C/2024/6323

23.10.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/6323)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Terre di Pisa“

PDO-IT-A1495-AM03

Datum obvestila: 24. julij 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Dodane nove vrste vina

Opis

Dodane so bile naslednje nove vrste vina: belo vino „Terre di Pisa“, rdeče vino „Terre di Pisa“ z izrazom „riserva“, vino rosé „Terre di Pisa“ in vino „Terre di Pisa“ vermentino.

Razlogi

Z ZOP „Terre di Pisa“, ki zajema samo rdeče vino „Terre di Pisa“ in vino „Terre di Pisa“ sangiovese, ni mogoče v celoti izraziti in predstaviti značilnih lastnosti, ki so danes prisotne na območju. Zato je treba dodati nove vrste vina, katerih značilne lastnosti so bile v celoti dokazane z opravljenimi enološkimi preskusi in uspehom vin na trgu.

Sprememba se nanaša na člene 1, 2, 4, 5, 6, 8 in 9 specifikacije proizvoda ter oddelke Opis vin, Enološki postopki, Sorte vinske trte in Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

2. Popravek upravnih enot

Opis

Imena nekaterih upravnih enot, vključenih v območje pridelave grozdja, so bila popravljena.

Razlogi

Sprememba je bila potrebna po sprejetju dveh posebnih deželnih zakonov, s katerima je bilo združenih več občin na območju pridelave, s čimer so bila spremenjena tudi imena teh občin.

Sprememba se nanaša na člena 3 in 9 specifikacije proizvoda ter Prilogo A k njej in oddelek Razmejeno geografsko območje v enotnem dokumentu.

3. Črtanje navedbe izključenih območij

Opis

Opis območij, ki so primerna, da se vinogradi na njih vključijo v register vinogradov, je bil preoblikovan. Besedilo „izključena so vsa območja v dolinah in vlažnih nižinah, ki niso dovolj sončna“ je bilo črtano.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Razlogi

Črtana poved opisuje značilnosti tal in podnebja, ki niso opredeljene z natančnimi parametri. Zato jih ni mogoče objektivno oceniti za namene preverjanja primernosti vinogradov, namenjenih za pridelavo vin z označbo.

Sprememba se nanaša samo na člen 4(2) specifikacije proizvoda.

4. **Popravek datuma pri zahtevi o gostoti zasaditve**

Opis

Odstavek o obveznih zahtevah glede najmanjše gostote zasaditve je bil preoblikovan tako, da vključuje poseben sklic na nacionalni odlok o odobritvi specifikacije proizvoda.

Razlogi

Referenčni datum je bilo treba natančneje opredeliti.

Sprememba vpliva samo na člen 4(5) specifikacije proizvoda.

5. **Sprememba donosov**

Opis

Največji pridelek grozdja, dovoljen za vrsti vina rdeče vino „Terre di Pisa“ in vino „Terre di Pisa“ sangiovese, se je povečal z 8,5 na 9,0 tone na hektar, za vse novo dodane vrste vina pa so bili dodani donosi v tonah grozdja na hektar. Dodan je bil tudi nov odstavek, v katerem je pojasnjeno, da je treba donos na hektar vinogradov z mešanimi kmetijskimi rastlinami izračunati glede na dejansko površino, zasajeno z vinsko trto.

Razlogi

Spremembe so bile potrebne, ker so bile uvedene nove vrste vina in ker je bil potreben jasnejši postopek za izračun donosov. Pri povečanju donosa za vrsti vina rdeče vino „Terre di Pisa“ in vino „Terre di Pisa“ sangiovese je bilo treba nove standarde kakovosti uskladiti z zahtevami za vina z manjšim deležem alkohola.

Sprememba se nanaša na člen 4, odstavek (6) in novi odstavek (7), specifikacije proizvoda ter oddelek Največji donosi v enotnem dokumentu.

6. **Sprememba pri presežkih grozdja**

Opis

Za presežke grozdja je bil oblikovan poseben odstavek, v katerem je navedeno, da se za vina, proizvedena iz presežkov, katerih je lahko največ 20 %, ne sme uporabljati ZOP, in da se izgubi pravica do uporabe ZOP za celotno serijo vina, če je presežkov več kot 20 %.

Razlogi

Sprememba je bila potrebna za pojasnitev postopka.

Sprememba se nanaša samo na člen 4, odstavek (6) in novi odstavek (8), specifikacije proizvoda.

7. **Posodobitve sklicev na predpise**

Opis

Sklic na člen 8 Uredbe (ES) št. 607/2009 je bil nadomeščen s sklicem na člen 4 Uredbe (EU) 2019/33, sklic na člen 6(8) zakonodajnega odloka št. 61 z dne 8. aprila 2010 pa s sklicem na člen 31(10) zakona št. 230 z dne 12. decembra 2016.

Razlogi

Sklice na zakonodajo je bilo treba posodobiti, da odražajo trenutno veljavno zakonodajo.

Sprememba se nanaša samo na člen 5(1) in člen 7(5) specifikacije proizvoda.

8. **Sprememba najkrajšega obdobja staranja in dodane informacije o staranju za rdeče vino „Terre di Pisa“ z izrazom „riserva“**

Opis

Najkrajše obdobje staranja za vrsto vina „Terre di Pisa“ sangiovese se je s 16 mesecev podaljšalo na 18 mesecev, za rdeče vino „Terre di Pisa“ pa se je s 16 mesecev skrajšalo na 12 mesecev. Vstavljen je bil tudi poseben odstavek, v katerem je določen najkrajši čas staranja za vino z izrazom „riserva“.

Razlogi

Za vrsto vina „Terre di Pisa“ sangiovese sta potrebna dodatna dva meseca staranja, da doseže najvišje standarde kakovosti, medtem ko lahko rdeče vino „Terre di Pisa“ doseže standarde kakovosti, ki jih zahteva specifikacija proizvoda, že po 12 mesecih. Ker je bila vključena nova vrsta vina rdeče vino „Terre di Pisa“ z izrazom „riserva“, je bilo treba dodati nov odstavek.

Sprememba se nanaša na člen 5, odstavek (3) ter nova odstavka (4) in (5), specifikacije proizvoda ter oddelek Posebni enološki postopki v enotnem dokumentu.

9. **Dajanje na trg**

Opis

Vstavljen je bil poseben odstavek, v katerem so določena obdobja, v katerih se vrste vina „Terre di Pisa“ vermentino, vino rosé „Terre di Pisa“ in belo vino „Terre di Pisa“ lahko dajo na trg.

Razlogi

Sprememba je bila potrebna, ker so bile vključene nove vrste vina.

Sprememba se nanaša na člen 5(6) specifikacije proizvoda in oddelek Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

10. **Sprememba lastnosti ob porabi**

Opis

Lastnosti ob porabi so bile razširjene za vrsto vina „Terre di Pisa“ sangiovese, za vse novouvedene vrste vina pa so bile dodane. Določeno je bilo tudi, da imajo lahko vina, ki se hranijo v lesenih sodih, rahel okus po lesu.

Razlogi

Sprememba je bila potrebna, ker so bile vključene nove vrste vina.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek Opis vina v enotnem dokumentu.

11. **Dodane posebne zahteve za označevanje, kadar se uporablja ime sorte vinske trte ali izraz „vigna“ (vinograd)**

Opis

Dodane so bile posebne zahteve za opis vin z imenom sorte vinske trte ali izrazom „vigna“ (vinograd), odstavek, ki prepoveduje dodajanje opisnikov, ki niso določeni v specifikaciji, pa je bil preoblikovan.

Razlogi

Zdelo se je potrebno jasneje opredeliti pravila, ki jih je treba upoštevati pri opisu in predstavitvi vin.

Sprememba se nanaša na člen 7, odstavki (1), (4) in (5), specifikacije proizvoda ter oddelek Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

12. **Dodana možnost uporabe širšega geografskega imena**

Opis

Dodana je bila možnost uporabe širšega geografskega izraza „Toscana“ (Toskana) pri označevanju in določena so bila pravila za njegovo uporabo.

Razlogi

Izraz „Toscana“ bo potrošnikom omogočil, da hitreje prepoznajo proizvod, ne da bi kakor koli odvračal pozornost od označbe „Terre di Pisa“; nasprotno, z uporabo sugestivne blagovne znamke, ki jo prikliče v misli potrošnikov, bo povezava z deželo porekla dodatno okrepljena.

Ta sprememba se nanaša na člen 7(2) specifikacije proizvoda in oddelek Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

13. **Sprememba člena o embalaži**

Opis

Člen o embalaži je bil preoblikovan tako, da so dovoljene posode z večjo prostornino, razen ne le malih toskanskih pletenk kjantaric, ampak tudi steklenih balonov in pletenk, ter da so dodane posebne zahteve glede zapiral za vrsto vina z izrazom „riserva“.

Razlogi

Sprememba je bila potrebna, ker želijo podjetja uporabljati velike steklenice kot promocijsko orodje in ne le v tržne namene. Takšne steklenice so pogosto zanimive za zbiralce ali gostinski sektor (na primer za razstavljanje v barih, restavracijah in na drugih mestih, kjer vizualno sporočajo ime ZOP „Terre di Pisa“). Namen izključitve steklenih balonov in pletenk ter uporabe samo v celoti vstavljenih plutovinastih zamaškov za vina z izrazom „riserva“ je zagotoviti, da se kot embalaža lahko uporabljajo le posode, ki so splošno priznane kot primerne za kakovostna vina.

Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda in oddelek Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

14. **Zamenjava nadzornega organa**

Opis

Posodobijo se navedbe nadzornega organa.

Razlogi

Sprememba je bila potrebna zaradi zamenjave nadzornega organa.

Ta sprememba se nanaša le na člen 10 specifikacije proizvoda.

15. **Spremembe besedila povezave z geografskim okoljem**

Opis

Člen o povezavi z geografskim okoljem je bil preoblikovan zaradi popravka upravnih enot.

Razlogi

Zaradi popravka upravnih enot je bilo treba posodobiti člen o povezavi z geografskim okoljem; sama povezava zaradi preoblikovanja člena ni bila razveljavljena. Zdelo se je tudi potrebno na novo napisati oddelek Povezava z geografskim območjem v enotnem dokumentu, da bi bil usklajen s specifikacijo proizvoda. Preoblikovanje se torej nanaša le na obliko besedila.

Ta sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek Povezava z geografskim območjem v enotnem dokumentu.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Terre di Pisa

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009;

4. **Opis vina**

1. Rdeče vino „Terre di Pisa“

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča do granatna.

Vonj: nežen, razpoznaven.

Okus: suh, skladen.

Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 12,50.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 24,00.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. Vino „Terre di Pisa“ sangiovese

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, ki prehaja v granatno.

Vonj: nežen, razpoznaven, včasih s sadnimi notami češnje in vijolice.

Okus: suh, skladen, prijetno taničen.

Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 12,50.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 24,00.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. Rdeče vino „Terre di Pisa“ z izrazom „riserva“

KRATEK OPIS

Barva: od živo rdeče do granatne.

Vonj: sadna in včasih začimbna, izrazita in značilna aroma, ki zori s staranjem vina.

Okus: suh, polnega telesa, skladen.

Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 12,50.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 24,00.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. Vino rosé „Terre di Pisa“

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna rožnata, včasih z rubinastimi odsevi.

Vonj: saden, razpoznaven.

Okus: suh, svež, prijetno kiselkast, skladen.

Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 11,00.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 18,00.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. Vino „Terre di Pisa“ vermentino

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena, včasih z zelenkastimi odsevi.

Vonj: saden, razpoznaven.

Okus: suh, mehak, razpoznaven.

Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 11,00.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 17,00.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. Belo vino „Terre di Pisa“

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena, včasih z zelenkastimi odsevi.

Vonj: saden, nežen, razpoznaven.

Okus: suh, svež.

Najmanjši delež skupnega alkohola (v vol. %): 11,00.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 17,00.

Vina, ki se hranijo v lesenih sodih, imajo lahko rahel okus po lesu.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Staranje

Posebni enološki postopek

Vina rdeče vino „Terre di Pisa“ z ZOP se ne smejo sprostiti v porabo, dokler niso starana najmanj 12 mesecev od 1. novembra leta, v katerem je bilo grozdje pridelano.

Vina „Terre di Pisa“ sangiovese z ZOP se ne smejo sprostiti v porabo, dokler niso starana najmanj 18 mesecev od 1. novembra leta, v katerem je bilo grozdje pridelano.

Za vina rdeče vino „Terre di Pisa“ z ZOP se lahko pri označevanju uporablja izraz „riserva“, če so starana vsaj dve leti od 1. novembra leta, ki sledi letu, v katerem je bilo grozdje pridelano.

5.2 *Največji donosi*

1. Vino „Terre di Pisa“ sangiovese, rdeče vino „Terre di Pisa“, rdeče vino „Terre di Pisa“ z izrazom „riserva“

9 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Vino „Terre di Pisa“ vermentino, belo vino „Terre di Pisa“, vino rosé „Terre di Pisa“

12 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja z zaščiteno označbo porekla „Terre di Pisa“ leži na upravnem ozemlju pokrajine Pisa v občinah Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano in Santa Luce.

7. **Sorte vinske trte**

Cabernet sauvignon R. – cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – sangioveto

Syrah N – shiraz

Trebbiano toscano B. – trebbiano

Vermentino B.

8. **Opis povezave**

Terre di Pisa – vse vrste vina

A1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Razmejeno geografsko območje zajema gričevnate in ravninske dele občin Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano in Santa Luce. Kar zadeva splošno podnebje, ni bistvene razlike med podatki za to območje in podatki za osrednjo Toskano, razen večjega blažilnega učinka obale Tirenskega morja, zlasti v zahodnih občinah. Povprečne temperature so okoli 15 stopinj, s povprečno temperaturo + 6 °C pozimi in + 24 °C poleti. Povprečna skupna letna količina padavin ne presega 780 mm, pri čemer je največ padavin jeseni/pozimi (približno 60 % padavin), preostanek pa spomladi/poleti (približno 30 % spomladi in 10 % poleti). Zaradi podnebnih razmer na tem območju je okolje posebej primerno za kakovostno vinogradništvo. Temperature niso nikoli posebej neprijazne; nasprotno, blage spomladanske temperature spodbujajo uravnoteženo rast rastlin ter optimalno cvetenje in nastavke plodov. Poletne temperature in veliko sonca vedno omogočajo odlično dozorevanje in doseganje optimalnih vrednosti indeksa zrelosti za vse sorte vinske trte, ki se pridelujejo. Posebej škodljive vremenske razmere, kot so spomladanske pozebe in dolgotrajne suše, se zelo redke. Morfološko so za območje značilni nizki griči z najvišjimi točkami 400 m nadmorske višine in prevladujočo povprečno nadmorsko višino 250 m. Območje ima zelo raznolike geološke značilnosti, pri čemer prevladujejo apnenčaste in skrilavoglinaste tvorbe. Tla imajo pretežno glinastoilovnato in meljastoilovnato teksturo, izhajajo iz apnenčastih tvorb in so na splošno srednje globoka. Nekatera tla izvirajo tudi iz peska in gline iz pliocena. Značilnosti kmetijskih zemljišč na celotnem območju so zelo ugodne za gojenje vinske trte in zelo podobne najznačilnejšim razmeram v osrednjih in gričevnatih delih Toskane. Tekstura ima granulometrične frakcije ilovice, in sicer peščene in glinaste ilovice. Reakcija tal je večinoma subalkalna, včasih je vrednost pH nevtralna in v manjši meri alkalna. Količina organskih snovi in skupna vsebnost dušika sta na splošno pod povprečjem. Po drugi strani so ravni razpoložljivega fosforja dobre,

ravni razpoložljivega kalija pa so včasih zelo visoke. Talna zmogljivost zadrževanja vode je na splošno velika, zato se namakanje uporablja le v redkih primerih, v vsakem primeru pa vedno kot izredni ukrep.

A2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

V publikaciji iz leta 1883 *Viticoltura e enologia* (Vvinogradništvo in enologija) avtorja Egidia Pollaccija sta omenjena barona Ricasoli in Toscanelli kot začetnika in promotorja prodaje vina v Toskani, preostalih delih Italije in tujini, v sodelovanju s trgovci Gianfanellijem v Livornu, bratoma Conti in Carlom Mantellijem v Firencah ter Luigijem Laborelom Merinijem v Firencah.

Ko se je oblikoval prvotni model tujega in domačega trga, se je pojavila potreba po oglaševanju njihovih izdelkov v domači deželi. Tako zapisnik sestanka odbora za kmetijstvo v Pisi, ki je potekal leta 1884, vsebuje sklep o imenovanju predstavnika vsake občine pokrajine Pisa skupaj z lokalnimi odbori za kmetijstvo, da bi na povabilo prefekta Pise leta 1885 organizirali prvi sejem vin in olj iz Pise.

V registru vinogradnikov in trgovcev v deželi Toskana so bili leta 1891 navedeni: vitez Antonio Cancellieri (Cecina), grof Giacinto Cotanti (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario in Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), odvetnik Demetrio Feroci (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), grof Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), vojvoda Scipione Salviati (Vecchiano), knez Antonio Salviati (Pisa) in komendnik Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Namen zgoraj navedenega je prikazati, kako razvita je že bila enološka dejavnost v pokrajini Pisa. Sirio Martini v knjigi iz leta 1897 *I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana* (Predsodki o gojenju vinske trte v Toskani) piše: „(...) eden od glavnih vzrokov za slabšo kakovost naših vin je, da ne vemo najbolje, kako prilagoditi sorto vinske trte različnim razmeram. Tudi trg ima svoje zahteve in mora biti vedno priznan kot glavni uravnalec pridelave."

Te besede so sicer daleč od današnje tržne analize, vendar lahko morda glede na sedanje razmere ob njih razmislimo o pomenu izraza „trg" kot uravnalcu pridelave: ne gre le za usklajevanje povpraševanja in ponudbe, temveč tudi za spremljanje stalnih sociooloških različic, ki jih ni mogoče spregledati, če želimo slediti razmeram. Če se želimo osredotočiti na takratne priporočene cene in lastnosti proizvedenega vina, moramo prebrati periodično publikacijo (praktični vodnik) *La Toscana vinicola e olearia* (Vino in olje v Toskani), ki jo je urejal vitez Ranieri Pini, iz avgusta 1899, v kateri je opisan trg v Toskani, zlasti v Fauglii: „Cena vina se znatno zvišuje, ker se število vinskih kleti, ki proizvajajo kakovostna vina, dnevno zmanjšuje, pa tudi zaradi pričakovane slabe trgatve. Vina slabše kakovosti se prodajajo po ceni med 18 in 24 ITL na stot, vrhunska vina pa med 28 in 35 ITL.

Toskanci morajo zaščititi svoja pristna vina, saj se namizna vina v toskanskem slogu v vseh italijanskih deželah začenjajo proizvajati po zelo ugodnih cenah." Obstajajo tudi zapisi o srečanju toskanskih vinogradnikov, ki je potekalo v Pistoii od 20. do 23. septembra 1899 in na katerem je govoril profesor Vannuccio Vannuccini, direktor kmetijskega inštituta Arezzo. Citat iz njegovega govora z naslovom Najbolj priporočene toskanske sorte:

„Med črnimi sortami vinske trte imata posebno mesto san giovato dolce in san giovato grasso. Sopomenki prve sta prugnolo in morellino, sopomenki druge pa chiantino in prugnolino. San giovato daje povprečen, vendar stalen pridelek. Potem je tu še canaiolo nero. Med belimi sortami vinske trte ima posebno mesto malvasia, saj se iz tega grozdja proizvaja nežno in aromatično vino ter skupaj s sortama canaiolo in san gioveto tvori pravo vino chianti. Potem je tu še trebbiano, ki lahko odlično nadomesti sorto malvasia. Druge odlične bele sorte vinske trte so bottaio, greco, verdea in colombana. Med najbolj priporočenimi sortami so: (A) na otokih in obalnem območju: anzonica, biancone in san giovato; B) na celinskem območju: v gričevnatih predelih: san giovato, lanaiolo nero, colorino, trebbiano, malvasia, canaiolo bianco; v hribovitih predelih: san giovato dolce, morellino in trebbiano.“ Iz tega govora ter preučevanja tedanjih revij in besedil o enologiji je razvidno, da gojene sorte vinske trte niso bile izbrane po navdihu ali izboru posameznikov, temveč na podlagi smernic skupnih organov, ki so podpirali pridelovalce in proizvajalce, kadar so se srečevali s težavami bodisi kmetijske ali tržne narave. S tem so se začela ustanavljati številna združenja, pojavili pa so se tudi potujoči učitelji kmetijstva.

1. oktobra 1899 je potekalo srečanje vinogradnikov pokrajine Pisa, katerega namen je bil pripraviti vlado, da bi sprejela koristnejše in ustreznejše ukrepe proti trtni uši v pokrajini. Zabeleženo je bilo naslednje: „(…) G. Tabler želi imenovati odbor s predstavniki kmetijskih organov pokrajine, ki lahko kompetentno in brez naglice predlagajo podrobnejše ukrepe za zaščito lokalnega vinogradništva. Ta predlog je zavrnjen in podprt je predlog odvetnika Marconija iz Larija, ki poziva k popolni opustitvi uničujočega sistema v celotni pokrajini ter pravi, da bi morali vlada in organi podpreti zasebno pobudo za spodbujanje ustanavljanja občinskih trsnic z ameriško vinsko trto.“ V zvezi s trtno ušjo je treba takoj omeniti združenje proti trtni uši, ki so ga vodili Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (odvetnik), grof G.B. Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini in Italo Fossetti (odvetnik).

V mesečnem biltenu *Il Progresso agricolo* (Kmetijski napredek) potujočih učiteljev kmetijstva je navedeno, da je bil leta 1908 cilj združenja: preprečevanje okužbe s trtno ušjo, razdeljevanje publikacij o dobrih praksah, prispevanje k napredku vinogradništva, oskrba članov z ameriškimi trsi in vsem drugim, kar potrebujejo za zaščito in obnovo vinogradov.

V biltenu je navedeno tudi: „(…) Toskansko vino je zdaj pridobilo svetovni ugled, vendar je trgovanje z njim neorganizirano in nezaščiteno. Vinogradniki pokrajine Pisa in člani združenja proti trtni uši so se pridružili firenškemu združenju vinogradnikov.“

Leta 1923 je Ottavio Ottavi v delu *Enologia teorico-pratica* (Teoretična in praktična enologija) govoril o razvoju trgovine in ga povzel, kot sledi: „Toskana prodaja svoja vina vsem italijanskim deželam in v tujino. Rdeča vina se pošiljajo zlasti iz pokrajin Siena, Firence, Arezzo, Pisa in Lucca.

Izvoz ustekleničenih vin v tujino (Nemčija, Francija, Švica, Malta, Egipt, Črna gora, evropski del Turčije in Argentina) se je do začetka svetovne vojne znatno povečal.“ Po drugi strani pa je bila za triletno obdobje 1924–1926 v mesečniku *Italia Agricola* (Kmetijska Italija) leta 1928 objavljena kratka analiza trgovine z vinom v državah, ki so bile glavne uvoznice italijanskega vina. „Francija: vsa vina, za katera je zaprosila Francija, spadajo v kategorijo vin za rezanje. Leta 1924 je kupila nekaj manj kot 750 000 hektolitrov vina. Brazilija: Italija pridobiva na veljavi.“

G. Tedeschini v ilustriranem mesečniku *Italia Agricola* piše: „Toskana je tipična dežela namiznega vina. Je tudi domovina lepih kjantaric. Odlične lastnosti toskanskih vin izhajajo predvsem iz uporabljenih sort vinske trte, v katerih prevladujejo sorte sangiovese, canaiolo in trebbiano.“ Skoraj deset let pozneje, leta 1935, je bilo v reviji *Il Processo Agricolo* (Kmetijski potek) razkrito, da so se na 2. kongresu barmanov, hotelirjev in kuharjev, ki je leta 1933 potekal v Toskani in katerega namen je bil ozaveščati o italijanskih vinih in jih promovirati, pojavile pritožbe zaradi pomanjkanja publikacij za boljše poznavanje italijanskih vin. Odgovornost za to nalogo je prevzela vinska klet Barone Ricasoli. Objavila je naslednje publikacije: *I vini e gli alberghi* (Vina in hoteli) avtorja Artura Marescalchija, *I caratteri di un vino genuino* (Lastnosti pristnega vina) avtorja Giuseppeja De Astisa in *Dove si trovano i migliori vini italiani* (Kje lahko najdete najboljša italijanska vina) avtorja Giovannija Dalmassa.

To je bila hvalevredna pobuda tako z informativnega kot oglaševalskega vidika glede na takratne gospodarske težave in sodobnost pobude.

Prav tako so bile leta 1935 v trsnicah pokrajinskega združenja za vinogradništvo v Pisi sprožene pobude, da bi se „v izobraževalno, etično in tržno področje vključilo znanje o vinskih trtah s tečaji za poučevanje specializiranih delavcev o vinarskih praksah, zlasti cepljenju, ter da bi se proučile ameriške sorte vinske trte, ki so najprimernejše za različna tla v pokrajini za ponovno zasaditev vinogradov," kot je bilo takrat opisano v tiskanih medijih.

S soglasjem ministrstva za kmetijstvo in gozdarstvo so bile organizirane štiri trsnice združenja. Trsnice so bile naslednje:

— trsnica Ospedaletto za pridelavo cepljenega materiala,

— trsnica San Miniato za pridelavo trsnih cepljenk,

— trsnica Pontedera, za pridelavo ameriške podlage za cepljenje (potaknjencev),

— trsnica Volterra za proizvodnjo mešanega materiala.

Drevesnica v Pisi je v letih 1934–1935 kmetom dobavila naslednji material:

— 87 742 kosov trsnih cepljenk,

— 19 205 kosov necepljenih trsnih sadik,

— 51 120 potaknjencev za sajenje.

— Necepljene trsne sadike, ki so se prodajale po 15 ITL za sto kosov, so bile različnih sort, večinoma riparia gioire, riparia cardifolia in riparia rupestris. Trsne cepljenke, ki so se prodajale po 40 ITL za sto kosov, so vključevale sorte san gioveto, trebbiano, ciliegiolo, lanaiolo in malavasia. Lahko so se cepile tudi z namiznim grozdjem: colombana, regina, itala, zibibbo, moscato di terracina in aurora. Potaknjenci za sajenje različnih sort so se prodajali po 4 ITL za sto potaknjencev. Vinorodno območje v pokrajini je obsegalo približno 789 000 hektarjev zemljišč, zasajenih z vinsko trto, v pridelavo pa je bilo vključenih približno 75 milijonov trsov.

(B) Informacije o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki jih je mogoče v glavnem ali izključno pripisati geografskemu okolju

Zaščitena označba porekla „Terre di Pisa" zajema vrste, določene v specifikaciji proizvoda, ki imajo prepoznavne, posebne in edinstvene analitske in organoleptične lastnosti. Te lastnosti so opisane v členu 6 specifikacije proizvoda. Dokazujejo, da vina nedvoumno pripadajo geografskemu okolju in izhajajo iz njega. Vina imajo zelo uravnotežen videz, vonj in okus. S staranjem in donegovanjem razvijejo izrazitejše in močnejše arome in okuse, ki v njih še dodatno poudarijo potencial območja, tal in podnebja, kjer se grozdje prideluje. Celotni postopek pridelave grozdja in njegove predelave v vino temelji na prizadevanju za kakovost in boljše izražanje značilnih lastnosti, ki izhajajo iz zemljepisnega okolja.

C) Opis vzročne povezave med dejavniki iz točke (A) in točke(B)

Posebne talne in podnebne razmere na območju ter optimalna izpostavljenost vinogradov skupaj ustvarjajo okolje, v katerem so najpomembnejši naravni elementi ugodni za vse rastne in rodne funkcije rastlin ter omogočajo popolno dozorevanje grozdov. Pri izbiri zemljišča za vinograd imajo prednost območja z dobro izpostavljenostjo in položajem, zaradi česar so primerna za proizvodnjo nežnih, visokokakovostnih vin. Starodavna zgodovina pridelave vina na območju, na katerem se proizvajajo vina z ZOP „Terre di Pisa", je dokaz tesne povezanosti in medsebojnega vpliva človeških dejavnikov ter kakovosti in edinstvenih lastnosti vin s to označbo.

Ljudje skozi stoletja prenašajo tradicionalne tehnike vinogradništva in vinarstva. Po zaslugi znanstvenega in tehnološkega napredka so se te v sodobnem času še izboljšale in izpopolnile, njihov rezultat pa so sedanja priznana vina.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Odstopanje za vinifikacijo

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vinifikacija, zorenje, staranje in stekleničenje vin z ZOP „Terre di Pisa“ morajo potekati na upravnem ozemlju občin območja pridelave grozdja. Vendar se lahko taki postopki izvajajo kjer koli na upravnem ozemlju pokrajine Pisa.

Dajanje na trg

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vina z ZOP „Terre di Pisa“ vermentino, vino rosé „Terre di Pisa“ in belo vino „Terre di Pisa“ se ne smejo sprostiti v porabo pred 1. januarjem leta, ki sledi letu, v katerem je bilo grozdje pridelano.

Uporaba širšega geografskega imena

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vin z ZOP „Terre di Pisa“ se lahko uporablja širše geografsko ime „Toscana“ (Toskana). Širše geografsko ime „Toscana“ mora biti navedeno za imenom „Terre di Pisa“ in pod posebnim tradicionalnim izrazom „denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla) ali izrazom EU „zaščitena označba porekla“ v naslednjem vrstnem redu:

— „Terre di Pisa“

— „denominazione di origine controllata“ ali „zaščitena označba porekla“ (ali kratica DOC ali D.O.C.)

— „Toscana“

Velikost črk za ime „Toscana“ mora biti manjša od velikosti črk označbe „Terre di Pisa“, za oboje pa je treba uporabiti enako pisavo, slog, razmik, vidnost, barvo in barvno intenzivnost.

Vse navedene informacije se prikažejo na enotnem ozadju.

Dopolnilne sorte v sortnem sestavu

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Za vrsto vina „Terre di Pisa“ sangiovese se lahko poleg glavne sorte vinske trte (sangiovese, najmanj 95 %) pri proizvodnji uporabijo druge rdeče sorte vinske trte, ki so primerne za pridelavo v deželi Toskana in so prisotne v vinogradih, in sicer do največ 5 %.

Za vrsto rdečega vina „Terre di Pisa“ se lahko poleg glavnih sort vinske trte (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot in syrah, samostojno ali v zvezi z drugimi, najmanj 70 %) pri proizvodnji uporabijo druge rdeče sorte vinske trte, ki so primerne za pridelavo v deželi Toskana in so prisotne v vinogradih, in sicer do največ 30 %.

Za vrsto vina rosé „Terre di Pisa“ se lahko poleg glavne sorte vinske trte (sangiovese, najmanj 50 %) pri proizvodnji uporabijo druge rdeče sorte vinske trte, ki so primerne za gojenje v deželi Toskana in so prisotne v vinogradih, in sicer do največ 50 %.

Za vrsto vina „Terre di Pisa“ vermentino se lahko poleg glavne sorte vinske trte (vermentino, najmanj 85 %) pri proizvodnji uporabijo druge bele sorte vinske trte, ki so primerne za gojenje v deželi Toskana in so prisotne v vinogradih, in sicer do največ 15 %.

Za belo vino „Terre di Pisa“ se lahko poleg glavnih sort vinske trte (vermentino in trebbiano toscano, najmanj 70 %) pri proizvodnji uporabijo druge bele sorte vinske trte, ki so primerne za gojenje v deželi Toskana in so prisotne v vinogradih, in sicer do največ 30 %.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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