C/2024/6323

23.10.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/6323)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

Terre di Pisa

PDO-IT-A1495-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 24.7.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Inklużjoni ta' tipi ġodda ta' nbejjed**

Deskrizzjoni.

Qed jiġu inklużi t-tipi ġodda ta' nbejjed li ġejjin: Terre di Pisa bianco, Terre di Pisa rosso riserva, Terre di Pisa rosato u Terre di Pisa Vermentino.

Raġunijiet.

Id-DOK Terre di Pisa fit-tipi Terre di Pisa rosso u Terre di Pisa Sangiovese biss ma tesprimix u lanqas ma tirrappreżenta għalkollox it-territorju tipiku attwali; għalhekk hemm bżonn li jiżdiedu t-tipi l-ġodda, li l-karatteristiċi tipiċi tagħhom ġew ikkonfermati b'mod estensiv mit-testijiet enoloġiċi li saru fuqhom u mis-suċċess li dawn l-inbejjed kisbu fis-suq.

L-emenda tirrigwarda l-punti 1, 2, 4, 5, 6, 8 u 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-intestaturi "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed" u "Rekwiżiti Oħra Applikabbli" tad-Dokument Uniku.

2. **Tibdil fl-unitajiet amministrattivi**

Deskrizzjoni:

L-ismijiet ta' xi unitajiet amministrattivi fiż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb ġew mibdula.

Raġunijiet.

L-emenda kienet meħtieġa minħabba żewġ liġijiet reġjonali speċifiċi li ddettaw li xi muniċipalitajiet li jinsabu fiż-żona ta' produzzjoni għandhom jingħaqdu flimkien u għalhekk inbidel ukoll l-isem tal-muniċipalitajiet infushom.

L-emenda tirrigwarda l-punt 3, il-punt 9 u l-anness A tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-intestatura "Definizzjoni taż-żona demarkata" tad-Dokument Uniku.

3. **Titneħħa r-referenza għaż-żoni li jridu jiġu eskluż**

Deskrizzjoni.

Id-deskrizzjoni taż-żoni li għandhom jitqiesu xierqa għall-finijiet tar-reġistrazzjoni tal-vinji fir-Reġistru tad-Dwieli nkitbet mill-ġdid u tneħħiet il-frażi "iż-żoni kollha li jinsabu fil-qiegħ tal-wied u l-pjanuri l-baxxi umdi u mhux esposti biżżejjed għax-xemx, għandhom jiġu eskluż"

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Raġunijiet.

Huwa meqjus li l-frażi li tneħħiet kien fiha karatteristiċi pedoklimatiċi mhux definiti b'parametri preċiżi, u għalhekk ma jistgħux jiġu evalwati b'mod oġġettiv biex tiġi vverifikata l-adegwatezza tal-vinji maħsuba għall-produzzjoni tad-denominazzjoni.

L-emenda tirrigwarda biss il-punt 4(2) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

4. **Korrezzjoni rigward id-data stabbilita għar-rekwiżiti tad-densità ta' tħawwil**

Deskrizzjoni.

Il-paragrafu relatat mar-rekwiżiti tad-densità minima obbligatorja ta' tħawwil inkiteb mill-ġdid, billi ddaħħlet ir-referenza speċifika għad-digriet nazzjonali ta' approvazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni nnifisha.

Raġunijiet.

Inħass li kien meħtieġ li d-data ta' referenza tiġi speċifikata b'mod aktar ċar.

L-emenda tirrigwarda biss il-punt 4(5) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

5. **Emenda tar-rendimenti**

Deskrizzjoni.

Il-produzzjoni massima ta' għeneb permessa għat-tipi Terre di Pisa rosso u Terre di Pisa Sangiovese ttellgħet minn 8,5 għal 9,0 t/ha u ddaħħlu r-rendimenti f'termini ta' tunnellati ta' għeneb għal kull ettaru għat-tipi kollha li għadhom kemm iddaħħlu. Barra minn hekk iddaħħal paragrafu ġdid li jiċċara li r-rendiment għal kull ettaru ta' vinja b'koltura mħallta għandu jiġi kkalkulat skont l-erja effettivament miżrugħa bid-dwieli.

Raġunijiet.

L-emendi kienu meħtieġa minħabba l-introduzzjoni tat-tipi l-ġodda, minħabba l-bżonn li l-proċedura tal-kalkolu tar-rendimenti tkun aktar ċara u, f'dak li jirrigwarda ż-żieda fir-rendiment għat-tipi Terre di Pisa rosso u Terre di Pisa Sangiovese, kienet meħtieġa biex l-istandards il-ġodda tal-kwalità jiġu adattati għall-ħtiġijiet ta' nbejjed inqas alkoħoliċi.

Din l-emenda tirrigwarda l-punt 4(6) u l-punt 4(7) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-intestatura "Rendimenti massimi" tad-Dokument Uniku.

6. **Emenda dwar l-għeneb żejjed**

Deskrizzjoni.

Rigward l-għeneb żejjed, inħoloq paragrafu separat li fih ġie speċifikat li dan l-għeneb żejjed, sa massimu ta' 20 % ma huwiex intitolat għad-DOK, u jekk dan il-limitu jinqabeż, il-lott kollu jitlef id-dritt għad-denominazzjoni.

Raġunijiet.

L-emenda kienet meħtieġa biex il-proċedura tiġi ċċarata aktar.

L-emenda tirrigwarda biss il-punt 4(6) u l-punt il-ġdid 4(8) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

7. **Aġġornament tar-referenzi regolatorji**

Deskrizzjoni.

Ir-referenza regolatorja għall-Artikolu 8 tar-Regolament KE 607/09 ġiet issostitwita bir-referenza regolatorja għall-Artikolu 4 tar-Regolament UE 33/2019 u r-referenza regolatorja għall-Artikolu 6(8) tad-Digriet Leġiżlattiv Nru 61 tat-8 ta' April 2010 ġiet issostitwita bir-referenza regolatorja għall-Artikolu 31(10) tal-Liġi Nru 230 tat-12 ta' Diċembru 2016.

Raġunijiet

Il-ħtieġa li r-referenzi regolatorji jiġu aġġornati skont ir-regolamenti attwali.

L-emenda tirrigwarda biss il-punt 5(1) u l-punt 7(5) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

8. **Emenda tal-perjodu minimu ta' tqaddim u l-inklużjoni tat-tqaddim għat-tip Terre di Pisa rosso bit-terminu "riserva"**

Deskrizzjoni.

Il-perjodu minimu ta' tqaddim tat-tip Terre di Pisa Sangiovese żdied minn 16 għal 18-il xahar, filwaqt li dak tat-tip Terre di Pisa rosso tnaqqas minn 16 għal 12-il xahar. Barra minn hekk iddaħħal ukoll paragrafu speċifiku li jiddeskrivi ż-żmien minimu ta' tqaddim għat-tip bit-terminu riserva.

Raġunijiet.

Huwa maħsub li t-tip Terre di Pisa Sangiovese jeħtieġ xahrejn oħra ta' tqaddim biex jilħaq l-ogħla standards ta' kwalità, filwaqt li t-tip Terre di Pisa rosso jirnexxielu jilħaq l-istandards ta' kwalità meħtieġa mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott anke wara 12-il xahar biss. L-inklużjoni tal-paragrafu l-ġdid kienet meħtieġa minħabba l-inklużjoni tat-tip il-ġdid Terre di Pisa rosso riserva.

L-emenda tirrigwarda l-punt 5(3), il-punt il-ġdid 5(4) u l-punt il-ġdid 5(5) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-intestatura "Prattiki enoloġiċi speċifiċi" tad-Dokument Uniku.

9. **Rilaxx għall-konsum**

Deskrizzjoni.

Iddaħħal paragrafu speċifiku li fih ġew deskritti l-perjodi tar-rilaxx għall-konsum għat-tipi Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato u Terre di Pisa bianco.

Raġunijiet.

L-emenda kienet meħtieġa minħabba l-inklużjoni tat-tipi l-ġodda.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 5 il-ġdid tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima"Rekwiżiti oħra" tad-Dokument Uniku.

10. **Emenda tal-karatteristiċi fil-ħin tal-konsum**

Deskrizzjoni.

Ġew miżjuda xi karatteristiċi fil-ħin tal-konsum tat-tip Terre di Pisa Sangiovese u ddaħħlu l-karatteristiċi fil-ħin tal-konsum tat-tipi l-ġodda kollha introdotti. Barra minn hekk ġie speċifikat li jekk l-inbejjed jinħażnu f'reċipjenti tal-injam, l-injam jista' jintiegħem xi ftit fl-inbejjed.

Raġunijiet.

L-emenda kienet meħtieġa minħabba l-inklużjoni tat-tipi l-ġodda.

Din l-emenda tirrigwarda l-punt 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-intestatura "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

11. **L-inklużjoni ta' speċifiċitajiet dwar it-tikkettar fil-każ tal-użu tal-isem tal-varjetà ta' dwieli u t-terminu "vigna"**

Deskrizzjoni.

Iddaħħlu speċifikazzjonijiet relatati mad-deskrizzjoni tal-inbejjed li jinkludu l-isem tal-varjetà ta' dwieli u t-terminu "vigna", u l-paragrafu dwar il-projbizzjoni taż-żieda ta' kwalifiki oħrajn minbarra dawk previsti mill-Ispeċifikazzjoni nkiteb mill-ġdid

Raġunijiet.

Inħass li r-regoli li għandhom jintużaw fid-deskrizzjoni u fil-preżentazzjoni tal-inbejjed għandhom jiġu speċifikati b'mod aktar ċar

Din l-emenda tirrigwarda l-punt 7(1), il-punt 7(4) u l-punt 7(5) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-intestatura tad-Dokument Uniku "Rekwiżiti oħra applikabbli"

12. **L-inklużjoni tal-possibbiltà li jintuża l-isem ġeografiku usa'**

Deskrizzjoni.

Qed ikun previst li fuq it-tikketta jista' jintuża l-isem ġeografiku usa' "Toscana" u ġew stabbiliti r-regoli dwar l-użu tiegħu.

Raġunijiet.

L-isem "Toscana" jippermetti lill-konsumatur jidentifika l-prodott mal-ewwel mingħajr ma jneħħi xejn mid-denominazzjoni Terre di Pisa, anzi pjuttost ikompli jsaħħaħ ir-rabta mar-reġjun tal-oriġini billi jisfrutta l-marka suġġestiva f'moħħ il-konsumaturi.

Din l-emenda tirrigwarda l-punt 7(2) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-intestatura "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku

13. **Emenda tal-punt dwar l-imballaġġ**

Deskrizzjoni.

Il-punt dwar l-imballaġġ inkiteb mill-ġdid biex jinkludi kontenituri ta' kapaċità akbar, minbarra l-flixkun imżaqqaq nofsu miksi bil-qasab tipiku tat-Toskana u d-dama u d-damiġġana, kif ukoll speċifikazzjonijiet dwar is-sistemi tal-għeluq relatati mat-tip riserva.

Raġunijiet.

L-emenda kienet meħtieġa minħabba li l-azjendi talbu li jkunu jistgħu jużaw għar-reklamar, mhux biss kummerċjali, daqsijiet ta' fliexken kbar li spiss jinteressaw kemm lill-kollezzjonisti kif ukoll lis-settur tal-catering (pereżempju biex iżejnu bihom fil-ħwienet, u b'hekk ixerrdu l-isem tad-DOK Terre di Pisa anke viżwalment). Bl-esklużjoni tad-dama u d-damiġġana u bl-użu esklużiv tat-tapp tas-sufra ċatt mal-ħalq tal-flixkun għat-tip riserva, l-intenzjoni hija li l-imballaġġ isir biss f'kontenituri li normalment huma rikonoxxuti bħala adattati għal produzzjoni ta' kwalità.

Din l-emenda tirrigwarda l-punt 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-intestatura "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku

14. **Sostituzzjoni tal-korp ta' kontroll**

Deskrizzjoni.

Ir-referenzi għall-korp ta' kontroll ġew aġġornati.

Raġunijiet.

L-emenda kienet meħtieġa minħabba li l-korp ta' kontroll inbidel.

L-emenda tirrigwarda biss il-punt 10 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

15. **Kitba mill-ġdid tar-rabta mal-ambjent ġeografiku**

Deskrizzjoni.

Il-punt dwar ir-rabta mal-ambjent ġeografiku nkiteb mill-ġdid wara t-tibdil fl-unitajiet amministrattivi.

Raġunijiet.

Il-bidla fl-unitajiet amministrattivi kienet teħtieġ aġġornament tal-punt dwar ir-rabta mal-ambjent ġeografiku u għalhekk dan inkiteb mill-ġdid mingħajr ma tneħħa xejn mir-rabta nnifisha. Tqies ukoll li l-intestatura "Rabta maż-żona ġeografika" tad-Dokument Uniku kellha tinkiteb mill-ġdid, biex tkun aġġornata ma' dak li jingħad fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Din il-kitba mill-ġdid għandha għalhekk titqies biss bħala formalità.

L-emenda tirrigwarda l-punt 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-intestatura "Rabta maż-żona ġeografika" tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Terre di Pisa

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Terre di Pisa rosso

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: aħmar lewn ir-rubin jagħti fil-granata

Riħa: sottili, karatteristika

Togħma: xotta, armonjuża

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum (f'% tal-volum): 12,50 %

Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 24,00.

F'każ li l-inbejjed jinħażnu f'reċipjenti tal-injam, l-injam jista' jintiegħem xi ftit fl-inbejjed.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u f'dik tal-UE

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 4,50 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

2. Terre di Pisa Sangiovese

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: aħmar lewn ir-rubin li jagħti fil-granata

Riħa: sottili, karatteristika, xi drabi bi ħjiel ta' ċirasa u vjoli

Togħma: xotta, armonjuża, pjaċevolment tannika

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum (f'% tal-volum): 12,50 %

Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 24,00.

F'każ li l-inbejjed jinħażnu f'reċipjenti tal-injam, l-injam jista' jintiegħem xi ftit fl-inbejjed.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u f'dik tal-UE

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

3. Terre di Pisa rosso riserva

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: aħmar skur jagħti fil-granata

Riħa: ta' frott u xi kultant pikkanti, qawwija u karatteristika li tkompli tirfina waqt it-tqaddim

Togħma: xotta, qawwija, armonjuża

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum (f'% tal-volum): 12,50 %

Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 24,00.

F'każ li l-inbejjed jinħażnu f'reċipjenti tal-injam, l-injam jista' jintiegħem xi ftit fl-inbejjed.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u f'dik tal-UE

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

4. Terre di Pisa rosato

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: roża ftit jew wisq skur, xi drabi b'riflessi f'lewn ir-rubin

Riħa: ta' frott, karatteristika

Togħma: xotta, friska, pjaċevolment aċiduża, armonjuża

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum (f'% tal-volum): 11,00 %

Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 18,00.

F'każ li l-inbejjed jinħażnu f'reċipjenti tal-injam, l-injam jista' jintiegħem xi ftit fl-inbejjed.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u f'dik tal-UE

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

5. Terre di Pisa Vermentino

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: isfar lewn it-tiben, xi kultant b'riflessi fl-aħdar ċar

Riħa: ta' frott, karatteristika

Togħma: xotta, ħafifa, karatteristika

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum (f'% tal-volum): 11,00 %

Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 17,00.

F'każ li l-inbejjed jinħażnu f'reċipjenti tal-injam, l-injam jista' jintiegħem xi ftit fl-inbejjed.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u f'dik tal-UE

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

6. Terre di Pisa bianco

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: isfar lewn it-tiben, kultant b'riflessi fl-aħdar ċar

Riħa: ta' frott, delikata, karatteristika

Togħma: xotta, friska

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum (f'% tal-volum): 11,00 %

Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 17,00.

F'każ li l-inbejjed jinħażnu f'reċipjenti tal-injam, l-injam jista' jintiegħem xi ftit fl-inbejjed.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u f'dik tal-UE

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Tqaddim

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed bid-DOK Terre di Pisa rosso ma jistgħux jiġu rilaxxati għall-konsum qabel perjodu ta' tqaddim ta' mill-inqas 12-il xahar mill-1 ta' Novembru tas-sena ta' produzzjoni tal-għeneb.

L-inbejjed bid-DOK Terre di Pisa Sangiovese ma jistgħux jiġu rilaxxati għall-konsum qabel perjodu ta' tqaddim ta' mill-inqas 18-il xahar mill-1 ta' Novembru tas-sena ta' produzzjoni tal-għeneb.

L-inbejjed bid-DOK Terre di Pisa rosso jistgħu jingħataw it-terminu "riserva" biss jekk jitħallew jitqaddmu għal mill-inqas sentejn li jibdew jiddekorru mill-1 ta' Novembru ta' wara l-annata tal-produzzjoni tal-għeneb.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

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

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Terre di Pisa tinsab fit-territorju amministrattiv tal-Provinċja ta' Pisa, tal-muniċipalitajiet ta' Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato Orciano Pisano u Santa Luce.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Terre di Pisa għat-tipi kollha

A1) Fatturi naturali rilevanti għar-rabta.

Iż-żona ġeografika demarkata tinkludi ż-żona tal-għoljiet u l-pjanuri tal-muniċipalitajiet ta' Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano u Santa Luce. F'dak li jirrigwarda l-profil ġenerali tal-klima, m'hemm l-ebda differenza sostanzjali meta mqabbla mal-bqija tat-Toskana Ċentrali, ħlief għal klima aktar moderata mill-influwenza tal-kosta tal-Baħar Tirren speċjalment fil-muniċipalitajiet li jinsabu l-aktar fil-Punent. It-temperaturi jvarjaw madwar il-15-il grad, b'medja ta' + 6 ° fix-xitwa, u + 24° fis-sajf. Il-medja totali ta' xita f'sena ma taqbiżx is-780 mm, bix-xita tinżel l-aktar fix-xhur tal-ħarifa u tax-xitwa (madwar 60 % tax-xita) u l-bqija fir-rebbiegħa/fis-sajf (madwar 30 % fir-rebbiegħa u 10 % fis-sajf). Il-kundizzjonijiet tal-klima f'din iż-żona huma tali li joħolqu ħabitat partikolarment ideali għall-kultivazzjoni ta' dwieli ta' kwalità. It-temperaturi qatt ma jkunu partikolarment ħorox, u l-fatt li fil-perjodu tar-rebbiegħa jkunu ħfief pjuttost jiffavorixxi tkabbir bilanċjat tal-pjanti, inwar u tgħaqqid eċċellenti tal-frott. It-temperaturi tas-sajf u l-ammont ta' xemx dejjem jiggarantixxu maturazzjoni eċċellenti u l-kisba ta' indiċi ta' maturazzjoni mill-aqwa għall-kultivari kollha tad-dwieli mkabbra. Eventi tat-temp partikolarment ta' ħsara bħall-ġlata fir-rebbiegħa u nixfiet fit-tul iseħħu biss rarament. Morfoloġikament, iż-żona hija kkaratterizzata minn għoljiet mhux weqfin u mhux għoljin aktar minn 400 m 'l fuq mil-livell tal-baħar, b'għoli medju prevalenti ta' 250 m 'l fuq mil-livell tal-baħar. Mil-lat ġeoloġiku ż-żona għandha karatteristiċi eteroġenei ħafna, bi prevalenza ta' formazzjonijiet ta' ġebla tal-franka u tafal skistuż. Il-ħamrija tikkonsisti prinċipalment fi trab ġulġlieni tafli u trab ġulġlieni xaħxi; il-ħamrija toriġina mill-formazzjonijiet tal-franka u l-fond tagħha huwa ġeneralment medju. Issib ukoll ħamrija li oriġinat minn ramel u tafal tal-Plioċen. Il-karatteristiċi tal-art agrikola taż-żona kollha huma notevolment tajbin għall-kultivazzjoni tad-dwieli, b'similaritajiet kbar mal-kundizzjonijiet l-aktar tipiċi tat-Toskana

Ċentrali u tal-għoljiet tagħha. L-istruttura tagħha tikkonsisti fi frazzjonijiet ta' trab ġulġlieni, trab ġulġlieni ramli u trab ġulġlieni tafli. Ir-reazzjoni tal-ħamrija hija essenzjalment subalkalina, bil-preżenza ta' pH newtrali u sa ċertu punt alkalin. Il-preżenza ta' materja organika u l-provvista totali ta' nitroġenu huma ġeneralment taħt il-medja. Madankollu, l-ammont ta' fosfru disponibbli huwa tajjeb u l-ammont ta' potassju disponibbli kultant huwa għoli ħafna. Il-kapaċità ta' ndewwa tal-ħamrija inġenerali hija għolja, għalhekk it-tisqija ssir biss f'każijiet rari, u fi kwalunkwe każ dejjem f'sitwazzjoni ta' emerġenza.

A2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta.

Fil-pubblikazzjoni tal-1883 "Viticoltura e enologia" (Vitikultura u enoloġija) ta' Pollacci, il-Baruni Ricasoli u Toscanelli jissemmew bħala l-ideaturi u s-sostenituri tal-esportazzjoni tal-inbid fit-Toskana, fl-Italja kollha u barra l-pajjiż, megħjuna mill-bejjiegħa Gianfanelli ta' Livorno, l-Aħwa Conti u Carlo Mantelli ta' Firenze u Luigi Laborel Merini ta' Firenze.

Wara l-ħolqien tal-ewwel mudell ta' suq barrani u nazzjonali, inħolqot il-ħtieġa li l-prodotti jsiru magħrufin fl-art tal-oriġini tagħhom. Għalhekk, fil-Minuti tal-Laqgħa Agrikola ta' Pisa, li saret fl-1884, insibu d-deċiżjoni li jinħatar rappreżentant minn kull Muniċipalità tal-Provinċja ta' Pisa flimkien mal-Kumitati agrarji lokali, fuq talba tal-Prefett ta' Pisa, sabiex tittella' l-ewwel fiera tal-Inbejjed u ż-Żjut ta' Pisa fl-1885.

Ir-Reġistru tal-vitikulturi u tal-kummerċjanti tar-Reġjun tat-Toskana jmur lura għall-1891 u fih insibu: Il-kav. Cancellieri Antonio (Cecina), Cotanti Conte Giacinto (Pisa), Cioni Cesare (Lari), Corani Mario u Filippo (Lusingano), D'acchiardi Antonio (Pisa), Del Frate Francesco (Palaia), l-Av. Feroci Demetrio (Usigliano di Lari), Marini Gioacchino (Cecina), il-konti Mastioni-Brunicci Francesco (Pisa), Norci Emilio (Cavoli), it-tabib Rocuh Vittorio (Terricciola), id-duka Salviati Scipione (Vecchiano), il-prinċep Salviati Antonio (Pisa), il-Kmand. Toscanelli Giuseppe (Pontedera).

Dan juri kemm fil-provinċja ta' Pisa l-attività tal-produzzjoni tal-inbid kienet diġà żviluppata u dwarha, Dott. Sirio Martini qal hekk fil-ktieb tal-1897 "I Pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana" (Id-diffikultajiet tal-kultivazzjoni tad-dwieli fit-Toskana): "(...) waħda mill-kawżi ewlenin tal-inferjorità tal-inbejjed tagħna hija dik li ma nafux kif nadattaw il-varjetà tal-għeneb għaċ-ċirkostanzi differenti. Is-suq ukoll għandu l-ħtiġijiet tiegħu u dejjem għandu jitqies bħala r-regolatur prinċipali tal-produzzjoni".

Forsi dan il-kliem tant differenti minn analiżi tas-suq kontemporanja u fid-dawl tas-sitwazzjoni attwali, iġegħilna nirriflettu fuq it-tifsira tal-kelma suq bħala appuntu regolatur tal-produzzjoni ddeterminat mhux biss mit-tqabbil tal-provvista mad-domanda iżda wkoll mill-varjanti soċjoloġiċi li ma jistgħux jiġu injorati biex jinħass il-"polz" kurrenti tas-sitwazzjoni. Jekk inħarsu mbagħad lejn il-prezzijiet u l-kwalitajiet tal-inbid rakkomandati u prodotti dak iż-żmien, irridu nirreferu għar-rivista (ġurnal prattiku) ta' Awwissu tal-1899, "La Toscana vinicola e olearia" (It-Toskana tal-inbejjed u ż-żjut) immexxija mill-Kav. Ranieri Pini, fejn dwar il-kampanja tat-Toskana u b'mod partikolari dwar Faglia, jingħad: "Il-prezz tal-inbid qed jogħla sew kemm minħabba li l-kantini li joffru kwalitajiet tajbin qegħdin jonqsu minn jum għal ieħor kif ukoll minħabba l-ħsad fqir. L-inbejjed ta' livell baxx jinbiegħu bejn 18 u 24 lira għal kull kwintal, filwaqt li dawk tal-ogħla kwalità jinbiegħu bejn 28 u 35 lira.

It-Toskani għandhom bżonn jaħsbu bis-serjetà kif se jipproteġu l-inbejjed ġenwini tagħhom għaliex l-inbejjed tal-mejda tat-tip tat-Toskana, qed jibdew isiru bi prezzijiet moderati ħafna f'kull reġjun tal-Italja". Dawn li ġejjin huma l-Minuti tal-Laqgħa tal-Vitikulturi tat-Toskana, li saret f'Pistoia bejn l-20 u t-23 ta' Settembru 1899.

Ir-Relatur, il-Professur Vannuccio Vannuccini, direttur tal-Istitut Agrarju ta' Arezzo. Diskors: "L-aktar varjetajiet ta' dwieli tat-Toskana rakkomandabbli".

“Fost il-varjetajiet ta’ dwieli tal-għeneb iswed, il-ħelwa u rikka San Giovato, tieħu l-ewwel post. Il-Prugnolo u l-Morellino huma sinonimi mal-ewwel, filwaqt li l-Chiantino u l-Prugnolino huma sinonimi mat-tieni. Is-San Giovato toffri produzzjoni medja iżda kostanti. Imbagħad il-Canaiolo sewda. Fost l-għeneb abjad, il-Malvasia jieħu l-aqwa post għax jipproduċi nbid delikat u aromatiku u għax flimkien mal-Canaiolo u s-San Gioveto jagħmel il-proprju tip ta’ nbid chianti. Imbagħad it-Trebbiano, varjetà li tista’ faċilment tieħu post il-Malavasia. Varjetajiet ta’ dwieli bojod eċċellenti oħra huma l-Bottaio, il-Greco, il-Verdea u l-Colombana. Fost l-aktar varjetajiet ta’ dwieli rakkomandabbli hemm: A) fiż-żona tal-gżejjer u tal-kosta: anzonica, biancone, san giovato. B) fiż-żona kontinentali: fuq l-għoljiet; san giovato, Lanaiolo nero, colorino, trebbiano, malvasia, canaiolo bianco. Fiż-żona tal-muntanji; san giovato dolce, morellino, trebbiano.”. Minn dan id-diskors u meta wieħed jikkonsulta r-rivisti u d-dokumenti dwar l-enoloġija ta’ dak iż-żmien, jirriżulta li t-tipi ta’ dwieli li jinżergħu ma kienx jiddependi mill-ispirazzjoni jew mill-għażla personali, iżda mill-gwida tal-korpi muniċipali, li kienu jappoġġaw lill-bidwi u lill-produttur fid-diffikultajiet li kienu jiltaqgħu magħhom kemm mil-lat agrikolu kif ukoll mil-lat kummerċjali. Minn hawn beda t-twelid importanti ta’ konsorzji u l-kattedri itineranti tal-agrikoltura.

Fl-1 ta’ Ottubru tal-1899 ukoll, saret il-laqgħa tal-vitikulturi tal-Provinċja ta’ Pisa bil-ħsieb li l-gvern jgħaddi liġi dwar miżuri aktar utli u xierqa kontra l-*phylloxera* fl-istess provinċja. Mill-minuti: “(...) id-Dottor Tabler sabiex jaħtar kummissjoni li, flimkien mar-rappreżentanti tal-korpi agrikoli tal-provinċja, tkun tista’ tissuġġerixxi bil-kalma u bil-kompetenza kollha l-miżuri l-aktar xierqa għall-ħarsien tal-vitikultura lokali. Din il-proposta ġiet miċħuda u minflok intlaqgħet l-aġenda tal-Av. Marconi di Lari li appella għall-abbandun sħiħ tas-sistema distruttiva tal-provinċja kollha u wieħed li l-inizjattiva privata tkun assistita mill-gvern u l-korpi biex jippromwovu l-istabbiliment ta’ mixtliet muniċipali ta’ dwieli Amerikani”. Rigward il-*phylloxera*, ta’ min ifakkar il-Konsorzju ta’ Kontra l-Phylloxera, immexxi mid-Dott. Gambini Oreste, l-Av. Cioni Fortuna Guido, il-konti Venerasi-Pesciolini G.B., Ferrini Giuseppe u l-Av. Fossetti Italo.

L-iskop tal-konsorzju skont il-bullettin ta’ kull xahar tal-1908 “Il Progresso agricolo” (Il-Progress Agrikolu) tal-kattedra itineranti tal-agrikoltura, għall-Provinċja ta’ Pisa, kien: il-ġlieda kontra l-infezzjoni tal-*phylloxera*, it-tqassim ta’ pubblikazzjonijiet dwar prattiki tajbin, il-kontribut għall-progress tal-vitikultura, il-forniment lill-membri ta’ xtieli Amerikani u ta’ dak kollu li jistgħu jeħtieġu għall-ħarsien u l-irkupru tal-vinji.

Fuq il-bullettin wieħed jaqra wkoll: “(...) l-inbid tat-Toskana issa akkwista fama dinjija, iżda l-kummerċ tiegħu la huwa organizzat u lanqas protett. Il-vitikulturi tal-Provinċja ta’ Pisa u l-membri tal-Konsorzju ta’ Kontra l-Phylloxera għandhom jingħaqdu mas-Soċjetà tal-Vitikulturi ta’ Firenze”.

Fl-1923, Ottavio Ottavi f’“Enologia teorico-pratica” (Enoloġija fit-teorija u fil-prattika) tkellem dwar is-sitwazzjoni kummerċjali fil-qosor: “It-Toskana tesporta l-inbejjed tagħha fir-reġjuni Taljani kollha u barra l-pajjiż. Il-vjeġġi jsiru l-aktar mill-provinċji ta’ Siena, Firenze, Arezzo, Pisa u minn parti mill-provinċja ta’ Lucca għall-inbejjed ħomor.

L-esportazzjoni tal-inbejjed fil-fliexken barra l-pajjiż (il-Ġermanja, Franza, l-Iżvizzera, Malta, l-Eġittu, il-Montenegro, it-Turkija Ewropea, l-Arġentina) żdiedet b’mod konsiderevoli sal-bidu tal-Gwerra Dinjija”. L-analiżi qasira tal-kummerċ tal-inbid fil-pajjiżi ewlenin li jimportaw inbid Taljan, meħuda mir-rivista ta’ kull xahar “Italia Agricola” (Italja Agrikola) tal-1928, tkopri t-tliet snin ta’ bejn l-1924 u l-1926. “Franza: il-maġġoranza tal-inbejjed li qed titlob Franza tappartjeni għall-kategorija tal-inbejjed għat-taħlit u nofshom imħallta. Fl-1924 akkwistat ftit inqas minn 750 elf ettolitru ta’ nbid. Il-Brażil: L-Italja qed tagħmel progress.

F’“Italia Agricola”, rivista ta’ kull xahar bl-istampi, id-Dottor G. Tedeschini kiteb: “It-Toskana hija r-reġjun klassiku tal-inbid tal-mejda. Hija wkoll il-patrija tal-fiasco, il-flixkun gustuż imżaqqaq miksi bil-qasab. Il-karatteristiċi eċċellenti tal-inbid tat-Toskana ġejjin fil-biċċa l-kbira mit-tipi ta’ dwieli, li fosthom jispikkaw l-aktar is-San Giovese, il-Canaiolo u t-Trebbiano”. Jekk immorru ’l quddiem kważi 10 snin sal-1935, irridu nqisu r-rivista “Il processo Agricolo” (Il-proċess agrikolu) li fiha nsibu li waqt it-II Kungress ta’ Barmans, Maitres d’Hotel u Chefs tar-ristoranti għall-għarfien u l-valorizzazzjoni tal-inbejjed Taljani, li sar fl-1933, fit-Toskana kien hemm tgergir dwar in-nuqqas ta’ pubblikazzjonijiet iddedikati biex iżidu l-għarfien dwar l-inbejjed Taljani. Kien għalhekk li l-azjenda tal-inbid Barone Ricasoli assumiet ir-responsabbiltà li twettaq inizjattiva bħal din. Ġew ippubblikati: “I vini e gli alberghi” (Inbejjed u lukandi) ta’ Arturo Marescalchi, “I caratteri di un vino genuino” (Il-karatteristiċi ta’ nbid ġenwin) ta’ Giuseppe De Astis, “Dove si trovano i miglior vini italiani” (Fejn jinsabu l-aqwa nbejjed Taljani) ta’ Giovanni Dal masso.

Għaldaqstant din kienet inizjattiva ammirevoli kemm mill-aspett ta' informazzjoni kif ukoll ta' reklamar, meta wieħed iqis id-diffikultajiet ekonomiċi ta' dak iż-żmien u l-modernità ta' din l-inizjattiva.

Fl-1935 ukoll, fil-mixtliet tal-Konsorzju Provinċjali għall-vitikultura ta' Pisa, ġew implimentati inizjattivi, deskritti mil-istampa ta' dak iż-żmien "għall-kultura tad-dwieli fl-oqsma edukattivi, morali u kummerċjali, permezz ta' korsijiet għat-tagħlim ta' ħaddiema speċjalizzati fil-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid, speċjalment fit-tilqim; studju tal-varjetajiet ta' dwieli Amerikani li huma l-aktar adattati għad-diversi tipi ta' ħamrija tal-Provinċja għall-irkupru tal-vitikultura".

L-erba' mixtliet tal-Konsorzju ġew organizzati bl-approvazzjoni tal-Ministeru tal-Agrikoltura u l-Forestrija. Il-mixtliet kienu:

— il-mixtla ta' Ospedaletto, għall-produzzjoni ta' stokk imlaqqam

— il-mixtla ta' San Miniato, għall-produzzjoni ta' biċċiet

— il-mixtla ta' Pontedera, għall-produzzjoni ta' stokk Amerikan tat-tilqim (biċċiet)

— il-mixtla ta' Volterra, għall-produzzjoni ta' stokk imħallat.

Il-produzzjoni ta' stokk mibjugħ lill-bdiewa fil-Mixtla ta' Pisa, 1934 – 35 tammonta għal:

— biċċiet imlaqqma 87 742

— biċċiet selvaġġi 19 205

— biċċiet għat-tħawwil 51 120

— Il-biċċiet selvaġġi, mibjugħin £15 kull mija, kienu ta'diversi varjetajiet. Fil-parti l-kbira Riparia Gioire, Riparia Cardifolia, Riparia Rupestris. Il-biċċiet imlaqqma, mibjugħin £40 kull mija, kienu jikkonsistu minn San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo u Malvasia. Setgħu jitlaqqmu wkoll ma' għeneb tal-mejda, Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina, Aurora. Il-biċċiet għat-tħawwil ta' diversi varjetajiet kienu jinbiegħu £4 kull mija. Il-patrimonju vitikulturali provinċjali kien ta' madwar 789 000 ettaru ta' għelieqi ta' dwieli, b'madwar 75 miljun dielja ta' produzzjoni.

B) Informazzjoni dwar il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott li jirriżultaw essenzjalment jew esklussivament mill-ambjent ġeografiku.

Id-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata Terre di Pisa tirreferi għat-tipi previsti fl-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott, li l-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tagħhom huma ferm rikonoxxibbli, evidenti u partikolari. Dawn huma deskritti fil-punt 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Dawn il-karatteristiċi jappartjenu b'mod ċar għall-ambjent ġeografiku u huma tipiċi tiegħu. L-inbejjed għandhom karattru bilanċjat ħafna, kemm mil-lat viżiv kif ukoll mil-lat ta' riħa u togħma. Meta l-inbejjed jitqaddmu u jirfinaw, l-aromi u t-togħmiet tagħhom isiru aktar qawwija u konsistenti, u għalhekk iktar joħorġu fihom il-kapaċitajiet tat-territorju u tal-ambjent pedo-klimatiku minn fejn jiġi l-għeneb. Il-proċess kollu tal-produzzjoni tal-għeneb u tal-ipproċessar tiegħu f'inbid huwa bbażat fuq ir-riċerka għall-kwalità u għall-aħjar espressjoni tal-karattri tipiċi li joħorġu mill-karatteristiċi partikolari tal-ambjent ġeografiku.

C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn l-aspetti msemmijin fil-punt A) u dawk imsemmijin fil-punt B).

L-ambjent tal-klima u tal-ħamrija partikolari taż-żona u l-aħjar esponiment tal-vinji jikkontribwixu biex joħolqu ambjent li fih l-aktar elementi naturali importanti jiffavorixxu b'mod pożittiv il-funzjonijiet veġetattivi u produttivi kollha tal-pjanta u l-maturazzjoni perfetta tal-għenieqed. Meta tintgħażel l-art fejn jitkabbru l-vinji, tingħata preferenza lil żoni b'esponiment tajjeb u pożizzjoni adattata għal vitikultura ta' kwalità għolja. L-istorja antika tal-vitikultura fiż-żona fejn tinsab id-DOK Terre di Pisa, hija l-prova tar-rabta mill-qrib u l-interazzjoni li teżisti bejn il-fatturi umani u l-kwalità u l-karatteristiċi partikolari tal-inbejjed li jaqgħu taħt din id-Denominazzjoni.

L-intervent tal-bniedem matul is-sekli fit-territorju għadda t-tekniki tradizzjonali tal-kultivazzjoni tad-dwieli u tal-produzzjoni tal-inbid minn ġenerazzjoni għall-oħra, u dawn komplew jitjiebu u jirfinaw matul l-era moderna u kontemporanja bil-progress xjentifiku u t-teknoloġiku sakemm inkisbu l-inbejjed rinomati attwali.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Deroga għall-vinifikazzjoni

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Deroga mill-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-proċessi ta' vinifikazzjoni, irfinar, tqaddim u bbottiljar tal-inbejjed tad-DOK Terre di Pisa jridu jsiru fit-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet taż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb. Madankollu, dawn il-proċessi jistgħu jsiru fit-territorju amministrattiv kollu tal-provinċja ta' Pisa.

Rilaxx għall-konsum

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed tad-DOK Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa rosato u Terre di Pisa bianco ma jistgħux jiġu rilaxxati għall-konsum qabel l-1 ta' Jannar tas-sena ta' wara dik tal-produzzjoni tal-għeneb

L-użu tal-isem ġeografiku usa'

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Fit-tikkettar u fil-preżentazzjoni tal-inbejjed tad-DOK Terre di Pisa, huwa permess l-użu tal-isem ġeografiku usa' Toscana. L-isem ġeografiku usa' Toscana għandu jiġi wara l-isem Terre di Pisa u għandu jidher taħt ir-referenza tradizzjonali speċifika "Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata" jew taħt il-fraži Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta tal-Unjoni Ewropea, fl-ordni li ġejja:

— Terre di Pisa;

— Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata jew Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (jew l-akronimu DOK jew D.O.K.)

— Toscana.

Il-karattri tal-isem Toscana għandhom ikunu iżgħar mill-karattri li jiffurmaw l-isem Terre di Pisa u jrid ikollhom l-istess tipa (stil ta' karattri), stil, spazjar, enfasi, kulur u intensità tal-kulur.

L-indikazzjonijiet kollha msemmija jridu jidhru fuq sfond uniformi

Dwieli komplementari fil-varjetajiet tad-dwieli

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Għall-produzzjoni tat-tip Terre di Pisa Sangiovese, minbarra l-varjetà ta' għeneb prinċipali (minimu 95 % Sangiovese), jistgħu jintużaw varjetajiet oħrajn ta' għeneb iswed, adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tat-Toskana u li jkunu jiffurmaw massimu ta' 5 % tal-vinja.

Għall-produzzjoni tat-tip Terre di Pisa rosso, minbarra l-varjetajiet ta' għeneb prinċipali (minimu 70 % Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot u Syrah, waħedhom jew flimkien), jistgħu jintużaw varjetajiet oħrajn ta' għeneb iswed, adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tat-Toskana u li jkunu jiffurmaw massimu ta' 30 % tal-vinja.

Għall-produzzjoni tat-tip Terre di Pisa rosato, minbarra l-varjetà ta' għeneb prinċipali (minimu 50 % Sangiovese), jistgħu jintużaw varjetajiet oħrajn ta' għeneb iswed, adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tat-Toskana u li jkunu jiffurmaw massimu ta' 50 % tal-vinja.

Għall-produzzjoni tat-tip Terre di Pisa Vermentino, minbarra l-varjetà ta' għeneb prinċipali (minimu 85 % Vermentino), jistgħu jintużaw varjetajiet oħrajn ta' għeneb abjad, adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tat-Toskana u li jkunu jiffurmaw massimu ta' 15 % tal-vinja.

Għall-produzzjoni tat-tip Terre di Pisa bianco, minbarra l-varjetajiet ta' għeneb prinċipali (minimu 70 % Vermentino u Trebbiano Toscano), jistgħu jintużaw varjetajiet oħrajn ta' għeneb abjad, adattati għall-kultivazzjoni fr-reġjun tat-Toskana u li jkunu jiffurmaw massimu ta' 30 % tal-vinja.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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