C/2024/6323

2024 10 23

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/6323)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Terre di Pisa“

PDO-IT-A1495-AM03

Pranešimo data: 2024 7 24

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Įtraukiamos naujos vyno rūšys**

Aprašymas

Įtraukiamos šios naujos vyno rūšys: „Terre di Pisa“ *Bianco* (baltasis), „Terre di Pisa“ *Rosso Riserva* (ankstesnių metų derliaus raudonasis), „Terre di Pisa“ *Rosato* (rožinis) ir „Terre di Pisa“ *Vermentino*.

Pagrindimas

SKVN „Terre di Pisa“ žymimi tik rūšių *Rosso* ir *Sangiovese* vynai, todėl ji nevisiškai atspindi tipines šiuo metu šioje vietovėje gaminamiems vynams būdingas savybes. Dėl šios priežasties reikia įtraukti naujas vynų rūšis, kurių tipinės savybės buvo visiškai įrodytos jusliniais tyrimais ir vynų sėkme rinkoje.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1, 2, 4, 5, 6, 8, ir 9 straipsniais ir bendrojo dokumento punktais „Vynų aprašymas“, „Vynininkystės metodai“, „Vyninių vynuogių veislės“ ir „Kitos sąlygos“.

2. **Pataisomi administraciniai vienetai**

Aprašymas

Pataisyti kai kurių į vynuogių auginimo teritoriją įtrauktų administracinių vienetų pavadinimai.

Pagrindimas

Pakeitimų prireikė priėmus du konkrečius regionų įstatymus, kuriuose buvo numatyta sujungti kelias gamybos vietovėje esančias savivaldybes ir pakeisti jų pavadinimus.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 ir 9 straipsniais ir A priedu ir bendrojo dokumento punktu „Nustatyta geografinė vietovė“.

3. **Išbraukiamos nuorodos į neįtrauktas vietoves**

Aprašymas

Performuluotas vietovių, tinkamų jose esantiems vynuogynams įtraukti į vynuogynų registrą, aprašymas. Išbraukti žodžiai „neįtraukiamos visos nepakankamai saulės šviesos gaunančios slėnio papėdėse ir drėgnose žemumose esančios vietovės“.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Pagrindimas

Išbrauktame sakinyje apibūdinamos dirvožemio ir klimato savybės, kurios nėra apibrėžtos tiksliais parametrais. Todėl dirvožemio negalima objektyviai įvertinti siekiant patikrinti, ar vynuogynai, kuriuose užaugintas vynuoges ketinama naudoti šia nuoroda žymimiems vynams gaminti, yra tinkami.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 2 dalimi.

4. **Pataisoma sodinimo tankio reikalavimų taikymo pradžios data**

Aprašymas

Dalis dėl privalomų minimalaus sodinimo tankio reikalavimų buvo performuluota taip, kad būtų pateikta konkreti nuoroda į nacionalinį dekretą, kuriuo patvirtinama produkto specifikacija.

Pagrindimas

Reikėjo aiškiau nurodyti atskaitos datą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 5 dalimi.

5. **Pakeičiamos nuostatos dėl derliaus**

Aprašymas

Didžiausias leistinas vynuogių, skirtų *Rosso* ir *Sangiovese* rūšių vynams „Terre di Pisa“ gaminti, derlius padidintas nuo 8,5 iki 9,0 tonų iš hektaro ir įtrauktas visų naujų rūšių vynams gaminti skirtų vynuogių derlius tonomis vynuogių iš hektaro. Taip pat pridėta nauja pastraipa, kurioje paaiškinta, kad vynuogynų, kuriuose auginami įvairių rūšių vynmedžiai, hektarui tenkantis derlius turi būti apskaičiuojamas atsižvelgiant į faktinį plotą, kurį užima vynmedžiai.

Pagrindimas

Pakeitimų prireikė dėl to, kad buvo įtrauktos naujos rūšys ir reikėjo aiškiau išdėstyti derliaus apskaičiavimo tvarką. Padidinus leistiną vynuogių, skirtų vyno „Terre di Pisa“ rūšims *Rosso* ir *Sangiovese* gaminti, derlių, reikėjo suderinti naujus kokybės standartus su reikalavimais mažiau alkoholio turintiems vynams.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 6 ir naujai pridėta 7 dalimis ir bendrojo dokumento punktu „Didžiausias derlius“.

6. **Pakeitimai dėl vynuogių pertekliaus**

Aprašymas

Sukurta atskira pastraipa dėl vynuogių pertekliaus, kurioje nurodoma, kad vynai, pagaminti iš tokio pertekliaus, kuris neviršija 20 proc., negali būti žymimi SKVN, o esant didesniam nei 20 proc. pertekliui, SKVN negalima žymėti visos vyno partijos.

Pagrindimas

Pakeitimo reikėjo, kad procedūra būtų aiškesnė.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 6 ir naujai pridėta 8 dalimis.

7. **Atnaujinamos nuorodos į teisės aktus**

Aprašymas

Nuoroda į Reglamento (EB) Nr. 607/2009 8 straipsnį pakeista nuoroda į Reglamento (ES) 2019/33 4 straipsnį, o nuoroda į 2010 m. balandžio 8 d. Teisėkūros procedūra priimtą aktą Nr. 61 6 straipsnio 8 dalį pakeista nuoroda į 2016 m. gruodžio 12 d. Įstatymo Nr. 230 31 straipsnio 10 dalį.

Pagrindimas

Reikėjo atnaujinti nuorodas į teisės aktus, kad jos atspindėtų šiuo metu galiojančius teisės aktus.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1 dalimi ir 7 straipsnio 5 dalimi.

8. **Pakeičiamas trumpiausias brandinimo laikotarpis ir pridedama informacija apie nuoroda „Riserva“ žymimo vyno „Terre di Pisa“ Rosso brandinimą**

Aprašymas

Minimalus vyno „Terre di Pisa“ *Sangiovese* brandinimo laikotarpis pailgintas nuo 16 iki 18 mėnesių, o vyno „Terre di Pisa“ *Rosso* brandinimo laikotarpis sutrumpintas nuo 16 iki 12 mėnesių. Be to, buvo įtraukta speciali pastraipa, kurioje nustatytas minimalus nuoroda „Riserva“ žymimo vyno brandinimo laikas.

Pagrindimas

Norint pasiekti aukščiausius kokybės standartus, vynus „Terre di Pisa“ *Sangiovese* reikia brandinti dar du mėnesius, o vynai „Terre di Pisa“ *Rosso* jau po 12 mėnesių atitinka produkto specifikacijoje nustatytus kokybės standartus. Naują pastraipą reikėjo įtraukti dėl naujos vyno „Terre di Pisa“ rūšies *Rosso Riserva*.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 3 ir naujai pridėtomis 4 bei 5 dalimis ir bendrojo dokumento punktu „Specifiniai vynininkystės metodai“.

9. **Išleidimas vartoti**

Aprašymas

Įterpta speciali pastraipa, kurioje nurodomi laikotarpiai, kuriais rūšių *Vermentino*, *Rosato* ir *Bianco* vynai „Terre di Pisa“ gali būti išleidžiami vartoti.

Pagrindimas

Pakeitimo reikėjo įtraukus naujas vyno rūšis.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 6 dalimi ir bendrojo dokumento skirsniu „Kitos sąlygos“.

10. **Vartojimo savybių pakeitimas**

Aprašymas

Papildytos vyno „Terre di Pisa“ *Sangiovese* vartojimo ypatybės ir įtrauktos visų naujų vyno rūšių vartojimo ypatybės. Taip pat patikslinta, kad medinėse talpyklose laikomi vynai gali pasižymėti švelniu medienos skoniu.

Pagrindimas

Pakeitimo reikėjo įtraukus naujas vyno rūšis.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vynų aprašymas“.

11. **Įtraukiami konkretūs ženklinimo reikalavimai, kai naudojamas vynuogių veislės pavadinimas arba terminas „Vigna“.**

Aprašymas

Įtraukti konkretūs reikalavimai, susiję su vynuogių veislės pavadinimu arba terminu „Vigna“ žymimų vynų aprašymu ir pakeista punkto, kuriame nustatytas draudimas pridėti kitus deskriptorius, nei numatyta specifikacijoje, formuluotė.

Pagrindimas

Buvo nuspręsta, kad būtina aiškiau apibrėžti taisykles, kurių reikia laikytis aprašant ir pateikiant vynus.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 1, 4 ir 5 dalimis ir bendrojo dokumento skirsniu „Kitos sąlygos“.

12. **Suteikiama galimybė naudoti platesnį geografinį pavadinimą**

Aprašymas

Suteikta galimybė etiketėje naudoti platesnį geografinį terminą „Toscana“ (Toskana) ir nustatytos jo naudojimo taisyklės.

Pagrindimas

Naudojant terminą „Toscana“ vartotojai galės greičiau atpažinti produktą ir tai visiškai nesumažins SKVN „Terre di Pisa“ reikšmės. Priešingai – tai dar labiau sustiprins ryšį su kilmės vietove, pasinaudojant vartotojų vaizduotėje kylančiomis asociacijomis su šiuo prekės ženklu.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 2 dalimi ir bendrojo dokumento skirsniu „Kitos sąlygos“.

13. **Pakeičiamas straipsnis apie išpilstymą**

Aprašymas

Pakeista straipsnio apie išpilstymą formuluotė, kad būtų galima naudoti didesnės talpos talpyklas, kad nebūtų įtraukti ne tik toskanietiški krepšeliuose laikomi buteliai (vadinami *fiasco*), bet ir apipinti buteliai ir krežinės, ir kad būtų įtraukti konkretūs rūšies *Riserva* vynų butelių sandarinimo reikalavimai.

Pagrindimas

Pakeitimo reikėjo, nes įmonės nori naudoti didelius butelius ne tik komerciniais tikslais, bet ir kaip reklaminę priemonę. Šių dydžių buteliai dažnai domina kolekcininkus arba viešojo maitinimo sektoriaus atstovus (pavyzdžiui, kaip dekoracija baruose, restoranuose ir kitose vietose, kur SKVN „Terre di Pisa“ pavadinimas rodomas viešai). Atsisakoma apipintų butelių bei krežinių, o rūšies *Riserva* vynų buteliams užsandarinti naudojami tik standartiniai kamščiai norint užtikrinti, kad vynas būtų išpilstytas tik į tuos butelius, kurie visuotinai pripažįstami kaip tinkami rūšiniams vynams išpilstyti.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Kitos sąlygos“.

14. **Pakeičiama kontrolės įstaiga**

Aprašymas

Atnaujintos nuorodos į kontrolės įstaigą

Pagrindimas

Pakeitimo reikėjo pakeitus kontrolės įstaigą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsniu.

15. **Pakeičiama skyriaus apie ryšį su geografine aplinka formuluotė**

Aprašymas

Po administracinių vienetų patikslinimo reikėjo pakeisti straipsnio apie ryšį su geografine aplinka formuluotę.

Pagrindimas

Patikslinus administracinius vienetus, reikėjo atnaujinti straipsnį apie ryšį su geografine aplinka. Straipsnio formuluotės pakeitimais ryšys nebuvo panaikintas. Taip pat buvo nuspręsta, kad būtina perrašyti bendrojo dokumento skirsnį „Ryšys su geografine vietove“, kad jis atitiktų produkto specifikaciją. Todėl perrašymas susijęs tik su teksto formuluote.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Ryšys su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Terre di Pisa

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vynų aprašymas**

1. „Terre di Pisa“ Rosso (raudonasis)

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva : nuo rubino raudonos iki granato.

Aromatas: subtilus, išskirtinis.

Skonis: sausas, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,50.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (gramais litre): 24,00.

Medinėse talpyklose laikomi vynai gali pasižymėti švelniu medienos skoniu.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,50 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

2. „Terre di Pisa“ Sangiovese

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva : rubino raudona, pereinanti į granato.

Aromatas: subtilus, išskirtinis, kartais juntamas vaisiškas vyšnių ir našlaičių pokvapis.

Skonis: sausas, harmoningas, maloniai juntami taninai.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,50.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (gramais litre): 24,00.

Medinėse talpyklose laikomi vynai gali pasižymėti švelniu medienos skoniu.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

3. „Terre di Pisa“ Rosso Riserva

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva : nuo ryškiai raudonos iki granato.

Aromatas: vaisiškas, kartais aštrokas, stipus ir išskirtinis, priklausomai nuo brandinimo laikotarpio.

Skonis: sausas, sodrus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,50.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (gramais litre): 24,00.

Medinėse talpyklose laikomi vynai gali pasižymėti švelniu medienos skoniu.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

4. „Terre di Pisa“ Rosato (rožinis)

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva : įvairaus ryškumo rožinė, dažnai su rubino atspalviais.

Aromatas: vaisių, išskirtinis.

Skonis: sausas, gaivus, maloniai rūgštus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (gramais litre): 18,00.

Medinėse talpyklose laikomi vynai gali pasižymėti švelniu medienos skoniu.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. „Terre di Pisa“ Vermentino

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva : šiaudų geltonumo, kartais su žalsvais atspalviais.

Aromatas: vaisių, išskirtinis.

Skonis: sausas, švelnus, išskirtinis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (gramais litre): 17,00.

Medinėse talpyklose laikomi vynai gali pasižymėti švelniu medienos skoniu.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

6. „Terre di Pisa“ Bianco (baltasis)

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva : šiaudų geltonumo, kartais su žalsvais atspalviais.

Aromatas: vaisiškas, subtilus, savitas.

Skonis: sausas, gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,00.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (gramais litre): 17,00.

Medinėse talpyklose laikomi vynai gali pasižymėti švelniu medienos skoniu.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Brandinimas

Specifinis vynininkystės metodas

SKVN „Terre di Pisa Rosso“ žymimi rūšies *Rosso* vynai gali būti išleisti vartoti tik po ne trumpesnio kaip 12 mėnesių brandinamo laikotarpio, kuris prasideda nuo tų metų, kuriais buvo užaugintos vynuogės, lapkričio 1 d.

SKVN „Terre di Pisa Rosso“ žymimi rūšies *Sangiovese* vynai gali būti išleisti vartoti tik po ne trumpesnio kaip 18 mėnesių brandinamo laikotarpio, kuris prasideda nuo tų metų, kuriais buvo užaugintos vynuogės, lapkričio 1 d.

Gali būti leidžiama SKVN „Terre di Pisa Rosso“ žymimų rūšies *Rosso* vynų etiketėse naudoti terminą „Riserva“, jei vynas buvo brandintas ne trumpiau kaip 2 metus, prasidedant nuo tų metų, kuriais buvo užaugintos vynuogės, lapkričio 1 d.

5.2. *Didžiausias derlius*

1. „Terre di Pisa“ *Sangiovese*, „Terre di Pisa“ *Rosso*, „Terre di Pisa“ *Rosso Riserva*

9 000 kg vynuogių iš hektaro

2. „Terre di Pisa“ *Vermentino*, „Terre di Pisa“ *Bianco*, „Terre di Pisa“ *Rosato*

12 000 kg vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Terre di Pisa“ vynuogių auginimo vietovė yra šiose Pizos provincijos administracinėje teritorijoje esančiose savivaldybėse: Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano, Santa Luce.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„Cabernet sauvignon R.“ – „Cabernet“

„Merlot N.“

„Sangiovese N.“ – „Sangioveto“

„Syrah N.“ – „Shiraz“

„Trebbiano Toscano B.“ – „Trebbiano“

„Vermentino B.“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Visų rūšių „Terre di Pisa“

A1) Su ryšiu susiję gamtiniai veiksniai

Apibrėžtą geografinę vietovę sudaro šių savivaldybių kalvotos ir lygios dalys: Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano, Santa Luce. Kalbant apie bendrą klimatą, šios vietovės ir centrinės Toskanos dalies duomenys iš esmės nesiskiria, išskyrus didesnį švelninantį Tirėnų jūros poveikį, ypač vakarinėse savivaldybėse. Vidutinė temperatūra yra apie +15 °C, vidutiniškai +6 °C žiemą ir +24 °C vasarą. Vidutinis bendras metinis kritulių kiekis neviršija 780 mm, daugiausia kritulių iškrenta rudenį / žiemą (apie 60 proc. kritulių), o likusi dalis – pavasarį / vasarą (apie 30 proc. pavasarį ir 10 proc. vasarą). Dėl šioje vietoje vyraujančių klimato sąlygų aplinka yra ypač tinkama kokybiškai auginti vynuoges. Temperatūra niekada nebūna ypač nepalanki. Priešingai, švelni temperatūra pavasarį skatina subalansuotą augalų augimą, optimalų žydėjimą ir vaisių užmezgimą. Dėl vasarą vyraujančios temperatūros ir saulės šviesos vynuogės visada puikiai prinoksta ir pasiekiama optimali visų auginamų veislių vynmedžių vynuogių sunokimo indekso vertė. Vynuogėms ypač žalingų oro sąlygų, tokių kaip pavasarinės šalnos ir ilgalaikės sausros, pasitaiko labai retai. Morfologiškai vietovei būdingos neaukštos kalvos, kurių aukščiausi taškai yra 400 m virš jūros lygio, o vyraujantis vidutinis aukštis – 250 m virš jūros lygio. Geologiniu požiūriu vietovė pasižymi labai įvairiomis savybėmis, joje vyrauja klinties, molio / skalūnų dariniai. Dirvožemiai daugiausia yra sunkaus ir dulkiško priemolio, kilę iš klinties darinių, ir paprastai yra vidutinio gylio. Taip pat yra dirvožemių, kilusių iš plioceno epochos smėlio ir molio. Visos vietovės žemės ūkio paskirties žemės savybės yra labai palankios vynmedžiams auginti ir labai panašios į būdingiausias sąlygas centrinėje ir kalvotose Toskanos dalyse. Dirvožemyje yra granuliometrinių priemolio, priesmėlio ir sunkaus priemolio frakcijų. Dirvožemio reakcija iš esmės yra pusiau šarminė, kartais neutralaus pH, rečiau – šarminė. Organinių medžiagų kiekis ir bendras azoto kiekis paprastai yra

mažesnis nei vidutinis. Kita vertus, fosforo kiekis yra geras, o kalio kiekis kartais būna labai didelis. Dirvožemių vandens imlumas iš esmės yra didelis, todėl dirvožemis drėkinimas tik retais atvejais ir bet kokiu atveju tik kaip neatidėliotina priemonė.

A2) Su ryšiu susiję žmogiškieji veiksniai

1883 m. E. Pollacci leidinyje „Viticoltura e enologia“ (liet. „Vynmedžių auginimas ir vynininkystė“), kaip vyno pardavimo Toskanoje, likusioje Italijos dalyje ir užsienyje iniciatorius ir skatintojus mini baroną Ricasoli ir Toscanelli, kurie toje veikloje bendradarbiavo su prekybininkais Gianfanelli Livorne, broliais Conti ir Carlo Mantelli Florencijoje bei Luigi Laboreliu Merini Florencijoje.

Sukūrus pirminį užsienio ir vidaus rinkos modelį, atsirado poreikis reklamuoti savo produktus gimtojoje šalyje. 1884 m. vykusio Pizos žemės ūkio komiteto posėdžio protokole užfiksuotas sprendimas Pizos prefekto kvietimu paskirti po vieną atstovą iš kiekvienos Pizos provincijos savivaldybės kartu su vietiniais žemės ūkio komitetais, kad 1885 m. būtų surengta pirmoji Pizos vynų ir aliejų mugė.

1891 m. Toskanos regiono vynuogių augintojų ir prekybininkų registre buvo nurodyti šie asmenys: Riteris Antonio Cancellieri (Čečina), grafas Giacinto Cotanti (Piza), Cesare Cioni (Laris), Mario ir Filippo Corani (Lučinjanas), Antonio D'acchiardi (Piza), Francesco Del Frate (Palaja), Demetrio Feroci (teisininkas) (| Lario Uziljanas), Gioacchino Marini (Čečina), grafas Francesco Mastioni-Brunicci (Piza), Emilio Norci (Kopūstų sala), Vittorio Rocuh (Teričola), kunigaikštis Scipione Salviati (Vekjanas), princas Antonio Salviati (Piza), kapitonas Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Iš viso to matyti, kokia jau buvo išvystyta vynininkystės veikla Pizos provincijoje. 1897 m. išleistoje knygoje „I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana“ (lite. „Vynmedžių auginimo prietarai Toskanoje“) Sirio Martini rašo: „[...] viena iš pagrindinių mūsų vynų prastesnės padėties priežasčių yra ta, kad mes gerai nežinome, kaip pritaikyti vynuogių veislę prie įvairių sąlygų. Rinka taip pat turi savo reikalavimus ir visada turi būti pripažinta pagrindiniu gamybos reguliatoriumi“.

Šis tekstas toli gražu neprilygsta šiuolaikinei rinkos analizei, tačiau galbūt, atsižvelgiant į dabartinę situaciją, jis gali padėti mums apmąstyti termino „rinka“, kaip gamybos reguliatoriaus, reikšmę: ji ne tik suderina paklausą ir pasiūlą, bet ir seka nuolatinius sociologinius pokyčius, kurių negalima nepastebėti, jei norima neatsilikti nuo situacijos. Norėdami suprasti, kokios buvo tuo metu gaminamam vynui rekomenduojamos kainos ir savybės, turime susipažinti su 1899 m. rugpjūčio mėn. riterio Ranieri Pini redaguotu periodiniu leidiniu (praktiniu vadovu) „La Toscana vinicola e olearia“ (liet. „Toskanos vynas ir aliejus“), kuriame aprašoma Toskanos, visų pirma Fauljos, rinka: „Vyno kaina smarkiai kyla ir dėl to, kad kasdien mažėja vyndarių, gaminančių geros kokybės vyną, ir dėl tikėtinai prasto derliaus. Prastesnės kokybės vynai parduodami po 18–24 ITL už centnerį (100 kg), o aukščiausios kokybės vynai – po 28–35 ITL.

Toskanos gyventojai turi saugoti savo autentiškus vynus, nes toskanietiško stiliaus stalo vynus pradeda gaminti kiekvienas Italijos regionas, o jie parduodami už labai priimtiną kainą“. Taip pat yra įrašų apie 1899 m. rugsėjo 20–23 d. Pistojoje vykusį Toskanos vynuogių augintojų posėdį,

kuriame kalbėjo Areco žemės ūkio instituto direktorius profesorius Vannuccio Vannuccini. Citata iš jo kalbos „Labiausiai rekomenduojamos Toskanos veislės“:

„Iš juodųjų vynuogių veislių geriausios – „San Giovato Dolce“ ir „San Giovato Grasso“. Pirmoji veislė dar vadinama „Prugnolo“ arba „Morellino“, antroji – „Chiantino“ arba „Prugnolino“. Veislės „San Giovato“ vynmedžių derlius vidutinis, bet pastovus. Dar yra veislė „Canaiolo Nero“. Iš baltųjų vynuogių veislių geriausia – „Malvasia“, nes iš jos gaminamas subtilus ir aromatingas vynas, o gaminant vyną įmaišant ir veislių „Canaiolo“ ir „San Gioveto“ vynuogių gaunamas tikras vynas „Chianti“. Dar yra veislė „Trebbiano“, kuria galima puikiai pakeisti veislę „Malvasia“. Kitos puikios baltųjų vynuogių veislės yra „Bottaio“, „Greco“, „Verdea“ ir „Colombana“. Labiausiai rekomenduojamos veislės yra šios: A) salose ir pakrantėse: „Anzonica“, „Biancone“, „San Giovato“; B) žemyninėje dalyje: kalvose: „San Giovato“, „Lanaiolo Nero“, „Colorino“, „Trebbiano“, „Malvasia“, „Canaiolo Bianco“; kalnuose: „San Giovato Dolce“, „Morellino“, „Trebbiano““. Iš šios kalbos ir to meto žurnalų ir tekstų apie vynininkystę tyrimų aišku, kad auginamų vynuogių veislių rūšys buvo pasirenkamos ne pagal privačių asmenų norus ar atranką, bet remiantis bendrų institucijų, kurios rėmė augintojus ir gamintojus, susidūrusius su žemės ūkio ir komercinės srities sunkumais, gairėmis. Tai buvo daugelio asociacijų kūrimosi ir keliaujančių žemės ūkio srities mokytojų profesijos pradžia.

1899 m. spalio 1 d. įvyko Pizos provincijos vynuogių augintojų posėdis, kurio tikslas buvo priversti vyriausybę imtis naudingesnių ir tinkamesnių priemonių kovojant su filoksera provincijoje. Pasak įrašų: „[...] Ponas Tabler norėtų paskirti komitetą, kurio nariai būtų provincijos žemės ūkio institucijų atstovai ir kuris galėtų kompetentingai ir neskubėdamas pasiūlyti išsamesnes priemones vietos vynuogininkystei apsaugoti. Šis pasiūlymas atmestas ir pritarta advokato Marconi iš Lario pasiūlymui, kuriame raginama visiškai atsisakyti destruktyvios sistemos visoje provincijoje ir teigiama, kad vyriausybė ir valdžios institucijos turėtų remti privačią iniciatyvą skatinti savivaldybių daigynų su amerikietiškais vynmedžiais steigimą“. Kalbant apie filokserą, iš karto reikėtų paminėti kovos su filoksera asociaciją, kuriai vadovauja Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (teisininkas), grafas G. B. Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini ir Italo Fossetti (advokatas).

1908 m. asociacijos tikslas, kaip rašoma keliaujančių žemės ūkio srities mokytojų mėnesiniame biuletenyje „Il Progresso agricolo“ (liet. „Žemės ūkio pažanga“), buvo: užkirsti kelią filokseros infekcijai, platinti leidinius apie geriausią praktiką, prisidėti prie vynuogininkystės pažangos, aprūpinti narius amerikietiškomis vynmedžių veislėmis ir visu kitu, ko jiems gali prireikti vynuogynams apsaugoti ir atkurti.

Biuletenyje taip pat rašoma, kad: „[...] Toskanietiškas vynas įgijo pasaulinio lygio reputaciją, tačiau prekyba juo yra neorganizuota ir neapsaugota. Pizos provincijos vynuogių augintojai ir kovos su filoksera asociacijos nariai prisijungė prie Florencijos vynuogių augintojų asociacijos“.

1923 m. Ottavio Ottavi veikale „Enologia teorico-pratica“ (liet. „Teorinė ir praktinė vynininkystė“) rašė apie prekybos pokyčius ir apibendrino juos taip: „Toskana parduoda savo vynus visiems Italijos regionams ir užsieniui. Visų pirma raudonieji vynai vežami iš Sienos, Florencijos, Areco, Pizos ir Lukos provincijų.

Iki pasaulinio karo pradžios labai išaugo išpilstytų vynų eksportas į užsienį (Vokietiją, Prancūziją, Šveicariją, Maltą, Egiptą, Juodkalniją, Europos Turkiją, Argentiną)“. Kita vertus, 1928 m. mėnesiniame žurnale „Italia Agricola“ (liet. „Žemės ūkio Italija“) buvo pateikta trumpa 1924–1926 m. laikotarpio vyno prekybos pagrindinėse šalyse, kurios importuoja itališką vyną, analizė. „Prancūzija: visi Prancūzijos prašomi vynai priklauso kupažuotų vynų kategorijai. 1924 m. ji įsigijo šiek tiek mažiau nei 750 000 hektolitrų vyno. Brazilija: šioje rinkoje įsitvirtina Italijos produkcija.“

Iliustruotame mėnesiniame žurnale „Italia Agricola“ G. Tedeschini rašo: „Toskana yra tipinis stalo vyno regionas. Ji tai taip pat yra gražiojo *fiasko* krepšelio kilmės vieta. Toskanos vynų gerąsias savybes daugiausia lemia vynui gaminti naudojamos vynuogių veislės, daugiausia veislių „San Giovese“, „Canaiolo“ ir „Trebbiano“ vynuogės. Po beveik dešimties metų, 1935 m. žurnale „Il Processo Agricolo“ (liet. „Žemės ūkio procesas“) rašoma, kad per 1933 m. Toskanoje vykusį 2-ąjį barmenų, metrdotelių ir virėjų kongresą, kurio tikslas –informuoti apie itališkus vynus ir juos populiarinti, buvo skundžiamasi, kad trūksta leidinių, skirtų žinioms apie itališkus vynus pagerinti. Tai paskatino barono Ricasoli vyno gamyklą prisiimti atsakomybę už tokio sumanymo įgyvendinimą. Ji paskelbė šiuos leidinius: Arturo Marescalchi parengtą „I vini e gli alberghi“ (liet. „Vynai ir viešbučiai“), Giuseppe De Astiso parengtą „I caratteri di un vino genuino“ (liet. „Autentiško vyno savybės“) ir Giovanni Dalmasso parengtą „Dove si trovano i migliori vini italiani“ (liet. „Kur randami geriausi itališki vynai“).

Atsižvelgiant į to meto ekonominius sunkumus ir iniciatyvos modernumą, tai buvo pagirtina iniciatyva tiek informaciniu, tiek reklaminiu požiūriu.

Taip pat 1935 m. Pizos provincijos vynuogių auginimo asociacijos daigynuose buvo pradėtos iniciatyvos, kuriomis, kaip rašoma to meto spaudoje, buvo siekiama „suteikti žinių apie vynuogynus švietimo, etikos ir komercijos srityse, rengiant kursus, kuriuose specializuoti darbuotojai būtų mokomi vynininkystės praktikos, ypač skiepijimo, ir tirti amerikietiškas vynuogių veisles, geriausiai tinkančias įvairiems provincijoje vyraujantiems dirvožemiams, siekiant atsodinti vynuogynus“.

Gavus Žemės ūkio ir miškininkystės ministerijos leidimą buvo įsteigti keturi asociacijos daigynai. Tai buvo šie daigynai:

— Ospedaleto daigynas, kuriame auginami įskiepyti vynmedžiai;

— San Minjato daigynas, kuriame auginami įsišaknijęs vynmedžiai;

— Pontederos daigynas, kuriame auginami Amerikietiškų veislių vynmedžiai, naudojami skiepijimui (auginiams);

— Volteros daigynas – mišraus pobūdžio.

1934–1935 m. Pizos daigyne ūkininkams suteiktos medžiagos sudarė:

— 87 742 įskiepyti įsišakniję vynmedžiai,

— 19 205 laukiniai įsišakniję vynmedžiai,

— 51 120 sodinti skirti auginiai.

— Laukiniai įsišakniję vynmedžiai, parduodami po 15 ITL už šimtą vienetų, buvo įvairių veislių, daugiausia „Riparia Gioire“, „Riparia Cardifolia“ ir „Riparia Rupestris“, vynmedžiai. Įskiepytus įsišaknijusius vynmedžius, parduodamus po 40 ITL už šimtą vienetų, sudarė veislių „San Gioveto“, „Trebbiano“, „Ciliegiolo“, „Lanaiolo“ ir „Malvasia“ vynmedžiai. Jie taip pat galėjo būti skiepijami su šių veislių valgomosiomis vynuogėmis: „Colombana“, „Regina“, „Itala“, „Zibibbo“, „Moscato di Terracina“ ir „Aurora“. Įvairių veislių auginiai buvo parduodami po 4 ITL už šimtą vienetų. Vynuogynai provincijoje užima apie 789 000 hektarų žemės, o auginamų vynmedžių skaičius siekia apie 75 milijonus.

B) Išsami informacija apie produkto kokybę ir savybes, kurias iš esmės arba išimtinai lemia geografinė aplinka

SKVN „Terre di Pisa“ žymimi produkto specifikacijoje nurodytų rūšių vynai, pasižymintys atpažįstamomis, savitomis ir unikaliomis analitinėmis ir juslinėmis savybėmis. Šios savybės aprašytos produkto specifikacijos 6 straipsnyje. Šio savybės įrodo, kad vynai aiškiai priklauso geografinei aplinkai ir gali būti atsekami. Vynai yra labai subalansuoti tiek išvaizdos, tiek kvapo ir skonio atžvilgiu. Bręsdami vynai įgauna intensyvesnį ir stipresnį aromatą bei skonį, o tai dar labiau atskleidžia vietovės, dirvožemio ir klimato aplinkos, kurioje auginamos vynuogės, potencialą. Visas vynuogių auginimo ir vyno gamybos procesas grindžiamas kokybės ir geografinei aplinkai būdingų savybių išraiškos gerinimo siekiu.

C) Priežastinio ryšio tarp A) ir B) punktuose nurodytų veiksnių apibūdinimas

Dėl ypatingų vietovėje vyraujančių dirvožemio ir klimato sąlygų bei vynuogynus pasiekiančių saulės spindulių susidaro aplinka, kurioje svarbiausi gamtos elementai palankiai veikia visas augalų augimo ir vaisių mezgimo funkcijas ir užtikrina puikų vynuogių kekių sunokimą. Renkantis žemės plotą vynuogynui sodinti, pirmenybė teikiama daug saulės spindulių gaunančioms ir geroje vietoje esančioms vietovėms – pagal šiuos kriterijus pasirinkti plotai tinkami geriems ir kokybiškiems vynams gaminti. Vietovės, kurioje gaminami SKVN „Terre di Pisa“ žymimi vynai, amžius menanti vyno gamybos istorija įrodo glaudų ryšį ir sąveiką tarp žmogiškųjų veiksnių ir šia nuoroda žymimų vynų kokybės bei unikalių savybių.

Per šimtmečius žmonės perdavė žinias apie tradicinius vynuogių auginimo ir vynininkystės metodus. Dėl mokslinės ir technologinės pažangos šiais laikais šie metodai buvo dar labiau pagerinti ir ištobulinti, todėl dabar gaminami garsūs vynai.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Vyno gamybai taikoma nukrypti leidžianti nuostata

Teisinė sistema

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas

SKVN „Terre di Pisa“ žymimų vynų gamyba, brandinimas ir išpilstymas į butelius turi būti vykdomi vynuogių auginimo vietovės savivaldybių administracinėje teritorijoje. Tačiau tokie veiksmai gali būti atliekami bet kurioje Pizos provincijos administracinės teritorijos vietoje.

Išleidimas vartoti

Teisinė sistema

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Rūšių *Vermentino*, *Rosato* ir *Bianco* SKVN „Terre di Pisa“ žymimi vynai negali būti išleisti vartoti iki kitų metų, einančių po metų, kuriais buvo išaugintos vynuogės, sausio 1 d.

Platesnio geografinio pavadinimo naudojimas

Teisinė sistema

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Ženklinant ir pateikiant SKVN „Terre di Pisa“ žymimus vynus gali būti naudojamas platesnis geografinis pavadinimas „Toscana“ (Toskana). Platesnis geografinis pavadinimas „Toscana“ turi būti rašomas po pavadinimu „Terre di Pisa“ ir būti pateikiamas po konkretaus tradicinio termino *denominazione di origine controllata* (liet. kontroliuojama kilmės vietos nuoroda) arba ES termino *denominazione di origine protetta* (liet. saugoma kilmės vietos nuoroda) tokia tvarka:

— Terre di Pisa

— *Denominazione di origine controllata* arba *Denominazione di origine protetta* (arba trumpiniai DOC arba D.O.C.)

— Toskana

Pavadinimo „Toskana“ šrifto dydis turi būti mažesnis nei SKVN „Terre di Pisa“ šrifto dydis, o abiejų pavadinimų šriftas, stilius, tarpai, išryškinimas, spalva ir kolorimetrinis intensyvumas turi būti vienodi.

Visa išvardyta informacija turi būti pateikiama vienspalviame fone.

Vynuogių veislių derinio papildomos veislės

Teisinė sistema

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Vynų „Terre di Pisa“ *Sangiovese* gamybai, be pagrindinės vynuogių veislės („Sangiovese“, ne mažiau kaip 95 proc.), gali būti naudojama ne daugiau kaip 5 proc. kitų raudonųjų vynuogių veislių, tinkamų auginti Toskanos regione ir auginamų vynuogynuose.

Vynų „Terre di Pisa“ *Rosso* gamybai, be pagrindinių vynuogių veislių („Sangiovese“, „Cabernet Sauvignon“, „Merlot“ ir „Syrah“, atskirai arba kartu, ne mažiau kaip 70 proc.), gali būti naudojama ne daugiau kaip 30 proc. kitų raudonųjų vynuogių veislių, tinkamų auginti Toskanos regione ir auginamų vynuogynuose.

Vynų „Terre di Pisa“ *Rosato* gamybai, be pagrindinės vynuogių veislės („Sangiovese“, ne mažiau kaip 50 proc.), gali būti naudojama ne daugiau kaip 50 proc. kitų raudonųjų vynuogių veislių, tinkamų auginti Toskanos regione ir auginamų vynuogynuose.

Vynų „Terre di Pisa“ *Vermentino* gamybai, be pagrindinės vynuogių veislės („Vermentino“, ne mažiau kaip 85 proc.), gali būti naudojama ne daugiau kaip 15 proc. kitų baltųjų vynuogių veislių, tinkamų auginti Toskanos regione ir auginamų vynuogynuose.

Vynų „Terre di Pisa“ *Bianco* gamybai, be pagrindinių vynuogių veislių („Vermentino“ ir „Trebbiano Toscano“, ne mažiau kaip 70 proc.), gali būti naudojama ne daugiau kaip 30 proc. kitų baltųjų vynuogių veislių, tinkamų auginti Toskanos regione ir auginamų vynuogynuose.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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