C/2024/6323

23.10.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/6323)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Terre di Pisa“

PDO-IT-A1495-AM03

Dátum oznámenia: 24.7.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Pridanie nových druhov vína**

Opis:

Pridávajú sa tieto nové druhy vína: Terre di Pisa Bianco [biele víno], Terre di Pisa Rosso Riserva [červené rezervné víno], Terre di Pisa Rosato [ružové víno] a Terre di Pisa Vermentino.

Dôvody:

Chránené označenie pôvodu Terre di Pisa, ktoré zahŕňa len druhy Terre di Pisa Rosso a Terre di Pisa Sangiovese, neumožňuje, aby sa v plnej miere prejavili a prezentovali typické vlastnosti vín, ktoré v súčasnosti zahŕňa vinohradnícko-vinárska produkcia v tejto oblasti. Preto je potrebné pridať nové druhy, ktorých typické vlastnosti boli plne preukázané vykonanými enologickými skúškami a úspechom vín na trhu.

Zmena sa týka článkov 1, 2, 4, 5, 6, 8 a 9 špecifikácie výrobku a bodov „Opis vína (vín)“, „Vinárske výrobné postupy“, „Odrody viniča“ a „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

2. **Oprava administratívnych jednotiek**

Opis:

Boli opravené názvy niektorých administratívnych jednotiek zahrnutých do oblasti produkcie hrozna.

Dôvody:

Táto zmena bola nutná po prijatí dvoch osobitných regionálnych zákonov, na základe ktorých došlo k zlúčeniu viacerých obcí vo výrobnej oblasti, a tým aj k zmene názvov týchto obcí.

Zmena sa týka článkov 3 a 9 prílohy A k špecifikácii výrobku a bodu „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

3. **Vypustenie odkazu na vylúčené oblasti**

Opis:

Bol preformulovaný opis oblastí vhodných na zaradenie vinohradov, ktoré sa v nich nachádzajú, do vinohradníckeho registra. Bolo vypustené spojenie „vylúčené sú všetky oblasti nachádzajúce sa v dolných častiach údolí a vo vlhkých nížinách, ktoré nie sú dostatočne slnečné“.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Dôvody:

Vo vypustenej vete sa opisujú vlastnosti pôdy a klímy, ktoré nie sú vymedzené presnými parametrami. Preto ich nemožno objektívne posúdiť na účely kontroly vhodnosti vinohradov určených na produkciu vín s týmto označením.

Zmena sa týka len článku 4 ods. 2 špecifikácie výrobku.

4. **Oprava dátumu stanoveného pre požiadavky na hustotu výsadby**

Opis:

Odsek o povinných požiadavkách na minimálnu hustotu výsadby bol preformulovaný tak, aby obsahoval konkrétny odkaz na vnútroštátnu vyhlášku, ktorou sa schvaľuje špecifikácia výrobku.

Dôvody:

Bolo potrebné jasnejšie špecifikovať referenčný dátum.

Zmena sa týka len článku 4 ods. 5 špecifikácie výrobku.

5. **Zmena výnosov**

Opis:

Maximálna povolená produkcia hrozna pre druhy Terre di Pisa Rosso a Terre di Pisa Sangiovese sa zvýšila z 8,5 na 9,0 tony na hektár a pri všetkých novo pridaných druhoch boli doplnené výnosy v tonách hrozna na hektár. Takisto bol pridaný nový odsek, v ktorom sa objasňuje, že hektárový výnos vinohradov so zmiešanými plodinami sa musí vypočítať vo vzťahu k skutočnej ploche pod krami.

Dôvody:

Zmeny boli nutné z dôvodu zavedenia nových druhov a potreby sprehľadniť postup výpočtu výnosov. Pokiaľ ide o zvýšenie výnosu pre druhy Terre di Pisa Rosso a Terre di Pisa Sangiovese, bolo potrebné zosúladiť nové normy kvality s požiadavkami na vína s nižším obsahom alkoholu.

Zmena sa týka článku 4 ods. 6 a nového článku 4 ods. 7 špecifikácie výrobku a bodu „Maximálne výnosy“ jednotného dokumentu.

6. **Zmena týkajúca sa prebytkov hrozna**

Opis:

Bol vytvorený samostatný odsek o prebytkoch hrozna, v ktorom sa uvádza, že vína vyrobené z takýchto prebytkov do maximálneho podielu 20 % nemajú nárok na používanie CHOP a že prebytky s podielom viac ako 20 % vedú k strate nároku na CHOP pre celú dávku vína.

Dôvody:

Táto zmena bola nutná na sprehľadnenie postupu.

Zmena sa týka len článku 4 ods. 6 a nového článku 4 ods. 8 špecifikácie výrobku.

7. **Aktualizácia odkazov na právne normy**

Opis:

Odkaz na článok 8 nariadenia (ES) č. 607/2009 bol nahradený odkazom na článok 4 nariadenia (EÚ) 2019/33 a odkaz na článok 6 ods. 8 legislatívneho dekrétu č. 61 z 8. apríla 2010 bol nahradený odkazom na článok 31 ods. 10 zákona č. 230 z 12. decembra 2016.

Dôvody:

Odkazy na právne predpisy bolo potrebné aktualizovať tak, aby odrážali platné právne predpisy.

Táto zmena sa týka len článku 5 ods. 1 a článku 7 ods. 5 špecifikácie výrobku.

8. **Zmena minimálnej doby zrenia a doplnenie informácií o zrení pre druh Terre di Pisa Rosso s označením Riserva**

Opis:

Minimálna doba zrenia pre druh Terre di Pisa Sangiovese sa predĺžila zo 16 na 18 mesiacov, zatiaľ čo pre druh Terre di Pisa Rosso sa skrátila zo 16 na 12 mesiacov. Takisto bol vložený osobitný odsek, v ktorom sa stanovujú minimálne doby zrenia vína s označením Riserva.

Dôvody:

Druh Terre di Pisa Sangiovese potrebuje na dosiahnutie najvyšších kvalitatívnych štandardov ďalšie dva mesiace vyzrievania, zatiaľ čo pri druhu Terre di Pisa Rosso na splnenie kvalitatívnych štandardov požadovaných v špecifikácii výrobku stačí len 12 mesiacov. Doplnenie nového odseku bolo potrebné po zaradení nového druhu Terre di Pisa Rosso Riserva.

Zmena sa týka článku 5 ods. 3, nového článku 5 ods. 4 a nového článku 5 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu „Osobitné enologické postupy“ jednotného dokumentu.

9. **Uvedenie na trh**

Opis:

Bol vložený osobitný odsek stanovujúci obdobia, v ktorých sa druhy Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato a Terre di Pisa Bianco môžu uvádzať na trh.

Dôvody:

Táto zmena bola nutná v nadväznosti na zaradenie nových druhov.

Týka sa článku 5 ods. 6 špecifikácie výrobku a bodu „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

10. **Zmena charakteristických vlastností pri spotrebe**

Opis:

Boli rozšírené charakteristiky týkajúce sa spotreby pri druhu Terre di Pisa Sangiovese a doplnené charakteristiky týkajúce sa spotreby pre všetky novozavedené druhy. Takisto sa spresnilo, že vína skladované v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú chuť.

Dôvody:

Táto zmena bola nutná v nadväznosti na zaradenie nových druhov.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu „Opis vín“ jednotného dokumentu.

11. **Doplnenie osobitných požiadaviek na označovanie, ak sa používa názov muštovej odrody alebo pojem „Vigna“**

Opis:

Boli pridané osobitné požiadavky týkajúce sa opisu vín s názvom muštovej odrody alebo s pojmom „Vigna“ a bol preformulovaný odsek, v ktorom sa zakazuje pridávať iné deskriptory ako tie, ktoré sú uvedené v špecifikácii.

Dôvody:

Považovalo sa za potrebné jasnejšie špecifikovať pravidlá, ktoré sa majú dodržiavať pri opise a prezentácii vín.

Zmena sa týka článku 7 ods. 1, článku 7 ods. 4 a článku 7 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

12. **Doplnenie možnosti používať širší zemepisný názov**

Opis:

Bola doplnená možnosť používať na etikete širší zemepisný názov „Toscana“ (Toskánsko) a stanovili sa pravidlá jeho používania.

Dôvody:

Označenie „Toscana“ pomôže spotrebiteľom rýchlejšie identifikovať výrobok bez toho, aby sa zmenšil význam označenia Terre di Pisa, naopak, ešte viac sa tým posilní súvislosť s regiónom pôvodu a využije sa asociatívna ochranná známka, ktorá vyvstane v mysliach spotrebiteľov.

Zmena sa týka článku 7 ods. 2 špecifikácie výrobku a bodu „Iné požiadavky“ jednotného dokumentu.

13. **Zmena článku o obaloch**

Opis:

Článok o obaloch bol prepracovaný tak, aby umožňoval použitie nádob s vyšším objemom s cieľom vylúčiť, okrem toskánskych košov *fiasco*, aj opletené fľaše a demižóny a doplniť osobitné požiadavky na uzávery pre druh Riserva.

Dôvody:

Zmena bola nutná, keďže spoločnosti chcú používať veľké formáty fliaš ako propagačný nástroj, a nie len na komerčné účely. Tieto formáty sú často zaujímavé pre zberateľov alebo sektor verejného stravovania (napríklad na vystavenie v baroch, reštauráciách a iných zariadeniach, kde vizuálne sprostredkúvajú názov CHOP Terre di Pisa). Účelom vylúčenia opletených fliaš a demižónov a používania len štandardných zátok pri druhu Riserva je zabezpečiť, aby sa balenie obmedzilo len na nádoby, ktoré sú všeobecne uznávané ako vhodné pre akostné vína.

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku a bodu „Iné požiadavky“ jednotného dokumentu.

14. **Zmena kontrolného orgánu**

Opis:

Aktualizovali sa odkazy na kontrolný orgán.

Dôvody:

Táto zmena bola nutná po zmene kontrolného orgánu.

Týka sa len článku 10 špecifikácie výrobku.

15. **Zmeny znenia súvislosti so zemepisným prostredím**

Opis:

Článok o súvislosti so zemepisným prostredím bol preformulovaný v nadväznosti na opravu administratívnych jednotiek.

Dôvody:

V dôsledku opravy administratívnych jednotiek bolo nutné aktualizovať článok o súvislosti so zemepisným prostredím, preformulovaním článku nedošlo k zrušeniu platnosti samotnej súvislosti. Takisto sa považovalo za potrebné prepracovať časť jednotného dokumentu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“, aby bola v súlade so špecifikáciou výrobku. Prepracovanie sa teda týka len podoby textu.

Zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Terre di Pisa

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vín:**

1. Terre di Pisa Rosso [červené víno]

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená až granátová

Aróma: jemná, výrazná

Chuť: suchá, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,00

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. Terre di Pisa Sangiovese

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená až granátová

Vôňa: jemná, výrazná, niekedy s ovocnými tónmi čerešní a fialiek

Chuť: suchá, harmonická, príjemne tanínová

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,00

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. Terre di Pisa Rosso Riserva

STRUČNÝ OPIS

Farba: sýta červená až granátová

Aróma: ovocná a niekedy korenistá, intenzívna a výrazná aróma, ktorá dozrieva s vyzrievaním vína

Chuť: suchá, telnatá, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,00

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. Terre di Pisa Rosato (rosé)

STRUČNÝ OPIS

Farba: ružová s rôznou intenzitou, občas s rubínovými tónmi

Aróma: ovocná, výrazná

Chuť: suchá, svieža, príjemne kyslá, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,00

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. Terre di Pisa Vermentino

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá, občas so zelenkastým nádychom

Aróma: ovocná, výrazná

Chuť: suchá, jemná, výrazná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,00

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. Terre di Pisa Bianco (biele)

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá, občas so zelenkastým nádychom

Aróma: ovocná, jemná, výrazná

Chuť: suchá, svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,00

Vína uchovávané v drevených nádobách môžu mať mierne drevitú chuť.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

Osobitný enologický postup

Vína s CHOP Terre di Pisa Rosso sa nesmú uvádzať na trh, ak nevyzrievali najmenej 12 mesiacov od 1. novembra roku, v ktorom bolo hrozno dopestované.

Vína s CHOP Terre di Pisa Sangiovese sa nesmú uvádzať na trh, ak nevyzrievali najmenej 18 mesiacov od 1. novembra roku, v ktorom bolo hrozno dopestované.

Vína s CHOP Terre di Pisa Rosso môžu byť na etikete označené výrazom „Riserva“, ak vyzrievali najmenej dva roky počítané od 1. novembra roku nasledujúceho po roku, v ktorom bolo hrozno dopestované.

5.2. *Maximálne výnosy:*

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

9 000 kilogramov hrozna na hektár

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

12 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť produkcie hrozna s chráneným označením pôvodu „Terre di Pisa“ sa nachádza na administratívnom území provincie Pisa v obciach Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano a Santa Luce.

7. **Muštové odrody**

Cabernet sauvignon R. – Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – Sangioveto

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **Opis súvislostí**

Terre di Pisa – všetky druhy

a1) Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa kopcovité a rovinaté časti obcí Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano a Santa Luce. Z hľadiska celkovej klímy nie je medzi údajmi pre túto oblasť a pre centrálne Toskánsko žiadny podstatný rozdiel, okrem väčšieho zmierňujúceho účinku pobrežia Tyrrhenského mora, najmä v západných obciach. Priemerné teploty sa pohybujú okolo 15 stupňov, pričom v zime je tu v priemere +6 °C a v lete +24 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok nepresahuje 780 mm, pričom zrážky sa sústreďujú na jeseň/zimu (približne 60 % zrážok) a zvyšok na jar/leto (približne 30 % na jar a 10 % v lete). Klimatické podmienky v tejto oblasti vytvárajú prostredie, ktoré je mimoriadne vhodné na pestovanie kvalitného hrozna. Teploty nie sú nikdy zvlášť nepriaznivé, naopak, mierne teploty na jar podporujú vyvážený rast rastlín, optimálne kvitnutie a nasadzovanie plodov. Letné teploty a slnečný svit vždy zaručujú vynikajúcu zrelosť a dosiahnutie optimálnych hodnôt indexu zrelosti pre všetky pestované odrody viniča. Mimoriadne nepriaznivé poveternostné podmienky, ako sú jarné mrazy a dlhotrvajúce suchá, sa vyskytujú len veľmi zriedkavo. Z morfologického hľadiska sa oblasť vyznačuje nízkymi kopcami s najvyššími bodmi vo výške 400 m nad morom a prevládajúcou priemernou nadmorskou výškou 250 m. Z geologického hľadiska má táto oblasť veľmi rôznorodé vlastnosti s prevahou vápencov a ílovitých a bridlicových útvarov. Pôdy majú prevažne ílovito-hlinitú a prachovito-hlinitú textúru, ktorá pochádza z vápencových útvarov, a sú vo všeobecnosti stredne hlboké. Nachádzajú sa tu aj pôdy pochádzajúce z pieskov a ílov z pliocénu. Charakteristiky poľnohospodárskej pôdy v celej oblasti sú mimoriadne priaznivé na pestovanie viniča a veľmi sa podobajú najtypickejším podmienkam v centrálnych a kopcovitých častiach Toskánska. Textúra obsahuje granulometrické frakcie hliny, piesčitej hliny a ílovitej hliny. Pôdna reakcia je v podstate subalkalická, niekedy s neutrálnym pH a v menšej miere alkalická. Množstvo organickej hmoty a celkový obsah

dusíka sú vo všeobecnosti podpriemerné. Na druhej strane, obsah prístupného fosforu je dobrý a obsah prístupného draslíka je niekedy veľmi vysoký. Vodozádržná kapacita pôdy je vo všeobecnosti vysoká, takže zavlažovanie sa používa len vo výnimočných prípadoch, a to vždy ako núdzové opatrenie.

a2) Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

V publikácii autora menom Pollacci s názvom *Viticoltura e enologia* [Vinohradníctvo a enológia] z roku 1883 sú uvedení barón Ricasoli a Toscanelli ako iniciátori a propagátori predaja vína v Toskánsku, ostatných častiach Talianska aj v zahraničí, v spolupráci s obchodníkmi Gianfanelli v Livorne, bratmi Contiovcami a Carlom Mantellim vo Florencii a Luigim Laborelom Merinim vo Florencii.

Po vytvorení počiatočného zahraničného a domáceho trhového modelu vznikla potreba propagovať svoje výrobky u seba doma. V záznamoch zo zasadnutia poľnohospodárskeho výboru mesta Pisa, ktoré sa konalo v roku 1884, sa uvádza rozhodnutie vymenovať zástupcu každej obce provincie Pisa spolu s miestnymi poľnohospodárskymi výbormi – na pozvanie prefekta mesta Pisa – s cieľom zorganizovať prvý veľtrh vín a olejov z Pisy v roku 1885.

V roku 1891 sa v registri vinohradníkov a obchodníkov s vínom v Toskánsku uvádzali tieto mená: *Cavaliere* Antonio Cancellieri (Cecina), gróf Giacinto Cotanti (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario a Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), Demetrio Feroci (právnik) (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), gróf Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), vojvoda Scipione Salviati (Vecchiano), knieža Antonio Salviati (Pisa), veliteľ Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Uvedené skutočnosti dokazujú, do akej miery bola enologická činnosť v provincii Pisa rozvinutá. V knihe *I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana* [Predsudky týkajúce sa pestovania viniča v Toskánsku] z roku 1897 Sirio Martini píše: „(...) jednou z hlavných príčin horšej kvality našich vín je, že nevieme dobre prispôsobiť odrodu hrozna rôznym podmienkam. Aj trh má svoje požiadavky a musí sa vždy považovať za hlavného regulátora výroby."

Tieto slová majú ďaleko od súčasnej analýzy trhu, ale možno nám v dnešnej situácii umožnia zamyslieť sa nad významom pojmu „trh" ako regulátora výroby: nielenže zosúlaďuje dopyt a ponuku, ale aj sleduje neustále sociologické varianty, ktoré nemožno prehliadnuť, ak chceme mať prehľad o situácii. Ak sa zameriame na ceny a kvalitu vína, ktoré sa v tom čase odporúčalo a vyrábalo, musíme nahliadnuť do periodika (praktického prehľadu) *La Toscana vinicola e olearia* [Víno a olej v Toskánsku] z augusta 1899, ktoré vydal *Cavaliere* Ranieri Pini a v ktorom sa opisuje trh v Toskánsku, konkrétne vo Fauglii: „Cena vína výrazne stúpa, pretože počet vinárstiev, ktoré vyrábajú kvalitné vína, sa každým dňom znižuje, a pretože sa očakáva slabá úroda. Vína nižšej kvality sa predávajú za 18 až 24 ITL za kvintal (100 kg) a vína najvyššej kvality za 28 až 35 ITL.

Toskánci musia chrániť svoje autentické vína, pretože stolové vína toskánskeho typu sa začínajú vyrábať za veľmi prijateľné ceny v každom regióne Talianska." Existujú aj záznamy zo stretnutia toskánskych vinohradníkov, ktoré sa konalo v Pistoii od 20. do 23. septembra 1899,

kde vystúpil profesor Vannuccio Vannuccini, riaditeľ Poľnohospodárskeho inštitútu v Arezze. V jeho prejave zaznelo: „Najodporúčanejšie toskánske odrody."

„Medzi modrými muštovými odrodami patrí prvenstvo odrodám San Giovato Dolce a San Giovato Grasso. Synonymami prvej z nich sú Prugnolo a Morellino, synonymami druhej sú Chiantino a Prugnolino. San Giovato prináša priemernú, ale konštantnú produkciu. Potom je tu Canaiolo Nero. Medzi bielymi muštovými odrodami má prvenstvo Malvasia, pretože z nej sa vyrába jemné a aromatické víno a pretože spolu s Canaiolo a San Gioveto tvorí pravé víno Chianti. Potom je tu Trebbiano, ktoré môže dokonale nahradiť Malvasiu. Ďalšie vynikajúce biele odrody sú Bottaio, Greco, Verdea a Colombana. Medzi najodporúčanejšie odrody patria: a) ostrovy a pobrežná oblasť: Anzonica, Biancone, San Giovato; b) pevninská oblasť: v kopcoch: San Giovato, Lanaiolo Nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo Bianco, v horách: San Giovato Dolce, Morellino, Trebbiano.“ Z tohto prejavu, ako aj zo štúdia dobových časopisov a enologických textov je zrejmé, že druhy pestovaných muštových odrôd sa nevolili na základe inšpirácie alebo výberu súkromných osôb, ale na základe usmernení spoločných orgánov, ktoré podporovali pestovateľov a výrobcov v ťažkostiach, ktorým by museli čeliť, a to jednak poľnohospodárskej, jednak obchodnej povahy. Takto sa začali zakladať početné združenia a začali prichádzať hosťujúci učitelia poľnohospodárstva.

Dňa 1. októbra 1899 sa konalo stretnutie vinohradníkov provincie Pisa, ktorého cieľom bolo presvedčiť vládu, aby prijala užitočnejšie a vhodnejšie opatrenia v boji proti fyloxére v provincii. Podľa záznamov: „[...] Pán Tabler by chcel vymenovať výbor zložený zo zástupcov poľnohospodárskych orgánov provincie, ktorý by mohol kompetentne a bez náhlenia navrhnúť podrobnejšie opatrenia na ochranu miestneho vinohradníctva. Tento návrh sa zamieta a podporuje sa návrh právnika pána Marconiho z Lari, ktorý žiada, aby sa v celej provincii úplne upustilo od rozvratného systému, a tvrdí, že súkromnú iniciatívu na podporu zakladania obecných škôlok s americkými krami by mala podporovať vláda a úrady.“ V súvislosti s fyloxérou treba bezprostredne spomenúť združenie proti fyloxére, ktoré viedli Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (právnik), gróf G. B. Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini a Italo Fossetti (právnik).

Cieľom združenia v roku 1908 podľa mesačníka hosťujúcich učiteľov poľnohospodárstva *Il Progresso agricolo* [Poľnohospodársky pokrok] bolo: predchádzať nákaze fyloxérou, šíriť publikácie o najlepších postupoch, prispievať k pokroku vo vinohradníctve, poskytovať členom americké drevo a všetko ostatné, čo by mohli potrebovať na obranu a obnovu vinohradov.

V bulletine sa takisto uvádza, že: „[...] Toskánske víno si v súčasnosti získalo svetovú povesť, ale obchod s ním je neorganizovaný a nechránený. Vinohradníci z provincie Pisa a členovia združenia proti fyloxére sa pripojili k združeniu vinohradníkov z Florencie.“

V roku 1923 Ottavio Ottavi v knihe *Enologia teorico-pratica* [Teoretická a praktická enológia] písal o vývoji v oblasti obchodu a zhrnul ho takto: „Toskánsko predáva svoje vína do všetkých talianskych regiónov a do zahraničia. Červené vína sa dodávajú najmä z provincií Siena, Florencia, Arezzo, Pisa a Lucca.

Vývoz fľaškových vín do zahraničia (Nemecko, Francúzsko, Švajčiarsko, Malta, Egypt, Čierna Hora, európske Turecko, Argentína) výrazne rástol až do začiatku svetovej vojny.“ Na druhej strane, v mesačníku *Italia Agricola* [Poľnohospodárske Taliansko] bola v roku 1928 uverejnená stručná analýza obchodu s vínom v hlavných krajinách, ktoré dovážajú talianske víno, za trojročné obdobie 1924 – 1926. „Francúzsko: všetky vína, ktoré požaduje Francúzsko, patria do kategórie sceľovaných vín. V roku 1924 získalo necelých 750 000 hektolitrov vína. Brazília: Taliansko získava pôdu pod nohami.“

V ilustrovanom mesačníku *Italia Agricola* G. Tedeschini píše: „Toskánsko je typickým regiónom stolového vína. Je to aj domovina pekného koša s názvom *fiasco*. Jemné vlastnosti toskánskych vín vyplývajú najmä z použitých muštových odrôd, medzi ktorými dominujú San Giovese, Canaiolo a Trebbiano.“ Takmer o desať rokov neskôr, v roku 1935, sa v časopise *Il Processo Agricolo* [Poľnohospodársky proces] uviedlo, že počas 2. kongresu barmanov, hotelových riaditeľov a kuchárov, ktorý sa konal v Toskánsku v roku 1933 s cieľom poskytnúť informácie o talianskych vínach a propagovať ich, sa objavili sťažnosti na nedostatok publikácií zameraných na zlepšenie znalostí o talianskych vínach. To viedlo vinárstvo Barone Ricasoli k tomu, že sa ujalo vydávania takýchto publikácií. Uverejnilo tieto publikácie: *I vini e gli alberghi* [Vína a hotely] Artura Marescalchiho, *I caratteri di un vino genuino* [Charakteristika pravého vína] Giuseppe De Astisa a *Dove si trovano i migliori vini italiani* [Kde nájsť najlepšie talianske vína] Giovanniho Dalmassa.

Bol to chvályhodný počin z informačného aj reklamného hľadiska vzhľadom na vtedajšie hospodárske ťažkosti a modernosť tejto iniciatívy.

Aj v roku 1935 sa v škôlkach provinčného združenia pre vinohradníctvo v Pise začali iniciatívy, ktorých cieľom bolo, ako sa vtedy písalo v tlači, „sprostredkovať vedomosti o víne v oblasti vzdelávania, etiky a obchodu prostredníctvom kurzov, ktoré mali špecializovaných pracovníkov naučiť vinárskym postupom, najmä pokiaľ ide o štepenie, a študovať americké muštové odrody, ktoré sú najvhodnejšie pre rôzne pôdy v provincii na účely opätovnej výsadby viníc“.

Štyri škôlky združenia boli organizované so súhlasom ministerstva poľnohospodárstva a lesníctva. Išlo o tieto škôlky:

— škôlka Ospedaletto na produkciu zaštepeného materiálu,

— škôlka San Miniato na pestovanie zakoreneného viniča,

— škôlka Pontedera, na produkciu materiálu na štepenie z Ameriky (odrezky),

— škôlka Volterra na výrobu zmiešaného materiálu.

Materiál dodaný poľnohospodárom v škôlke v Pise v rokoch 1934 – 1935 predstavoval:

— zaštepené zakorenené viniče 87 742,

— voľne zakorenené viniče 19 205,

— odrezky na výsadbu 51 120.

— Voľne zakorenené kry, ktoré sa predávali po 15 ITL za sto kusov, boli rôznych odrôd, najmä Riparia Gioire, Riparia Cardifolia a Riparia Rupestris. Zaštepené zakorenené viniče, ktoré sa predávali po 40 ITL za sto kusov, pozostávali z odrôd San Gioveto, Trebbiano, Ciliegiolo, Lanaiolo a Malvasia. Takisto sa mohli zaštepiť stolovými odrodami: Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina a Aurora. Odrezky na výsadbu rôznych odrôd sa predávali po 4 ITL za sto kusov. Vinohrady v provincii mali približne 789 000 hektárov pôdy, na ktorej sa pestovala vínna réva, pričom počet krov v produkcii bol približne 75 miliónov.

b) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím

Chránené označenie pôvodu „Terre di Pisa“ sa vzťahuje na druhy uvedené v špecifikácii výrobku, ktoré majú rozpoznateľné, odlišné a jedinečné analytické a organoleptické vlastnosti. Tieto vlastnosti sú opísané v článku 6 špecifikácie výrobku. Dokazujú, že vína jednoznačne patria k zemepisnému prostrediu a možno ich k nemu spätne vysledovať. Sú veľmi vyvážené z hľadiska vzhľadu, vône aj chuti. Vyzrievaním a dozrievaním sa vo vínach rozvíjajú intenzívnejšie a silnejšie arómy a chute, čím sa v nich ešte viac prejavuje potenciál oblasti a pôdno-klimatického prostredia, v ktorom sa hrozno pestuje. Celý proces výroby hrozna a jeho spracovania na víno je založený na snahe o kvalitu a zlepšenie prejavu typických vlastností, ktoré vyplývajú zo zemepisného prostredia.

c) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene a) a údajmi uvedenými v písmene b)

Osobitné pôdne a klimatické podmienky oblasti a optimálna expozícia vinohradov spoločne vytvárajú prostredie, v ktorom najdôležitejšie prírodné prvky priaznivo pôsobia na všetky rastové a produkčné funkcie rastlín a zabezpečujú dokonalé dozrievanie strapcov hrozna. Pri výbere pôdy na umiestnenie vinohradu sa uprednostňujú oblasti s dobrou expozíciou a polohou, ktoré sú vhodné na výrobu jemných a mimoriadne kvalitných vín. Starobylá história vinárstva v oblasti, v ktorej sa vyrába CHOP „Terre di Pisa“, je dôkazom úzkeho prepojenia a interakcie medzi ľudskými faktormi a kvalitou a jedinečnými vlastnosťami vín, na ktoré sa vzťahuje toto označenie.

Po stáročia si ľudia odovzdávali tradičné techniky pestovania viniča a enológie. Vďaka vedeckému a technologickému pokroku sa v modernej dobe ďalej zlepšovali a zdokonaľovali, čo viedlo k vzniku súčasných preslávených vín.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Výnimka pre výrobu vína

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Výroba, zrenie, vyzrievanie a fľašovanie vín s CHOP „Terre di Pisa“ sa musí vykonávať na správnom území obcí, v ktorých sa nachádza oblasť produkcie hrozna. Takéto operácie sa však môžu vykonávať kdekoľvek v rámci administratívneho územia provincie Pisa.

Uvedenie na trh

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Vína s CHOP Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato a Terre di Pisa Bianco sa nesmú uvádzať na trh skôr než 1. januára roku nasledujúceho po roku, v ktorom bolo hrozno dopestované.

Používanie širšieho zemepisného názvu

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Pri označovaní a prezentácii vín s CHOP Terre di Pisa sa môže používať širší zemepisný názov „Toscana“ [Toskánsko]. Širší zemepisný názov „Toscana“ musí nasledovať po názve „Terre di Pisa“ a musí sa uvádzať pod špecifickým tradičným pojmom *denominazione di origine controllata* (kontrolované označenie pôvodu) alebo formuláciou podľa EÚ *denominazione di origine protetta* (chránené označenie pôvodu) v tomto poradí:

— Terre di Pisa

— *Denominazione di origine controllata* alebo *Denominazione di origine protetta* (alebo skratka DOC alebo D.O.C.)

— Toskánsko

Veľkosť písma názvu „Toscana“ musí byť menšia ako veľkosť písma označenia „Terre di Pisa“ a pre obidva názvy sa musí používať rovnaký typ písma, štýl, rozloženie, zvýraznenie, farba a kolorimetrická intenzita.

Všetky uvedené informácie musia byť zobrazené na jednotnom pozadí.

Doplnkové odrody v kombinácii s muštovými odrodami

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Pri výrobe druhu „Terre di Pisa“ Sangiovese sa okrem hlavnej muštovej odrody (Sangiovese, minimálne 95 %) môžu použiť aj iné modré muštové odrody vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko, ktoré sa nachádzajú vo vinohradoch, a to maximálne do 5 %.

Pri výrobe druhu „Terre di Pisa Rosso“ sa okrem hlavných muštových odrôd (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah, samostatne alebo v kombinácii, minimálne 70 %) môžu použiť aj iné modré muštové odrody vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko, ktoré sa nachádzajú vo vinohradoch, a to maximálne do 30 %.

Pri výrobe druhu „Terre di Pisa Rosato“ sa okrem hlavnej muštovej odrody (Sangiovese, minimálne 50 %) môžu použiť aj iné modré muštové odrody vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko, ktoré sa nachádzajú vo vinohradoch, a to maximálne do 50 %.

Pri výrobe druhu „Terre di Pisa“ Vermentino sa okrem hlavnej muštovej odrody (Vermentino, minimálne 85 %) môžu použiť aj iné biele muštové odrody vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko, ktoré sa nachádzajú vo vinohradoch, a to maximálne do 15 %.

Pri výrobe druhu „Terre di Pisa“ Bianco sa okrem hlavných muštových odrôd (Vermentino a Trebbiano Toscano, minimálne 70 %) môžu použiť aj iné biele muštové odrody vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko, ktoré sa nachádzajú vo vinohradoch, a to maximálne do 30 %.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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