir leis an uigeacht, bíonn codáin ghráinnmhéadracha de dhúrabhán, de dhúrabhán gainmheach agus de chrédhúrabhán inti. Is imoibriú ithreach fo-alcaileach go bunúsach a bhíonn i gceist, agus é pH-neodrach uaireanta, agus ar bhonn níos lú, is imoibriú alcaileach a bhíonn i gceist. De ghnáth, bíonn méid an ábhair orgánaigh agus an cion iomlán nítrigine faoi bhun an mheáin. Os a choinne sin, tá na leibhéil fosfair atá ar fáil go maith agus, uaireanta, bíonn na leibhéil potaisiam atá ar fáil an-ard. Bíonn toilleadh uisce na n-ithreacha ard de ghnáth agus mar sin ní úsáidtear uisciú ach i gcásanna annamha agus, in aon chás, mar bheart éigeandála i gcónaí.

A2) Tosca daonna is ábhartha don nasc

I bhfoilseachán ón mbliain 1883 dar teideal *Viticoltura e enologia* [Fíonsaothrúchán agus fíoneolaíocht] le Pollacci, luaitear an Barún Ricasoli agus Toscanelli mar thionscnóirí agus mar lucht cur chun cinn díolachán fíona sa Tuscáin, sa chuid eile den Iodáil agus thar lear, i gcomhar leis na trádálaithe Gianfanelli in Livorno, na deartháireacha Conti agus Carlo Mantelli i bhFlórans agus Luigi Laborel Merini i bhFlórans.

Tar éis samhail mhargaidh tosaigh eachtrach agus baile a chruthú, tháinig riachtanas chun cinn lena gcuid táirgí a fhógairt ina dtír dhúchais. Dá bhrí sin, i dtaifid chruinniú choiste talmhaíochta Pisa, a tionóladh in 1884, tá an cinneadh ann chun ionadaí a cheapadh do gach bardas i gcúige Pisa agus do na coistí talmhaíochta áitiúla – ar chuireadh ó Mhaor Pisa – chun an chéad aonach fíonta agus olaí ó Pisa a eagrú in 1885.

In 1891, bhí siad seo a leanas liostaithe i gclár na saothróirí fíniúna agus na dtrádálaithe fíona i Réigiún na Tuscáine: *Cavaliere* Antonio Cancellieri (Cecina), An Cunta Giacinto Cotanti (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario agus Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), Demetrio Feroci (dlíodóir) (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), An Cunta Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), An Diúc Scipione Salviati (Vecchiano), An Prionsa Antonio Salviati (Pisa), An Ceannasaí Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Tá an méid thuas ann chun léiriú a thabhairt ar conas a bhí forbairt tagtha cheana féin ar ghníomhaíocht fhíoneolaíoch i gcúige Pisa. I leabhar ón mbliain 1897 dar teideal *I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana* [Breithiúnais maidir le fíniúnacha a shaothrú sa Tuscáin], scríobhann Sirio Martini an méid seo a leanas: '(...) ceann de na príomhchúiseanna le caighdeán íseal ár bhfíonta is ea nach eol dúinn go han-mhaith conas an cineál fíonchaor a chur in oiriúint do na dálaí éagsúla. Tá a riachtanais ag an margadh freisin agus ní mór é a aithint i gcónaí mar mhór-rialtóir na táirgeachta.'

Tá na focail sin i bhfad ó anailís mhargaidh sa lá atá ann inniu ach b'fhéidir, i bhfianaise na staide reatha, go bhféadfaidís ligean dúinn machnamh a dhéanamh ar bhrí an téarma 'margadh' mar rialtóir táirgeachta: ní hamháin go meaitseálann sé éileamh agus soláthar ach coinníonn sé súil freisin ar na hathróga socheolaíocha leanúnacha nach féidir neamhshuim a dhéanamh díobh má tá duine le coinneáil ar an eolas faoin staid. Agus ár bhfócas a athrú chuig na praghsanna agus na cáilíochtaí fíona a moladh agus a táirgeadh ag an am sin, ní mór dúinn dul i gcomhairle leis an tréimhseachán (monatóir praiticiúil) dar teideal *La Toscana vinicola e olearia* [Fíon agus ola sa Tuscáin], arna chur in eagar ag *Cavaliere* Ranieri Pini, i mí Lúnasa 1899, ina dtugtar tuairisc ar an margadh sa Tuscáin, go sonrach in Fauglia: 'Tá praghas an fhíona ag méadú go suntasach, toisc go bhfuil laghdú ag teacht gach lá ar líon na bhfíonlann a tháirgeann fíonta ar ardchaighdeán agus mar gheall ar an mbuaint bhocht a bhfuil coinne léi. Tá fíonta de chineál íseal á ndíol idir ITL 18 agus 24 in aghaidh aon chéad cileagram (100 kg), agus tá fíonta ar ardchaighdeán á ndíol idir ITL 28 agus 35.

Is gá do mhuintir na Tuscáine a gcuid fíonta barantúla a chosaint mar go bhfuil tús á chur le fíonta boird ar stíl na Tuscáine a tháirgeadh ar phraghsanna an-réasúnach i ngach réigiún de chuid na hIodáile. Tá taifid ann freisin ar chruinniú shaothróirí fíniúna na Tuscáine a bhí ar siúl in Pistoia sa tréimhse ón 20 Meán Fómhair 1899 go dtí an 23 Meán Fómhair 1899,

ar lena linn a labhair an tOllamh Vannuccio Vannuccini, Stiúrthóir Institiúid Talmhaíochta Arezzo. Dúirt sé an méid seo a leanas ina óráid: 'Na cineálacha Tuscánacha is mó a mholtar.'

‘I measc na gcineálacha fíonchaor dubh, thabharfaí tús áite do San Giovato Dolce agus San Giovato Grasso. Is iad Prugnolo agus Morellino ainmneacha comhchiallacha na gcineálacha céadluaite; is iad Chiantino agus Prugnolino ainmneacha comhchiallacha na gcineálacha níos déanaí a luaitear. Táirgtear San Giovato ar an meán ach go leanúnach. Ansin tá Canaiolo Nero ann. I measc na bhfíonchaor geal, thabharfaí tús áite do Malvasia toisc go dtáirgeann sé fíon éadrom agus aramatach agus, mar aon le Canaiolo agus San Gioveto, go ndéanann sé an fíorfhíon Chianti. Ansin tá Trebbiano ann, ar féidir leis ionad Malvasia a ghlacadh go fíormhaith. Is iad Bottaio, Greco, Verdea agus Colombana na sárchineálacha geala eile atá ann. I measc na gcineálacha is mó a mholtar áirítear iad seo a leanas: A) Na hoileáin agus an limistéar cósta: Anzonica, Biancone, San Giovato. B) An limistéar mórthíre: Sna cnoic: San Giovato, Lanaiolo Nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo Bianco. Sna sléibhte: San Giovato Dolce, Morellino, Trebbiano.’ Is léir ón óráid seo agus ó staidéar a dhéanamh ar irisí agus ar théacsanna na haimsire sin maidir le fíoneolaíocht nár roghnaíodh na cineálacha fíonchaor a bhí á bhfás ar bhonn inspioráid nó roghnú daoine aonair príobháideacha, ach go ndearnadh an méid sin ar bhonn treoirlínte comhchomhlachtaí, a thacaigh le saothróirí agus táirgeoirí maidir leis na deacrachtaí a bheadh acu, ar deacrachtaí de chineál talmhaíochta agus de chineál tráchtála araon. Ba é sin an tús le bunú cuid mhór cumann agus na múinteoirí taistil talmhaíochta.

An 1 Deireadh Fómhair 1899, tionóladh cruinniú shaothróirí fíniúna chúige Pisa agus é mar aidhm aige iarraidh ar an rialtas bearta níos úsáidí agus níos oiriúnaí a ghlacadh i gcoinne phylloxera sa chúige. De réir na dtaifead: ‘[...] ‘[...] Ba mhaith leis an Uas. Tabler coiste a cheapadh, a bhfuil ionadaithe ó údaráis talmhaíochta an chúige air, ar coiste é ar féidir leis bearta níos mionsonraithe a mholadh go hinniúil agus gan mhoill chun fíonsaothrúchán áitiúil a chosaint. Diúltaítear don togra sin agus tugtar tacaíocht don togra ón dlíodóir, an tUas. Marconi as Lari, a iarrann go dtréigfear go hiomlán an córas scriosach sa chúige ina iomláine agus a deir gur cheart don rialtas agus do na húdaráis tacú leis an tionscnamh príobháideach chun bunú plandlann bardasach le fíniúnacha Meiriceánacha a chur chun cinn.’ Maidir le phylloxera, ba cheart an comhlachas frith-phylloxera atá faoi cheannas Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (dlíodóir), an Chunta G.B Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini agus Italo Fossetti (dlíodóir) a lua láithreach.

Bhain aidhm an chomhlachais in 1908, de réir fheasachán míosúil *Il Progresso agricolo* [Dul Chun Cinn Talmhaíochta] na múinteoirí taistil talmhaíochta, leis an méid seo a leanas: ionfhabhtú phylloxera a chosc, foilseacháin a dháileadh maidir le dea-chleachtas, rannchuidiú le dul chun cinn an fhíonsaothrúcháin, adhmad Meiriceánach a sholáthar do chomhaltaí, agus aon rud eile a sholáthar dóibh a d’fhéadfadh a bheith ag teastáil uathu chun fíonghoirt a chosaint agus a athbhunú.

Luaitear an méid seo a leanas san fheasachán freisin: ‘[...] ‘[...] Tá cáil den chéad scoth ar domhan bainte amach ag fíon na Tuscáine anois, ach tá an trádáil ann neamheagraithe agus gan chosaint. Tá saothróirí fíniúna chúige Pisa agus comhaltaí an chomhlachais frith-phylloxera tar éis dul isteach i gcomhlachas Fhlórans na saothróirí fíniúna.’

In 1923, labhair Ottavio Ottavi, in *Enologia teorico-pratica* [Fíoneolaíocht Theoiriciúil agus Phraiticiúil], faoi fhorbairtí sa trádáil agus rinne sé achoimre orthu mar seo a leanas: ‘Díolann an Tuscáin a cuid fíonta le réigiúin uile na hIodáile agus thar lear. Seoltar fíonta go háirithe ó chúigí Siena, Fhlórans, Arezzo, Pisa agus Lucca i gcás fíonta dearga.

Tháinig méadú mór ar onnmhairiú fíonta buidéalaithe chuig áiteanna thar lear (an Ghearmáin, an Fhrainc, an Eilvéis, Málta, an Éigipt, Montainéagró, Türkiye na hEorpa, an Airgintín) go dtí tús an Chogaidh Dhomhanda.’ Os a choinne sin, sa tréimhse 3 bliana 1924-1926, bhí anailís achomair ar an trádáil i bhfíon sna príomhthíortha a allmhairíonn fíon Iodálach ann san iris mhíosúil *Italia Agricola* [An Talmhaíocht san Iodáil] in 1928. ‘An Fhrainc: baineann na fíonta uile a d’iarr an Fhrainc leis an gcatagóir fíonta measctha. In 1924, fuair an Fhrainc díreach faoi bhun 750 000 heictilítear fíona. An Bhrasaíl: Tá dul chun cinn a dhéanamh ag an Iodáil.’

San iris mhíosúil mhaisithe *Italia Agricola,* scríobhann G. Tedeschini: ‘Is í an Tuscáin an réigiún tipiciúil d’fhíon boird. Ina theannta sin, is í ceantar dúchais an chiseáin ghleoite *fiasco* í. Tagann saintréithe fíneálta fhíonta na Tuscáine, go feadh méid mór, as cineálacha fíonchaor a úsáidtear arb iad San Giovese, Canaiolo agus Trebbiano is mó atá ann.’ Ag dul chun cinn beagnach 10 mbliana go 1935, léirítear san iris *Il Processo Agricolo* [An Próiseas Talmhaíochta] go raibh gearáin ann maidir leis an easpa foilseachán a raibh sé mar aidhm leo eolas ar fhíonta na hIodáile a fheabhsú le linn an 2ú Comhdháil de Fhreastalaithe Beáir, Maitres d’Hotel agus Chefs, a tionóladh sa Tuscáin in 1933 chun faisnéis a sholáthar maidir le fíonta na hIodáile agus iad a chur chun cinn. Mar thoradh air sin, ghlac fíonlann Barone Ricasoli freagracht as tionscadal den sórt sin a ghlacadh ar láimh. D’fhoilsigh sí an méid seo a leanas: *I vini e gli alberghi* [Fíona agus óstáin] le Arturo Marescalchi, *I caratteri di un vino genuino* [Saintréithe fíona bharántúil] le Giuseppe De Astis agus *Dove si trovano i migliori vini italiani* [Cá bhfuil na fíonta Iodálacha is fearr le fáil] le Giovanni Dalmasso.

Tionscnamh inmholta a bhí ann ó thaobh faisnéise agus fógraíochta de, i bhfianaise dheacrachtaí eacnamaíocha an ama agus nua-aoiseacht an tionscnaimh.

In 1935 freisin, seoladh tionscnaimh i bplandlanna an chomhlachais cúige le haghaidh fíonsaothrúcháin in Pisa chun 'eolas ar fhíniúnacha a roinnt sna réimsí oideachais, eitice agus tráchtála, trí chúrsaí chun sainoibrithe a mhúineadh faoi chleachtais fhíoneolaíocha, go háirithe a mhéid a bhaineann le beangú, agus chun staidéar a dhéanamh ar na cineálacha fíonchaor Meiriceánach is oiriúnaí do na hithreacha éagsúla sa chúige chun fíonghoirt a athphlandú', mar a thuairiscítear sa phreas ag an am sin.

Eagraíodh ceithre phlandlann an chomhlachais le formheas na hAireachta Talmhaíochta agus Foraoiseachta. Ba iad seo a leanas na plandlanna:

— Plandlann Ospedaletto, chun ábhar beangaithe a tháirgeadh

— Plandlann San Miniato, chun fíniúnacha fréamhaithe a tháirgeadh

— Plandlann Pontedera, chun ábhar a tháirgeadh le haghaidh beangú ó Mheiriceá (gearrthacha)

— Plandlann Volterra, chun ábhar measctha a tháirgeadh.

B'ionann an t-ábhar a soláthraíodh d'fheirmeoirí i bplandlann Pisa in 1934-35 agus:

— Fíniúnacha fréamhaithe beangaithe 87 742

— Fíniúnacha fréamhaithe fiáine 19 205

— Gearrthacha le haghaidh plandú 51 120

— Maidir leis na fíniúnacha fréamhaithe fiáine a díoladh ar ITL 15 in aghaidh céad ceann, ba de chineálacha éagsúla iad, go formhór Riparia Gioire, Riparia Cardifolia agus Riparia Rupestris. Is éard a bhí sna fíniúnacha fréamhaithe beangaithe, a díoladh ar ITL 40 in aghaidh céad ceann, San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo agus Malvasia. D'fhéadfaí iad a bheangú le fíonchaora boird freisin: Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina agus Aurora. Díoladh na gearrthóga le haghaidh cineálacha éagsúla a phlandú ar ITL 4 in aghaidh céad ceann. Bhí thart ar 789 000 heicteár talún faoi fhíniúnacha sna heastáit fíonsaothrúcháin sa chúige, agus bhí an líon fíniúnacha a bhí á dtáirgeadh thart ar 75 mhilliún.

B) Faisnéis faoi cháilíocht agus faoi shaintréithe an táirge atá inchurtha go bunúsach nó go hiomlán i leith na timpeallachta geografaí;

Cumhdaítear le hainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Terre di Pisa' na cineálacha dá bhforáiltear sa tsonraíocht táirge, ar cineálacha iad a bhfuil tréithe anailíseacha agus orgánaileipteacha acu atá inaitheanta, sainiúil agus uathúil. Tugtar tuairisc ar na tréithe sin in Airteagal 6 den tsonraíocht táirge. Léiríonn siad gur léir go mbaineann na fíonta leis an timpeallacht gheografach agus gur féidir iad a rianú siar go dtí an timpeallacht sin. Tá na fíonta an-chothrom ó thaobh cuma agus bolaidh agus blais de. Le tabhairt chun cineáil agus aibiú, forbraíonn na fíonta dea-bholaithe agus blasanna níos déine agus níos láidre, rud a leagann béim sna fíonta ar acmhainneacht an limistéir agus na hithreach agus na timpeallachta aeráide ina bhfástar na fíonchaora. Tá próiseas iomlán tháirgeadh na bhfíonchaor, agus fíon a dhéanamh díobh, bunaithe ar shaothrú na cáilíochta agus ar fheabhas a chur ar léiriú na saintréithe tipiciúla a dhíorthaíonn ón timpeallacht gheografach.

C) Tuairisc ar an idirghníomhaíocht chúisíoch idir na tosca dá dtagraítear i bpointe A) agus na tosca dá dtagraítear i bpointe B)

In éineacht a chéile, le dálaí sonracha ithreach agus aeráide an limistéir agus nochtadh optamach na bhfíonghort, cruthaítear timpeallacht ina bhfuil na heilimintí nádúrtha is tábhachtaí tairbheach d'fheidhmeanna fáis agus táirgiúla uile na bplandaí agus áirithíonn siad go n-aibíonn triopaill na bhfíonchaor go foirfe. Agus an talamh á roghnú chun fíonghort a shuíomh ann, tugtar tús áite do limistéir a bhfuil nochtadh maith agus ionad maith acu, rud a fhágann go bhfuil siad oiriúnach chun fíonta fíneálta ar ardchaighdeán a tháirgeadh. Is cruthúnas í stair fíonóireachta sheanbhunaithe an limistéir ina ndéantar ATFC 'Terre di Pisa' ar an dlúthnasc agus ar an idirghníomhaíocht idir tosca daonna agus cáilíocht agus saintréithe uathúla na bhfíonta a chumhdaítear leis an ainmníocht sin.

Thar na céadta bliain, tá daoine tar éis saothrú fíniúna traidisiúnta agus teicnící fíoneolaíocha a chur ó ghlúin go glúin. A bhuí leis an dul chun cinn eolaíoch agus teicneolaíoch, tá tuilleadh feabhais curtha ar na teicnící sin agus tá siad beachtaithe sa lá atá inniu ann, rud a fhágann go bhfuil fíonta cáiliúla ann faoi láthair.

9. **Coinníollacha fíor-riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Maolú maidir le fíonóireacht

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

An cineál coinníll breise:

Maolú ar an táirgeadh sa limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Ní mór fíonóireacht, aibiú, tabhairt chun cineáil agus buidéalú fíonta ag a bhfuil ATFC Terre di Pisa a dhéanamh i gcríoch riaracháin bhardais an limistéir táirgthe fíonchaor. Féadfar oibríochtaí den sórt sin a dhéanamh, áfach, in aon áit laistigh de chríoch riaracháin chúige Pisa.

Scaoileadh lena tomhailt

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht náisiúnta

An cineál coinníll breise:

Forálacha breise maidir le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Ní fhéadfar fíonta ATFC Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato ná Terre di Pisa Bianco a scaoileadh lena dtomhailt roimh an 1 Eanáir sa bhliain tar éis na bliana inar táirgeadh na fíonchaora.

An t-ainm geografach níos leithne a úsáid

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht náisiúnta

An cineál coinníll breise:

Forálacha breise maidir le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Féadfar an t-ainm geografach níos leithne 'Toscana' [an Tuscáin] a úsáid le haghaidh lipéadú agus chur i láthair fhíonta ATFC Terre di Pisa. Ní mór an t-ainm geografach níos leithne 'Toscana' a bheith ann i ndiaidh an ainm 'Terre di Pisa' agus a bheith ann faoi bhun an téarma thraidisiúnta shonraigh *denominazione di origine controllata* (ainmniúchán tionscnaimh cláraithe) nó faoi bhun fhoclaíocht an Aontais *denominazione di origine protetta* (ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint), san ord seo a leanas:

— Terre di Pisa

— *Denominazione di origine controllata* nó *Denominazione di origine protetta* (nó an t-acrainm DOC nó D.O.C.)

— An Tuscáin

Ní mór méid chlófhoireann an ainm 'Toscana' a bheith níos lú ná méid chlófhoireann an ainmniúcháin 'Terre di Pisa' agus ní mór an chlofhoireann chéanna, an stíl chéanna, an spásáil chéanna, an suntas céanna, an dath céanna agus an déine dhathmhéadrach chéanna a úsáid le haghaidh an dá cheann.

Ní mór an fhaisnéis uile a liostaítear a bheith le feiceáil ar chúlra aonfhoirmeach.

Cineálacha comhlántacha sa mheascán de chineálacha fíonchaor

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

An cineál coinníll breise:

Forálacha breise maidir le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Maidir leis an gcineál 'Terre di Pisa' Sangiovese, féadtar, anuas ar an bpríomhchineál fíonchaor (Sangiovese, 95 % ar a laghad), cineálacha eile fíonchaor dearg atá oiriúnach lena saothrú i Réigiún na Tuscáine agus atá i láthair sna fíonghoirt a úsáid le linn é a tháirgeadh, suas go huasmhéid 5 %.

Maidir leis an gcineál 'Terre di Pisa' Rosso, féadtar, anuas ar na príomhchineálacha fíonchaor (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot agus Syrah, leo féin nó i gcomhcheangal, 70 % ar a laghad), cineálacha eile fíonchaor dearg atá oiriúnach lena saothrú i Réigiún na Tuscáine agus atá i láthair sna fíonghoirt a úsáid le linn é a tháirgeadh, suas go huasmhéid 30 %.

Maidir leis an gcineál 'Terre di Pisa' Rosato, féadtar, anuas ar an bpríomhchineál fíonchaor (Sangiovese, 50 % ar a laghad), cineálacha eile fíonchaor dearg atá oiriúnach lena saothrú i Réigiún na Tuscáine agus atá i láthair sna fíonghoirt a úsáid le linn é a tháirgeadh, suas go huasmhéid 50 %.

Maidir leis an gcineál 'Terre di Pisa' Vermentino, féadfar, anuas ar an bpríomhchineál fíonchaor (Vermentino, 85 % ar a laghad), cineálacha fíonchaor geal eile atá oiriúnach lena saothrú i Réigiún na Tuscáine agus atá i láthair sna fíonghoirt a úsáid chun é a tháirgeadh, suas go huasmhéid 15 %.

Maidir leis an gcineál 'Terre di Pisa' Bianco, féadfar, anuas ar na príomhchineálacha fíonchaor (Vermentino agus Trebbiano Toscano, 70 % ar a laghad), cineálacha fíonchaor geal eile atá oiriúnach lena saothrú i Réigiún na Tuscáine agus atá i láthair sna fíonghoirt a úsáid chun é a tháirgeadh, suas le huasmhéid 30 %.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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