C/2024/6323

23.10.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/6323)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Terre di Pisa”

PDO-IT-A1495-AM03

Data comunicării: 24.7.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Introducerea unor noi tipuri de vin**

Descriere

Au fost introduse următoarele noi tipuri de vin: „Terre di Pisa” Bianco, „Terre di Pisa” Rosso Riserva, „Terre di Pisa” Rosato și „Terre di Pisa” Vermentino.

Motive

Numai cu tipurile „Terre di Pisa” Rosso și „Terre di Pisa” Sangiovese, DOP „Terre di Pisa” nu poate exprima și reprezenta pe deplin caracterul tipic actual al teritoriului. Din acest motiv, este necesară adăugarea noilor tipuri, al căror caracter tipic este confirmat pe deplin de testele oenologice efectuate și de succesul acestor vinuri pe piață.

Modificarea vizează articolele 1, 2, 4, 5, 6, 8 și 9 din caietul de sarcini și punctele intitulate „Descrierea vinurilor”, „Practici vitivinicole”, „Soiurile de struguri de vin”, și „Alte condiții” din documentul unic.

2. **Corectarea unităților administrative**

Descriere:

Au fost corectate numele unor unități administrative incluse în arealul de producție a strugurilor.

Motive

Modificarea a devenit necesară în urma adoptării a două legi regionale specifice, care au prevăzut fuzionarea unor comune incluse în arealul de producție și modificarea numelor comunelor respective.

Modificarea vizează articolul 3 și articolul 9 din caietul de sarcini și anexa A la acesta, precum și punctul intitulat „Arealul geografic delimitat” din documentul unic.

3. **Eliminarea referirii la zonele care trebuie excluse**

Descriere

A fost reformulată descrierea zonelor considerate potrivite pentru înscrierea plantațiilor de viță-de-vie în registrul viticol, fiind eliminată exprimarea „trebuie excluse toate zonele aflate pe fundurile văilor și pe câmpiile joase și umede, insuficient de însorite”.

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

Motive

Se consideră că exprimarea eliminată se referea la caracteristici pedoclimatice care nu erau definite prin parametri exacți și, ca atare, nu puteau fi evaluate în mod obiectiv pentru a se verifica dacă plantațiile de viță-de-vie respective erau potrivite pentru producția din cadrul denumirii.

Modificarea vizează doar articolul 4 alineatul (2) din caietul de sarcini al produsului.

4. **Corectură legată de data stabilită pentru obligațiile referitoare la densitatea de plantare**

Descriere

A fost reformulat paragraful privind obligațiile referitoare la densitatea de plantare minimă obligatorie, fiind introdusă referirea specifică la decretul național de aprobare a caietului de sarcini al produsului.

Motive

S-a considerat că trebuie specificată mai clar data de referință.

Modificarea vizează doar articolul 4 alineatul (5) din caietul de sarcini al produsului.

5. **Modificarea producțiilor**

Descriere

Producția de struguri maximă admisă în cazul tipurilor „Terre di Pisa" Rosso și „Terre di Pisa" Sangiovese a fost modificată, din 8,5 t/ha în 9 t/ha, și au fost adăugate, în tone de struguri per hectar, producțiile aferente tuturor tipurilor nou introduse. În plus, a fost introdus un nou paragraf care precizează că producția per hectar de plantație de viță-de-vie în cultură mixtă trebuie calculată în raport cu suprafața efectiv acoperită cu viță-de-vie.

Motive

Modificările au devenit necesare din cauza introducerii noilor tipuri și din cauza necesității de a se clarifica procedura de calculare a producțiilor, iar în ceea ce privește majorarea producției în cazul tipurilor „Terre di Pisa" Rosso și „Terre di Pisa" Sangiovese, modificările au devenit necesare în scopul adaptării noilor standarde calitative la cerințele referitoare la vinurile mai puțin bogate în alcool.

Modificarea vizează articolul 4 alineatul (6) și noul articol 4 alineatul (7) din caietul de sarcini al produsului, precum și punctul intitulat „Producții maxime" din documentul unic.

6. **Modificare referitoare la surplusul de struguri**

Descriere

În ceea ce privește surplusul de struguri, a fost adăugat un paragraf separat în care s-a precizat că surplusul respectiv, limitat la maximum 20 %, nu are dreptul la DOP, iar dacă limita indicată este depășită, atunci întregul lot pierde dreptul de a purta denumirea.

Motive

Modificarea a fost necesară în scopul clarificării procedurii.

Modificarea vizează doar articolul 4 alineatul (6) și noul articol 4 alineatul (8) din caietul de sarcini al produsului.

7. **Actualizarea referirilor legislative**

Descriere

Referirea legislativă la articolul 8 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 a fost înlocuită cu referirea legislativă la articolul 4 din Regulamentul (UE) nr. 33/2019, iar referirea legislativă la articolul 6 alineatul (8) din Decretul legislativ nr. 61 din 8 aprilie 2010 a fost înlocuită cu referirea legislativă la articolul 31 alineatul (10) din Legea nr. 230 din 12 decembrie 2016.

Motive

Necesitatea de actualizare a referirilor legislative, pentru a se face referire la legislația în vigoare.

Modificarea vizează doar articolul 5 alineatul (1) și articolul 7 alineatul (5) din caietul de sarcini al produsului.

8. **Modificarea perioadei minime de învechire și introducerea perioadei de învechire pentru tipul „Terre di Pisa" Rosso cu mențiunea „Riserva"**

Descriere

Perioada minimă de învechire a fost prelungită de la 16 la 18 luni în cazul tipului „Terre di Pisa" Sangiovese și a fost redusă de la 16 la 12 luni în cazul tipului „Terre di Pisa" Rosso. În plus, a fost introdus un paragraf specific pentru descrierea duratelor minime ale învechirii în cazul tipului cu mențiunea „Riserva".

Motive

Se consideră că tipul „Terre di Pisa" Sangiovese are nevoie de o perioadă de învechire suplimentară, de două luni, pentru a atinge cele mai înalte standarde de calitate, în timp ce tipul „Terre di Pisa" Rosso reușește să atingă standardele de calitate impuse de caietul de sarcini și după doar 12 luni. Introducerea noului paragraf a fost necesară ca urmare a introducerii noului tip „Terre di Pisa" Rosso Riserva.

Modificarea vizează articolul 5 alineatul (3), noul articol 5 alineatul (4) și noul articol 5 alineatul (5) din caietul de sarcini al produsului, precum și punctul intitulat „Practici oenologice specifice" din documentul unic.

9. **Comercializarea**

Descriere

A fost introdus un paragraf specific în care au fost descrise perioadele de comercializare pentru tipurile „Terre di Pisa" Vermentino, „Terre di Pisa" Rosato și „Terre di Pisa" Bianco.

Motive

Modificarea a devenit necesară ca urmare a introducerii noilor tipuri.

Modificarea vizează noul articol 5 alineatul (6) din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Alte condiții" din documentul unic.

10. **Modificarea caracteristicilor la consum**

Descriere

Au fost completate unele caracteristici la consum ale tipului „Terre di Pisa" Sangiovese și au fost introduse caracteristicile la consum ale tuturor noilor tipuri introduse. În plus, s-a specificat că, în cazul păstrării în recipiente de lemn, gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

Motive

Modificarea a devenit necesară din cauza introducerii noilor tipuri.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor" din documentul unic.

11. **Introducerea unor precizări referitoare la etichetare în cazul utilizării denumirii soiului și a mențiunii „Vigna"**

Descriere

Au fost introduse precizări referitoare la descrierea vinurilor pe ale căror etichete figurează denumirea soiului și mențiunea „Vigna" și a fost reformulat paragraful referitor la interdicția de a se adăuga descrieri diferite de cele prevăzute în caietul de sarcini al produsului.

Motive

S-a considerat necesar să fie precizate în mod mai clar regulile de aplicat în ceea ce privește descrierea și prezentarea vinurilor.

Modificarea vizează articolul 7 alineatele (1), (4) și (5) din caietul de sarcini al produsului, precum și punctul intitulat „Alte condiții" din documentul unic.

12. **Introducerea posibilității de a se utiliza denumirea geografică mai amplă**

Descriere

A fost prevăzută posibilitatea utilizării pe etichetă a denumirii geografice mai ample „Toscana” și au fost stabilite regulile aferente.

Motive

Mențiunea „Toscana” va permite consumatorului să identifice mai repede produsul fără ca denumirea „Terre di Pisa” să fie dezavantajată, deoarece, din contră, legătura cu regiunea de origine va fi consolidată prin valorificarea mărcii acestei regiuni și a puterii sale evocative în mințile consumatorilor.

Modificarea vizează articolul 7 alineatul (2) din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Alte condiții” din documentul unic.

13. **Modificarea articolului referitor la ambalare**

Descriere

Articolul referitor la ambalare a fost reformulat pentru a include recipiente cu capacități mai mari, pentru a exclude nu doar buteliile în coș de paie (*fiasco toscano*), ci și damigenele, și pentru a introduce precizări privind sistemele de închidere pentru tipul „Riserva”.

Motive

Modificarea a devenit necesară din cauza solicitării întreprinderilor de a putea utiliza ca instrument promoțional, nu doar comercial, formatele de butelii de mari dimensiuni care stârnesc adesea interesul atât al colecționarilor, cât și al sectorului alimentației publice (de exemplu, pentru expunerea în localuri, mod în care este comunicată, inclusiv din punct de vedere vizual, denumirea de origine protejată „Terre di Pisa”). Scopul urmărit prin excluderea damigenelor și utilizarea doar a dopurilor de plută inserate complet în cazul tipului „Riserva” este concentrarea activității de îmbuteliere doar asupra recipientelor cunoscute în general ca fiind potrivite pentru o producție de calitate.

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Alte condiții” din documentul unic.

14. **Înlocuirea organismului de control**

Descriere

Au fost actualizate referirile la organismul de control.

Motive

Modificarea a devenit necesară din cauza înlocuirii organismului de control.

Modificarea vizează doar articolul 10 din caietul de sarcini al produsului.

15. **Reformularea legăturii cu mediul geografic**

Descriere

Articolul referitor la legătura cu mediul geografic a fost reformulat în urma corectării unităților administrative.

Motive

Corectarea unităților administrative a impus necesitatea actualizării articolului referitor la legătura cu mediul geografic, care a fost reformulat fără ca respectiva reformulare să invalideze însăși legătura. În plus, a fost considerată necesară rescrierea punctului intitulat „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic, în scopul actualizării în conformitate cu caietul de sarcini al produsului. Așadar, rescrierea menționată trebuie considerată a fi doar de natură formală.

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Terre di Pisa

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

1. „Terre di Pisa” Rosso

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: de la roșu-rubin la grena.

Miros: fin, caracteristic.

Gust: sec, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume (% vol.): 12,50.

Limita minimă a extractului fără zahăr (g/l): 24,00.

În cazul păstrării în recipiente de lemn, gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. „Terre di Pisa” Sangiovese

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin, tinzând spre grena.

Miros: fin, caracteristic, uneori cu note fructate de cireșe și violete.

Gust: sec, armonios, taninos la nivel moderat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume (% vol.): 12,50.

Limita minimă a extractului fără zahăr (g/l): 24,00.

În cazul păstrării în recipiente de lemn, gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. „Terre di Pisa" Rosso Riserva

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: de la roșu intens la grena.

Miros: fructat și, uneori, cu note de mirodenii, intens și caracteristic, devine mai matur pe măsură ce se învechește vinul.

Gust: sec, corpolent, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume (% vol.): 12,50.

Limita minimă a extractului fără zahăr (g/l): 24,00.

În cazul păstrării în recipiente de lemn, gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. „Terre di Pisa" Rosato

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roze mai mult sau mai puțin intensă, uneori cu reflexe rubinii.

Miros: fructat, caracteristic.

Gust: sec, proaspăt, acidulat în mod plăcut, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume (% vol.): 11,00.

Limita minimă a extractului fără zahăr (g/l): 18,00.

În cazul păstrării în recipiente de lemn, gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. „Terre di Pisa” Vermentino

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai, uneori cu reflexe verzui.

Miros: fructat, caracteristic.

Gust: sec, moale, caracteristic.

Tăria alcoolică totală minimă în volume (% vol.): 11,00.

Limita minimă a extractului fără zahăr (g/l): 17,00.

În cazul păstrării în recipiente de lemn, gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. „Terre di Pisa” Bianco

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai, uneori cu reflexe verzui.

Miros: fructat, delicat, caracteristic.

Gust: sec, proaspăt.

Tăria alcoolică totală minimă în volume (% vol.): 11,00.

Limita minimă a extractului fără zahăr (g/l): 17,00.

În cazul păstrării în recipiente de lemn, gustul vinurilor poate prezenta ușoare note de lemn.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Învechire

Practică oenologică specifică

Vinurile cu DOP „Terre di Pisa” Rosso nu pot fi comercializate decât după o perioadă de învechire de cel puțin 12 luni, calculată de la data de 1 noiembrie a anului în care au fost produși strugurii.

Vinurile cu DOP „Terre di Pisa” Sangiovese nu pot fi comercializate decât după o perioadă de învechire de cel puțin 18 luni, calculată de la data de 1 noiembrie a anului în care au fost produși strugurii.

Vinurile cu DOP „Terre di Pisa” Rosso pot avea dreptul de a purta mențiunea „Riserva” dacă sunt supuse unei perioade de învechire de cel puțin 2 ani, calculată de la data de 1 noiembrie a anului care urmează anului în care au fost produși strugurii.

5.2. *Producții maxime*

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

9 000 de kilograme de struguri per hectar

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

12 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a strugurilor aferent denumirii de origine protejate „Terre di Pisa” se află pe teritoriul administrativ al provinciei Pisa și este format din teritoriile comunelor Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano și Santa Luce.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. - Sangioveto

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Vermentino B.

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

„Terre di Pisa” - toate tipurile

A1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul geografic delimitat cuprinde zona de deal și câmpie a comunelor Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano și Santa Luce. În ceea ce privește profilul climatic general, nu se remarcă diferențe semnificative față de situația din centrul regiunii Toscana, cu excepția faptului că, mai ales în comunele vestice, influența coastei tireniene este un pic mai puternică. Temperaturile oscilează în jur de 15 grade, media iernii fiind de + 6 °C, iar cea a verii de + 24 °C. Media anuală a tuturor precipitațiilor nu depășește 780 mm, precipitațiile fiind concentrate în lunile de toamnă/iarnă (aproximativ 60 % din ploi), iar restul se înregistrează primăvara/vara (aproximativ 30 % primăvara și 10 % vara). Condițiile climatice ale zonei creează un habitat deosebit de prielnic pentru o viticultură de calitate. Temperaturile nu sunt niciodată deosebit de ostile, ci, din contră, în perioada primăverii favorizează, cu blândețea lor, o dezvoltare vegetativă echilibrată și o înflorire și o formare a fructelor la nivel optim. Temperaturile din timpul verii și expunerea la soare garantează întotdeauna o coacere optimă și atingerea indicilor de maturare optimi în cazul tuturor soiurilor de viță-de-vie cultivate. Se înregistrează doar foarte rar evenimente de scurtă durată, dar deosebit de dăunătoare, precum înghețurile de primăvară, și episoade lungi de secetă. Din punct de vedere morfologic, arealul este caracterizat de un relief colinar lin, cu altitudini reduse, cu o înălțime maximă de 400 de metri deasupra nivelului mării și cu o altitudine medie prevalentă de 250 m deasupra nivelului mării. Din punct de vedere geologic, zona prezintă caracteristici foarte eterogene, dar și o prevalență a formațiunilor calcaroase și argiloase/șistoase. Solurile au mai ales o structură de lut argilos și de lut mâlos, sunt derivate din formațiunile calcaroase, iar profunzimea lor este, în general, medie. Există și terenuri care își au originea în nisipuri și argile din pliocen. Caracteristicile solului agricol din întregul areal sunt deosebit de propice pentru

cultivarea viței-de-vie, fiind foarte similare cu cele ale parcelelor celor mai tipice de pe dealurile din centrul Toscanei. Textura prezintă fracții granulometrice de lut, de lut nisipos și de lut argilos. Reacția terenului este, în principal, subalcalină, dar este prezent și un pH neutru și alcalin în mai mică măsură. Conținutul de substanță organică și conținutul total de azot sunt, în general, sub medie. În schimb, este bun nivelul de fosfor asimilabil și, uneori, foarte ridicat nivelul de potasiu asimilabil. În general, capacitatea de retenție hidrică a solurilor este foarte bună, drept care irigația este utilizată doar în cazuri rare și, oricum, întotdeauna ca operațiune de salvare.

A2) Factori umani relevanți pentru legătură

În publicația *Viticoltura e enologia* (Viticultură și oenologie) a lui Pollacci, din 1883, au fost indicați, ca inițiatori și înfăptuitori ai exportului de vin din Toscana în toată Italia și în străinătate, baronul Ricasoli și Toscanelli, asistați de comercianții Gianfanelli din Livorno, frații Conti și Carlo Mantelli din Florența și Luigi Laborel Merini din Florența.

În urma creării unui prim model de piață externă și internă, a apărut necesitatea de a face cunoscute propriile produse la locul lor de origine. Astfel, printre documentele aferente reuniunii din 1884 a Comitetului agrar din Pisa se află decizia ca fiecare comună din provincia Pisa să numească un reprezentant care, împreună cu comitetele agrare locale, la îndemnul prefectului din Pisa, să organizeze, în 1885, primul târg dedicat vinurilor și uleiurilor din provincia Pisa.

În 1891, în Registrul viticultorilor și comercianților din Regiunea Toscana figurau: cavalerul Antonio Cancellieri (Cecina), contele Giacinto Cotanti (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario și Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), avocatul Demetrio Feroci (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), contele Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), ducele Scipione Salviati (Vecchiano), principele Antonio Salviati (Pisa), comandantul Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Această listă demonstrează cât de dezvoltată era deja activitatea oenologică în provincia Pisa, despre care Sirio Martini scria, în cartea *I Pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana* (Prejudecățile referitoare la cultivarea viței-de-vie în Toscana), din 1897: „[...] una dintre principalele cauze ale inferiorității vinurilor noastre este faptul că nu știm prea bine să adaptăm soiul la diferitele condiții. Și piața are exigențele sale și trebuie întotdeauna recunoscută drept marea îndrumătoare a producției.".

Poate că, prin prisma situației actuale, aceste cuvinte, departe de o analiză contemporană a pieței, ne fac să ne gândim la sensul termenului „piață" ca entitate care reglementează producția și care este determinată nu doar de întâlnirea dintre cerere și ofertă, ci și de continuele variații sociologice care nu pot fi ignorate dacă se dorește a fi la zi cu „pulsul" situației. Pentru a afla care erau prețurile și calitățile dezirabile ale vinurilor tipice pentru epoca respectivă, trebuie consultată ediția din august 1899 a periodicului (monitor practic) *La Toscana vinicola e olearia* (Vinurile și uleiurile din Toscana) (editor: cavalerul Ranieri Pini), în care se scrie, despre piața din Toscana, mai exact din Fauglia: „Prețul vinului crește semnificativ atât pentru că vinurile de calitate provin din tot mai puține crame, cât și pentru că recolta nu promite mare lucru. Vinurile mai ieftine se vând cu 18-24 de lire chintalul, iar cele de cea mai bună calitate cu 28-35.

Toscanii trebuie să se gândească serios să-și protejeze vinurile autentice, pentru că vinurile de masă de tip toscan încep să fie produse la prețuri foarte moderate în toate regiunile Italiei.". Iată procesul-verbal al reuniunii viticultorilor toscani care a avut loc la Pistoia în perioada 20-23 septembrie 1899.

Vorbitor: profesorul Vannuccio Vannuccini, directorul Institutului Agrar din Arezzo. Intervenție: „Soiurile toscane cele mai recomandate"

„Dintre soiurile de struguri negri, locul de onoare îl ocupă San Giovato Dolce și San Giovato Grasso. Sinonimele primului sunt Prugnolo și Morellino, ale celui de-al doilea Chiantino și Prugnolino. San Giovato are o producție medie, dar constantă. Urmează Canaiolo Nero. Dintre strugurii albi, Malvasia ocupă locul de onoare, pentru că produce un vin delicat și aromat și pentru că, împreună cu Canaiolo și San Gioveto, dă adevăratul tip al vinului Chianti. Urmează Trebbiano, care poate foarte bine să înlocuiască Malvasia. Alte soiuri albe excelente sunt Bottaio, Greco, Verdea și Colombana. Printre soiurile cele mai recomandate se numără: A) zona insulară și litorală: Anzonica, Biancone, San Giovato. B) zona continentală: la deal: San Giovato, Lanaiolo Nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo Bianco; la munte: San Giovato Dolce, Morellino, Trebbiano.”. Din această intervenție și din consultarea revistelor și a textelor oenologice ale epocii reiese că tipurile de soiuri cultivate nu erau alese pe baza inspirației sau a selecției private, ci se dădea curs îndrumărilor entităților comune, care susțineau cultivatorul și producătorul în confruntarea cu dificultățile agricole și comerciale. Iată de ce s-au format numeroase consorții și a apărut catedra itinerantă de agricultură.

La 1 octombrie, tot în 1899, a avut loc reuniunea viticultorilor din provincia Pisa, cu scopul de a determina guvernul să voteze dispoziții mai utile și oportune pentru combaterea filoxerei în provincia Pisa. Din procesul-verbal: „[...] domnul Tabler ar dori desemnarea unei comisii care, formată din reprezentanți ai entităților agrare din provincie, să sugereze, cu calm și competență, dispoziții mai bune pentru protejarea viticulturii locale. Această propunere este respinsă, fiind sprijinită ordinea de zi a avocatului Marconi din Lari, care invită la abandonarea completă a sistemului distructiv al întregii provincii și propune ca inițiativa privată de promovare a înființării unor pepiniere comunale cu soiuri de viță-de-vie americane să fie sprijinită de guvern și de autorități.”. În ceea ce privește filoxera, trebuie menționate imediat Consorțiul antifiloxeră condus de domnul Oreste Gambini, avocatul Guido Cioni Fortuna, contele G.B. Venerasi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini și avocatul Italo Fossetti.

Potrivit buletinului lunar *Il Progresso agricolo* (Progresul agricol) al catedrei itinerante de agricultură, din 1908, scopul consorțiului era: scop de combatere a infectării cu filoxera, difuzarea publicațiilor cu bune practici, contribuția la progresul viticulturii, aprovizionarea asociaților cu butuci americani și cu tot ce le poate fi necesar pentru protejarea și refacerea plantațiilor de viță-de-vie.

Tot în buletin scrie după cum urmează: „[...] vinul toscan a dobândit deja o faimă mondială, dar comerțul cu acest vin este dezorganizat și neprotejat. Viticultorii din provincia Pisa și membrii Consorțiului antifiloxeră să se alăture Societății Viticultorilor din Florența.”.

În 1923, în *Enologia teorico-pratica* (Oenologia teoretică și practică), Ottavio Ottavi scria despre evoluția comercială, făcând o sinteză: „Toscana își exportă vinurile în toate regiunile Italiei și în străinătate. Expedierile provin mai ales din provinciile Siena, Florența, Arezzo și Pisa, precum și dintr-o parte a provinciei Lucca, în cazul vinurilor roșii.

Exportul de vinuri în butelii în alte țări (Germania, Franța, Elveția, Malta, Egipt, Muntenegru, partea europeană a Turciei, Argentina) a crescut considerabil până la începutul războiului mondial.”. Scurta analiză a comerțului cu vinuri în principalele țări importatoare de vin italian extrasă dintr-un număr din 1928 al revistei lunare „Italia Agricola” se referă la perioada 1924-1926: „Franța: în general, vinurile cerute de Franța aparțin categoriei vinurilor pentru cupaj și pentru cupaj parțial. În 1924, Franța a achiziționat aproape 750 000 de hectolitri de vin. Brazilia: Italia câștigă teren.”.

În „Italia Agricola”, revistă lunară ilustrată, domnul G. Tedeschini scrie: „Toscana este regiunea clasică a vinului de masă. Este și patria simpaticei butelii în coș de paie. Caracteristicile care conferă finețe vinului toscan se datorează în bună parte soiurilor, printre care predomină Sangiovese, Canaiolo și Trebbiano.”. Avansând în timp aproape zece ani pentru a ajunge la 1935, trebuie avută în vedere revista *Il Processo Agricolo* (Procesul agricol), în care găsim că, în timpul celei de-a doua ediții a congresului intitulat *Congresso Barmans, Maitres d'Hotel e Chefs di cucina per la conoscenza e la valorizzazione dei vini italiani* (Congresul barmanilor, al Maîtres d'Hotel și al bucătarilor-șefi dedicat cunoașterii și punerii în valoare a vinurilor italiene), care a avut loc în 1933 în Toscana, a fost exprimat regretul pentru lipsa publicațiilor menite a îmbunătăți cunoașterea vinurilor italiene. Așadar, crama Barone Ricasoli și-a asumat responsabilitatea de a pune în practică o inițiativă în acest sens. Au fost publicate următoarele titluri: *I vini e gli alberghi* (Vinurile și hotelurile), de Arturo Marescalchi, *I caratteri di un vino genuino* (Trăsăturile unui vin autentic), de Giuseppe De Astis, *Dove si trovano i miglior vini italiani* (Unde se găsesc cele mai bune vinuri italiene), de Giovanni Dal Masso.

Așadar, o inițiativă demnă de laudă din punct de vedere atât informativ, cât și publicitar, având în vedere dificultățile economice ale vremurilor și modernitatea acestei inițiative.

Tot în 1935, în pepinierele Consorțiului provincial pentru viticultură din Pisa, au fost puse în practică inițiative – potrivit presei de atunci – „pentru împărtășirea de cunoștințe privind cultivarea viței-de-vie în domeniul educativ, în cel etic și în cel comercial, prin cursuri de educare a lucrătorilor specializați în privința practicilor vitivinicole, în special în legătură cu altoirea, și pentru studierea soiurilor americane care se adaptează cel mai bine la diversele terenuri din provincie, în scopul refacerii plantațiilor de viță-de-vie”.

Cele patru pepiniere ale consorțiului au fost organizate cu aprobarea Ministerului Agriculturii și Pădurilor. Pepinierele erau:

— pepiniera din Ospedaletto, pentru producția de materiale altoite;

— pepiniera din San Miniato, pentru producția de butași cu rădăcină;

— pepiniera din Pontedera, pentru producția de materiale americane pentru altoire (butași);

— pepiniera din Volterra, pentru producția de materiale mixte.

Producția de materiale predate fermierilor de pepiniera din Pisa în perioada 1934-1935 a fost de:

— butași cu rădăcină altoiți: 87 742;

— butași cu rădăcină sălbatici: 19 205;

— butași de plantat: 51 120.

— Butașii cu rădăcină sălbatici, vânduți cu 15 lire italiene pentru suta de bucăți, erau de soiuri diferite, în cea mai mare parte *Riparia* Gioire, *Riparia* Cardifolia și *Riparia* Rupestris. Butașii cu rădăcină altoiți, vânduți cu 40 de lire italiene pentru suta de bucăți, erau din soiurile San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo și Malvasia. Puteau fi altoiți și cu struguri de masă: Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina și Aurora. Butașii de plantat, de diferite soiuri, erau vânduți cu 4 lire pentru suta de bucăți. Patrimoniul viticol provincial era de aproximativ 789 000 de hectare de suprafață plantată cu viță-de-vie, iar numărul plantelor de viță-de-vie aflate în producție era de aproximativ 75 de milioane.

B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic.

Denumirea de origine protejată „Terre di Pisa” se referă la tipurile prevăzute în caietul de sarcini al produsului, care, în ceea ce privește aspectele analitice și organoleptice, menționează caracteristici deosebite evidente și ușor de recunoscut. Aceste caracteristici, descrise la articolul 6 din caietul de sarcini al produsului, demonstrează apartenența clară la mediul geografic și caracterul tipic legat de acesta. Vinurile prezintă un echilibru foarte bun din punct de vedere atât vizual, cât și olfactiv și gustativ. Pe măsură ce se învechesc și se maturează, vinurile se îmbogățesc cu mirosuri și arome mai intense și consistente, fiind și mai puternic evidențiate în vinuri caracteristicile pedoclimatice ale teritoriului și ale mediului din care provin strugurii. Întregul proces de producere a strugurilor și de transformare a strugurilor în vin este determinat de căutarea calității și a celui mai bun mod de exprimare a caracteristicilor tipice datorate trăsăturilor deosebite ale mediului geografic.

C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)

Împreună, mediul pedoclimatic deosebit al arealului și expunerea optimă a plantațiilor de viță-de-vie creează un mediu în care cele mai importante elemente naturale susțin toate funcțiile vegetative și productive ale plantei și coacerea perfectă a ciorchinilor. Când sunt căutate terenuri pe care să fie realizate plantațiile de viță-de-vie, sunt privilegiate zonele cu o poziție și o expunere propice pentru o obținerea unor vinuri de prestigiu și de înaltă calitate. Trecutul vitivinicol secular al arealului DOP „Terre di Pisa” este dovada strânsei conexiuni și interacțiuni dintre factorii umani și calitatea și caracteristicile deosebite ale vinurilor produse în cadrul acestei denumiri.

Intervenția omului de-a lungul secolelor a garantat transmiterea, pe teritoriu, a tehnicilor tradiționale de cultivare a viței-de-vie și a tehnicilor oenologice, toate aceste tehnici fiind îmbunătățite și rafinate în epoca modernă și contemporană, în ritmul progresului științific și tehnologic, până la obținerea actualelor vinuri renumite.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Derogare referitoare la vinificație

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de vinificare, maturare, învechire și îmbuteliere a vinurilor cu DOP „Terre di Pisa" trebuie să fie efectuate pe teritoriul administrativ al comunelor din arealul de producție a strugurilor. Totuși, aceste operațiuni pot fi efectuate pe întregul teritoriu administrativ al provinciei Pisa.

Comercializarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Vinurile cu DOP „Terre di Pisa" Vermentino, „Terre di Pisa" Rosato și „Terre di Pisa" Bianco nu pot fi comercializate înaintea datei de 1 ianuarie a anului care urmează anului în care au fost produși strugurii.

Utilizarea denumirii geografice mai ample

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichetele și în prezentarea vinurilor cu DOP „Terre di Pisa", este permisă utilizarea denumirii geografice mai ample „Toscana". Denumirea geografică mai amplă „Toscana" trebuie să figureze după denumirea „Terre di Pisa" și sub mențiunea tradițională specifică „denominazione di origine controllata" (denumire de origine controlată) sau sub mențiunea Uniunii Europene „denominazione di origine protetta" (denumire de origine protejată), după cum urmează:

— Terre di Pisa

— *Denominazione di origine controllata* sau *Denominazione di origine protetta* (sau acronimul DOC sau D.O.C.)

— Toscana.

Caracterele utilizate pentru denumirea „Toscana" trebuie să aibă o înălțime mai mică decât cea a caracterelor care alcătuiesc denumirea „Terre di Pisa"; ambele denumiri trebuie tipărite cu același font și trebuie să fie identice ca stil, spațiere, proeminență, culoare și intensitate colorimetrică.

Toate elementele enumerate trebuie să figureze pe un fond uniform.

Soiuri complementare în baza ampelografică

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În cazul tipului „Terre di Pisa” Sangiovese, în completarea soiului principal (Sangiovese, în proporție minimă de 95 %), pot contribui la producție și alte soiuri cu boabe roșii, potrivite pentru cultivarea în regiunea Toscana, prezente pe plantațiile de viță-de-vie în proporție maximă de 5 %.

În cazul tipului „Terre di Pisa” Rosso, în completarea soiurilor principale (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot și Syrah, separat sau împreună, în proporție minimă de 70 %), pot contribui la producție și alte soiuri cu boabe roșii, potrivite pentru cultivarea în regiunea Toscana, prezente pe plantațiile de viță-de-vie în proporție maximă de 30 %.

În cazul tipului „Terre di Pisa” Rosato, în completarea soiului principal (Sangiovese, în proporție minimă de 50 %), pot contribui la producție și alte soiuri cu boabe roșii, potrivite pentru cultivarea în regiunea Toscana, prezente pe plantațiile de viță-de-vie în proporție maximă de 50 %.

În cazul tipului „Terre di Pisa” Vermentino, în completarea soiului principal (Vermentino, în proporție minimă de 85 %), pot contribui la producție și alte soiuri cu boabe albe, potrivite pentru cultivarea în regiunea Toscana, prezente pe plantațiile de viță-de-vie în proporție maximă de 15 %.

În cazul tipului „Terre di Pisa” Bianco, în completarea soiurilor principale (Vermentino și Trebbiano Toscano, în proporție minimă de 70 %), pot contribui la producție și alte soiuri cu boabe albe, potrivite pentru cultivarea în regiunea Toscana, prezente pe plantațiile de viță-de-vie în proporție maximă de 30 %.

Link către caietul de sarcini al produsului

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