C/2024/6323

23.10.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/6323)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Terre di Pisa»

PDO-IT-A1495-AM03

Data da comunicação: 24 de julho de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Adição de novos tipos de vinho**

Descrição:

Introduzem-se os seguintes novos tipos de vinhos: Terre di Pisa Bianco [branco], Terre di Pisa Rosso Riserva [tinto reserva], Terre di Pisa Rosato [rosado] e Terre di Pisa Vermentino.

Fundamentos:

A DOP Terre di Pisa, que abrange apenas os tipos Terre di Pisa Rosso e Terre di Pisa Sangiovese, não permite a plena expressão e representação das características típicas presentes atualmente na área. É, pois, necessário acrescentar os novos tipos, cujas características típicas foram plenamente comprovadas pelos testes enológicos efetuados e pelo sucesso dos vinhos no mercado.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 2.º, 4.º, 5.º, 6.º, 8.º e 9.º do caderno de especificações e às secções «Descrição dos vinhos», «Práticas vitivinícolas», «Castas de uva de vinho» e «Outras condições» do documento único.

2. **Retificação das unidades administrativas**

Descrição:

Corrigem-se os nomes de algumas unidades administrativas incluídas na área de produção das uvas.

Fundamentos:

A alteração foi necessária na sequência da adoção de duas leis regionais específicas, que previam a fusão de vários municípios da área de produção e, consequentemente, a alteração dos nomes desses municípios.

Esta alteração diz respeito aos artigos 3.º e 9.º e ao anexo A do caderno de especificações e à secção «Área geográfica delimitada» do documento único.

3. **Supressão da referência às áreas excluídas**

Descrição:

Reformula-se a descrição das áreas adequadas para a inclusão no cadastro vitícola das vinhas aí situadas. Suprime-se a expressão «excluem-se todas as áreas situadas no fundo dos vales e nas terras baixas húmidas que não sejam suficientemente soalheiras».

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Fundamentos:

A frase suprimida descreve as características do solo e do clima que não são definidas por parâmetros precisos. Por conseguinte, não podem ser avaliadas objetivamente para efeitos de verificação da aptidão das vinhas destinadas à produção de vinhos com a denominação.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 4.º, n.º 2, do caderno de especificações.

4. **Correção da data fixada para os requisitos relativos à densidade da plantação**

Descrição:

O parágrafo relativo aos requisitos obrigatórios em matéria de densidade mínima de plantação foi reformulado para incluir uma referência específica ao decreto nacional que aprova o caderno de especificações.

Fundamentos:

A data de referência devia ser especificada de forma mais clara.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 4.º, n.º 5, do caderno de especificações.

5. **Alteração dos rendimentos**

Descrição:

A produção máxima de uvas autorizada para os tipos Terre di Pisa Rosso e Terre di Pisa Sangiovese foi aumentada de 8,5 para 9,0 toneladas por hectare. Além disso, acrescentou-se o rendimento em toneladas de uvas por hectare para todos os novos tipos incluídos. Foi igualmente aditado um novo número que esclarece que o rendimento por hectare de vinhas de culturas mistas tem de ser calculado em relação à superfície vitícola efetiva.

Fundamentos:

As alterações foram necessárias devido à introdução dos novos tipos e à necessidade de clarificar o procedimento de cálculo dos rendimentos. No que diz respeito ao aumento do rendimento dos tipos Terre di Pisa Rosso e Terre di Pisa Sangiovese, foi necessário adaptar as novas normas de qualidade às exigências dos vinhos com menor teor alcoólico.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º, n.º 6, e ao novo artigo 4.º, n.º 7, do caderno de especificações e à secção «Rendimentos máximos» do documento único.

6. **Alteração relativa aos excedentes de uvas**

Descrição:

Cria-se um parágrafo separado sobre os excedentes de uvas, especificando que os vinhos produzidos a partir desses excedentes, até ao limite máximo de 20 %, não têm direito a utilizar a DOP e que os excedentes superiores a 20 % resultam na perda do direito à DOP para todo o lote de vinho.

Fundamentos:

A alteração foi necessária para clarificar o procedimento.

A alteração diz respeito ao artigos 4.º, n.º 6, e ao novo artigo 4.º, n.º 8, do caderno de especificações.

7. **Atualização das referências à legislação**

Descrição:

A referência ao artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009 foi substituída por uma referência ao artigo 4.º do Regulamento (UE) 2019/33 e a referência ao artigo 6.º, n.º 8, do Decreto-Lei n.º 61, de 8 de abril de 2010, foi substituída por uma referência ao artigo 31.º, n.º 10, da Lei n.º 230, de 12 de dezembro de 2016.

Fundamentos:

As referências à legislação tinham de ser atualizadas para refletir a legislação atualmente em vigor.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 5.º, n.º 1, e ao artigo 7.º, n.º 5, do caderno de especificações.

8. **Alteração do período mínimo de envelhecimento e aditamento da informação relativa ao envelhecimento do tipo Terre di Pisa Rosso com a indicação «Riserva»**

Descrição:

O período mínimo de envelhecimento do tipo Terre di Pisa Sangiovese aumentou de 16 para 18 meses, enquanto o do tipo Terre di Pisa Rosso foi reduzido de 16 para 12 meses. Foi igualmente inserido um parágrafo específico para definir os tempos mínimos de envelhecimento do vinho com a indicação «Riserva».

Fundamentos:

O tipo Terre di Pisa Sangiovese requer um período adicional de dois meses de envelhecimento para atingir os mais elevados padrões de qualidade, enquanto o tipo Terre di Pisa Rosso só cumpre as normas de qualidade exigidas pelo caderno de especificações após 12 meses. O aditamento do novo parágrafo foi necessário devido à inclusão do novo tipo Terre di Pisa Rosso Riserva.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 3, e ao novo artigo 5.º, n.ºs 4 e 5, do caderno de especificações e à secção «Práticas enológicas específicas» do documento único.

9. **Comercialização**

Descrição:

Foi inserido um parágrafo específico que define os períodos durante os quais os tipos Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato e Terre di Pisa Bianco podem ser introduzidos no consumo.

Fundamentos:

A alteração foi necessária na sequência da inclusão dos novos tipos.

Esta alteração diz respeito ao novo artigo 5.º, n.º 6, do caderno de especificações e à secção «Outras condições» do documento único.

10. **Alteração das características no consumo**

Descrição:

As características de consumo foram ampliadas para o tipo Terre di Pisa Sangiovese e foram acrescentadas para todos os tipos recentemente introduzidos. Especifica-se igualmente que os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro sabor a madeira.

Fundamentos:

A alteração foi necessária na sequência da inclusão dos novos tipos.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações, bem como à secção «Descrição dos vinhos» do documento único.

11. **Aditamento de requisitos específicos de rotulagem em caso de utilização do nome da casta ou da menção «Vigna»**

Descrição:

Aditam-se requisitos específicos relativos à designação dos vinhos que ostentam o nome da casta ou a menção «Vigna» e reformula-se o parágrafo que proíbe a inclusão de descritores diferentes dos previstos no caderno de especificações.

Fundamentos:

Considerou-se necessário especificar mais claramente as regras a seguir na designação e apresentação dos vinhos.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.ºs 1, 4 e 5, do caderno de especificações e à secção «Outras condições» do documento único.

12. **Aditamento da possibilidade de utilizar o nome geográfico mais amplo**

Descrição:

Aditou-se a possibilidade de utilizar no rótulo o termo geográfico mais amplo «Toscana» [Toscânia] e estabeleceram-se as regras para a sua utilização.

Fundamentos:

O termo «Toscana» ajudará os consumidores a identificar mais rapidamente o produto sem prejudicar a denominação Terre di Pisa; pelo contrário, reforçará ainda mais a ligação com a região de origem, fazendo uso da marca evocativa que desperta no espírito dos consumidores.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 2, do caderno de especificações e à secção «Outras condições» do documento único.

13. **Alteração ao artigo relativo à embalagem**

Descrição:

O artigo relativo à embalagem foi reformulado para permitir recipientes com maior capacidade, para excluir, além das garrafas «fiasco» toscanas, também os garrafões, e para acrescentar requisitos específicos relativos aos fechos do tipo «Riserva».

Fundamentos:

A alteração foi necessária, uma vez que as empresas pretendem utilizar formatos de garrafas grandes como instrumento promocional e não apenas para fins comerciais. Estes formatos são frequentemente de interesse para os colecionadores ou para o setor da restauração (por exemplo, para exibição em bares, restaurantes e outros locais, onde comunicam visualmente o nome da DOP Terre di Pisa). A exclusão dos garrafões e a utilização exclusiva de rolhas normalizadas para o tipo Riserva têm como objetivo limitar a embalagem a recipientes reconhecidos como aptos para vinhos de qualidade.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações, bem como à secção «Condições adicionais» do documento único.

14. **Substituição da estrutura de controlo**

Descrição:

Atualizaram-se as referências à estrutura de controlo.

Fundamentos:

A alteração foi necessária na sequência da substituição da estrutura de controlo.

A alteração diz respeito apenas ao artigo 10.º do caderno de especificações.

15. **Alterações à redação da ligação ao ambiente geográfico**

Descrição:

O artigo sobre a relação da ligação ao ambiente geográfico foi reformulado na sequência da correção das unidades administrativas.

Fundamentos:

A correção das unidades administrativas implicou a necessidade de atualizar o artigo sobre a ligação ao ambiente geográfico; a reformulação do artigo não invalidou a própria ligação. Considerou-se igualmente necessário reescrever a secção «Relação com a área geográfica» do documento único, a fim de a alinhar com o caderno de especificações. Por conseguinte, a reformulação diz respeito apenas à forma do texto.

Esta alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e à secção «Relação com a área geográfica» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Terre di Pisa

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Terre di Pisa Rosso [tinto]

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: do vermelho-rubi ao grená;

Nariz: fino, característico;

Boca: seco, harmonioso;

Título alcoométrico total mínimo (% vol): 12,50;

Extrato não redutor mínimo (g/l): 24,00.

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): –

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): –

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): –

2. Terre di Pisa Sangiovese

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o grená;

Nariz: fino, característico, por vezes com notas frutadas de cereja e violeta;

Boca: seco, harmonioso, agradavelmente tânico;

Título alcoométrico total mínimo (% vol): 12,50;

Extrato não redutor mínimo (g/l): 24,00.

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): –

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): –

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): –

3. Terre di Pisa Rosso Riserva

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: do vermelho-intenso ao grená;

Nariz: aroma frutado, por vezes com notas de especiarias, intenso e característico, que amadurece com o envelhecimento do vinho;

Boca: seco, encorpado, harmonioso;

Título alcoométrico total mínimo (% vol): 12,50;

Extrato não redutor mínimo (g/l): 24,00.

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): –

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): –

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): –

4. Terre di Pisa Rosato [rosado]

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: cor-de-rosa de intensidade variável, ocasionalmente com reflexos rubi;

Nariz: frutado, característico;

Boca: seco, fresco, agradavelmente ácido, harmonioso;

Título alcoométrico total mínimo (% vol): 11,00;

Extrato não redutor mínimo (g/l): 18,00.

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): –

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): –

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): –

5. Terre di Pisa Vermentino

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha, por vezes com tonalidades esverdeadas;

Nariz: frutado, característico;

Boca: seco, macio, característico;

Título alcoométrico total mínimo (% vol): 11,00;

Extrato não redutor mínimo (g/l): 17,00.

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): –

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): –

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): –

6. Terre di Pisa Bianco [branco]

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha, por vezes com tonalidades esverdeadas;

Nariz: frutado, delicado, característico;

Boca: seco, fresco;

Título alcoométrico total mínimo (% vol): 11,00;

Extrato não redutor mínimo (g/l): 17,00.

Os vinhos armazenados em recipientes de madeira podem apresentar um ligeiro sabor a madeira.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): –

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): –

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): –

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): –

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Envelhecimento

Prática enológica específica

Os vinhos DOP Terre di Pisa Rosso não podem ser introduzidos no consumo antes de terem sido envelhecidos durante, pelo menos, 12 meses a contar de 1 de novembro do ano em que as uvas foram produzidas.

Os vinhos DOP Terre di Pisa Sangiovese não podem ser introduzidos no consumo antes de terem sido envelhecidos durante, pelo menos, 18 meses a contar de 1 de novembro do ano em que as uvas foram produzidas.

Os vinhos DOP Terre di Pisa Rosso podem ter direito à menção «Riserva» no rótulo se tiverem envelhecido durante, pelo menos, dois anos, calculados a partir de 1 de novembro do ano seguinte àquele em que as uvas foram produzidas.

5.2. *Rendimentos máximos*

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

9 000 quilogramas de uvas por hectare

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

12 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas da denominação de origem protegida «Terre di Pisa» situa-se no território administrativo da província de Pisa, nos municípios de Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano e Santa Luce.

7. **Castas de uva de vinho**

Cabernet-sauvignon R – *cabernet*

Merlot N

Sangiovese N – *sangioveto*

Syrah N – *shiraz*

Trebbiano-toscano B – *trebbiano*

Vermentino B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Terre di Pisa – todos os tipos

A1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica delimitada engloba as zonas montanhosas e planas dos municípios de Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano e Santa Luce. Em termos de clima geral, não há uma diferença substancial entre os dados relativos a esta zona e os relativos à Toscânia central, com exceção do maior efeito atenuante da costa tirrénica, especialmente nos municípios ocidentais. A temperatura média é de cerca de 15 °C, com valores médios de +6 °C no inverno e +24 °C no verão. A precipitação média anual total não excede 780 mm, sendo que cerca de 60 % ocorre no outono/inverno e a restante concentra-se na primavera (cerca de 30 %) e no verão (cerca de 10 %). As condições climáticas da região favorecem uma viticultura de qualidade. As temperaturas nunca são particularmente hostis; pelo contrário, as temperaturas amenas na primavera favorecem um crescimento equilibrado das videiras, otimizando a floração e a frutificação. O calor e a luz solar no verão asseguram uma excelente maturação, permitindo alcançar ótimos índices de maturidade para todos os cultivares de vinha. São muito raras as condições meteorológicas prejudiciais, como as geadas primaveris e as secas prolongadas. Morfologicamente, a região é caracterizada por colinas baixas, com pontos máximos de elevação a 400 metros acima do nível do mar e uma elevação média predominante de 250 metros acima do nível do mar. Do ponto de vista geológico, a área é muito heterogénea, com predominância de formações calcárias e argilosas/xistosas. Os solos apresentam uma textura predominantemente franco-argilosa e franco-limosa, resultante das formações calcárias, geralmente de profundidade média. Existem também solos formados por areias e argilas do Plioceno. As condições dos terrenos agrícolas em toda a área geográfica são muito favoráveis à viticultura, com características bastante semelhantes às das regiões centrais e montanhosas da Toscânia. A textura do solo varia entre franco, franco-arenoso e franco-limoso. O pH do solo é essencialmente subalcalino, podendo ser neutro e, em menor

proporção, alcalino. A quantidade de matéria orgânica e o teor total de azoto são geralmente inferiores à média, enquanto os níveis de fósforo disponível são bons e os do potássio disponível são, por vezes, muito elevados. A capacidade hídrica dos solos é, em geral, elevada, sendo a irrigação utilizada apenas em casos raros e sempre como medida de emergência.

A2) Fatores humanos relevantes para a relação

A publicação *Viticoltura e enologia* [Viticultura e enologia] de 1883, de Pollacci, menciona figuras como o barão Ricasoli e Toscanelli enquanto pioneiros e promotores da venda de vinho na Toscânia, no resto de Itália e no estrangeiro, em colaboração com comerciantes como Gianfanelli em Livorno, os irmãos Conti e Carlo Mantelli, em Florença, e Luigi Laborel Merini, também em Florença.

Após a criação de um modelo inicial de mercado nacional e internacional, surgiu a necessidade de promover os produtos vinícolas locais. Assim, nas atas da reunião do Comité Agrícola de Pisa, realizada em 1884, ficou registada a decisão de nomear um representante de cada município da província de Pisa, em conjunto com os comités agrícolas locais – a convite do autarca de Pisa – para organizar a primeira feira de vinhos e azeites de Pisa em 1885.

Em 1891, o registo dos viticultores e comerciantes da região da Toscânia incluía nomes como: *cavaliere* Antonio Cancellieri (Cecina), conde Giacinto Cotanti (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario e Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), Demetrio Feroci (advogado, Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), conde Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), duque Scipione Salviati (Vecchiano), príncipe Antonio Salviati (Pisa) e comendador Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Este registo demonstra o grau de desenvolvimento da atividade enológica na província de Pisa. No livro *I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana* [Preconceitos respeitantes ao cultivo das vinhas na Toscânia], de 1897, Sirio Martini escreve: «(...) uma das principais causas da inferioridade dos nossos vinhos é a dificuldade em adaptar a casta às diferentes condições. O mercado tem as suas exigências e deve ser sempre reconhecido como o principal regulador da produção.»

Embora estas palavras estejam longe de uma análise atual do mercado, permitem refletir, à luz da situação atual, sobre o significado do termo «mercado» como regulador da produção, não corresponde apenas à procura e à oferta, mas também acompanha as constantes mudanças sociológicas que não podemos ignorar se nos queremos manter a par da situação. Passando à questão dos preços e qualidades dos vinhos produzidos e recomendados na época, a publicação (monitor prático) *La Toscana Vinicola e olearia* [Vinhos e azeites da Toscânia], editado pelo *cavaliere* Ranieri Pini, de agosto de 1899, descreve o mercado na Toscânia, nomeadamente em Fauglia: «O preço do vinho está a aumentar significativamente, tanto devido à diminuição do número de caves que produzem vinhos de boa qualidade como à fraca colheita prevista. Os vinhos de gama baixa são vendidos a um preço entre 18 e 24 liras italianas (ITL) por quintal (100 kg), enquanto os vinhos de qualidade superior variam entre 28 e 35 ITL.

Os viticultores têm de proteger os seus vinhos autênticos, uma vez que começam a ser produzidos vinhos de mesa ao estilo toscano a preços acessíveis em todas as regiões de Itália». Existem igualmente registos da reunião dos viticultores toscanos, realizada em Pistoia, de 20 a 23 de setembro de 1899, na qual interveio o professor Vannuccio Vannuccini, diretor do Instituto Agrícola de Arezzo. No seu discurso, destacou as castas toscanas mais recomendadas.

«Entre as castas de uva tinta, o nosso orgulho recai sobre *san-giovato-dolce* e *san-giovato-grasso*. Os sinónimos dos primeiros são *prugnolo* e *morellino*, enquanto os do segundo são *chiantino* e *prugnolino*. O *san-giovato* tem uma produção média, mas constante. Segue-se o *canaiolo-nero*. Entre as uvas brancas, a nossa preferência vai para a *malvasia*, que produz um vinho delicado e aromático e que, em conjunto com o *canaiolo* e o *san-giovato*, compõe o verdadeiro vinho *chianti*. Depois temos o *trebbiano*, que pode substituir perfeitamente a *malvasia*. Outras castas brancas de excelência são *bottaio*, *greco*, *verdea* e *colombana*. As castas mais recomendadas incluem: A) Ilhas e zona costeira: *anzonica*, *biancone*, *san-giovato*. B) Continente: Nas colinas: *san-giovato*, *lanaiolo-nero*, *colorino*, *trebbiano*, *malvasia*, *canaiolo-bianco*. Nas montanhas: *san-giovato-dolce*, *morellino*, *trebbiano*». Este discurso, assim como o estudo de revistas e textos sobre enologia da época, revela que as castas cultivadas não foram escolhidas com base na inspiração ou na seleção de indivíduos particulares, mas sim nas orientações de entidades comuns, que apoiavam os agricultores e os produtores, ajudando-os a enfrentar as dificuldades agrícolas e comerciais. Esta situação marcou o início da criação de muitas associações e dos professores itinerantes da agricultura.

Em 1 de outubro de 1899, realizou-se uma reunião dos viticultores da província de Pisa com o objetivo de persuadir o governo a adotar medidas mais eficazes contra a filoxera na província. Nos registos da reunião, lê-se: «[...] Tabler sugeriu a nomeação de um comité composto por representantes das autoridades agrícolas da província, que, com competência e sem pressa, poderia propor medidas mais detalhadas para a proteção da viticultura local. Esta proposta foi rejeitada e a proposta do advogado Marconi, de Lari, foi apoiada. Marconi apelou ao abandono total do sistema destrutivo em toda a província e defendeu que a iniciativa privada para a criação de viveiros municipais com vinhas americanas deveria ser apoiada pelo governo e pelas autoridades». No que diz respeito à filoxera, destaca-se a associação antifiloxera liderada por Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (advogado), conde G.B Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini e Italo Fossetti (advogado).

O objetivo da associação em 1908, segundo o boletim mensal *Il Progresso agricolo* [O progresso agrícola] dos professores itinerantes da agricultura, incluía a prevenção da filoxera, a distribuição de publicações sobre boas práticas, o progresso da viticultura e o fornecimento de madeira americana e de outros recursos necessários aos membros para proteger e restaurar as vinhas.

O boletim também afirma que: «[...] O vinho toscano conquistou uma reputação mundial, mas o seu comércio permanece desorganizado e desprotegido. Os viticultores da província de Pisa e os membros da associação antifiloxera uniram-se à associação de viticultores de Florença.»

Em 1923, Ottavio Ottavi, em *Enologia teorico-pratica* [Enologia teórica e prática], falou da evolução do comércio e resumiu-a do seguinte modo: «A Toscânia vende os seus vinhos em todas as regiões italianas e no estrangeiro. Os vinhos são exportados, principalmente das províncias de Siena, Florença, Arezzo, Pisa e Lucca, no caso dos vinhos tintos.

A exportação de vinhos engarrafados para o estrangeiro (Alemanha, França, Suíça, Malta, Egito, Montenegro, Turquia Europeia, Argentina) aumentou consideravelmente até ao início da Primeira Guerra Mundial». Por outro lado, relativamente ao triénio 1924-1926, a publicação mensal *Italia Agricola* [Itália agrícola], em 1928, fez uma breve análise do comércio de vinho nos principais países que importavam vinhos italianos. «França: todos os vinhos solicitados pela França pertencem à categoria de vinhos de lote. Em 1924, foram importados quase 750 000 hectolitros de vinho. Brasil: A Itália está a ganhar terreno».

Na revista mensal ilustrada *Italia Agricola*, G. Tedeschini escreveu: «A Toscânia é a região típica do vinho de mesa. É também a pátria da bonita garrafa "fiasco". As características finas dos vinhos toscanos derivam, em grande medida, das castas utilizadas, predominantemente *san-giovese*, *canaiolo* e *trebbiano*». Avançando quase dez anos até 1935, a revista *Il Processo Agricolo* [O processo agrícola] destacou que, durante o 2.º Congresso de Empregados de Bar, Chefes de Sala e Chefs de Cozinha, realizado na Toscânia em 1933 para prestar informações sobre os vinhos italianos e promovê-los, surgiram queixas sobre a falta de publicações para melhorar os conhecimentos sobre os vinhos italianos. Como resposta, a cave Barone Ricasoli publicou várias obras, incluindo: *I vini e gli alberghi* [Vinhos e hotéis] de Arturo Marescalchi, *I caratteri di un vino genuino* [As características de um vinho autêntico] de Giuseppe De Astis e *Dove si trovano i migliori vini italiani* [Onde se encontram os melhores vinhos italianos] de Giovanni Dalmasso.

Tratou-se de uma iniciativa louvável, tanto do ponto de vista informativo como publicitário, tendo em conta as dificuldades económicas da época e a modernidade da iniciativa.

Também em 1935, foram lançadas iniciativas nos viveiros da associação provincial de viticultura de Pisa, a fim de, conforme descrito na imprensa da época, «transmitir conhecimentos sobre a vinha nos domínios educativo, ético e comercial, através de cursos para ensinar os trabalhadores especializados sobre as práticas de vinificação, nomeadamente em termos de enxertia, e estudar as castas americanas mais adequadas aos diferentes solos da província para a replantação de vinhas».

Os quatro viveiros da associação foram organizados com a aprovação do Ministério da Agricultura e das Florestas, e eram os seguintes:

— viveiros de Ospedaletto, para a produção de enxertos,

— viveiros de San Miniato, para a produção de vinhas enraizadas,

— viveiros de Pontedera, para a produção de material de enxertia proveniente da América (estacas),

— viveiro de Voltera, para a produção de material misto.

O material fornecido aos agricultores pelo viveiro de Pisa em 1934-1935 consistia em:

— vinhas enraizadas enxertadas: 87 742,

— vinhas enraizadas silvestres: 19 205,

— estacas para plantação: 51 120.

— As vinhas enraizadas silvestres, vendidas cem por 15 ITL, pertenciam a várias castas, principalmente *riparia-gioire*, *riparia-cardifolia* e *riparia-rupestris*. As vinhas enraizadas enxertadas, vendidas cem por 40 ITL, eram compostas por *san-gioveto*, *trebbiano*, *ciliegiolo*, *lanaiolo* e *malvasia*. Também podiam ser enxertadas com uvas de mesa, como *colombana*, *regina*, *itala*, *zibibbo*, *moscato-di-terracina* e *aurora*. As estacas para plantação de várias castas eram vendidas cem por 4 ITL. A área vitícola da província totalizava cerca de 789 000 hectares de vinha, com aproximadamente 75 milhões de vinhas em produção.

B) Informações sobre a qualidade ou as características do produto essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico

A denominação de origem protegida «Terre di Pisa» abrange os tipos de vinho descritos no caderno de especificações, que possuem características analíticas e organoléticas reconhecíveis, distintas e únicas. Estas características são descritas no artigo 6.º do caderno de especificações. Demonstram que os vinhos pertencem inequivocamente ao meio geográfico de onde provêm e podem ser rastreados até esse local. Os vinhos são muito equilibrados, tanto em termos visuais como de aroma e sabor. Com o envelhecimento e a maturação, desenvolvem aromas e sabores mais intensos e complexos, aumentando ainda mais o potencial da região e refletindo as condições edafoclimáticas em que as uvas são cultivadas. Todo o processo de produção e vinificação das uvas assenta na busca de qualidade e na valorização da expressão das características típicas do meio geográfico.

C) Descrição do nexo causal entre os fatores apresentados na alínea A) e os apresentados na alínea B)

As condições edafoclimáticas específicas da área, em conjunto com a exposição ideal das vinhas, criam um ambiente em que os fatores naturais mais importantes são favoráveis ao crescimento e à produtividade das plantas, assegurando a plena maturação dos cachos de uvas. Na escolha dos terrenos para a localização das vinhas, privilegiam-se superfícies com boa exposição e uma posição favorável, que as tornam adequadas à produção de vinhos finos e de alta qualidade. A longa história vitícola da área de produção da DOP «Terre di Pisa» revela a estreita relação e interação entre os fatores humanos e a qualidade e as características únicas dos vinhos abrangidos por esta denominação.

Ao longo dos séculos, as populações transmitiram técnicas tradicionais de viticultura e técnicas enológicas, que, graças ao progresso científico e tecnológico, foram aprimoradas e modernizadas, contribuindo para a produção dos vinhos de renome da atualidade.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Derrogação para a vinificação

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A vinificação, a maturação, o envelhecimento e o engarrafamento dos vinhos DOP Terre di Pisa devem ser efetuados no território administrativo dos municípios da área de produção das uvas. No entanto, essas operações podem ser efetuadas em qualquer parte do território administrativo da província de Pisa.

Comercialização

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos DOP Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato e Terre di Pisa Bianco não podem ser comercializados antes de 1 de janeiro do ano seguinte àquele em que as uvas foram produzidas.

Utilização da denominação geográfica mais alargada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A denominação geográfica mais alargada «Toscana» [Toscânia] pode ser utilizada na rotulagem e apresentação dos vinhos DOP Terre di Pisa. A denominação geográfica mais alargada «Toscana» deve seguir-se à denominação «Terre di Pisa» e figurar abaixo da menção tradicional específica *denominazione di origine controllata* (denominação de origem controlada) ou da menção *denominazione di origine protetta* (denominação de origem protegida) da UE, na ordem seguinte:

— Terre di Pisa

— *Denominazione di origine controllata* ou *Denominazione di origine protetta* (ou o acrónimo DOC ou D.O.C.)

— Toscana

Os carateres do nome «Toscana» devem ter uma altura inferior à dos carateres que compõem a denominação «Terre di Pisa». A fonte (tipo de letra), estilo, espaçamento, destaque, cor e intensidade colorimétrica devem ser os mesmos.

Todas as informações enumeradas devem figurar num fundo uniforme.

Castas complementares na combinação de castas

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Para o tipo «Terre di Pisa» Sangiovese, para além da casta principal (*sangiovese*, no mínimo 95 %), podem ser utilizadas na sua produção outras castas tintas aptas para cultivo na região da Toscânia e presentes nas vinhas, até um máximo de 5 %.

Para o tipo «Terre di Pisa» Rosso, para além das castas principais (*sangiovese*, *cabernet-sauvignon*, *merlot* e *syrah*, sozinhas ou em combinação, no mínimo 70 %), podem ser utilizadas na sua produção outras castas tintas aptas para cultivo na região da Toscânia e presentes nas vinhas, até um máximo de 30 %.

Para o tipo «Terre di Pisa» Rosato, para além da casta principal (*sangiovese*, no mínimo 50 %), podem ser utilizadas na sua produção outras castas tintas aptas para cultivo na região da Toscânia e presentes nas vinhas, até um máximo de 50 %.

Para o tipo «Terre di Pisa» Vermentino, para além da casta principal (*vermentino*, no mínimo 85 %), podem ser utilizadas na sua produção outras castas brancas aptas para cultivo na região da Toscânia e presentes nas vinhas, até um máximo de 15 %.

Para o tipo «Terre di Pisa» Bianco, para além da casta principal (*vermentino* e *trebbiano-toscano*, no mínimo 70 %), podem ser utilizadas na sua produção outras castas brancas aptas para cultivo na região da Toscânia e presentes nas vinhas, até um máximo de 30 %.

Hiperligação para o caderno de especificações

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