C/2024/6323

23.10.2024.

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(C/2024/6323)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

**„Terre di Pisa”**

**PDO-IT-A1495-AM03**

**Datum obavijesti: 24. srpnja 2024.**

## OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **Dodavanje novih vrsta vina**

Opis:

Dodaju se sljedeće nove vrste vina: Terre di Pisa Bianco [bijelo], Terre di Pisa Rosso Riserva [crno odležano], Terre di Pisa Rosato [ružičasto] i Terre di Pisa Vermentino.

Razlozi:

ZOI-jem Terre di Pisa koji obuhvaća samo vrste Terre di Pisa Rosso i Terre di Pisa Sangiovese ne omogućuje se potpuno izražavanje i uključivanje uobičajenih značajki koje su danas prisutne na predmetnom području. Stoga je potrebno dodati nove vrste, čije su uobičajene značajke u potpunosti dokazane enološkim ispitivanjima i uspjehom koji su vina postigla na tržištu.

Izmjena se odnosi na članke 1., 2., 4., 5., 6., 8. i 9. specifikacije proizvoda i odjeljke „Opis vina”, „Enološki postupci”, „Sorte vinove loze” i „Dodatni uvjeti” u jedinstvenom dokumentu.

2. **Ispravljanje administrativnih jedinica**

Opis:

Ispravljeni su nazivi određenih administrativnih jedinica obuhvaćenih područjem proizvodnje grožđa.

Razlozi:

Izmjena je bila potrebna nakon donošenja dvaju specifičnih regionalnih zakona kojima je predviđeno spajanje određenih općina na području proizvodnje, zbog čega je došlo do promjene naziva tih općina.

Izmjena se odnosi na članke 3. i 9. specifikacije proizvoda i na njezin Prilog A te na odjeljak „Razgraničeno zemljopisno područje” u jedinstvenom dokumentu.

3. **Brisanje upućivanja na isključena područja**

Opis:

Preformuliran je opis područja koja su zbog svojih vinograda prikladna za uključivanje u registar vinograda. Briše se dio rečenice „isključena su sva područja u dolinama i vlažnim nizinama koja nisu dostatno osunčana”.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Razlozi:

U izbrisanoj rečenici opisuju se značajke tla i klime koje nisu definirane preciznim parametrima. Stoga ih se ne može objektivno procijeniti kako bi se provjerila prikladnost vinograda za proizvodnju vina obuhvaćenih predmetnom oznakom.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 2. specifikacije proizvoda.

4. **Ispravak datuma utvrđenog za zahtjeve povezane s gustoćom sadnje**

Opis:

Stavak o zahtjevima za obveznu najmanju gustoću sadnje preformuliran je kako bi se uključilo posebno upućivanje na nacionalnu odluku o odobrenju specifikacije proizvoda.

Razlozi:

Trebalo je jasnije utvrditi referentni datum.

Izmjena se odnosi samo na članak 4. stavak 5. specifikacije proizvoda.

5. **Izmjena prinosa**

Opis:

Najveća dopuštena proizvodnja grožđa za vrste vina Terre di Pisa Rosso i Terre di Pisa Sangiovese povećana je s 8,5 na 9,0 tona po hektaru, a prinosi u smislu tona grožđa po hektaru dodani su za sve nove dodane vrste. Dodaje se i novi stavak kako bi se pojasnilo da se prinos po hektaru u vinogradima s više zasađenih vrsta mora izračunati u odnosu na stvarnu površinu pod vinovom lozom.

Razlozi:

Izmjene su bile potrebne radi uvođenja novih vrsta i potrebe za pojašnjenjem postupka za izračun prinosa. Kad je riječ o povećanju prinosa za vrste Terre di Pisa Rosso i Terre di Pisa Sangiovese, bilo je potrebno uskladiti nove standarde kvalitete sa zahtjevima za vina s manjim sadržajem alkohola.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 6. i novi članak 4. stavak 7. specifikacije proizvoda te na odjeljak „Najveći prinosi" u jedinstvenom dokumentu.

6. **Izmjena koja se odnosu na viškove grožđa**

Opis:

Za viškove grožđa uveden je zasebni stavak, a u njemu se utvrđuje da vina dobivena od tih viškova, pri čemu njihov udio iznosi najviše 20 %, ne smiju nositi ZOI, a ako udio viškova prelazi 20 %, cijela serija vina gubi pravo na ZOI.

Razlozi:

Izmjena je bila potrebna kako bi se pojasnio postupak.

Izmjena se odnosi samo na članak 4. stavak 6. i novi članak 4. stavak 8. specifikacije proizvoda.

7. **Ažuriranje upućivanja na zakonodavstvo**

Opis:

Upućivanje na članak 8. Uredbe (EZ) br. 607/2009 zamijenjeno je upućivanjem na članak 4. Uredbe (EU) 2019/33, a upućivanje na članak 6. stavak 8. Zakonodavnog dekreta br. 61 od 8. travnja 2010. zamijenjeno je upućivanjem na članak 31. stavak 10. Zakona br. 230 od 12. prosinca 2016.

Razlozi:

Upućivanja na zakonodavstvo trebala su se ažurirati kako bi se odnosila na zakonodavstvo koje je trenutačno na snazi.

Izmjena se odnosi samo na članak 5. stavak 1. i članak 7. stavak 5. specifikacije proizvoda.

8. **Izmjena najkraćeg razdoblja dozrijevanja i dodavanje informacija o dozrijevanju za vrstu Terre di Pisa Rosso s oznakom Riserva**

Opis:

Najkraće razdoblje dozrijevanja za vrstu Terre di Pisa Sangiovese povećano je sa 16 na 18 mjeseci, dok je ono za vrstu Terre di Pisa Rosso smanjeno sa 16 na 12 mjeseci. Umetnut je i poseban stavak kojim se utvrđuju najkraća razdoblja dozrijevanja za vina s oznakom Riserva.

Razlozi:

Vinima vrste Terre di Pisa Sangiovese potrebna su dodatna dva mjeseca da bi postigla najviše standarde kvalitete, dok vina vrste Terre di Pisa Rosso mogu postići standarde kvalitete propisane specifikacijom proizvoda nakon samo 12 mjeseci. Dodavanje novog stavka bilo je potrebno nakon uključivanja nove vrste Terre di Pisa Rosso Riserva.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 3., novi članak 5. stavak 4. i novi članak 5. stavak 5. specifikacije proizvoda te na odjeljak „Posebni enološki postupci" u jedinstvenom dokumentu.

9. **Stavljanje na tržište**

Opis:

Umetnut je posebno stavak u kojem se utvrđuju razdoblja u kojima se vrste vina Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato i Terre di Pisa Bianco mogu stavljati na tržište.

Razlozi:

Izmjena je bila potrebna nakon uključivanja novih vrsta.

Izmjena se odnosi na novi članak 5. stavak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak „Dodatni uvjeti" u jedinstvenom dokumentu.

10. **Izmjena svojstava pri konzumaciji**

Opis:

Svojstva pri konzumaciji proširena su za vrstu Terre di Pisa Sangiovese i dodana za sve novouvedene vrste. Navodi se i činjenica da vina koja se skladište u drvenim spremnicima mogu imati blage naznake drva u okusu.

Razlozi:

Izmjena je bila potrebna nakon uključivanja novih vrsta.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak „Opis vina" u jedinstvenom dokumentu.

11. **Dodavanje posebnih zahtjeva za označivanje kad se upotrebljava naziv sorte grožđa ili izraz „Vigna"**

Opis:

Dodaju se posebni zahtjevi za opis vina s nazivom sorte grožđa ili izrazom „Vigna" te je preformuliran stavak kojim se zabranjuje dodavanje opisa osim onih navedenih u specifikaciji.

Razlozi:

Smatralo se da je potrebno pojasniti pravila za opis i prezentiranje vina.

Izmjena se odnosi na članak 7. stavak 1., članak 7. stavak 4. i članak 7. stavak 5. specifikacije proizvoda te na odjeljak „Dodatni uvjeti" u jedinstvenom dokumentu.

12. **Dodavanje mogućnosti upotrebe naziva šireg zemljopisnog područja**

Opis:

Dodana je mogućnost upotrebe šireg zemljopisnog pojma „Toscana” [Toskana] na etiketi i utvrđena su pravila za njegovo korištenje.

Razlozi:

Pojam „Toscana” pomoći će potrošačima da brže prepoznaju proizvod, a neće umanjiti važnost oznake Terre di Pisa. Upravo suprotno, dodatno će naglasiti povezanost s regijom podrijetla tako što će iskoristiti znak koji je potrošačima poznat.

Izmjena se odnosi na članak 7. stavak 2. specifikacije proizvoda te na odjeljak „Dodatni uvjeti” u jedinstvenom dokumentu.

13. **Izmjena članka o pakiranju**

Opis:

Članak o pakiranju preformuliran je kako bi se uključili spremnici većeg obujma, a isključili, osim toskanskih boca *fiasco*, i opletene boce i demižoni, te kako bi se dodali posebni zahtjevi za zatvaranje vina s oznakom Riserva.

Razlozi:

Izmjena je bila potrebna jer poduzeća žele upotrebljavati velike oblike boca kao alat za promidžbu, a ne samo za komercijalne svrhe. Riječ je o oblicima koji su često zanimljivi kolekcionarima ili ugostiteljskom sektoru (na primjer za izlaganje u barovima, restoranima i drugim objektima, gdje se može vizualno istaknuti naziv ZOI-ja Terre di Pisa). Svrha isključivanja opletenih boca i demižona te upotrebe isključivo standardnih plutenih čepova za vrstu vina s oznakom Riserva jest osigurati da se za pakiranje upotrebljavaju samo oni spremnici koji su najčešće prepoznati kao prikladni za kvalitetna vina.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda i odjeljak „Dodatni uvjeti” u jedinstvenom dokumentu.

14. **Zamjena inspekcijskog tijela**

Opis:

Ažurirana su upućivanja na inspekcijsko tijelo.

Razlozi:

Izmjena ne bila potrebna zbog promjene inspekcijskog tijela.

Izmjena se odnosi samo na članak 10. specifikacije proizvoda.

15. **Izmjene teksta o povezanosti sa zemljopisnim područjem**

Opis:

Članak o povezanosti sa zemljopisnim područjem preformuliran je nakon ispravljanja administrativnih jedinica.

Razlozi:

Zbog ispravljanja administrativnih jedinica trebalo je ažurirati članak o povezanosti sa zemljopisnim područjem. Time se nije poništila sama povezanost. Smatralo se potrebnim i da se preformulira odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u jedinstvenom dokumentu kako bi ga se uskladilo sa specifikacijom proizvoda. Preformuliranje se stoga odnosi samo na oblik teksta.

Izmjena se odnosi na članak 9. specifikacije proizvoda i na odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u jedinstvenom dokumentu.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Terre di Pisa

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vinâ**

1. Terre di Pisa Rosso [crno vino]

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od rubin-crvene do granatno crvene;

Miris: nježan, prepoznatljiv;

Okus: suh, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost (u % vol.): 12,50;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera (g/l): 24,00.

Vina koja se skladište u drvenim spremnicima mogu imati blage naznake drva u okusu.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. Terre di Pisa Sangiovese

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin-crvena, koja naginje prema granatno crvenoj;

Miris: nježan, prepoznatljiv, katkad s voćnim notama trešnje i ljubičice;

Okus: suh, skladan i ugodno taninski;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost (u % vol.): 12,50;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera (g/l): 24,00.

Vina koja se skladište u drvenim spremnicima mogu imati blage naznake drva u okusu.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. „Terre di Pisa" Rosso Riserva

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od intenzivne crvene do granatno crvene;

Miris: voćna, katkad pikantna, intenzivna i prepoznatljiva aroma koja se razvija dok vino dozrijeva;

Okus: suh, pun, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost (u % vol.): 12,50;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera (g/l): 24,00.

Vina koja se skladište u drvenim spremnicima mogu imati blage naznake drva u okusu.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. Terre di Pisa Rosato [ružičasto vino]

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: ružičasta različitog intenziteta, katkad s nijansama rubin-crvene;

Miris: voćni, prepoznatljiv;

Okus: suh, svjež, ugodno kiseo, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost (u % vol.): 11,00;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera (g/l): 18,00.

Vina koja se skladište u drvenim spremnicima mogu imati blage naznake drva u okusu.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. Terre di Pisa Vermentino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta, katkad sa zelenkastim nijansama;

Miris: voćni, prepoznatljiv;

Okus: suh, lagan, prepoznatljiv;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost (u % vol.): 11,00;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera (g/l): 17,00.

Vina koja se skladište u drvenim spremnicima mogu imati blage naznake drva u okusu.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

6. Terre di Pisa Bianco [bijelo vino]

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta, katkad sa zelenkastim nijansama;

Miris: voćni, nježan, prepoznatljiv;

Okus: suh, svjež;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost (u % vol.): 11,00;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera (g/l): 17,00.

Vina koja se skladište u drvenim spremnicima mogu imati blage naznake drva u okusu.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

## 5. **Postupci proizvodnje vina**

### 5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Dozrijevanje

Poseban enološki postupak

Vina sa ZOI-jem Terre di Pisa Rosso ne smiju se stavljati na tržište prije isteka razdoblja dozrijevanja od 12 mjeseci, počevši od 1. studenog godine u kojoj je proizvedeno grožđe.

Vina sa ZOI-jem Terre di Pisa Sangiovese ne smiju se stavljati na tržište prije isteka razdoblja dozrijevanja od 18 mjeseci, počevši od 1. studenog godine u kojoj je proizvedeno grožđe.

Na etiketama vina sa ZOI-jem Terre di Pisa Rosso smije se navesti pojam „Riserva” samo ako su dozrijevala najmanje dvije godine, počevši od 1. studenog godine koja slijedi nakon godine u kojoj je proizvedeno grožđe.

5.2. *Najveći prinosi*

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

9 000 kilograma grožđa po hektaru

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

12 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje grožđa od kojeg se dobiva vino sa zaštićenom oznakom izvornosti „Terre di Pisa” smješteno je na administrativnom području pokrajine Pisa, u općinama Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano i Santa Luce.

7. **Sorte vinove loze**

Cabernet Sauvignon R. – Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **Opis povezanosti**

*„Terre di Pisa” – sve vrste*

A.1 – Prirodni čimbenici relevantni za povezanost:

Razgraničeno zemljopisno područje obuhvaća brežuljkaste i ravne predjele općina Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano i Santa Luce. Kad je riječ o klimi općenito, nema velikih razlika među podacima za predmetno područje i onima za središnju Toskanu, osim što je uz obalu Tirenskog mora klima blaža, osobito u zapadnim općinama. Temperature u prosjeku iznose oko 15 stupnjeva, odnosno prosječno + 6 °C zimi i + 24 °C ljeti. Prosječna ukupna količina padalina ne prelazi 780 mm, pri čemu najviše kiše pada ujesen i zimi (oko 60 % padalina), a ostatak u proljeće i ljeti (oko 30 % u proljeće i 10 % ljeti). Klimatski uvjeti na području pogoduju stvaranju okoliša posebno prikladnog za kvalitetno vinogradarstvo. Temperature nikad nemaju posebno štetan utjecaj. Upravo suprotno, blage proljetne temperature pogoduju uravnoteženom rastu biljaka, optimalnom cvjetanju i zametanju plodova. Ljetne temperature i sunčeva svjetlost uvijek osiguravaju izvrsno zrenje plodova i postizanje optimalnih vrijednosti indeksa zrelosti za sve sorte vinove loze koje se uzgajaju. Posebno štetni vremenski uvjeti, kao što su proljetni mraz i duga sušna razdoblja, događaju se vrlo rijetko. U morfološkom smislu, u tom području prevladavaju niski brežuljci nadmorske visine do najviše 400 m, a prosječna nadmorska visina iznosi 250 m nadmorske visine. Kad je riječ o geološkim značajkama, područje je iznimno raznoliko, ali prevladavaju vapnenačka tla i formacija od gline/škriljevca. Tla su uglavnom glinasto-ilovaste i muljevito-ilovaste teksture, a potječu od vapnenačkih formacija te su općenito srednje duboka. Dio tla potječe iz pješčanih i glinenih formacija iz pliocena. Svojstva poljoprivrednih zemljišta na cijelom području iznimno su pogodna za uzgoj vinove loze, a vrlo su slična najuobičajenijim uvjetima u središnjim i brežuljkastim predjelima Toskane. Teksturu tla čine granulometrijske frakcije ilovače, pjeskovite ilovače i glinaste ilovače. Prema reakcija tlo je u suštini je slabo lužnato,

katkad neutralne pH vrijednosti, a u malom broju slučajeva lužnato. Količina organske tvari i ukupan sadržaj dušika uglavnom su ispod prosjeka. S druge strane, količine dostupnog fosfora zadovoljavajuće su, a količine dostupnog kalija katkad vrlo visoke. Kapacitet tla za vodu općenito je visok pa se navodnjavanje primjenjuje samo u rijetkim situacijama i u svakom slučaju isključivo kao hitna mjera.

A.2 – Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

U publikaciji *Viticoltura e enologia* [Vinogradarstvo i enologija] iz 1883. autora Pollaccija spominju se barun Ricasoli i Toscanelli kao začetnici i zagovornici prodaje vina u Toskani, ostatku Italije i u inozemstvu u suradnji s trgovcima Gianfanellijem u Livornu, braćom Conti i Carlom Mantellijem te Luigijem Laborelom Merinijem u Firenci.

Nakon uspostave početnog modela za strano i domaće tržište, pojavila se potreba za oglašavanjem njihovih proizvoda u matičnoj zemlji. Zato se u zapisnicima sa sjednice poljoprivrednog odbora u Pisi održane 1884. može pronaći odluka o imenovanju predstavnika za svaku općinu u pokrajini Pisi, zajedno s lokalnim poljoprivrednim odborima, na poziv prefekta Pise, kako bi se organizirao prvi sajam vina i ulja u Pisi 1885.

U registru vinogradara i trgovaca iz regije Toskane 1891. navode se sljedeći: *Cavaliere* Antonio Cancellieri (Cecina), grof Giacinto Cotanti (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario i Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), Demetrio Feroci (pravnik) (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), grof Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), vojvoda Scipione Salviati (Vecchiano), princ Antonio Salviati (Pisa), zapovjednik Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Time se dokazuje koliko je bila razvijena enološka djelatnost u pokrajini Pisa. U knjizi *I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana* [Predrasude o uzgoju vinove loze u Toskani] iz 1897. autor Sirio Martini navodi: „(...) jedan od glavnih razloga zbog kojih su naša vina podređena je taj što ne znamo kako najbolje prilagoditi sortu grožđa različitim uvjetima. Tu su i zahtjevi tržišta koji su uvijek prisutni kao glavni aspekt na kojem se temelji proizvodnja."

To nije ni slično današnjim analizama tržišta, ali možda nam, imajući na umu trenutačnu situaciju, može pomoći da promislimo o značenju pojma „tržište" kao aspekta na kojem se temelji proizvodnja: ne samo da odgovara potražnji i ponudi, već prati i stalne sociološke elemente koji se ne smiju zanemariti ako se želimo prilagoditi situaciji. Usredotočimo li se na cijene i svojstva vina koja su se u to vrijeme preporučivala i proizvodila, moramo obratiti pozornost na časopis *La Toscana vinicola e olearia* [Vino i ulje u Toskani], urednika *Cavalierea* Ranierija Pinija, iz kolovoza 1899., u kojem se opisuje tržište u Toskani, a posebno u Faugliji: „Cijena vina znatno se povećava jer svakim danom sve manji broj vinarija proizvodi vina dobre kvalitete i jer se očekuje slaba berba. Vina slabije kvalitete prodaju se za od 18 do 24 ITL po kvintalu (100 kg), a najkvalitetnija za od 28 do 35 ITL.

Građani Toskane moraju zaštititi svoja autohtona vina jer se stolna vina u toskanskom stilu počinju proizvoditi po vrlo povoljnim cijenama u svim regijama Italije." Postoje i zapisnici sa sjednice toskanskih vinogradara održane od 20. do 23. rujna 1899.,

na kojoj je govorio profesor Vannuccio Vannuccini, ravnatelj Poljoprivrednog instituta u Arezzu. On je, među ostalim, tom prilikom u svojem govoru „Toskanske sorte koje se najtoplije preporučuju" rekao:

„Među sortama crnog grožđa posebno se ističu San Giovato Dolce i San Giovato Grasso. Prva navedena poznata je i kao Prugnolo i Morellino, a druga kao Chiantino i Prugnolino. San Gioveto jamči prosječnu, ali stalnu proizvodnju. A tu je i Canaiolo Nero. Među sortama bijelog grožđa ističe se Malvasia jer se od nje dobivaju profinjena i aromatična vina i jer se, uz Canaiolo i San Gioveto, koristi za proizvodnju istinskog vina Chianti. Tu je i sorta Trebbiano, koja može savršeno zamijeniti sortu Malvasia. Ostale izvrsne bijele sorte su Bottaio, Greco, Verdea i Colombana. Neke od sorti koje se najviše preporučuju su: A) otoci i obalno područje: Anzonica, Biancone, San Gioveto, B) kopneno područje: u brdima: San Gioveto, Lanaiolo Nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo Bianco, u planinama: San Gioveto Dolce, Morellino, Trebbiano." Iz tog govora te iz proučavanja enoloških časopisa i tekstova iz tih vremena jasno je da se sorte za uzgoj nisu birale ovisno o željama ili izboru pojedinaca, već na temelju smjernica zajedničkih tijela koja su podržavala uzgajivače i proizvođače u savladavanju poteškoća poljoprivredne ili trgovačke prirode. To je bio početak osnivanja brojnih udruženja i rada putujućih učitelja koji su dijelili svoje znanje o poljoprivredi.

Vinogradari iz pokrajine Pisa su 1. listopada 1899. održali sastanak kojem je cilj bio uvjeriti vladu u to da je potrebno donijeti korisnije i prikladnije mjere protiv filoksere u pokrajini. U zapisima se navodi: „[...] G. Tabler želi imenovati odbor koji će činiti predstavnici poljoprivrednih tijela iz pokrajine, a koji će moći stručno i pravodobno predložiti detaljnije mjere za zaštitu lokalnog vinogradarstva. Prijedlog je odbijen, a podržan je prijedlog pravnika, g. Marconija iz Larija, koji poziva na potpuno napuštanje destruktivnog sustava koji je u primjeni u pokrajini te navodi da bi vlada i nadležna tijela trebali podržati privatnu inicijativu za promicanje osnivanja općinskih rasadnika američkih sorti vinove loze." Kad je riječ o filokseri, svakako treba spomenuti udruženje za borbu protiv filoksere koju su vodili Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (pravnik), grof G.B Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini i Italo Fossetti (pravnik).

Cilj je tog udruženja 1908., kako stoji u mjesečnom biltenu *Il Progresso agricolo* [Poljoprivredni napredak] putujućih predavača u području poljoprivrede, bio: „spriječiti zarazu filokserom, dijeliti publikacije o najboljim primjerima iz prakse, pridonositi napredovanju vinogradarstva, osiguravati članovima američku lozu i sve drugo što bi im moglo biti potrebno da bi obranili i obnovili vinograde.

U biltenu se navodi i sljedeće: „[...] Toskansko vino sada je steklo svjetski ugled, ali je trgovina njime neorganizirana i nezaštićena. Vinogradari iz pokrajine Pisa i članovi udruženja za borbu protiv filoksere pridružili su se firentinskom udruženju vinogradara."

Ottavio Ottavi u svojem je djelu *Enologia teorico-pratica* [Enologija u teoriji i praksi] iz 1923. pisao o razvoju trgovine i sažeto naveo: „Toskana prodaje svoja vina u svim talijanskim regijama i u inozemstvu. Crna vina otpremaju se, prije svega, iz pokrajina Siena, Firenca, Arezzo, Pisa i Lucca.

Izvoz buteljiranih vina u inozemstvo (Njemačka, Francuska, Švicarska, Malta, Egipat, Crna Gora, europski dio Turske, Argentina) znatno se povećao prije početka Svjetskog rata." S druge strane, mjesečnik *Italia Agricola* [Talijanska poljoprivreda] izvršio je 1928. kratku analizu trgovine vinima u glavnim zemljama koje uvoze talijansko vino za trogodišnje razdoblje od 1924. do 1926. „Francuska: sva vina koja je zatražila Francuska pripadaju kategoriji miješanih vina. Tijekom 1924. dobavili su nešto manje od 750 000 hektolitara vina. Brazil: Italija je sve uspješnija."

U ilustriranom mjesečniku *Italia Agricola*, G. Tedeschini piše: „Toskana je tipična regija za proizvodnju stolnog vina. To je i domovina lijepih boca *fiasco*. Toskanska vina su nježna u prvenstveno zbog korištenih sorti grožđa, prije svega San Giovese, Canaiolo i Trebbiano." Gotovo deset godina kasnije, 1935., u časopisu *Il Processo Agricolo* [Poljoprivredni postupak] otkriveno je da su tijekom drugog kongresa barmena, šefova sale i kuhara održanog 1933. u Toskani radi informiranja o talijanskim vinima i njihove promidžbe zabilježene pritužbe jer nije bilo publikacija namijenjenih poboljšanju znanja o talijanskim vinima. Zato je vinarija Barone Ricasoli preuzela odgovornost za taj zadatak. Objavila je sljedeće publikacije: *I vini e gli alberghi* [Vina i hoteli] autora Artura Marescalchija, *I caratteri di un vino genuino* [Značajke autentičnog vina] autora Giuseppea De Astisa i *Dove si trovano i migliori vini italiani* [Gdje pronaći najbolja talijanska vina] autora Giovannija Dalmassa.

Bila je to hvalevrijedna inicijativa s informativnog i promidžbenog stajališta, uzmu li se u obzir tadašnje gospodarske poteškoće i njezin suvremen karakter.

Osim toga, 1935. u rasadnicima udruženja vinogradara pokrajine Pisa pokrenute su inicijative čiji je cilj, kako je opisano u tadašnjim medijima, bio „prenijeti znanja o vinovoj lozi s obrazovnog, etičkog i komercijalnog stajališta, putem tečajeva za osposobljavanje specijaliziranih radnika o postupcima proizvodnje vina, posebno kad je riječ o kalemljenju, te proučiti američke sorte grožđa najprikladnije za različita tla u pokrajini za potrebe ponovnog zasađivanja vinograda."

Četiri rasadnika tog udruženja uspostavljena su uz podršku Ministarstva poljoprivrede i šumarstva. Rasadnici su bili sljedeći:

— rasadnik Ospedaletto, za proizvodnju kalemljenog materijala

— rasadnik San Miniato, za proizvodnju ukorijenjenih vinovih loza

— rasadnik Pontedera, za proizvodnju materijala za kalemljenje iz Amerike (reznice)

— rasadnik Volterra, za proizvodnju mješovitog materijala.

Poljoprivrednicima u rasadniku u Pisi 1934. i 1935. isporučene su sljedeće količine materijala:

— kalemljena ukorijenjena vinova loza 87 742

— divlje ukorijenjena vinova loza 19 205

— reznice za sadnju 51 120.

— Divlje ukorijenjena vinova loza, koja se prodavala po cijeni od 15 ITL za sto komada, bila je različitih sorti, a uglavnom Riparia Gioire, Riparia Cardifolia i Riparia Rupestris. Kalemljena ukorijenjena vinova loza prodavala se po cijeni od 40 ITL za sto komada, uključivala je sorte San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo i Malvasia. Mogla se kalemiti i sortama grožđa za stolno vino: Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina i Aurora. Reznice za sadnju različitih sorti prodavale su se po cijeni od 4 ITL za sto komada. Vinogradarska gospodarstva u toj regiji raspolagala su s oko 789 000 hektara zemljišta pod vinovom lozom, a u proizvodnji je bilo oko 75 milijuna jedinki loze.

(B) Informacije o kvaliteti i svojstvima proizvoda koje se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnom okruženju

Zaštićenom oznakom izvornosti „Terre di Pisa" obuhvaćene su vrste vina navedene u specifikaciji proizvoda, s prepoznatljivim, istaknutim i jedinstvenim analitičkim i organoleptičkim svojstvima. Ta su svojstva opisana u članku 6. specifikacije proizvoda. Ona su jasan dokaz da predmetna vina pripadaju tom zemljopisnom području i da se mogu slijediti do njega. Vina su vrlo uravnoteženog izgleda, mirisa i okusa. Starenjem i dozrijevanjem razvijaju se intenzivniji i snažniji mirisi i okusi u vinu, zahvaljujući čemu se dodatno ističe potencijal područja, tla i klimatskih uvjeta u kojima se uzgaja grožđe. Cijeli postupak uzgoja grožđa i proizvodnje vina temelji se na težnji da se postigne kvaliteta i da uobičajena svojstava koja proizlaze iz zemljopisnog okruženja postanu izraženija.

(C) Opis uzročne povezanosti između čimbenika iz točki (A) i (B)

Zahvaljujući posebnim pedološkim i klimatskim uvjetima na predmetnom području i optimalnoj izloženosti vinogradâ stvara se okruženje u kojem nastaju važni prirodni elementi koji pogoduju rastu i produktivnosti biljaka te osiguravaju savršeno dozrijevanje grozdova. Pri odabiru zemljišta na kojem će se zasaditi vinograd, prednost se daje područjima dobre izloženosti i položaja, što ih čini prikladnima za proizvodnju nježnih vina visoke kvalitete. Dugogodišnja povijest vinarstva na području na kojem se proizvodi ZOI „Terre di Pisa" dokazuje blisku povezanost i interakciju između ljudskih čimbenika i kvalitete i jedinstvenih značajki vina obuhvaćenih tom oznakom.

Tradicionalne tehnike uzgoja grožđa i proizvodnje vina stoljećima se prenose s jedne generacije na drugu. Znanstveni i tehnološki napredak omogućio je da se u modernim vremenima dodatno poboljšaju i oplemene, što je dovelo do uglednih vina koja su nam danas poznata.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

*Odstupanje za proizvodnju vina*

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Proizvodnja, dozrijevanje, starenje i punjenje u boce vina sa ZOI-jem Terre di Pisa mora se odvijati na administrativnom području općina obuhvaćenih područjem proizvodnje grožđa. Međutim, te se radnje mogu odvijati bilo gdje na administrativnom području pokrajine Pisa.

*Stavljanje na tržište*

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Vina sa ZOI-jem Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato i Terre di Pisa Bianco ne smiju se stavljati na tržište prije 1. siječnja godine koja slijedi nakon godine u kojoj je proizvedeno grožđe.

*Upotreba naziva šireg zemljopisnog područja*

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Naziv šireg zemljopisnog područja „Toscana” [Toskana] smije se upotrebljavati za označivanje i prezentiranje vina sa ZOI-jem Terre di Pisa. Naziv šireg zemljopisnog područja „Toscana” mora slijediti nakon naziva „Terre di Pisa” i navesti se ispod tradicionalnog pojma *denominazione di origine controllata* (kontrolirana oznaka izvornosti) ili pojma EU-a *denominazione di origine protetta* (zaštićena oznaka izvornosti), sljedećim redoslijedom:

— Terre di Pisa

— *Denominazione di origine controllata* ili *Denominazione di origine protetta* (ili pokrata DOC ili D.O.C.)

— Toscana

Naziv „Toscana” mora biti napisan slovima manjima od naziva oznake „Terre di Pisa” i za oba naziva moraju se primijeniti isti font, stil, razmaci, vidljivost, boja i intenzitet boje.

Sve navedene informacije moraju se nalaziti na ujednačenoj pozadini.

*Sekundarne sorte u kombinaciji sorti grožđa*

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Za vrstu „Terre di Pisa" Sangiovese, uz glavnu sortu grožđa (Sangiovese, najmanje 95 %), mogu se upotrebljavati druge sorte crnog grožđa prikladne za uzgoj u Toskani i prisutne u vinogradima, do udjela od najviše 5 %.

Za vrstu „Terre di Pisa" Rosso, uz glavne sorte grožđa (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah, pojedinačno ili zajedno, najmanje 70 %), mogu se upotrebljavati druge sorte crnog grožđa prikladne za uzgoj u Toskani i prisutne u vinogradima, do udjela od najviše 30 %.

Za vrstu „Terre di Pisa" Rosato, uz glavnu sortu grožđa (Sangiovese, najmanje 50 %), mogu se upotrebljavati druge sorte crnog grožđa prikladne za uzgoj u Toskani i prisutne u vinogradima, do udjela od najviše 50 %.

Za vrstu „Terre di Pisa" Vermentino, uz glavnu sortu grožđa (Vermentino, najmanje 85 %), mogu se upotrebljavati druge sorte crnog grožđa prikladne za uzgoj u Toskani i prisutne u vinogradima, do udjela od najviše 15 %.

Za vrstu „Terre di Pisa" Bianco, uz glavne sorte grožđa (Vermentino i Trebbiano Toscano, najmanje 70 %), mogu se upotrebljavati druge sorte bijelog grožđa prikladne za uzgoj u Toskani i prisutne u vinogradima, do udjela od najviše 30 %.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

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