C/2024/6323

23.10.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/6323)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Terre di Pisa”

PDO-IT-A1495-AM03

Paziņojuma datums: 2024. gada 24. jūlijs

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Jaunu vīna veidu pievienošana**

Apraksts

Pievienoti šādi jauni vīna veidi: “Terre di Pisa” *Bianco* [baltvīns], “Terre di Pisa” *Rosso Riserva* [izturēts sarkanvīns], “Terre di Pisa” *Rosato* [sārtvīns] un “Terre di Pisa” “Vermentino”.

Pamatojums

ACVN “Terre di Pisa”, kas aptver tikai “Terre di Pisa” *Rosso* un “Terre di Pisa” “Sangiovese” veidus, neļauj pilnā mērā izpaust un atspoguļot tipiskās īpašības, kas mūsdienās piemīt šim apgabalam. Tāpēc ir jāpievieno jauni veidi, kuru tipiskās īpašības ir pilnā mērā apliecinājuši veiktie vīndarības testi un šo vīnu panākumi tirgū.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 2., 4., 5., 6., 8. un 9. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Vīnu apraksts”, “Vīndarības metodes”, “Vīna vīnogu šķirnes” un iedaļu par papildu nosacījumiem.

2. **Labojums attiecībā uz administratīvajām vienībām**

Apraksts

Laboti dažu vīnogu ražošanas apgabalā iekļauto administratīvo vienību nosaukumi.

Pamatojums

Grozījums bija jāizdara tāpēc, ka tika pieņemti divi īpaši reģionālie tiesību akti, kas paredz vairāku ražošanas apgabalā esošo pašvaldību teritoriju apvienošanu un līdz ar to – attiecīgo pašvaldību nosaukumu maiņu.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. un 9. punktu un A pielikumu, kā arī uz vienotā dokumenta iedaļu “Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals”.

3. **Norādes par izslēgtajām teritorijām svītrošana**

Apraksts

Pārformulēts to teritoriju apraksts, kas piemērotas vīndārziem, kuri iekļaujami vīndārzu reģistrā. Svītrota frāze “izslēgtas visas tās teritorijas ieleju pamatnē un mitrās zemienēs, kas nav pietiekami saulainas”.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Pamatojums

Svītrotajā teikumā ir aprakstītas augsnes un klimata īpašības, kas nav noteiktas ar precīziem parametriem. Tāpēc tās nevar objektīvi novērtēt, lai pārbaudītu ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu ražošanai paredzēto vīndārzu piemērotību.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 4.2. punktu.

4. **Prasībās par stādījumu biezību noteiktā datuma labojums**

Apraksts

Rindkopa par obligātajām prasībām attiecībā uz stādījumu minimālo biezību ir pārformulēta, iekļaujot tajā konkrētu atsauci uz valsts dekrētu, ar ko apstiprina produkta specifikāciju.

Pamatojums

Bija skaidrāk jānorāda atsauces datums.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 4.5. punktu.

5. **Grozījums attiecībā uz ražas iznākumu**

Apraksts

Veidiem "Terre di Pisa" *Rosso* un "Terre di Pisa" "Sangiovese" paredzēto vīnogu maksimālais ražas iznākums ir palielināts no 8,5 līdz 9,0 tonnām no hektāra, un ir pievienota visiem jauniekļautajiem veidiem izmantojamā raža tonnās no hektāra. Pievienota arī jauna rindkopa, kurā precizēts, ka raža no hektāra jauktu kultūraugu vīndārzos jāaprēķina attiecībā pret faktisko vīnogulāju platību.

Pamatojums

Grozījumi bija vajadzīgi saistībā ar jauno veidu ieviešanu un nepieciešamību padarīt ražas iznākuma aprēķināšanas procedūru skaidrāku. Attiecībā uz "Terre di Pisa" *Rosso* un "Terre di Pisa" "Sangiovese" veidiem izmantojamā ražas iznākuma palielinājumu jānorāda, ka jaunie kvalitātes standarti bija jāsaskaņo ar prasībām, kas piemērojamas vīniem ar mazāku spirta saturu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4.6. punktu un jauno 4.7. punktu, kā arī vienotā dokumenta iedaļu "Maksimālais ražas iznākums".

6. **Grozījums attiecībā uz vīnogu pārpalikumiem**

Apraksts

Attiecībā uz vīnogu pārpalikumiem ir izveidota atsevišķa rindkopa, kurā norādīts, ka vīniem, kas gatavoti no šādiem pārpalikumiem, kuru daudzums nepārsniedz 20 %, nedrīkst izmantot ACVN un ka, izmantojot pārpalikumus, kuru daudzums pārsniedz 20 %, tiek zaudētas tiesības izmantot ACVN visai vīna partijai.

Pamatojums

Grozījums bija vajadzīgs, lai procedūru padarītu skaidrāku.

Grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 4.6. punktu un jauno 4.8. punktu.

7. **Atsauču uz tiesību aktiem atjauninājums**

Apraksts

Atsauce uz Regulas (EK) Nr. 607/2009 8. pantu ir aizstāta ar atsauci uz Regulas (ES) 2019/33 4. pantu un atsauce uz 2010. gada 8. aprīļa Likumdošanas dekrēta Nr. 61 6. panta 8. punktu ir aizstāta ar atsauci uz 2016. gada 12. decembra Likuma Nr. 230 31. panta 10. punktu.

Pamatojums

Atsauces uz tiesību aktiem bija jāatjaunina, lai atspoguļotu pašlaik spēkā esošos tiesību aktus.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 5.1. punktu un 7.5. punktu.

8. **Grozījums attiecībā uz minimālo izturēšanas periodu un informācijas par "Terre di Pisa" Rosso veida ar norādi Riserva izturēšanu pievienošana**

Apraksts

Minimālais "Terre di Pisa" "Sangiovese" veida izturēšanas periods ir pagarināts no 16 mēnešiem līdz 18 mēnešiem, savukārt "Terre di Pisa" *Rosso* veida izturēšanas periods ir saīsināts no 16 mēnešiem līdz 12 mēnešiem. Iekļauta arī īpaša rindkopa, kurā noteikts vīna ar norādi *Riserva* minimālais izturēšanas laiks.

Pamatojums

Lai sasniegtu augstākos kvalitātes standartus, "Terre di Pisa" "Sangiovese" veida izturēšanas periods ir jāpagarina par vēl diviem mēnešiem, savukārt "Terre di Pisa" *Rosso* veida atbilstību produkta specifikācijā noteiktajiem kvalitātes standartiem var sasniegt jau pēc 12 mēnešiem. Jaunā rindkopa bija jāpievieno pēc jaunā "Terre di Pisa" *Rosso Riserva* veida iekļaušanas.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.3. punktu, jauno 5.4. punktu un jauno 5.5. punktu, kā arī uz vienotā dokumenta iedaļu "Īpašās vīndarības metodes".

9. **Nodošana patēriņam**

Apraksts

Iekļauta īpaša rindkopa, kurā noteikts laiks, kad "Terre di Pisa" "Vermentino", "Terre di Pisa" *Rosato* un "Terre di Pisa" *Bianco* veidus var nodot patēriņam.

Pamatojums

Grozījums bija jāizdara pēc jauno veidu iekļaušanas.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas jauno 5.6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu par papildu nosacījumiem.

10. **Grozījums attiecībā uz patēriņam nodotā vīna īpašībām**

Apraksts

Papildināts to īpašību saraksts, kurām jāpiemīt patēriņam nodotajam "Terre di Pisa" "Sangiovese" veidam, un pievienotas īpašības, kurām jāpiemīt visiem patēriņam nodotajiem jaunieviestajiem veidiem. Precizēts arī tas, ka vīniem, ko glabā koka traukos, var būt viegla koksnes garša.

Pamatojums

Grozījums bija jāizdara pēc jauno veidu iekļaušanas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīnu apraksts".

11. **Īpašu prasību pievienošana attiecībā uz marķējumu, kurā izmanto vīnogu šķirnes nosaukumu vai apzīmējumu Vigna**

Apraksts

Pievienotas īpašas prasības attiecībā uz tādu vīnu aprakstu, uz kuriem norāda vīnogu šķirnes nosaukumu vai apzīmējumu *Vigna*, un pārformulēta rindkopa, kas aizliedz pievienot citus tādus deskriptorus, kuri nav paredzēti specifikācijā.

Pamatojums

Tika uzskatīts, ka ir skaidrāk jāprecizē noteikumi, kas jāievēro attiecībā uz vīnu aprakstu un noformējumu.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.1. punktu, 7.4. punktu un 7.5. punktu un vienotā dokumenta iedaļu par papildu nosacījumiem.

12. **Iespējas izmantot plašāka ģeogrāfiskā apgabala nosaukumu pievienošana**

Apraksts

Pievienota iespēja etiķetē izmantot plašāka ģeogrāfiskā apgabala nosaukumu *Toscana* [Toskāna], un paredzēti tā izmantošanas noteikumi.

Pamatojums

Apzīmējums *Toscana* palīdzēs patērētājiem ātrāk identificēt produktu, nekādi nemazinot cilmes vietas nosaukuma "Terre di Pisa" nozīmi; gluži pretēji – izmantojot preču zīmi, kas patērētāju prātos raisa asociācijas, saikne ar izcelsmes reģionu tiks vēl labāk nostiprināta.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.2. punktu un vienotā dokumenta iedaļu par papildu nosacījumiem.

13. **Grozījums punktā par iepakojumu**

Apraksts

Punkts par iepakojumu ir pārformulēts, lai nodrošinātu, ka no lielāka tilpuma trauku klāsta tiek izslēgti ne tikai Toskānas *fiasco* grozi, bet arī lielas šaurkakla pudeles un baloni, kā arī lai pievienotu īpašas prasības attiecībā uz *Riserva* veidam izmantoto trauku aizvariem.

Pamatojums

Grozījums bija jāizdara, jo uzņēmumi vēlas izmantot liela izmēra pudeles ne tikai komerciālos nolūkos, bet arī kā reklāmas līdzekli. Šādi trauki bieži interesē kolekcionārus vai ēdināšanas nozari (piemēram, izlikšanai bāros, restorānos un citās vietās, tādējādi vizuāli parādot ACVN "Terre di Pisa"). Izslēdzot lielas šaurkakla pudeles un balonus un *Riserva* veidam izmantojot tikai standarta korķus, tiks nodrošināts, ka produkts tiek iepakots tikai tādos traukos, kas parasti atzīti par piemērotiem kvalitatīviem vīniem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta iedaļu par papildu nosacījumiem.

14. **Pārbaudes struktūras aizvietošana**

Apraksts

Atjauninātas norādes par pārbaudes struktūru.

Pamatojums

Grozījums bija jāizdara, jo pārbaudes struktūra ir aizvietota.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 10. punktu.

15. **Izmaiņas tekstā par saikni ar ģeogrāfisko vidi**

Apraksts

Punkts par saikni ar ģeogrāfisko vidi ir pārformulēts pēc labojuma, kas veikts saistībā ar administratīvajām vienībām.

Pamatojums

Ar administratīvajām vienībām saistītā labojuma dēļ bija jāatjaunina punkts par saikni ar ģeogrāfisko vidi; pārformulējot punktu, pati saikne nav padarīta par nederīgu. Tika arī uzskatīts, ka ir jāpārstrādā vienotā dokumenta iedaļa "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu", lai to saskaņotu ar produkta specifikāciju. Tāpēc pārstrādātā redakcija attiecas tikai uz teksta formu.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Terre di Pisa

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. "Terre di Pisa" Rosso [sarkanvīns]

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no rubīnsarkanas līdz granātsarkanai.

Smarža: izsmalcināta, savdabīga.

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 12,50.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 24,00.

Koka traukos glabātiem vīniem var būt viegla koksnes garša.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,50 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. "Terre di Pisa" "Sangiovese"

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, var būt ar granātsarkanu nokrāsu.

Smarža: izsmalcināta, savdabīga, dažkārt ar augļainām ķiršu notīm un vijolīšu notīm.

Garša: sausa, harmoniska, patīkami piesātināta ar tanīniem.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 12,50.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 24,00.

Koka traukos glabātiem vīniem var būt viegla koksnes garša.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. “Terre di Pisa” Rosso Riserva

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no intensīvi sarkanas līdz granātsarkanai.

Smarža: augļaina un dažkārt pikanta, intensīvs un savdabīgs aromāts, kas nobriest vīna izturēšanas laikā.

Garša: sausa, pilnmiesīga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 12,50.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 24,00.

Koka traukos glabātiem vīniem var būt viegla koksnes garša.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. “Terre di Pisa” Rosato [sārtvīns]

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes sārta, dažkārt ar rubīnsarkanām nokrāsām.

Smarža: augļaina, savdabīga.

Garša: sausa, svaiga, patīkami skābena, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 11,00.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 18,00.

Koka traukos glabātiem vīniem var būt viegla koksnes garša.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. “Terre di Pisa” “Vermentino”

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmdzeltena, dažkārt ar zaļganām nokrāsām.

Smarža: augļaina, savdabīga.

Garša: sausa, maiga, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 11,00.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 17,00.

Koka traukos glabātiem vīniem var būt viegla koksnes garša.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. “Terre di Pisa” Bianco [baltvīns]

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmdzeltena, dažkārt ar zaļganām nokrāsām.

Smarža: augļaina, smalka, savdabīga.

Garša: sausa, svaiga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 11,00.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 17,00.

Koka traukos glabātiem vīniem var būt viegla koksnes garša.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Izturēšana

Īpašā vīndarības metode

Ar ACVN “Terre di Pisa” *Rosso* apzīmētos vīnus nedrīkst nodot patēriņam, kamēr tie nav izturēti vismaz 12 mēnešus, skaitot no tā gada 1. novembra, kurā iegūtas vīnogas.

Ar ACVN "Terre di Pisa" "Sangiovese" apzīmētos vīnus nedrīkst nodot patēriņam, kamēr tie nav izturēti vismaz 18 mēnešus, skaitot no tā gada 1. novembra, kurā iegūtas vīnogas.

Ar ACVN "Terre di Pisa" *Rosso* apzīmēto vīnu etiķetē drīkst izmantot apzīmējumu *Riserva*, ja tie ir izturēti vismaz divus gadus, skaitot no 1. novembra nākamajā gadā pēc vīnogu ieguves gada.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

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

9 000 kg vīnogu no hektāra

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

12 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Terre di Pisa" apzīmētā produkta ražošanai izmantoto vīnogu audzēšanas apgabals atrodas Pizas [*Pisa*] provinces administratīvajā teritorijā, *Fauglia*, *Crespina Lorenzana*, *Chianni*, *Capannoli*, *Palaia*, *Peccioli*, *Terricciola*, *Casciana Terme Lari*, *Ponsacco*, *Pontedera*, *Montopoli in Val d'Arno*, *Lajatico*, *San Miniato*, *Orciano Pisano* un *Santa Luce* pašvaldību teritorijā.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Cabernet Sauvignon R." – "Cabernet"

"Merlot N."

"Sangiovese N." – "Sangioveto"

"Syrah N." – "Shiraz"

"Trebbiano Toscano B." – "Trebbiano"

"Vermentino B."

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

"Terre di Pisa" – visi veidi

A.1) Saikni veidojošie dabas faktori

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals aptver *Fauglia*, *Crespina Lorenzana*, *Chianni*, *Capannoni*, *Palaia*, *Peccioli*, *Terricciola*, *Cascina Terme Lari*, *Ponsacco*, *Pontedera*, *Montopoli in Val d'Arno*, *San Miniato*, *Orciano Pisano* un *Santa Luce* pašvaldību teritorijas paugurainās un līdzenās daļas. Attiecībā uz klimatu kopumā – dati par šo apgabalu būtiski neatšķiras no datiem par Toskānas centrālo daļu, izņemot to, ka šajā apgabalā, it īpaši apgabala rietumos esošo pašvaldību teritorijā, vērojama lielāka Tirēnu jūras piekrastes ietekme. Vidējā temperatūra ir aptuveni 15 grādi, vidēji + 6 °C ziemā un + 24 °C vasarā. Gada vidējais nokrišņu daudzums nepārsniedz 780 mm, lielākā daļa nokrišņu (aptuveni 60 % nokrišņu) vērojama rudenī/ziemā, bet pārējā daļa – pavasarī/vasarā (aptuveni 30 % pavasarī un 10 % vasarā). Apgabala klimatiskie apstākļi nodrošina vidi, kas ir īpaši piemērota kvalitatīvai vīnkopībai. Temperatūra nekad nav īpaši nelabvēlīga; gluži pretēji – mērenā temperatūra pavasarī veicina augu līdzsvarotu augšanu, optimālu ziedēšanu un augļu aizmešanos. Vasaras temperatūra un saules gaisma vienmēr nodrošina, ka visu audzēto šķirņu vīnogas teicami nogatavojas un sasniedz optimālu gatavības indeksa vērtību. Īpaši postoši laikapstākļi, piemēram, pavasara salnas un ilgstošs sausums, ir vērojami ļoti reti. Morfoloģiskā ziņā apgabalam raksturīgi zemi viļņveidīgi pauguri, kuru augstākie punkti atrodas 400 m virs jūras līmeņa, un dominējošais vidējais augstums ir 250 m virs jūras līmeņa. No ģeoloģiskā viedokļa apgabalam raksturīgas ļoti neviendabīgas īpašības, un tajā dominē kaļķakmens un māla/slānekļa formācijas. Augsnes sastāv pārsvarā no viegla māla un putekļaina smilšmāla, kas radies no kaļķakmens formācijām, un tās parasti ir vidēji dziļas. Sastopamas arī augsnes, kas veidojušās no pliocēna smiltīm un māliem. Lauksaimniecības zemes īpašības visā apgabalā ir ļoti labvēlīgas vīnogulāju audzēšanai, un tās ir ļoti līdzīgas tipiskākajiem apstākļiem Toskānas centrālajā un paugurainajā daļā. Konsistencei raksturīgas smilšmāla, smagas mālsmilts un viegla māla granulometriskās frakcijas. Augsnes reakcija pamatā ir vāji sārmaina, dažkārt ar

neitrālu pH, mazākā mērā – sārmaina. Organisko vielu daudzums un kopējais slāpekļa saturs parasti ir mazāks par vidējo. Savukārt pieejamā fosfora līmenis ir pietiekams, bet pieejamā kālija līmenis dažkārt ir ļoti augsts. Ūdens piesātinājums augsnē kopumā ir augsts, tāpēc apūdeņošanu izmanto tikai retos gadījumos un jebkurā gadījumā vienmēr kā ārkārtas pasākumu.

A.2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Pollacci 1883. gada publikācijā "Viticoltura e Enologia" ["Vīnkopība un vīndarība"] kā vīna tirdzniecības iniciatori un veicinātāji Toskānā, pārējā Itālijā un ārvalstīs ir minēti barons *Ricasoli* un *Toscanelli*, kas sadarbojās ar tirgotāju *Gianfanelli* Livorno, brāļiem *Conti* un *Carlo Mantelli* Florencē un *Luigi Laborel Merini* Florencē.

Pēc sākotnējā ārvalstu un vietējā tirgus modeļa izveides radās vajadzība reklamēt savus produktus savā dzimtajā zemē. Tādējādi Pizas Lauksaimniecības komitejas 1884. gada sanāksmes protokolā ir ietverts lēmums pēc Pizas prefekta uzaicinājuma iecelt katras Pizas provinces pašvaldības pārstāvi kopā ar vietējām lauksaimniecības komitejām, lai 1885. gadā organizētu pirmo Pizas vīnu un eļļu gadatirgu.

1891. gadā Toskānas reģiona vīnkopju un tirgotāju reģistrā bija uzskatītas šādas personas: kavalieris *Antonio Cancellieri* (*Cecina*), grāfs *Giacinto Cotanti* (*Pisa*), *Cesare Cioni* (*Lari*), *Mario* un *Filippo Corani* (*Lusingano*), *Antonio D'acchiardi* (*Pisa*), *Francesco Del Frate* (*Palaia*), *Demetrio Feroci* (advokāts) (*Usigliano di Lari*), *Gioacchino Marini* (*Cecina*), grāfs *Francesco Mastioni-Brunicci* (*Pisa*), *Emilio Norci* (*Cavoli*), *Vittorio Rocuh* (*Terricciola*), hercogs *Scipione Salviati* (*Vecchiano*), princis *Antonio Salviati* (*Pisa*), komandieris *Giuseppe Toscanelli* (*Pontedera*).

Iepriekš minētā mērķis ir parādīt, cik attīstīta vīndarība Pizas provincē bija jau tolaik. 1897. gada grāmatā "I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana" ["Aizspriedumi par vīnogulāju audzēšanu Toskānā"] *Sirio Martini* raksta šādi: "(..) viens no galvenajiem iemesliem, kāpēc mūsu vīni ir mazvērtīgāki, ir tas, ka mēs ļoti labi nezinām, kā vīnogu šķirni pielāgot dažādajiem apstākļiem. Arī tirgum ir savas prasības, un tas vienmēr ir jāatzīst par galveno ražošanas regulētāju."

Šie vārdi ir tālu no mūsdienu tirgus analīzes, bet, iespējams, ņemot vērā pašreizējo situāciju, tie var ļaut mums pārdomāt tirgus kā ražošanas regulētāja nozīmi: tas ne tikai saskaņo pieprasījumu un piedāvājumu, bet arī seko līdzi pastāvīgajām socioloģiskajām variācijām, kuras nevar neņemt vērā, ja vēlamies sekot līdzi situācijai. Pievēršoties vīna cenām un īpašībām, kas tolaik tika ieteiktas un nodrošinātas, jāielūkojas 1899. gada augusta periodiskajā (praktiskās pārraudzības) izdevumā "La Toscana Vinicola e olearia" ["Vīns un eļļa Toskānā"], kuru rediģējis kavalieris *Ranieri Pini* un kurā aprakstīts tirgus Toskānā, it īpaši *Fauglia*: "Vīna cena ievērojami pieaug gan tādēļ, ka katru dienu samazinās to vīna darītavu skaits, kurās ražo kvalitatīvus vīnus, gan tādēļ, ka gaidāma slikta raža. Zemākās kvalitātes vīnus pārdod par 18 līdz 24 ITL par vienu centneru (100 kg), bet augstākās kvalitātes vīnus – par 28 līdz 35 ITL.

Toskāniešiem ir jāaizsargā savi autentiskie vīni, jo Toskānas tipa galda vīnus par ļoti saprātīgām cenām sāk ražot visos Itālijas reģionos." Pastāv arī ieraksti par Toskānas vīnkopju sanāksmi, kura notika Pistoijā [*Pistoia*] 1899. gada 20.–23. septembrī;

tajā uzstājās Areco [*Arezzo*] Lauksaimniecības institūta direktors profesors *Vannuccio Vannuccini*. Citāts no viņa runas: "Ieteicamākās Toskānas šķirnes.

No melnogu šķirnēm goda vietu ieņem "San Giovato Dolce" un "San Giovato Grasso". Pirmās minētās šķirnes sinonīmi ir "Prugnolo" un "Morellino", otrās – "Chiantino" un "Prugnolino". "San Giovato" nodrošina vidēji lielu, bet pastāvīgu ražu. Vēl ir "Canaiolo Nero". Baltogu šķirņu vidū goda vietu ieņem "Malvasia", jo no tās iegūtais vīns ir maigs un aromātisks un tā kopā ar "Canaiolo" un "San Gioveto" veido īsto *Chianti* vīnu. Vēl ir "Trebbiano", kas var ļoti labi aizstāt "Malvasia". Citas izcilas baltogu šķirnes ir "Bottaio", "Greco", "Verdea" un "Colombana". Ieteicamākās šķirnes ir šādas: A) salās un piekrastē: "Anzonica", "Biancone", "San Giovato"; B) kontinentālajā daļā: paugurainēs: "San Giovato", "Lanaiolo Nero", "Colorino", "Trebbiano", "Malvasia", "Canaiolo Bianco"; kalnos: "San Giovato Dolce", "Morellino", "Trebbiano"." No šīs runas un tālaika žurnālu un tekstu par vīndarību izpētes izriet, ka audzētās vīnogu šķirnes tika izraudzītas, nevis pamatojoties uz privātpersonu iedvesmu vai atlasi, bet gan uz tādu kopīgu struktūru pamatnostādnēm, kuras audzētājus un ražotājus atbalstīja grūtībās, ar ko tie saskārās gan lauksaimnieciskā, gan komerciālā ziņā. Tas iezīmēja daudzu lauksaimniecības apvienību un ceļojošo skolotāju rašanās sākumu.

1899. gada 1. oktobrī notika Pizas provinces vīnkopju sanāksme, kuras mērķis bija panākt, lai valdība pieņemtu lietderīgākus un piemērotākus pasākumus filoksēras apkarošanai provincē. Ierakstos minēts šādi: "(..) *Tabler* kungs vēlas iecelt komiteju, kuras sastāvā būtu provinces lauksaimniecības iestāžu pārstāvji un kura varētu kompetenti un bez steidzināšanas ierosināt sīkāk izstrādātus pasākumus vietējās vīnkopības nozares aizsardzībai. Šis priekšlikums tiek noraidīts, un tiek atbalstīts advokāta *Marconi* no *Lari* priekšlikums; viņš aicina pilnībā atteikties no postošās sistēmas visā provincē un apgalvo, ka valdībai un iestādēm būtu jāatbalsta privātā iniciatīva, kuras mērķis ir veicināt tādu pašvaldību kokaudzētavu izveidi, kurās audzē Amerikas vīnogulājus." Attiecībā uz filoksēru būtu uzreiz jāmin filoksēras apkarošanas apvienība, ko vadīja *Oreste Gambini*, *Guido Cioni Fortuna* (advokāts), grāfs *G. B Venerosi-Pesciolini*, *Giuseppe Ferrini* un *Italo Fossetti* (advokāts).

Šīs apvienības mērķis 1908. gadā saskaņā ar ceļojošo lauksaimniecības jomas skolotāju ikmēneša biļetenu "Il Progresso agrocolo" ["Lauksaimniecības progress"] bija šāds: novērst filoksēras infekciju, izplatīt publikācijas par paraugpraksi, veicināt vīnkopības attīstību, apgādāt locekļus ar Amerikas vīnkokiem un visu citu, kas viņiem varētu būt vajadzīgs, lai aizsargātu un atjaunotu vīndārzus.

Biļetenā ir arī norādīts, ka: "(..) Toskānas vīns tagad ir ieguvis pasaules līmeņa reputāciju, bet tā tirdzniecība ir neorganizēta un neaizsargāta. Pizas provinces vīnkopji un filoksēras apkarošanas apvienības locekļi ir pievienojušies Florences vīnkopju apvienībai."

1923. gadā *Ottavio Ottavi* darbā "Enologia teorico-pratica" ["Teorētiskā un praktiskā vīndarība"] runāja par norisēm tirdzniecībā un apkopoja tās šādi: "Toskāna pārdod savus vīnus visos Itālijas reģionos un ārvalstīs. Sarkanvīnus sūta it īpaši no Sjēnas [*Siena*], Florences, Areco, Pizas un Lukas [*Lucca*] provinces.

Līdz Pasaules kara sākumam ievērojami palielinājās pudelēs pildītu vīnu eksports uz ārvalstīm (Vāciju, Franciju, Šveici, Maltu, Ēģipti, Melnkalni, Turcijas Eiropas daļu, Argentīnu)." Savukārt 1928. gadā ikmēneša žurnālā "Italia Agricola" ["Lauksaimniecība Itālijā"] bija publicēta šāda neliela analīze par vīna tirdzniecību trīs gadu laikposmā no 1924. līdz 2026. gadam galvenajās valstīs, kas importēja Itālijas vīnu: "Francija: visi Francijas pieprasītie vīni ietilpst jaukto vīnu kategorijā. 1924. gadā tā iegādājās gandrīz 750 000 hektolitru vīna. Brazīlija: Itālija tajā gūst panākumus."

Ilustrētajā ikmēneša žurnālā "Italia Agricola" *G. Tedeschini* raksta šādi: "Toskāna ir tipisks galda vīna reģions. Tā ir arī *fiasco* groza dzimtene. Toskānas vīnu izsmalcinātās īpašības lielā mērā nodrošina izmantotās vīnogu šķirnes, kuru vidū dominē "San Giovese", "Canaiolo" un "Trebbiano"." Gandrīz 10 gadus vēlāk, 1935. gadā, žurnālā "Il Processo Agricolo" ["Lauksaimniecības process"] tiek atklāts, ka bārmeņu, viesmīļu un šefpavāru Otrajā kongresā, kas 1933. gadā notika Toskānā, lai sniegtu informāciju par Itālijas vīniem un tos popularizētu, tika saņemtas sūdzības par to, ka trūkst publikāciju, kuru mērķis būtu uzlabot zināšanas par Itālijas vīniem. Tā rezultātā barona *Ricasoli* vīna darītava uzņēmās atbildību par šāda pasākuma veikšanu. Tā publicēja šādus darbus: *Arturo Marescalchi* "I vini e gli alberghi" ["Vīni un viesnīcas"], *Giuseppe De Astis* "I caratteri di un vino genuino" ["Autentiska vīna īpašības"] un *Giovanni Dalmasso* "Dove si trovano i migliori vini italiani" ["Kur atrodami labākie Itālijas vīni"].

Tā bija atzinīgi vērtējama iniciatīva gan no informatīvā, gan reklāmas viedokļa, ņemot vērā sarežģītos ekonomiskos apstākļus iniciatīvas īstenošanas laikā un tās modernumu.

Tāpat 1935. gadā tika sāktas iniciatīvas Pizas provinces vīnkopju apvienības kokaudzētavās, lai, kā aprakstīts tālaika presē, "sniegtu zināšanas par vīnogulājiem izglītības, ētikas un komerciālajā jomā, izmantojot kursus, kuru mērķis ir apmācīt specializētus darbiniekus par vīnkopības metodēm, it īpaši attiecībā uz potēšanu, un pētītu Amerikas vīnogu šķirnes, kas vislabāk piemērotas dažādajām provinces augsnēm, vīndārzu pārstādīšanas vajadzībām".

Ar Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas piekrišanu tika izveidotas četras apvienības kokaudzētavas. Tās bija šādas:

— *Ospedaletto* kokaudzētava potēta materiāla ieguvei,

— *San Miniato* kokaudzētava apsakņotu vīnogulāju ieguvei,

— *Pontedera* kokaudzētava potēšanai paredzēta materiāla ieguvei no Amerikas vīnogulājiem (spraudeņi),

— *Volterra* kokaudzētava jaukta materiāla ieguvei.

Materiāls, kas tika piegādāts lauksaimniekiem Pizas kokaudzētavā 1934.–1935. gadā, bija šāds:

— potēti apsakņojušies vīnogulāji – 87 742,

— savvaļā apsakņojušies vīnogulāji – 19 205,

— spraudeņi stādīšanai – 51 120.

— Savvaļā apsakņojušies vīnogulāji, kuru pārdošanas cena bija 15 ITL par simts gabaliem, piederēja pie dažādām šķirnēm, galvenokārt "Riparia Gioire", "Riparia Cardifolia" un "Riparia Rupestris". Potētie apsakņojušies vīnogulāji, kuru pārdošanas cena bija 40 ITL par simts gabaliem, piederēja pie šķirnēm "San Gioveto", "Trebbiano", "Ciliegiolo", "Lanaiolo" un "Malvasia". Vīnogulāju potēšanā varēja izmantot arī galda vīnogu šķirnes "Colombana", "Regina", "Itala", "Zibibbo", "Moscato di Terracina" un "Aurora". Dažādu šķirņu spraudeņi stādīšanai tika pārdoti par 4 ITL par simts gabaliem. Vīnkopībai atvēlētajās platībās provincē bija aptuveni 789 000 hektāru ar vīnogulājiem apstādītas zemes, un ražošanā tika izmantoti aptuveni 75 miljoni vīnogulāju.

B) Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai vienīgi saistītas ar tā ģeogrāfisko vidi

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Terre di Pisa" attiecas uz produkta specifikācijā paredzētajiem vīnu veidiem, kuriem piemīt atpazīstamas, savdabīgas un unikālas analītiskās un organoleptiskās īpašības. Minētās īpašības ir aprakstītas produkta specifikācijas 6. punktā. Tās pierāda, ka attiecīgie vīni nepārprotami pieder pie ģeogrāfiskās vides un ir ar to saistīti. Vīni ir ļoti līdzsvaroti gan izskata, gan smaržas, gan garšas ziņā. Vīnu izturēšanas un nogatavināšanas laikā to garša un smarža kļūst intensīvāka un spēcīgāka, un tas šajos vīnos vēl vairāk izceļ apgabala potenciālu un augsnes un klimatiskos apstākļus, kuros tiek audzētas vīnogas. Viss vīnogu audzēšanas un pārstrādes vīnā process ir balstīts uz centieniem nodrošināt kvalitāti un uzlabot to tipisko īpašību izpausmi, kas izriet no ģeogrāfiskās vides.

C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A) un B) punktā minētajiem faktoriem

Apgabala īpašie augsnes un klimatiskie apstākļi, kā arī optimāls vīndārzu vērsums pret debespusēm kopā rada vidi, kurā vissvarīgākie dabas elementi labvēlīgi ietekmē visas ar augu augšanu un ražošanu saistītās funkcijas un nodrošina vīnogu ķekaru pilnīgu nogatavošanos. Izvēloties zemi, kurā izvietot vīndārzu, priekšroka tiek dota apgabaliem ar labu vērsumu pret debespusēm un novietojumu, kas tos padara piemērotus izsmalcinātu, augstas kvalitātes vīnu ražošanai. Ar ACVN "Terre di Pisa" apzīmētā produkta ražošanas apgabala senā vīndarības vēsture apliecina ciešo saikni un mijiedarbību starp cilvēkfaktoriem un ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu kvalitāti un unikālajām īpašībām.

Gadsimtu gaitā cilvēki viens otram ir nodevuši tradicionālos vīnkopības un vīndarības paņēmienus. Pateicoties zinātniskajam un tehnoloģiskajam progresam, mūsdienās tie ir vēl vairāk uzlaboti un pilnveidoti, un tā rezultātā tiek iegūti pašreizējie slavenie vīni.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Atkāpe attiecībā uz vīndarību

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

Ar ACVN "Terre di Pisa" apzīmēto vīnu gatavošana, nogatavināšana, izturēšana un pildīšana pudelēs jāveic vīnogu audzēšanas apgabala pašvaldību administratīvajā teritorijā. Tomēr šādas darbības drīkst veikt jebkur Pizas provinces administratīvajā teritorijā.

Nodošana patēriņam

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Ar ACVN "Terre di Pisa" "Vermentino", "Terre di Pisa" *Rosato* un "Terre di Pisa" *Bianco* apzīmētos vīnus nedrīkst nodot patēriņam pirms 1. janvāra nākamajā gadā pēc vīnogu ieguves gada.

Plašāka ģeogrāfiskā nosaukuma izmantošana

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Ar ACVN "Terre di Pisa" apzīmēto vīnu marķējumā un noformējumā var izmantot plašāka ģeogrāfiskā apgabala nosaukumu *Toscana* [Toskāna]. Plašāka ģeogrāfiskā apgabala nosaukumam *Toscana* jāatrodas pēc nosaukuma "Terre di Pisa" un zem īpašā tradicionālā apzīmējuma "denominazione di origine controllata" [kontrolēts cilmes vietas nosaukums] vai ES formulējuma "denominazione di origine protetta" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] šādā secībā:

— "Terre di Pisa",

— *Denominazione di origine controllata* vai *Denominazione di origine protetta* (vai akronīms *DOC* vai *D.O.C.*),

— *Toscana*.

Nosaukuma *Toscana* rakstzīmju izmēram jābūt mazākam nekā nosaukuma "Terre di Pisa" rakstzīmju izmēram, un abiem ir jāizmanto tas pats fonts, stils, atstarpes, izcēlumi, krāsa un kolorimetriskā intensitāte.

Visai uzskaitītajai informācijai ir jāatrodas uz viendabīga fona.

Papildu šķirņu iekļaušana vīnogu šķirņu kombinācijā

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Ražojot "Terre di Pisa" "Sangiovese" veidu, papildus galvenajai vīnogu šķirnei ("Sangiovese", vismaz 95 %) ne vairāk kā 5 % apmērā var izmantot citas sarkanogu šķirnes, kas piemērotas audzēšanai Toskānas reģionā un aug vīndārzos.

Ražojot "Terre di Pisa" *Rosso* veidu, papildus galvenajām vīnogu šķirnēm ("Sangiovese", "Cabernet Sauvignon", "Merlot" un "Syrah", atsevišķi vai kopā – vismaz 70 %) ne vairāk kā 30 % apmērā drīkst izmantot citas sarkanogu šķirnes, kas piemērotas audzēšanai Toskānas reģionā un aug vīndārzos.

Ražojot "Terre di Pisa" *Rosato* veidu, papildus galvenajai vīnogu šķirnei ("Sangiovese", vismaz 50 %) ne vairāk kā 50 % apmērā var izmantot citas sarkanogu šķirnes, kas piemērotas audzēšanai Toskānas reģionā un aug vīndārzos.

Ražojot "Terre di Pisa" "Vermentino" veidu, papildus galvenajai vīnogu šķirnei ("Vermentino", vismaz 85 %) ne vairāk kā 15 % apmērā var izmantot citas baltogu šķirnes, kas piemērotas audzēšanai Toskānas reģionā un aug vīndārzos.

Ražojot "Terre di Pisa" *Bianco* veidu, papildus galvenajām vīnogu šķirnēm ("Vermentino" un "Trebbiano Toscano", vismaz 70 %) ne vairāk kā 30 % apmērā var izmantot citas baltogu šķirnes, kas piemērotas audzēšanai Toskānas reģionā un aug vīndārzos.

Saite uz produkta specifikāciju

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