C/2024/6323

2024.10.23.

A(EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/6323)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 ([1]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Terre di Pisa”

PDO-IT-A1495-AM03

Az értesítés időpontja: 2024.7.24.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Új bortípusok beillesztése

Leírás.

Az alábbi új bortípusok kerülnek beillesztésre: Terre di Pisa bianco, Terre di Pisa rosso riserva, Terre di Pisa rosato és Terre di Pisa Vermentino.

Indokolás.

A Terre di Pisa ellenőrzött eredetmegjelölés esetében a Terre di Pisa rosso és a Terre di Pisa Sangiovese típus önmagában nem teszi lehetővé a terület aktuális jellegzetességének teljes kifejezését és képviseletét; ezért szükséges olyan új típusok hozzáadása, amelyek jellegzetességét az elvégzett borászati vizsgálatok és a borok piaci sikerei széleskörűen igazolják.

A módosítás a termékleírás 1., 2., 4., 5., 6., 8. és 9. cikkét, valamint az egységes dokumentum „A borok leírása”, „Borkészítési eljárások”, „Borszőlőfajták” és „További feltételek” szakaszát érinti.

2. A közigazgatási egységek helyesbítése

Leírás.

Helyesbítésre került a szőlő termőterületén található néhány közigazgatási egység neve.

Indokolás.

A módosítás azon két regionális jogszabály nyomán vált szükségessé, amelyek előírták a termőterületen található néhány település összevonását, ami maga után vonta a települések nevének módosítását.

A módosítás a termékleírás 3. cikkét, 9. cikkét és A. mellékletét, valamint az egységes dokumentum „Körülhatárolt földrajzi terület” szakaszát érinti.

3. A kizárandó területekre való hivatkozás törlése

Leírás.

Átfogalmazták a szőlőkataszterbe való bejegyzésre alkalmasnak tekintendő területek leírását, és törölték „a nedves és nem kellően napos völgyfenekekben és síkságokon található valamennyi területet ki kell zárni” szövegrészt.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás.

Úgy vélik, hogy a törölt mondat olyan talaj- és éghajlati jellemzőkre utal, amelyeket nem határoznak meg pontos paraméterek, így nem értékelhetők objektív módon az eredetmegjelölés előállítására szánt szőlőültetvények alkalmasságának ellenőrzése céljából.

A módosítás kizárólag a termékleírás 4. cikkének (2) bekezdését érinti.

4. **Helyesbítés a telepítési sűrűségre vonatkozó kötelezettségek időpontját illetően**

Leírás.

Átfogalmazták a kötelező minimális telepítési sűrűségre vonatkozó kötelezettségekről szóló bekezdést, és beillesztették a termékleírást jóváhagyó nemzeti rendeletre való konkrét hivatkozást.

Indokolás.

Úgy vélik, hogy a referencia-időpontot pontosabban kell meghatározni.

A módosítás kizárólag a termékleírás 4. cikkének (5) bekezdését érinti.

5. **A hozamok módosítása**

Leírás.

A Terre di Pisa Rosso és a Terre di Pisa Sangiovese típushoz megengedett maximális szőlőtermést 8,5-ről 9,0 t/ha értékre emelték, és az összes újonnan bevezetett típus esetében tonna/hektár értékben tüntették fel a szőlőhozamot. Emellett új bekezdést illesztettek be, amely pontosítja, hogy a vegyes termesztésű szőlőültetvények hektáronkénti hozamát a szőlővel borított tényleges terület alapján kell kiszámítani.

Indokolás.

A módosításokat az új típusok bevezetése tette szükségessé a hozamszámítási eljárás egyértelműbbé tétele miatt, valamint – a Terre di Pisa Rosso és a Terre di Pisa Sangiovese típus hozamának megemelése kapcsán – amiatt, hogy az új minőségi előírásokat a kisebb alkoholtartalmú borok követelményeihez igazítsák.

A módosítás a termékleírás 4. cikkének (6) bekezdését és új 4. cikkének (7) bekezdését, valamint az egységes dokumentum „Maximális hozamok” szakaszát érinti.

6. **A szőlőtöbbletre vonatkozó módosítás**

Leírás.

A szőlőtöbblettel kapcsolatban külön bekezdést hoztak létre, amely rögzíti, hogy a legfeljebb 20 %-os többlet nem jogosult az ellenőrzött eredetmegjelölésre, e határérték felett pedig a teljes tétel elveszti az eredetmegjelöléshez való jogot.

Indokolás.

A módosításra az eljárás egyértelműbbé tétele miatt volt szükség.

A módosítás kizárólag a termékleírás 4. cikkének (6) bekezdését és új 4. cikkének (8) bekezdését érinti.

7. **A jogszabályi hivatkozások aktualizálása**

Leírás.

A 607/09/EK rendelet 8. cikkére történő hivatkozás helyébe az (EU) 33/2019 rendelet 4. cikkére történő hivatkozás lép, a 2010. április 8-i 61. sz. törvényerejű rendelet 6. cikkének (8) bekezdésére történő hivatkozás helyébe pedig a 2016. december 12-i 230. sz. törvény 31. cikkének (10) bekezdésére történő hivatkozás lép.

Indokolás.

A jogszabályi hivatkozások hatályos jogszabályok szerinti aktualizálásának szükségessége.

A módosítás kizárólag a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését és 7. cikkének (5) bekezdését érinti.

8. **A minimális érlelési idő módosítása és az érlelés beillesztése a „Riserva” megjelöléssel ellátott Terre di Pisa rosso típusra vonatkozóan**

Leírás.

A Terre di Pisa Sangiovese típus minimális érlelési idejét 16 hónapról 18 hónapra növelték, míg a Terre di Pisa rosso típusét 16 hónapról 12 hónapra csökkentették. Emellett külön bekezdést illesztettek be a „Riserva” megjelöléssel ellátott típus minimális érlelési idejének leírására.

Indokolás.

Úgy vélik, hogy a Terre di Pisa Sangiovese típusnak további két hónapos érlelésre van szüksége a legmagasabb minőségi követelmények eléréséhez, míg a Terre di Pisa rosso típus már 12 hónap után eléri a termékleírásban szereplő minőségi követelményeket. Az új bekezdés beillesztését a Terre di Pisa rosso riserva típus újonnan történt felvétele tette szükségessé.

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (3) bekezdését, új 5. cikkének (4) bekezdését és új 5. cikkének (5) bekezdését, valamint az egységes dokumentum „Különleges borászati eljárások” szakaszát érinti.

9. **Forgalomba hozatal**

Leírás.

Külön bekezdést illesztettek be, amelyben ismertetik a Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato és Terre di Pisa bianco típusok forgalombahozatali időszakait.

Indokolás.

A módosításra az új típusok beillesztésének következtében volt szükség.

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (…) bekezdését és az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti.

10. **A fogyasztási jellemzők módosítása**

Leírás.

Beépítették a Terre di Pisa Sangiovese típus néhány fogyasztási jellemzőjét, valamint beillesztették valamennyi újonnan bevezetett típus fogyasztási jellemzőit. Emellett rögzítették, hogy fából készült tárolóedényekben történő tárolás esetén a borok ízében enyhe fás jegyek jelenhetnek meg.

Indokolás.

A módosításra az új típusok beillesztése miatt volt szükség.

A módosítások a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” szakaszát érintik.

11. **Címkézési előírások beillesztése a szőlőfajta nevének és a „Vigna” megjelölés használatának esetében**

Leírás.

A szöveget kiegészítették a szőlőfajta nevét és a „Vigna” megjelölést feltüntető borok megnevezésére vonatkozó előírásokkal, valamint átfogalmazták a termékleírásban előírtakon kívüli minősítések hozzáadásának tilalmáról szóló bekezdést.

Indokolás.

Szükségesnek tartották a borok megnevezésére és kiszerelésére vonatkozó szabályok egyértelműbb meghatározását.

A módosítás a termékleírás 7. cikkének (1) bekezdését, 7. cikkének (4) bekezdését és 7. cikkének (5) bekezdését, valamint az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti.

12. **A nagyobb földrajzi egységet jelölő név használati lehetőségének beillesztése**

Leírás.

Rendelkeztek a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Toscana” név címkén való használatának lehetőségéről, és meghatározták a használat szabályait.

Indokolás.

A „Toscana” kifejezés úgy teszi lehetővé a fogyasztók számára a termék gyorsabb azonosítását, hogy ezzel nem csökkenti a „Terre di Pisa” megjelölés értékét, hanem még inkább megerősíti a kapcsolatot a származási régióval, kihasználva azt, hogy a fogyasztó számára már ismerős a jelölés.

A módosítás a termékleírás 7. cikkének (2) bekezdését és az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti.

13. **A csomagolásról szóló cikk módosítása**

Leírás.

A csomagolásról szóló cikk átfogalmazása útján rendelkeztek a nagyobb űrtartalmú tartályokról – a toszkán flaska mellett a dáma (öblös üvegpalack) és a demizson kivételével –, valamint előírásokat illesztettek be a „Riserva” típus esetében használatos zárórendszerekre vonatkozóan.

Indokolás.

A módosításra a vállalkozások azon kérése miatt volt szükség, hogy ne csak kereskedelmi, hanem promóciós eszközként is használhassák a nagy palackformátumokat, amelyek gyakran mind a gyűjtők, mind a vendéglátóipar számára érdekesek (pl. szórakozóhelyeken való kiállítás céljából, a Terre di Pisa ellenőrzött eredetmegjelölés nevét vizuálisan is kommunikálva). A dáma és a demizson kizárásával, illetve a „Riserva” típus esetében kizárólag süllyesztett parafadugó használatával csakis a minőségi termelésre általánosan alkalmasnak elismert tárolóedényekbe történő csomagolásra kívánnak összpontosítani.

A módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti.

14. **Az ellenőrzési struktúra lecserélése**

Leírás.

Aktualizálták az ellenőrzési struktúrára vonatkozó hivatkozásokat.

Indokolás.

A módosításra az ellenőrzési struktúra lecserélése miatt volt szükség.

A módosítás kizárólag a termékleírás 10. cikkét érinti.

15. **A földrajzi környezettel való kapcsolat átfogalmazása**

Leírás.

A közigazgatási egységek helyesbítése nyomán átfogalmazták a földrajzi környezettel való kapcsolatról szóló cikket.

Indokolás.

A közigazgatási egységek helyesbítése következtében vált szükségessé a földrajzi környezettel való kapcsolatról szóló cikk aktualizálása, amelyet anélkül fogalmaztak át, hogy magát a kapcsolatot érvénytelenítették volna. Szükségesnek tartották továbbá átdolgozni az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszát, hogy azt a termékleírás tartalmához igazítsák. Ez az átdolgozás tehát pusztán formai természetűnek tekintendő.

A módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszát érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Terre di Pisa

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. Terre di Pisa rosso

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a rubinvöröstől a gránátvörösig.

Illat: finom, jellegzetes.

Íz: száraz, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 24,00.

Fából készült tárolóedényekben történő esetleges tárolás során a borok ízében enyhe fás jegyek jelenhetnek meg.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. Terre di Pisa Sangiovese

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: gránátvörösbe hajló rubinvörös.

Illat: finom, jellegzetes, időnként a cseresznye és az ibolya virágos jegyeivel.

Íz: száraz, harmonikus, kellően tanninos.

Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 24,00.

Fából készült tárolóedényekben történő esetleges tárolás során a borok ízében enyhe fás jegyek jelenhetnek meg.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. Terre di Pisa rosso riserva

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a rubinvöröstől a gránátvörösig.

Illat: gyümölcsös és időnként fűszeres, intenzív és jellegzetes, amely az érlelés során finomodik.

Íz: száraz, testes, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,50.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 24,00.

Fából készült tárolóedényekben történő esetleges tárolás során a borok ízében enyhe fás jegyek jelenhetnek meg.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. Terre di Pisa rosato

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rózsaszín, olykor rubinvörös árnyalatokkal.

Illat: gyümölcsös, jellegzetes.

Íz: száraz, friss, kellemesen savanykás, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 18,00.

Fából készült tárolóedényekben történő esetleges tárolás során a borok ízében enyhe fás jegyek jelenhetnek meg.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. Terre di Pisa Vermentino

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga, olykor zöldes árnyalatokkal.

Illat: gyümölcsös, jellegzetes.

Íz: száraz, lágy, jellegzetes.

Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 17,00.

Fából készült tárolóedényekben történő esetleges tárolás során a borok ízében enyhe fás jegyek jelenhetnek meg.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

6. Terre di Pisa bianco

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga, olykor zöldes árnyalatokkal.

Illat: gyümölcsös, kifinomult, jellegzetes.

Íz: száraz, friss.

Minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,00.

Minimális cukormentes kivonat (g/l): 17,00.

Fából készült tárolóedényekben történő esetleges tárolás során a borok ízében enyhe fás jegyek jelenhetnek meg.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Érlelés

Konkrét borászati eljárás

A Terre di Pisa rosso ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok csak a szőlő előállítási évének november 1-jétől számított legalább 12 hónapos érlelési idő után hozhatók forgalomba.

A Terre di Pisa Sangiovese ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok csak a szőlő előállítási évének november 1-jétől számított legalább 18 hónapos érlelési idő után hozhatók forgalomba.

A Terre di Pisa rosso ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok akkor jogosultak a „Riserva" megjelölésre, ha a szőlőtermesztési év november 1-jétől számítva legalább 2 éven át érlelik őket.

5.2. *Maximális hozamok:*

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

9 000 kilogramm szőlő/hektár

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

12 000 kilogramm szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Terre di Pisa" ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott szőlő termőterülete Pisa megyén belül Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano és Santa Luce települések közigazgatási területét jelenti.

7. **Borszőlőfajták**

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Vermentino B.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Terre di Pisa minden típus esetében

A1) A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők.

A körülhatárolt földrajzi terület Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano és Santa Luce települések dombos és sík területét foglalja magában. Az általános éghajlati profilt illetően nincsenek lényeges különbségek Közép-Toszkána adataihoz képest, kivéve a Tirrén-tenger partvidéki hatásának köszönhető nagyobb mértékű enyhülést, főként a legnyugatibb településeken. A 15 fok körül ingadozó hőmérséklet átlagos értéke a téli időszakban + 6 fok, a nyári időszakban pedig + 24 fok. Az átlagos éves csapadékösszeg nem haladja meg a 780 mm-t, a csapadék az őszi/téli hónapokra koncentrálódik (az eső mintegy 60 %-a), a fennmaradó rész pedig a tavaszi/nyári időszakban (mintegy 30 % tavasszal és 10 % nyáron) hullik. A térségben uralkodó éghajlati viszonyok a minőségi szőlőtermesztéshez különösen alkalmas élőhelyet hoztak létre. A hőmérsékleti viszonyok soha nem barátságtalanok, hanem éppen ellenkezőleg, a tavaszi időszakban enyheségükkel segítik a kiegyensúlyozott vegetatív fejlődést és az optimális virágzást és terméskötődést. A nyári hőmérséklet és a napsütéses időszak mindenkor garantálja a kiváló érést és az optimális érettségi mutatók elérését valamennyi termesztett szőlőfajta esetében. Csak nagyon ritkán fordulnak elő az olyan különösen káros időjárási jelenségek, mint a tavaszi fagyok vagy a tartós aszályok. Morfológiáját tekintve a térséget nem túl magas, lankás dombok jellemzik, a legnagyobb tengerszint feletti magasság 400 m, az uralkodó átlagos tengerszint feletti magasság pedig 250 m. A földtani szempontból nagyon heterogén térségre a meszes és az agyagos/palás képződmények túlsúlya jellemző. A túlnyomórészt vályogos-agyagos és vályogos-iszapos talajok a meszes képződményeken alakultak ki, és átlagos mélységűek. Pliocén homokból és agyagból származó talajok is előfordulnak. A termőtalaj jellemzői a teljes területen kifejezetten kedvezőek a szőlőtermesztéshez, és szoros analógiát mutatnak a Toszkána középső és dombvidéki részére leginkább jellemző helyzetekkel. A textúra elemzése vályog, homokos vályog és agyagos vályog

szemcsefrakciókat mutat. A talaj alapvetően gyengén lúgos kémhatást mutat, ám semleges és kismértékben lúgos kémhatásra utaló pH-értékek is előfordulnak. A szerves anyag jelenléte általában átlag alatti, akárcsak az összes nitrogéntartalom. Ezzel szemben a felvehető foszfor jó, a felvehető kálium pedig olykor nagyon magas szintet mutat. A talajok vízkapacitása általában magas, ezért öntözésre csak ritkán kerül sor, és akkor is csak enyhítő jelleggel.

A2) A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Pollacci 1883-as „Viticoltura e enologia" (Szőlészet és borászat) című kiadványában a toszkánai, itáliai és külföldi borexport ötletadójaként és pártolójaként szerepel Ricasoli báró és Toscanelli, továbbá az őket segítő Gianfanelli (Livorno), Conti Mantelli és testvére Carlo Mantelli (Frenze), illetve Luigi Laborel Merini (Firenze) boltosok.

Az első külföldi és nem külföldi piaci modell kialakítását követően merült fel annak igénye, hogy termékeiket a származási helyen is megismertessék. Az 1884-ben tartott pisai agrárgyűlés jegyzőkönyve szerint a pisai prefektus ösztönzésére a helyi agrárbizottságokkal együtt Pisa megye minden településéről egy-egy képviselőt neveztek ki, hogy 1885-ben megszervezzék a pisai borok és olajok első vásárát.

Toszkána régió borászainak és boltosainak 1891-ből származó névjegyzékében a következők szerepelnek: Cancellieri cav. Antonio (Cecina), Cotanti Conte Giacinto (Pisa), Cioni Cesare (Lari), Corani Mario e Filippo (Lusingano), D'acchiardi Antonio (Pisa), Del Frate Francesco (Palaia), Feroci avv. Demetrio (Usigliano di Lari), Marini Gioacchino (Cecina), Mastioni- Brunicci conte Francesco (Pisa), Norci Emilio (Cavoli), Rocuh dottor Vittorio (Terricciola), Salviati duca Scipione (Vecchiano), Salviati principe Antonio (Pisa), Toscanelli com. Giuseppe (Pontedera).

Ez is mutatja, hogy mennyire fejlett volt már a borászati tevékenység Pisa megyében, amelyről doktor Sirio Martini „I Pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana" (A toszkánai szőlőtermesztés előítéletei) (1897) című könyvében így ír: „(...) boraink gyengébb minőségének egyik fő oka az, hogy nem tudjuk a szőlőfajtát elég jól hozzáigazítani a különböző körülményekhez. A piacnak is megvannak a maga igényei, továbbá mindig a termelés nagy szabályozójának szerepében kell feltűnnie".

A jelenlegi helyzet fényében talán ezek a – kortárs piacelemzéstől távoli – szavak elgondolkodtatnak bennünket a piac, mint a termelés azon szabályozója fogalmának jelentéséről, amelyet nemcsak a kereslet és kínálat metszéspontja határoz meg, hanem a folyamatos társadalmi változások is, ezek pedig nem hagyhatók figyelmen kívül abban az esetben, ha a cél a „dolgok kézben tartása". A korabeli ajánlott és előállított borok árait és minőségét illetően a Cav. Ranieri Pini által irányított „La Toscana vinicola e olearia" című folyóiratot (praktikus szemlét) érdemes idézni, amely 1899 augusztusában a toszkán vidék, konkrétan Faglia kapcsán így ír: „A bor ára meredeken emelkedik; ennek oka részben az, hogy egyre inkább csak néhány pincészetben lelhetők fel jó minőségű borok, részben pedig az, hogy nem fűzhetők nagy remények a szürethez. A gyengébb borok 18–24 lírába, a prémium borok pedig 28–35 lírába kerülnek mázsánként.

A toszkánoknak komolyan el kell gondolkodniuk azon, hogy az eredeti boraikat megvédjék, mert a toszkán típusú asztali borok ára Itália minden régiójában egyre csökken". Következzék most egy részlet a toszkán borászok 23.–23. között Pistoiában tartott gyűlésének jegyzőkönyvéből.

Az előadó Vannuccio Vannuccini professzor, az arezzói mezőgazdasági intézet igazgatója volt. Hozzászólásának címe: „A leginkább ajánlott toszkán szőlőfajták".

„A kék szőlőfajták közül a San Giovato édes és kövér típus viszi a pálmát. Az előbbi szinonimái a Prugnolo és a Morellino, az utóbbié pedig a Chiantino és a Prugnolino. A San Giovato átlagos, de állandó termést ad. Ezt követi a Canaiolo nero. A fehérszőlők közül a Malvasia viszi a pálmát, mert finom és aromás bort ad, és mert a Canaiolóval és a San Giovatóval együtt a chianti bor igazi típusát alkotja. Aztán ott a Trebbiano, amely remekül helyettesítheti a Malvasiát. További kiváló fehér fajták a Bottaio, a Greco, a Verdea és a Colombana. A leginkább ajánlott szőlőfajták közé tartoznak: A) szigeti és tengerparti övezet: anzonica, biancone, san giovato. B) kontinentális övezet: a dombokon; san giovato, Lanaiolo nero, colorino, trebbiano, malvasia, canaiolo bianco. Hegyvidéki övezet; san giovato dolce, morellino, trebbiano." E hozzászólásból, valamint a korabeli folyóiratok és borászati szövegek tanulmányozásából kiderül, hogy a termesztett szőlőfajták alapját nem egyéni elképzelés vagy szelekció, hanem a települések iránymutatása képezte, amelyek támogatták a termesztőt és előállítót az akár mezőgazdasági, akár kereskedelmi téren felmerülő nehézségekben. Ez hozta el a konzorciumok és mezőgazdasági oktató és tájékoztató központok nagyszámú megjelenését.

Szintén 1899-ben, október 1-jén tartották a Pisa megyei borászok gyűlését, hogy a kormánnyal megszavaztassák a megyét érintő filoxéra elleni leghasznosabb és legmegfelelőbb intézkedéseket. A jegyzőkönyvből: „(…) doktor Tabler olyan bizottság kijelölésére hajlik, amely a megyei agrártestületek képviselőivel együtt higgadtan és hozzáértéssel javasolhatná a legmegfelelőbb intézkedéseket a helyi szőlészet védelmére. E javaslatot elvetik, és Marconi di Iari ügyvéd napirendjét támogatják, amely az egész megyében a teljes destruktív rendszer felhagyására szólít fel és szavazást kér arról, hogy a kormány és a hatóságok segítsék az egyéni kezdeményezést az amerikai szőlővel foglalkozó települési szőlőiskolák létesítésének előmozdításához. A filoxéra kapcsán azonnal megemlítendő a Gambini dott. Oreste, Cioni Fortuna avv. Guido, Venerasi- Pesciolini conte G.B., Ferrini Giuseppe és Fossetti avv. Italo által vezetett Consorzio Antifilloserico.

A konzorcium célja a Pisa megyei mezőgazdasági oktató és tájékoztató központ „Il Progresso agricolo" (Mezőgazdasági haladás) című havi értesítője szerint 1908-ban a következő volt: a filoxérafertőzés megelőzése, a helyes gyakorlatról szóló kiadványok terjesztése, hozzájárulás a szőlőművelés fejlődéséhez, a tagok ellátása amerikai vesszővel és mindennel, amire a szőlőültetvények védelméhez és újratelepítéséhez szükségük lehet.

Az értesítőben ez is szerepel: „(…) a toszkán bor mára világhírnévre tett szert, de a vele való kereskedelem szervezetlen és nem részesül védelemben. A Pisa megyei borászok és a Consorzio Antifillosera tagjai csatlakozzanak a Firenzei Borászok Egyesületéhez".

1923-at írunk, amikor Ottavio Ottavi „Enologia teorico-pratica" (Elméleti és gyakorlati borászat) című műve a kereskedelmi teljesítményt taglalja és összegzi: „Toszkána valamennyi olasz régióba és külföldre exportálja borait. A szállításokat elsősorban Siena, Firenze, Arezzo, Pisa, illetve Lucca megyéből végzik a vörösborok esetében.

A palackozott borok külföldi exportja (Argentína, Egyiptom, Franciaország, Málta, Montenegró, Németország, Svájc, Törökország) a világháború kezdetéig jelentősen nőtt". Az „Italia Agricola" című 1928-as havilapnak az olasz bort importáló főbb országok borkereskedelméről szóló rövid elemzése viszont az 1924–1926 közötti időszakra vonatkozik. Franciaország: a Franciaország által igényelt borok nagy általánosságban a kevert és a félig kevert borok kategóriájába tartoznak. 1924-ben valamivel kevesebb mint 750 000 hektoliter bort vásárolt. Brazília: Itália térnyerése.

Az „Italia Agricola" című illusztrált havilapban doktor G. Tedeschini így ír: „Toszkána az asztali borok klasszikus régiója. Emellett a rokonszenves flaskák hazája is. A toszkán borok kifinomult jellemzői nagyrészt a szőlőfajtákból erednek, amelyek közül a San Giovese, a Canaiolo és a Trebbiano vannak túlsúlyban". Közel tíz évet ugorva 1935-ig, az „Il processo Agricolo" című folyóiratban azt olvashatjuk, hogy a pultosok, főpincérek és séfek II. kongresszusán – amelyet az olasz borok megismerése és valorizálása céljából rendeztek 1933-ban– az olasz borok jobb megismerését célzó kiadványok hiánya miatt panaszkodtak Toszkánában. Így esett, hogy a Barone Ricasoli borház magára vállalta egy ilyen kezdeményezés megvalósítását. Ezek a kiadványok jelentek meg: Arturo Marescalchi „I vini e gli alberghi" (Borok és szállodák), Giuseppe De Astis „Az eredeti borok karaktere" és Giovanni Dal Masso „Dove si trovano i miglior vini italiani" (Hol találhatók a legjobb olasz borok).

Ez mind tájékoztatási, mind reklámozási szempontból dicséretes kezdeményezést jelent. Gondoljunk csak a kor gazdasági nehézségeire és egy efféle kezdeményezés korszerűségére.

Továbbra is 1935-ben, a Pisa megyei szőlészeti konzorcium szőlőiskolái kezdeményezéseket indítanak, amelyek – korabeli sajtó szerinti – célja a „szőlőkultúra oktatási, erkölcsi és kereskedelmi aspektusai terén a borkészítési és különösen az oltási szakismeretek elsajátítását biztosító kurzusok szervezése; a megye különböző talajaihoz legjobban illő amerikai szőlőfajták tanulmányozása a szőlőtermesztés újjászervezése céljából”.

A konzorcium négy szőlőiskoláját a Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium jóváhagyása alapján hozták létre. Ezek a következők voltak:

— Ospedaletto szőlőiskola oltványok előállításához

— San Miniato szőlőiskola dugványok előállításához

— Pontederao szőlőiskola dugványok (alanyvesszők) előállításához

— Volterra szőlőiskola vegyes anyagok előállításához.

1934–35-ben a pisai szőlőiskolában a gazdálkodóknak átadott anyagok darabszáma a következő volt:

— gyökeres oltvány 87 742

— gyökeres alanyvessző 19 205

— közönséges dugvány 51 120

— A 15 líra/100 db áron értékesített gyökeres alanyvesszők különböző fajtákhoz tartoztak. Főként Riparia Gioire, Riparia Cardifolia és Riparia Rupestris fajták. A 40 líra/100 db áron értékesített gyökeres oltványok a San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo és Malvasia fajtát képviselték. Ezek oltása csemegeszőlővel (Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina, Aurora) is történhetett. A különböző fajtákhoz tartozó közönséges dugványok 4 líra/100 db áron keltek el. A megyei szőlőtermő terület mintegy 789 000 hektár, a termő szőlőtőkék száma pedig mintegy 75 millió darab volt.

B) A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire és tulajdonságaira vonatkozó adatok.

A „Terre di Pisa” ellenőrzött eredetmegjelölés a termékleírásban szereplő azon típusokra vonatkozik, amelyek analitikai és érzékszervi szempontból felismerhető és megkülönböztethető jellemzőkkel rendelkeznek. Ezek ismertetése a termékleírás 6. cikkében található. Ezek a jellemzők a földrajzi környezethez való tartozás és kötődés egyértelmű kifejeződését mutatják. A borok mind vizuális szempontból, mind illatuk és ízük tekintetében kiegyensúlyozott karaktert mutatnak. Az érlelés és a finomítás során a borok intenzívebb és egységesebb aromákkal és ízekkel gazdagodnak, valamint felerősödnek bennük a területben és a szőlő származási helyének éghajlati és talajviszonyaiban rejlő lehetőségek. A szőlő előállítási folyamatát és borrá alakítását teljes egészében a minőségre való törekvés és a földrajzi környezet sajátosságaiból eredő jellegzetes tulajdonságok lehető legjobb megjelenítésére irányuló szándék jellemzi.

C) Az A) és a B) pontban említett aspektusok közötti okozati összefüggés leírása.

A terület sajátos éghajlati és talajviszonyai és a szőlőültetvények optimális fekvése együttesen olyan környezetet határoznak meg, amelyben a legfontosabb természeti elemek kedvezően hatnak a növény valamennyi vegetatív/produktív funkciójára és a szőlőfürtök tökéletes érésére. A szőlőültetvények telepítési helyének kiválasztásakor a minőségi szőlőtermesztésre alkalmas jó kitettségű és fekvésű területeket részesítik előnyben. A „Terre di Pisa” ellenőrzött eredetmegjelölés területének évszázados szőlészeti és borászati története bizonyítja az emberi tényezők és az e megnevezéssel ellátott borok minősége és sajátos jellemzői közötti szoros kapcsolatot és kölcsönhatást.

A területen évszázadokon át folytatott emberi beavatkozás nyomán kialakult és továbbadott szőlőtermesztési és borkészítési technikákat – a modern és jelenkori idők során – a tudományos és technológiai fejlődésnek köszönhetően továbbfejlesztve és finomítva születtek meg a mai híres borok.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Eltérés a borkészítés tekintetében

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A Terre di Pisa ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításának, érlelésének és palackozásának műveleteit a szőlőtermő területen található települések közigazgatási területén belül kell végezni. Mindazonáltal ezek a műveletek Pisa megye teljes közigazgatási területén belül végezhetők.

Forgalomba hozatal

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato és Terre di Pisa bianco ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok nem hozhatók forgalomba a szőlő előállítási évét követő év január 1-je előtt.

A nagyobb földrajzi egységet jelölő név használata

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Terre di Pisa ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén és kiszerelésén a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Toscana” név is használható. A nagyobb földrajzi egységet jelölő Toscana névnek a Terre di Pisa elnevezés után kell következnie, az „ellenőrzött eredetmegjelölés” hagyományos különleges megjelölés vagy az Európai Unió „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezése alatt feltüntetve, az alábbiakban látható sorrend betartásával:

— Terre di Pisa;

— Ellenőrzött eredetmegjelölés vagy oltalom alatt álló eredetmegjelölés (vagy a DOC vagy D.O.C. rövidítés)

— Toscana.

A Toscana név betűinek alacsonyabbnak kell lenniük a Terre di Pisa elnevezést alkotó betűknél, és mindkettőt ugyanolyan betűtípussal (fonttípussal), stílussal, távolsággal, kiemeléssel, színnel és színerősséggel kell megjeleníteni.

Minden felsorolt jelzésnek egységes háttéren kell megjelennie.

Kiegészítő fajták a szőlőfajta kombinációban

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Terre di Pisa” Sangiovese típus esetében a fő szőlőfajta (Sangiovese, legalább 95 %) mellett más, a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas, a szőlőültetvényeken megtalálható vörös szőlőfajták is felhasználhatók az előállításhoz, legfeljebb 5 %-os arányban.

A „Terre di Pisa” rosso típus esetében a fő szőlőfajták (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot és Syrah, önállóan vagy együttesen legalább 70 %) mellett más, a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas, a szőlőültetvényeken megtalálható vörös szőlőfajták is felhasználhatók az előállításhoz, legfeljebb 30 %-os arányban.

A „Terre di Pisa” rosato típus esetében a fő szőlőfajta (Sangiovese, legalább 50 %) mellett más, a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas, a szőlőültetvényeken megtalálható vörös szőlőfajták is felhasználhatók az előállításhoz, legfeljebb 50 %-os arányban.

A „Terre di Pisa” Vermentino típus esetében a fő szőlőfajta (Vermentino, legalább 85 %) mellett más, a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas, a szőlőültetvényeken megtalálható fehér szőlőfajták is felhasználhatók az előállításhoz, legfeljebb 15 %-os arányban.

A „Terre di Pisa” bianco típus esetében a fő szőlőfajta (Vermentino és Trebbiano Toscano, legalább 70 %) mellett más, a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas, a szőlőültetvényeken megtalálható fehér szőlőfajták is felhasználhatók az előállításhoz, legfeljebb 30 %-os arányban.

A termékleíráshoz vezető link

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