C/2024/6323

23.10.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/6323)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Terre di Pisa”

PDO-IT-A1495-AM03

Datum van mededeling: 24.7.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Nieuwe typen wijn toevoegen

Beschrijving

De volgende nieuwe typen wijn zijn toegevoegd: “Terre di Pisa” bianco, “Terre di Pisa” rosso riserva, “Terre di Pisa” rosato en “Terre di Pisa” Vermentino.

Motivering

Binnen de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Terre di Pisa” doen de typen “Terre di Pisa” rosso en “Terre di Pisa” niet geheel recht aan de huidige diversiteit van het gebied. Daarom is het nodig om de nieuwe typen toe te voegen, waarvan de typische kenmerken zijn bevestigd in oenologische tests en die op grond van die kenmerken op de markt succesvol zijn gebleken.

De wijziging betreft de artikelen 1, 2, 4, 5, 6, 8 en 9 van het productdossier en de punten “Beschrijving van de wijn(en)”, “Wijnbereidingsprocedés”, “Voornaamste druivenras(sen)” en “Andere essentiële voorwaarden” van het enig document.

2. Wijzigingen in verband met een bestuurlijke herindeling

Beschrijving

De namen van een aantal bestuurlijke eenheden in het productiegebied van de druiven zijn gewijzigd.

Motivering

De aanpassing is nodig omdat in het kader van twee regionale wetten een aantal gemeenten in het productiegebied is gefuseerd, wat tot een naamswijziging heeft geleid.

De wijziging betreft artikel 3, artikel 9 en bijlage A bij het productdossier en het punt “Afgebakend geografisch gebied” van het enig document.

3. Schrapping van de uitsluiting van bepaalde gebieden

Beschrijving

De beschrijving van de gebieden met wijngaarden die geschikt worden geacht voor inschrijving in het wijnbouwkadaster, is geherformuleerd en de zin waarin staat dat alle natte gebieden beneden in het dal en op de laagvlakten zonder voldoende zonneschijn uitgesloten zijn, is geschrapt.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Motivering

De geschrapte zin verwees naar bodem- en klimaatkenmerken die niet aan de hand van precieze parameters waren omschreven en daarom niet objectief konden worden beoordeeld zodat niet kon worden nagegaan of de voor de productie van de benaming bestemde wijngaarden geschikt waren.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 4.2 van het productdossier.

4. **Correctie met betrekking tot de vastgestelde datum voor de vereisten inzake de beplantingsdichtheid**

Beschrijving

De alinea over de vereisten inzake de minimale beplantingsdichtheid is geherformuleerd en er is een verwijzing naar het nationale besluit tot goedkeuring van het productdossier toegevoegd.

Motivering

Het werd noodzakelijk geacht de referentiedatum duidelijker te omschrijven.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 4.5 van het productdossier.

5. **Wijziging van de opbrengsten**

Beschrijving

De maximale druivenproductie bij de typen "Terre di Pisa" rosso en "Terre di Pisa" Sangiovese is verhoogd van 8,5 naar 9,0 ton/ha. Bij alle nieuwe typen zijn de opbrengsten in ton druiven per hectare toegevoegd. Daarnaast is in een nieuwe alinea bepaald dat de opbrengst, per hectare, van wijngaarden met gemengde wijnbouw moet worden berekend op basis van de werkelijke wijnbouwoppervlakte.

Motivering

De wijzigingen waren nodig vanwege de invoering van de nieuwe typen en vanwege de noodzaak om de berekening van de opbrengsten te verduidelijken. Wat de verhoging van de opbrengst bij de typen "Terre di Pisa" rosso en "Terre di Pisa" Sangiovese betreft, was het nodig om de nieuwe kwaliteitsnormen aan te passen aan de eisen waaraan wijnen met een lager alcoholgehalte moeten voldoen.

De wijziging betreft artikel 4.6 en het nieuwe artikel 4.7 van het productdossier en het punt "Maximumopbrengsten" van het enig document.

6. **Wijziging betreffende het overschot aan druiven**

Beschrijving

Wat het overschot aan druiven betreft, is in een nieuwe alinea bepaald dat voor dit overschot, dat maximaal 20 % mag bedragen, geen aanspraak kan worden gemaakt op de gecontroleerde oorsprongsbenaming en dat de gehele partij het recht op de benaming verliest als die bovengrens wordt overschreden.

Motivering

Deze wijziging was nodig ter verduidelijking.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 4.6 en het nieuwe artikel 4.8 van het productdossier.

7. **Bijwerking van de verwijzing naar de regelgeving**

Beschrijving

De verwijzing naar artikel 8 van Verordening (EG) nr. 607/2009 is vervangen door een verwijzing naar artikel 4 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 en de verwijzing naar artikel 6, lid 8, van Wetsbesluit nr. 61 van 8 april 2010 is vervangen door een verwijzing naar artikel 31, lid 10, van Wet nr. 230 van 12 december 2016.

Motivering

De regels moeten verwijzen naar de vigerende wetgeving.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 5.1 en artikel 7.5 van het productdossier.

8. **Wijziging van de minimale ouderingsperiode en toevoeging van de oudering voor het type "Terre di Pisa" rosso met de aanduiding "riserva"**

Beschrijving

De minimale ouderingsperiode van het type "Terre di Pisa" Sangiovese is verlengd van 16 naar 18 maanden en bij het type "Terre di Pisa" rosso is deze teruggebracht van 16 naar 12 maanden. Daarnaast is in een nieuwe alinea de minimale ouderingsperiode van het type met de aanduiding "riserva" vermeld.

Motivering

Voor het type "Terre di Pisa" Sangiovese wordt een twee maanden langere ouderingsperiode nodig geacht om aan de hoogste kwaliteitsnormen te voldoen, terwijl het type "Terre di Pisa" rosso al na twaalf maanden voldoet aan de kwaliteitsnormen van het productdossier. De nieuwe alinea was nodig vanwege de toevoeging van het nieuwe type "Terre di Pisa" rosso riserva.

De wijziging betreft artikel 5.3, de nieuwe artikelen 5.4 en 5.5 van het productdossier en het punt "Specifieke oenologische procedés" van het enig document.

9. **Vrijgave voor consumptie**

Beschrijving

Er is een alinea toegevoegd over de perioden van vrijgave voor consumptie van de typen "Terre di Pisa" Vermentino, "Terre di Pisa" rosato en "Terre di Pisa" bianco.

Motivering

Deze wijziging was nodig in verband met de toevoeging van de nieuwe typen.

Deze wijziging betreft het nieuwe artikel 5.6 van het productdossier en het punt "Andere essentiële voorwaarden" van het enig document.

10. **Wijziging van de consumptiekenmerken**

Beschrijving

Bepaalde consumptiekenmerken van het type "Terre di Pisa" Sangiovese zijn aangevuld, terwijl de consumptiekenmerken van alle nieuwe typen zijn toegevoegd. Bovendien is verduidelijkt dat de smaak van de wijnen bij bewaring in houten recipiënten lichte houtige toetsen kan vertonen.

Motivering

Deze wijziging was nodig in verband met de toevoeging van de nieuwe typen.

Deze wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en het punt "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document.

11. **Toevoeging van etiketteringsvoorschriften bij vermelding van het druivenras en de aanduiding "vigna"**

Beschrijving

Toegevoegd zijn voorschriften voor de aanduiding van wijnen met de naam van het druivenras en de aanduiding "vigna". Hergeformuleerd is de alinea waarin staat dat andere kwalificaties dan die van het productdossier zijn verboden.

Motivering

Het werd nodig geacht de regels voor de aanduiding en presentatie van de wijnen te verduidelijken.

Deze wijziging betreft de artikelen 7.1, 7.4 en 7.5 van het productdossier en het punt "Andere essentiële voorwaarden" van het enig document.

12. **Toevoeging van de mogelijkheid om de naam van de grotere geografische eenheid te gebruiken**

Beschrijving

Voortaan kan op het etiket de naam van de grotere geografische eenheid "Toscana" worden vermeld, waarbij is aangegeven welke voorschriften in dit verband gelden.

Motivering

Door de aanduiding "Toscana" kan de consument het product sneller herkennen, zonder dat afbreuk wordt gedaan aan de benaming "Terre di Pisa". De aanduiding versterkt het verband met de streek van herkomst dankzij de associaties die deze aanduiding bij de consument oproept.

Deze wijziging betreft artikel 7.2 van het productdossier en het punt "Andere essentiële voorwaarden" van het enig document.

13. **Wijziging van het artikel over de verpakking**

Beschrijving

Het artikel over de verpakking is geherformuleerd: voortaan zijn ook grotere recipiënten toegestaan, behalve de Toscaanse mandfles, de korffles en de demi-john. Daarnaast zijn er regels voor de afsluitsystemen voor het type "riserva" toegevoegd.

Motivering

Deze wijziging was nodig omdat de bedrijven grote formaten flessen, die populair zijn bij verzamelaars en horecabedrijven, niet alleen voor commerciële doeleinden willen gebruiken, maar ook voor promotiedoeleinden (bv. in horecagelegenheden, waar de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Terre di Pisa" visueel onder de aandacht wordt gebracht). De uitsluiting van de korffles en de demi-john en het exclusieve gebruik van dopkurken voor het type "riserva" moeten ervoor zorgen dat uitsluitend verpakkingen worden gebruikt die passend worden geacht voor kwaliteitsproducten.

Deze wijziging betreft artikel 8 van het productdossier en het punt "Andere essentiële voorwaarden" van het enig document.

14. **Vervanging van de controlestructuur**

Beschrijving

De gegevens over de controlestructuur zijn geactualiseerd.

Motivering

Deze wijziging was nodig vanwege de vervanging van de controlestructuur.

De wijziging betreft uitsluitend artikel 10 van het productdossier.

15. **Herformulering van het verband met de geografische omgeving**

Beschrijving

Het artikel over het verband met de geografische omgeving is geherformuleerd naar aanleiding van de bestuurlijke herindeling.

Motivering

Vanwege de bestuurlijke herindeling moest het artikel inzake het verband met de geografische omgeving worden bijgewerkt. Het is geherformuleerd zonder dat afbreuk wordt gedaan aan dit verband. Het werd ook nodig geacht het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document redactioneel in overeenstemming te brengen met het productdossier. Deze herformulering mag dus van louter formele aard worden geacht.

De wijziging betreft artikel 9 van het productdossier en het punt "Verband met het geografische gebied" van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Terre di Pisa

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. "Terre di Pisa" rosso

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood tot granaatrood

Geur: fijn, karakteristiek

Smaak: droog, harmonieus

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 12,50

Minimaal suikervrij extract (g/l): 24,00

Bij bewaring in houten recipiënten mag de smaak van de wijnen lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,50 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. "Terre di Pisa" Sangiovese

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, neigend naar granaatrood

Geur: fijn, karakteristiek, soms met fruitige toetsen van kersen en viooltjes

Smaak: droog, harmonieus, aangenaam tanninachtig

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 12,50

Minimaal suikervrij extract (g/l): 24,00

Bij bewaring in houten recipiënten mag de smaak van de wijnen lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. “Terre di Pisa” rosso riserva

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: intens rood tot granaatrood

Geur: fruitig en soms kruidig, intens en karakteristiek, wordt bij oudering steeds verfijnder

Smaak: droog, vol, harmonieus

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 12,50

Minimaal suikervrij extract (g/l): 24,00

Bij bewaring in houten recipiënten mag de smaak van de wijnen lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. “Terre di Pisa” rosato

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: roze van variërende intensiteit, soms met robijnrode schakeringen

Geur: fruitig, karakteristiek

Smaak: droog, fris, aangenaam zuur, harmonieus

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,00

Minimaal suikervrij extract (g/l): 18,00

Bij bewaring in houten recipiënten mag de smaak van de wijnen lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. “Terre di Pisa” Vermentino

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel, soms met groenige schakeringen

Geur: fruitig, karakteristiek

Smaak: droog, soepel, karakteristiek

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,00

Minimaal suikervrij extract (g/l): 17,00

Bij bewaring in houten recipiënten mag de smaak van de wijnen lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. “Terre di Pisa” bianco

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel, soms met groenige schakeringen

Geur: fruitig, delicaat, karakteristiek

Smaak: droog, fris

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent): 11,00

Minimaal suikervrij extract (g/l): 17,00

Bij bewaring in houten recipiënten mag de smaak van de wijnen lichte houtachtige toetsen vertonen.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden van de nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Totale minimale zuurtegraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Oudering

Specifiek oenologisch procedé

Wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Terre di Pisa” mogen pas voor consumptie worden vrijgegeven na een ouderingsperiode van ten minste twaalf maanden, gerekend vanaf 1 november van het oogstjaar van de druiven.

Wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Terre di Pisa” Sangiovese mogen pas voor consumptie worden vrijgegeven na een ouderingsperiode van ten minste 18 maanden, gerekend vanaf 1 november van het oogstjaar van de druiven.

Wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Terre di Pisa” rosso mogen de aanduiding “riserva” dragen als ze ten minste twee jaar zijn geouderd, gerekend vanaf 1 november volgend op het oogstjaar van de druiven.

5.2. *Maximumopbrengsten*

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

9 000 kilogram druiven per hectare

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

12 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de druiven van de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Terre di Pisa” bevindt zich in het bestuurlijke gebied van de provincie Pisa en omvat de gemeenten Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano en Santa Luce.

7. **Voornaamste druivenras(sen)**

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **Beschrijving van het verband (de verbanden)**

Alle typen “Terre di Pisa”

A1) Natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband

Het afgebakende geografische gebied omvat het gebied van heuvels en laagvlakten van de gemeenten Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano en Santa Luce. Het algemene klimaatprofiel verschilt niet wezenlijk van dat van Midden-Toscane, behalve dat het klimaat zachter is door de invloed van de Tyrreense kust, met name in de meest westelijke gemeenten. De temperaturen schommelen er rond de 15 °C, met een gemiddelde van + 6 °C in de winter en + 24 °C in de zomer. De totale jaarlijkse neerslag bedraagt gemiddeld niet meer dan 780 mm. De meeste neerslag valt in het najaar en de winter (ongeveer 60 % van de neerslag). Ongeveer 30 % valt in het voorjaar en ongeveer 10 % in de zomer. De klimaatomstandigheden in het gebied zorgen voor een habitat die bij uitstek geschikt is voor hoogwaardige wijnbouw. De temperaturen zijn nooit extreem hoog of laag. De milde temperaturen in het voorjaar zorgen voor een evenwichtige vegetatieve ontwikkeling en een uitstekende bloei en vruchtvorming. De zomerse temperaturen en de zoninval zorgen voor een perfecte rijping en optimale rijpingsindexen voor alle geteelde rassen. Schadelijke weersomstandigheden, zoals voorjaarsvorst en langdurige droogte, komen er slechts zeer zelden voor. Morfologisch gezien wordt het gebied gekenmerkt door glooiende heuvels, met hier en daar pieken tot 400 m boven zeeniveau en een gemiddelde hoogte van 250 m. Geologisch gezien heeft het gebied zeer heterogene kenmerken, waarbij kalksteen- en kleischalieformaties overheersen. De bodems bestaan overwegend uit lichte klei en siltleem, afkomstig van de kalksteenformaties, en hebben doorgaans een gemiddelde diepte. Er zijn in het gebied ook zandbodems en kleibodems uit het plioceen te vinden. De landbouwgrond in het gebied is bij uitstek geschikt voor de teelt van druiven en heeft kenmerken die sterk lijken op die in het centrale en heuvelachtige deel van Toscane. Qua textuur bevat deze grond korrelige fracties van leem, lichte klei of zandige leem. De bodemreactie is

hoofdzakelijk subalkalisch en is soms pH neutraal en in mindere mate alkalisch. De hoeveelheid organisch materiaal en het stikstofgehalte liggen doorgaans onder het gemiddelde. Het fosforgehalte is juist hoog en het kaliumgehalte zelfs zeer hoog. Gezien de over het algemeen hoge waterretentiecapaciteit van de bodem wordt irrigatie slechts zelden en altijd als noodmaatregel toegepast.

A2) Menselijke factoren die bijdragen tot het verband

Volgens Pollacci's "*Viticoltura e enologia*" uit 1883 waren baron Ricasoli en de heer Toscanelli, samen met de detailhandelaren Gianfanelli uit Livorno, de broers Conti en Carlo Mantelli uit Florence en Luigi Laborel Merini uit Florence de initiatiefnemers en stuwende kracht achter de verkoop van de wijn in Toscane en heel Italië en de uitvoer ervan naar het buitenland.

Na de ontwikkeling van een eerste model voor de buitenlandse en de binnenlandse markt wilden zij de producten in hun gebied van oorsprong meer bekendheid geven. Zo blijkt uit de notulen van de vergadering, in 1884, van het *comizio agrario* (landbouwcomité) van Pisa dat op verzoek van de prefect van Pisa werd besloten om naast de lokale landbouwcomités een vertegenwoordiger van elke gemeente in de provincie Pisa aan te wijzen voor de organisatie van de eerste beurs voor wijnen en oliën uit Pisa in 1885.

In 1891 werd het register van wijnbouwers en detailhandelaren in de streek Toscane opgezet. In het register stonden op dat moment: ridder Cancellieri Antonio (Cecina), graaf Cotanti Giacinto (Pisa), Cioni Cesare (Lari), Corani Mario en Filippo (Lusingano), D'acchiardi Antonio (Pisa), Del Frate Francesco (Palaia), advocaat Feroci Demetrio (Usigliano di Lari), Marini Gioacchino (Cecina), graaf Mastioni-Brunicci Francesco (Pisa), Norci Emilio (Cavoli), arts Rocuh Vittorio (Terricciola), hertog Salviati Scipione (Vecchiano), prins Salviati Antonio (Pisa) en commandeur Toscanelli Giuseppe (Pontedera).

Daaruit blijkt welk ontwikkelingsniveau de oenologische activiteiten in de provincie Pisa al hadden bereikt. In 1897 schreef Sirio Martini daarover in het boek "*I Pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana*": "[…] een van de belangrijkste redenen voor de inferioriteit van onze wijnen is dat we niet goed in staat zijn om het druivenras geschikt te maken voor de uiteenlopende omstandigheden. De markt stelt ook eisen en moet steeds worden gezien als de voornaamste regulerende productiefactor.".

Deze woorden vormen zeker geen marktanalyse die van toepassing is op de hedendaagse situatie, maar kunnen ons wel aan het denken zetten over de betekenis van het begrip "markt" als regulerende productiefactor, die niet alleen wordt bepaald door vraag en aanbod, maar ook door constante sociologische ontwikkelingen, die niet mogen worden genegeerd. Wat prijs en kwaliteit van de destijds aanbevolen en geproduceerde wijnen betreft, moet worden verwezen naar het door ridder Ranieri Pini geleide tijdschrift "*La Toscana vinicola e olearia*" van augustus 1899, waarin het volgende over het Toscaanse platteland en met name Faglia werd geschreven: "De prijs van wijn stijgt aanzienlijk door zowel het afgenomen aanbod aan goede kwaliteitswijnen van inmiddels slechts enkele wijnkelders als de verwachte geringe druivenopbrengsten. Wijn van mindere kwaliteit wordt verkocht voor 18 tot 24 lire per kwintaal en wijn van hogere kwaliteit voor 28 tot 35 lire.

De Toscanen moeten serieus overwegen om hun authentieke wijnen te beschermen omdat de typisch Toscaanse tafelwijnen inmiddels in alle streken van Italië tegen zeer lage prijzen worden geproduceerd.". Ook zijn er de notulen van de bijeenkomst van 20 tot en met 23 september 1899 van Toscaanse wijnbouwers in Pistoia.

Spreker was professor Vannuccio Vannuccini, directeur van het landbouwinstituut van Arezzo. Uit zijn toespraak "De hoogst gewaardeerde Toscaanse druivenrassen":

"Van de blauwe druivenrassen is de ereplaats voor de san giovato dolce en de san giovato grasso. Synoniemen voor het eerste ras zijn prugnolo en morellino en voor het tweede ras chiantino en prugnolino. San giovato geeft een gemiddelde, maar constante opbrengst. Daarna volgt canaiolo nero. Bij de witte druiven staat malvasia op plaats één omdat dit ras delicate en aromatische wijnen oplevert en samen met canaiolo en san gioveto onderdeel is van de echte, kenmerkende samenstelling van chianti-wijnen. Daarna volgt trebbiano, die een uitstekende plaatsvervanger is voor malvasia. Andere uitstekende witte druivenrassen zijn bottaio, greco, verdea en colombana. Tot de hoogst gewaardeerde druivenrassen behoren: A) op de eilanden en in de kustgebieden: anzonica, biancone, san giovato; B) in het binnenland: heuvels — san giovato, lanaiolo nero, colorino, trebbiano, malvasia, canaiolo bianco; bergen — san giovato dolce, morellino, trebbiano.". Uit dit betoog en uit tijdschriftartikelen en andere teksten over oenologie uit die tijd blijkt dat de keuze voor bepaalde druivenrassen niet berustte op persoonlijke voorkeur of individuele inspiratie, maar op richtsnoeren van de gemeentelijke overheden, die landbouwers en producenten ondersteuning boden bij de teelt van wijn en verkoop ervan. In deze context ontstonden consortia en het fenomeen van "reizende" leerstoelen ter bevordering van de landbouw.

Op 1 oktober 1899 vond een bijeenkomst van wijnbouwers uit de provincie Pisa plaats. Doel ervan was de regering ertoe te bewegen nuttigere en passendere maatregelen te nemen tegen fylloxera (druifluis) in de provincie. In de notulen is het volgende te lezen: "[…] Dr. Tabler stelt voor om een commissie bestaande uit vertegenwoordigers van de landbouwbedrijven uit de provincie in te stellen die weloverwogen en met kennis van zaken voorstellen kan doen voor passendere maatregelen om de lokale wijnbouw te beschermen. Dit voorstel wordt verworpen en gesteund wordt het voorstel van advocaat Marconi uit Lari, die pleit voor afschaffing van het vernietigende systeem in de hele provincie en voor een door overheid en bedrijven te steunen particulier initiatief om de aanplant van Amerikaanse wijnstokken in gemeentelijke kwekerijen te bevorderen.". Wat de druifluis betreft, moet het *Consorzio Antifilloserico* (consortium ter bestrijding van fylloxera) worden genoemd, dat geleid werd door Gambini Oreste, advocaat Cioni Fortuna Guido, graaf Venerasi-Pesciolini G.B., Ferrini Giuseppe en advocaat Fossetti Italo.

Volgens het maandelijkse bulletin "*Il Progresso Agrolo*" van de reizende leerstoel ter bevordering van de landbouw in de provincie Pisa (1908) had het consortium de volgende doelstellingen: "druifluis bestrijden, publicaties over goede werkwijzen verspreiden, bijdragen aan de vooruitgang van de wijnbouw, de leden voorzien van Amerikaanse wijnstokken en alles wat zij nodig mochten hebben voor de bescherming en het herstel van de wijngaarden.".

In het bulletin stond bovendien: "[...] De Toscaanse wijn heeft inmiddels een wereldwijde reputatie verworven, maar de handel erin is ongeorganiseerd en wordt niet beschermd. Wijnbouwers uit de provincie Pisa en leden van het *Consorzio Antifillosera* zouden zich moeten aansluiten bij de *Società Viticoltori* in Florence.".

In 1923 vatte Ottavio Ottavi in "*Enologia teorico-pratica*" de commerciële ontwikkelingen als volgt samen: "Toscane verkoopt haar wijnen in alle andere Italiaanse streken en voert deze uit naar het buitenland. Met name worden ze verzonden uit de provincies Siena, Florence, Arezzo en Pisa en, wat rode wijnen betreft, uit de provincie Lucca.

De uitvoer van gebottelde wijnen naar het buitenland (Duitsland, Frankrijk, Zwitserland, Malta, Egypte, Montenegro, Europees Turkije, Argentinië) is tot het begin van de wereldoorlog aanzienlijk toegenomen.". In het maandblad "*Italia Agricola*" verscheen in 1928 een beknopte analyse van de wijnhandel in de belangrijkste invoerlanden van Italiaanse wijn over de periode 1924-1926: "Frankrijk: de wijnen die in Frankrijk in trek zijn, vallen over het algemeen in de categorie versneden of halfversneden wijnen. In 1924 heeft het land iets minder dan 750 hectoliter wijn ingevoerd. Brazilië: Italië wint terrein.".

In datzelfde maandblad schreef Dr. G. Tedeschini: "Toscane is de streek van de tafelwijnen. Het is ook de bakermat van de geliefde mandfles. De verfijnde eigenschappen van de Toscaanse wijn zijn grotendeels afkomstig van de gebruikte druivenrassen, met als belangrijkste san giovese, canaiolo en trebbiano.". Bijna tien jaar later, in 1935, werd in het tijdschrift "*Il processo Agricolo*" gemeld dat op het tweede congres (1933, Toscane) van barkeepers, kelners en koks, dat ging over de bekendheid met en valorisatie van Italiaanse wijnen, werd betreurd dat er geen publicaties bestonden waarin Italiaanse wijnen beter onder de aandacht werden gebracht. Vervolgens nam het wijnhuis van baron Ricasoli het initiatief om daar iets aan te doen, met als resultaat de volgende publicaties. "*I vini e gli alberghi*" van Arturo Marescalchi, "*I caratteri di un vino genuino*" van Giuseppe De Astis, "*Dove si trovano i miglior vini italiani*" van Giovanni Dal Masso.

Het was zowel informatief als promotioneel gezien een lovenswaardig initiatief, vooral ook gelet op het moderne karakter ervan en de economische problemen in die tijd.

In datzelfde jaar (1935) werden in de kwekerijen van het provinciale consortium voor de wijnbouw van Pisa initiatieven ontplooid die volgens de pers gericht waren op "de overdracht, in bijscholingscursussen over wijnbouwtechnieken en met name het enten, van kennis over wijnbouw voor educatieve, morele en commerciële doeleinden en op onderzoek naar Amerikaanse druivenrassen die het best gedijen op de verschillende bodems in de provincie, dit met het oog op de heraanleg van wijngaarden".

De volgende vier kwekerijen van het consortium werden met goedkeuring van het ministerie van Land- en Bosbouw opgezet:

— een kwekerij in Ospedaletto voor de productie van geënte stekken;

— een kwekerij in San Miniato voor de productie van planten;

— een kwekerij in Pontedera voor de productie van Amerikaanse onderstammen (stekken);

— een kwekerij in Volterra voor de productie van gemengd materiaal.

In 1934-1935 verstrekte de kwekerij in Pisa aan de landbouwers:

— 87 742 geënte planten;

— 19 205 wilde planten;

— 51 120 voor aanplant bestemde stekken.

— De wilde planten, die voor 15 lire per honderd stuks werden verkocht, bestonden uit verschillende rassen, voornamelijk riparia gioire, riparia cardifolia en riparia rupestris. De geënte planten, die voor 40 lire per honderd stuks werden verkocht, behoorden tot de druivenrassen san gioveto, trebbiano, ciliegiolo, lanaiolo en malvasia. Ze konden ook worden geënt met de tafeldruiven colombana, regina, itala, zibibbo, moscato di terracina en aurora. Stekken van voor aanplant bestemde rassen werden verkocht voor 4 lire per honderd stuks. De met wijnstokken beplante provinciale oppervlakte bedroeg ongeveer 789 000 hectare en het aantal wijnstokken in productie bedroeg ongeveer 75 miljoen.

B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

De gecontroleerde oorsprongsbenaming "Terre di Pisa" verwijst naar de in het productdossier vermelde typen met duidelijk herkenbare en onderscheidende analytische en organoleptische kenmerken. Deze kenmerken zijn beschreven in artikel 6 van het productdossier. Uit deze kenmerken blijkt duidelijk dat ze behoren tot en verbonden zijn met de geografische omgeving. De wijnen zijn qua uiterlijk en geur en smaak zeer evenwichtig. Bij verfijning en oudering krijgen ze een steeds intensere en diepere geur en smaak, waarmee het potentieel van het gebied en de bodem- en klimaatomstandigheden waarin de druiven zijn gegroeid, nog verder tot zijn recht komt. Het gehele proces van productie van de druiven tot verwerking ervan tot wijn staat in het teken van kwaliteit en het streven om de typische kenmerken die voortvloeien uit het bijzondere karakter van de geografische omgeving, tot uiting te laten komen.

C) Beschrijving van het oorzakelijke verband tussen de in punt A en de in punt B bedoelde bijzonderheden

De specifieke bodem- en klimaatomstandigheden in het gebied en de optimale expositie van de wijngaarden bieden een omgeving waarin de belangrijkste natuurlijke elementen een uitstekende voedingsbodem vormen voor alle groei- en productiefuncties van de planten en voor een optimale rijping van de trossen. Bij de selectie van gronden voor de aanplant van wijngaarden wordt voorrang gegeven aan voor hoogwaardige wijnbouw bevorderlijke glooiende gebieden met een goede expositie. De eeuwenoude geschiedenis van de wijnbouw in het oorsprongsgebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Terre di Pisa" getuigt van het nauwe verband en de wisselwerking tussen menselijke factoren, kwaliteit en de onderscheidende kenmerken van de wijnen met deze benaming.

In de loop der eeuwen zijn de traditionele wijnbouw- en wijnbereidingstechnieken in dit gebied telkens doorgegeven aan volgende generaties. Dankzij de wetenschappelijke en technologische vooruitgang zijn deze methoden in de moderne tijd geperfectioneerd en verfijnd, wat heeft geresulteerd in de huidige gerenommeerde wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Afwijking voor wijnbereiding

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De vinificatie, opvoeding, oudering en botteling van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Terre di Pisa" moeten plaatsvinden in het bestuurlijke gebied van de gemeenten waar de druiven worden geteeld. Deze activiteiten mogen echter in het gehele bestuurlijke gebied van de provincie Pisa plaatsvinden.

Vrijgave voor consumptie

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Terre di Pisa" Vermentino, "Terre di Pisa" rosato en "Terre di Pisa" bianco mogen niet vóór 1 januari van het jaar dat volgt op het oogstjaar van de druiven, voor consumptie worden vrijgegeven.

Gebruik van de naam van de grotere geografische eenheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de grotere geografische eenheid "Toscana" mag worden gebruikt voor de etikettering en presentatie van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Terre di Pisa". De naam van de grotere geografische eenheid "Toscana" moet na de benaming "Terre di Pisa" worden vermeld onder de traditionele aanduiding "denominazione di origine controllata" (gecontroleerde oorsprongsbenaming) of de EU-aanduiding "denominazione di origine protetta" (beschermde oorsprongsbenaming), zoals hieronder beschreven:

— "Terre di Pisa";

— Denominazione di origine controllata of Denominazione di origine protetta (of de afkorting DOC of D.O.C.);

— Toscana.

De lettergrootte van de naam "Toscana" moet kleiner zijn dan de lettergrootte van de benaming "Terre di Pisa". Het lettertype, de stijl, de tussenruimte, de grafische voorstelling, de kleur en de kleurintensiteit moeten onderling identiek zijn.

Al deze informatie moet tegen een uniforme achtergrond worden aangebracht.

Aan de druivenrassen toegevoegde rassen

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor het type “Terre di Pisa” Sangiovese mogen naast het belangrijkste druivenras (sangiovese, ten minste 95 %) voor maximaal 5 % ook andere geschikte rode druivenrassen worden gebruikt die geteeld zijn in de streek Toscane.

Voor het type “Terre di Pisa” rosso mogen naast de belangrijkste druivenrassen (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot en syrah, alleen of gezamenlijk ten minste 70 %) voor maximaal 30 % ook andere geschikte rode druivenrassen worden gebruikt die geteeld zijn in de streek Toscane.

Voor het type “Terre di Pisa” rosato mogen naast het belangrijkste druivenras (Sangiovese, ten minste 50 %) voor maximaal 50 % ook andere geschikte rode druivenrassen worden gebruikt die geteeld zijn in de streek Toscane.

Voor het type “Terre di Pisa” Vermentino mogen naast het belangrijkste druivenras (vermentino, ten minste 85 %) voor maximaal 15 % ook andere geschikte witte druivenrassen worden gebruikt die geteeld zijn in de streek Toscane.

Voor het type “Terre di Pisa” bianco mogen naast de belangrijkste druivenrassen (vermentino en trebbiano toscano, ten minste 70 %) voor maximaal 30 % ook andere geschikte witte druivenrassen worden gebruikt die geteeld zijn in de streek Toscane.

Link naar het productdossier

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