C/2024/6323

23.10.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/6323)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Terre di Pisa”

PDO-IT-A1495-AM03

Datum för meddelandet: 24 juli 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Tillägg av nya vintyper**

Beskrivning:

Följande nya vintyper har lagts till: Terre di Pisa Bianco (vitt), Terre di Pisa Rosso Riserva (rött riserva), Terre di Pisa Rosato (rosé) och Terre di Pisa Vermentino.

Motivering:

Den skyddade ursprungsbeteckningen Terre di Pisa endast omfattande vintyperna Terre di Pisa Rosso och Terre di Pisa Sangiovese räcker inte för att till fullo uttrycka och representera de aktuella typiska egenskaperna för området. Det är därför nödvändigt att lägga till de nya vintyperna, vars typiska egenskaper har bevisats utförligt av oenologiska tester och av vinernas framgång på marknaden.

Ändringen rör artiklarna 1, 2, 4, 5, 6, 8 och 9 i produktspecifikationen och avsnitten ”Beskrivning av vinerna”, ”Vinframställningsmetoder”, ”Druvsorter” och ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

2. **Korrigering av administrativa enheter**

Beskrivning:

Namnen på några av de administrativa enheter som ingår i druvornas produktionsområde har korrigerats.

Motivering:

Ändringen var nödvändig efter antagandet av två särskilda regionala lagar som föreskriver en sammanslagning av ett antal kommuner i produktionsområdet och därmed en ändring av namnen på dessa kommuner.

Ändringen berör artiklarna 3 och 9 i produktspecifikationen och bilaga A till produktspecifikationen samt avsnittet ”Avgränsat geografiskt område” i det sammanfattande dokumentet.

3. **Strykning av hänvisningen till uteslutna områden**

Beskrivning:

Beskrivningen av de områden vars vinodlingar lämpar sig för att föras in i vinodlingsregistret har omformulerats i och med strykningen av frasen ”alla områden på dalbottnar och fuktiga lågländer som inte är tillräckligt soliga utesluts”.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Motivering:

Den strukna meningen beskriver jordmåns- och klimategenskaper som inte definieras med exakta parametrar och som därför inte kan bedömas objektivt i syfte att kontrollera lämpligheten hos vinodlingar avsedda för framställning av viner med den skyddade beteckningen.

Ändringen berör endast artikel 4.2 i produktspecifikationen.

4. **Korrigering av datumet som fastställts för kraven på planteringstäthet**

Beskrivning:

Punkten om obligatoriska krav på lägsta planteringstäthet har formulerats om för att inbegripa en särskild hänvisning till det nationella dekretet om godkännande av produktspecifikationen.

Motivering:

Referensdatumet måste anges tydligare.

Ändringen berör endast artikel 4.5 i produktspecifikationen.

5. **Ändring av avkastning**

Beskrivning:

Den högsta tillåtna avkastningen för vintyperna Terre di Pisa Rosso och Terre di Pisa Sangiovese har höjts från 8,5 till 9,0 ton per hektar, och avkastning i ton druvor per hektar har lagts till för alla de nyinförda vintyperna. En ny punkt har också lagts till som klargör att avkastningen per hektar för vinodlingar med blandad odling måste beräknas i relation till den faktiska vinarealen.

Motivering:

Ändringarna var nödvändiga på grund av införandet av de nya typerna och på grund av behovet av att förtydliga förfarandet för att beräkna avkastning, och vad gäller ökningen i avkastning för vintyperna Terre di Pisa Rosso och Terre di Pisa Sangiovese så var den nödvändig för att anpassa de nya kvalitetsnormerna efter kraven för vinerna med lägre alkoholhalt.

Ändringen berör artikel 4.6 och nya artikel 4.7 i produktspecifikationen och avsnittet ”Högsta avkastning per hektar” i det sammanfattande dokumentet.

6. **Ändring avseende överskott av druvor**

Beskrivning:

Ett separat stycke har skapats om överskott av druvor, i vilket det anges att viner som framställs av sådana överskott, upp till en gräns på högst 20 %, inte har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen, och vid överskott på mer än 20 % förfaller rätten till den skyddade ursprungsbeteckningen för hela partiet vin.

Motivering:

Ändringen var nödvändig för att förtydliga förfarandet.

Ändringen berör endast artikel 4.6 och nya artikel 4.8 i produktspecifikationen.

7. **Uppdatering av rättsliga hänvisningar**

Beskrivning:

Hänvisningen till artikel 8 i förordning (EG) nr 607/2009 har ersatts av en hänvisning till artikel 4 i förordning (EU) 2019/33, och hänvisningen till artikel 6.8 i lagstiftningsdekret nr 61 av den 8 april 2010 har ersatts av en hänvisning till artikel 31.10 i lag nr 230 av den 12 december 2016.

Motivering:

Hänvisningarna till lagstiftning måste uppdateras för att återspegla gällande lagstiftning.

Ändringen gäller endast artiklarna 5.1 och 7.5 i produktspecifikationen.

8. **Ändring av minsta tillåtna lagringstid och tillägg av information om lagring för vintypen Terre di Pisa Rosso med beteckningen Riserva**

Beskrivning:

Den minsta tillåtna lagringstiden för vintypen Terre di Pisa Sangiovese har höjts från 16 månader till 18 månader, medan den för vintypen Terre di Pisa Rosso har sänkts från 16 månader till 12 månader. En särskild punkt har lagts till för att fastställa de lägsta tillåtna lagringstiderna för viner med beteckningen Riserva.

Motivering:

Vintypen Terre di Pisa Sangiovese behöver en ytterligare lagringsperiod på två månader för att uppfylla de högsta kvalitetskraven, medan vintypen Terre di Pisa Rosso förmår uppfylla de kvalitetskrav som produktspecifikationen efterfrågar redan efter tolv månader. Tillägget av den nya punkten var nödvändigt efter införandet av den nya vintypen Terre di Pisa Rosso Riserva.

Ändringen berör artikel 5.3, nya artikel 5.4 och nya artikel 5.5 i produktspecifikationen samt avsnittet ”Särskilda oenologiska metoder” i det sammanfattande dokumentet.

9. **Frisläppande för konsumtion**

Beskrivning:

En särskild punkt har lagts till som fastställer de perioder då vintyperna Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato och Terre di Pisa Bianco får frisläppas för konsumtion.

Motivering:

Ändringen var nödvändig till följd av införandet av de nya vintyperna.

Ändringen gäller den nya artikel 5.6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

10. **Ändring av konsumtionsegenskaper**

Beskrivning:

Konsumtionsegenskaperna har utökats för vintypen Terre di Pisa Sangiovese, och konsumtionsegenskaper har lagts till för alla de nyligen införda vintyperna. Det har även specificerats att de viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Motivering:

Ändringen var nödvändig till följd av införandet av de nya vintyperna.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

11. **Tillägg av särskilda krav för märkning när namnet på druvsorten eller termen ”Vigna” används**

Beskrivning:

Särskilda krav har lagts till som rör viner som benämns med namnet på druvsorten eller ”Vigna”, och punkten om förbud mot tillägg av andra beskrivningar än de som föreskrivs i produktspecifikationen har omformulerats.

Motivering:

Det ansågs nödvändigt att förtydliga de regler som ska följas vid beskrivning och presentation av vinerna.

Ändringen rör artikel 7.1, 7.4 och 7.5 i produktspecifikationen och avsnittet ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

12. **Tillägg av möjligheten att använda det bredare geografiska namnet**

Beskrivning:

Möjligheten att använda den bredare geografiska termen ”Toscana” på etiketten har lagts till och regler för dess användning har fastställts.

Motivering:

Termen ”Toscana” kommer att hjälpa konsumenter att identifiera produkten snabbare, utan att frånta beteckningen Terre di Pisa någonting alls. Tvärtom kommer det ytterligare att stärka sambandet med ursprungsregionen och dra nytta av det suggestiva varumärke som den framkallar mentalt hos konsumenterna.

Ändringen rör artikel 7.2 i produktspecifikationen och avsnittet ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

13. **Ändring av särskilda regler för förpackning**

Beskrivning:

Artikeln om förpackning har formulerats om för att tillåta behållare med större volym, med undantag för toskanska fiascokorgar samt för damejeanner, och för att tillägga särskilda krav på förslutningar för viner med beteckningen Riserva.

Motivering:

Ändringen var nödvändig på grund av företags önskan att få använda stora flaskor för marknadsföring och inte bara för kommersiella ändamål. Stora flaskor är ofta av intresse för samlare eller cateringsektorn (till exempel för att visas upp på barer, restauranger och andra arenor, där även namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen Terre di Pisa förmedlas visuellt). Syftet med att exkludera damejeanner och med att bara använda standardkorkar för viner med beteckningen Riserva är att säkerställa att förpackningarna begränsas till endast sådana behållare som allmänt erkänns som lämpliga för kvalitetsviner.

Denna ändring gäller artikel 8 i produktspecifikationen och avsnittet ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

14. **Utbyte av kontrollorganet**

Beskrivning:

Hänvisningarna till kontrollorganet har uppdaterats.

Motivering:

Ändringen var nödvändig eftersom kontrollorganet har bytts ut.

Ändringen gäller endast artikel 10 i produktspecifikationen.

15. **Omformuleringar av sambandet med den geografiska miljön**

Beskrivning:

Artikeln om sambandet med den geografiska miljön har omformulerats till följd av korrigeringen av administrativa enheter.

Motivering:

Korrigeringen av administrativa enheter innebar att det var nödvändigt att uppdatera artikeln om sambandet med den geografiska miljön. Omformuleringen av artikeln har inte ogiltigförklarat sambandet i sig. Det ansågs även nödvändigt att skriva om avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet för att anpassa det till produktspecifikationen. Denna omarbetning är således endast av formell art.

Ändringen rör artikel 9 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av samband” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Terre di Pisa

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinerna**

1. Terre di Pisa Rosso (rött)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från rubinröd till granatröd.

Doft: fin, karakteristisk.

Smak: torr, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 12,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 24,00.

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. Terre di Pisa Sangiovese

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd, dragning åt granatröd.

Doft: fin, karakteristisk, ibland med toner körsbär och viol.

Smak: torr, harmonisk; angenäm tanninkaraktär.

Lägsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 12,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 24,00.

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. Terre di Pisa Rosso Riserva

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från mörkt rubinröd till granatröd.

Doft: fruktig och ibland kryddig, stark och karakteristisk doft som mognar allteftersom vinet lagras.

Smak: torr, fyllig, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 12,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 24,00.

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. Terre di Pisa Rosato (rosé)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rosa av varierande färgstyrka, ibland med inslag av rubinröd.

Doft: fruktig, karakteristisk.

Smak: Torr, frisk, behagligt syrlig, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 11,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 18,00.

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. Terre di Pisa Vermentino

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul, ibland med grönaktiga inslag.

Doft: fruktig, karakteristisk.

Smak: torr, mjuk, karakteristisk.

Lägsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 11,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 17,00.

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

6. Terre di Pisa Bianco (vitt)

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul, ibland med grönaktiga inslag.

Doft: fruktig, delikat, karakteristisk.

Smak: torr, frisk.

Lägsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 11,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 17,00.

Viner som lagras på träfat kan få lätta fattoner.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Lagring

Särskild oenologisk metod

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Terre di Pisa Rosso får inte frisläppas för konsumtion förrän de har lagrats i minst tolv månader från och med den 1 november det år som druvorna producerades.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Terre di Pisa Sangiovese får inte frisläppas för konsumtion förrän de har lagrats i minst arton månader från och med den 1 november det år som druvorna producerades.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Terre di Pisa Rosso kan ha rätt att använda beteckningen Riserva på etiketten om de har lagrats i minst två år, räknat från den 1 november året efter det år då druvorna producerades.

5.2 *Högsta avkastning:*

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

9 000 kg druvor per hektar

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

12 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för druvorna till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terre di Pisa” är beläget inom provinsen Pisas administrativa territorium, i kommunerna Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano och Santa Luce.

7. **Druvsorter**

Cabernet sauvignon N. – cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. – sangioveto

Syrah N. – shiraz

Trebbiano toscano B. – trebbiano

Vermentino B.

8. **Beskrivning av samband**

Terre di Pisa – alla typer

A1) Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Det avgränsade geografiska området omfattar de kuperade och platta delarna av kommunerna Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Cascina Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano och Santa Luce. Med avseende på övergripande klimat finns ingen ansenlig skillnad mellan uppgifterna för detta område och de för centrala Toscana, förutom den ytterligare mildrande effekten av Tyrrenska kusten, särskilt i de västra kommunerna. Temperaturen ligger i genomsnitt på omkring 15 grader, med ett genomsnitt på +6 °C på vintern och +24 °C på sommaren. Den genomsnittliga totala årsnederbörden överskrider inte 780 mm och är koncentrerad till hösten och vintern som får omkring 60 % av nederbörden, medan våren och sommaren får omkring 30 % respektive 10 % av nederbörden. Klimatförhållandena i området skapar en miljö som är särskilt lämpad för kvalitetsvinodling. Temperaturförhållandena är aldrig särskilt ogynnsamma; tvärtom gynnar de milda temperaturerna på våren balanserad tillväxt, optimal blomning och fruktsättning. Sommartemperaturer och insolation säkerställer alltid en ypperlig mognad och åstadkommer bästa möjliga mognadsindexvärden för alla druvsorter som odlas. Synnerligen skadliga väderförhållanden som vårfrost och långvarig torka förekommer endast mycket sällan. Området kännetecknas av låga, mjuka kullar med en genomsnittlig höjd på 250 m över havet och en högsta punkt som ligger 400 m över havet. Ur ett geologiskt perspektiv har området mycket heterogena egenskaper, med en allmän förekomst av kalksten och formationer av lera/skiffer. De i allmänhet medeldjupa jordmånerna består främst av lera och slam som härstammar från kalkstensformationer. Det finns också jordmåner som härstammar från sand och lera från pliocen. Egenskaperna hos jordbruksmarken i hela området är mycket gynnsamma för /vinodling, och snarlika de mest typiska förhållandena i de centrala och kuperade delarna av Toscana. Texturen uppvisar kornfraktioner av loam, sandy loam och clay loam. Markreaktionen är i huvudsak svagt basisk, ibland med neutralt pH och i mindre utsträckning basisk. Mängden organiskt material och den totala kvävehalten ligger i

allmänhet under genomsnittet. Däremot finns det god tillgång på fosfor liksom på kalium, varav halten ibland är mycket hög. Jordmånernas vattenkapacitet är i allmänhet hög, så konstbevattning används endast i sällsynta fall och under alla omständigheter som en nödåtgärd.

A2) Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

I publikationen *Viticoltura e enologia* (Vinodling och oenologi) från 1883 av Pollacci omnämns baron Ricasoli och Toscanelli som pionjärer och entreprenörer inom vinförsäljningen i Toscana, övriga Italien och utomlands, i samarbete med handlarna Gianfanelli i Livorno, bröderna Conti och Carlo Mantelli i Florens och Luigi Laborel Merini i Florens.

Efter att en första marknadsmodell skapades för utlands- respektive hemmamarknaden uppstod ett behov av att marknadsföra de egna produkterna i deras ursprungsområde. Således beslutade jordbrukskommittén i Pisa under sitt möte år 1884 att tillsammans med de lokala jordbrukskommittéerna utse en företrädare för varje kommun i provinsen Pisa – på inbjudan av prefekten i Pisa – för att organisera den första mässan för viner och oljor från Pisa år 1885.

I registret från 1891 över vinodlare och vinhandlare i Toscana finnes följande: *Cavaliere* Antonio Cancellieri (Cecina), greve Giacinto Cotanti (Pisa), Cesare Cioni (Lari), Mario och Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Pisa), Francesco Del Frate (Palaia), advokat Demetrio Feroci (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), greve Francesco Mastioni-Brunicci (Pisa), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), hertig Scipione Salviati (Vecchiano), prins Antonio Salviati (Pisa) och kapten Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Ovanstående visar hur utvecklad den oenologiska verksamheten redan var i provinsen Pisa. I boken *I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana* (Fördomar kring vinodling i Toscana) från 1897 skriver Sirio Martini följande: "[...] en av de många orsakerna till våra viners underlägsenhet är att vi inte särskilt väl känner till hur en druvsort bör anpassas till olika förhållanden. Marknaden har också den sina krav och måste alltid erkännas som produktionens viktigaste regulator."

Kanske kan dessa ord, som är långt ifrån en modern marknadsanalys, mot bakgrund av den nuvarande situationen, få oss att reflektera över betydelsen av marknaden som en regulator för produktionen: Förutom att marknaden styrs av utbud och efterfrågan är den också beroende av den sociologiska utvecklingen som man måste beakta för att hålla sig ajour med situationen. De vinpriser och vinkvaliteter som rekommenderades och producerades vid denna tid kan hittas i 1899 års augustinummer av tidskriften (i praktiken ett övervakningsorgan) *La Toscana vinicola e olearia*(Vin och olja i Toscana). Där beskriver redaktören Ranieri Pini marknaden i Toscana och särskilt i Fauglia: "Priset på vin stiger avsevärt, både för att antalet vingårdar som framställer viner av god kvalitet minskar varje dag och på grund av den förväntade klena skörden. Enklare viner säljs för mellan 18 och 24 lire per deciton (100 kg) och viner av högsta kvalitet för mellan 28 och 35 lire.

Toskanare måste slå vakt om sina autentiska viner eftersom bordsviner i toskansk stil har börjat framställas till mycket överkomliga priser i alla Italiens regioner." Det finns också ett protokoll från ett möte med toskanska vinodlare i Pistoia från den 20 till den 23 september 1899,

där professor Vannuccio Vannuccini, direktör över jordbruksinstitutet i Arezzo höll ett tal. Följande är ett utdrag från hans anförande: "De främst rekommenderade toskanska druvsorterna:"

”Bland de blå druvsorterna går hedersplatsen till san giovato dolce och san giovato grasso. Prugnolo och morellino är synonyma med den förstnämnda; chiantino och prugnolino med den sistnämnda. San giovato ger en genomsnittlig men konstant produktion. Sedan finns canaiolo nero. Bland de gröna druvsorterna går hedersplatsen till malvasia eftersom den producerar delikata och aromatiska viner och eftersom den tillsammans med canaiolo och san gioveto bildar det äkta Chianti-vinet. Och så finns trebbiano, som mycket väl kan ersätta malvasia. Bottaio, greco, verdea och colombana är också förträffliga gröna druvsorter. De mest rekommenderade sorterna inbegriper A) för öar och kustområden anzonica, biancone och san giovato, B) för fastlandsområden, uppe på kullarna san giovato, lanaiolo nero, colorino, trebbiano, malvasia och canaiolo bianco och i bergen san giovato dolce, morellino, trebbiano.” Det framgår tydligt från detta tal och från tidskrifter och andra texter om oenologi från samma tid att de druvsorter som odlades inte valdes utifrån privatpersoners inspiration eller selektion, utan utifrån riktlinjer från gemensamma organ som stödde odlare och producenter vid deras svårigheter, likaväl i jordbruket som i handeln. Detta blev startskottet för att inrätta många föreningar och även för de kringresande jordbrukslärarna.

Den 1 oktober 1899 hölls ett möte med vinodlarna i provinsen Pisa i syfte att få regeringen att vidta lämpligare och mer användbara åtgärder mot vinlöss i provinsen. I protokollet kan man läsa följande: ”[…] Herr Tabler skulle vilja utse en nämnd med företrädare för provinsens jordbruksmyndigheter som lugnt och kompetent kan föreslå mer utförliga åtgärder för att skydda den lokala vinodlingen. Detta förslag avslås, och stöd ges till förslaget från advokaten Marconi av Lari, som efterlyser en fullständig avveckling av provinsens destruktiva system i dess helhet och menar att det privata initiativet för att främja inrättandet av kommunala plantskolor med amerikanska vinstockar bör stödjas av regeringen och av myndigheterna.” Angående vinlöss bör föreningen mot vinlöss genast nämnas, vilken leddes av Oreste Gambini, Guido Cioni Fortuna (advokat), greve G.B Venerosi-Pesciolini, Giuseppe Ferrini och Italo Fossetti (advokat).

Föreningens syfte år 1908, enligt det månatliga nyhetsbrevet *Il Progresso agricolo* (jordbrukets framsteg) från de kringresande jordbrukslärarna, rörde följande: Att förebygga vinlusinfektion, att sprida publikationer om bästa praxis, att bidra till framsteg i vinodling, att förse medlemmar med amerikanskt trä och allt annat de kunde behöva för att skydda och återställa sina vinodlingar.

Nyhetsbrevet konstaterar också följande: ”[…] Toskanskt vin har nu blivit världsberömt, men handeln med det saknar organisering och skyddsåtgärder. Vinodlarna i provinsen Pisa och medlemmarna i föreningen mot vinlöss har anslutit sig till Florens-föreningen för vinodlare.”

Ottavio Ottavi diskuterade år 1923 handelns utveckling i *Enologia teorico-pratica* (teoretisk och praktisk oenologi) och sammanfattade den enligt följande: ”Toscana säljer sina viner till alla italienska regioner och till utlandet. Viner fraktas i synnerhet från provinserna Siena, Florens, Arezzo, Pisa och Lucca för röda viner.

Export av vin på flaska till utlandet (Tyskland, Frankrike, Schweiz, Malta, Egypten, Montenegro, europeiska Turkiet och Argentina) ökade avsevärt fram till världskrigets början.” För treårsperioden 1924–1926 gjordes år 1928 en kort analys av vinhandeln i de huvudsakliga länder som importerade italienskt vin i månadstidskriften *Italia Agricola* (Jordbrukets Italien). ”Frankrike: Alla viner som Frankrike efterfrågar tillhör kategorin blandvin. År 1924 förvärvade landet knappt 750 000 hektoliter vin. Brasilien: Italien vinner mark.”

I den illustrerade månadstidskriften *Italia Agricola* skriver G. Tedeschini följande: ”Toscana är den typiska regionen för bordsvin. Det är också den vackra fiascokorgens hemland. Det toskanska vinets fina egenskaper kommer till stor del från de druvsorter som används, bland vilka san giovese, canaiolo och trebbiano dominerar.” Nästan tio år senare, år 1935, avslöjar tidskriften *Il Processo Agricolo* (jordbruksprocessen) att det under den andra kongressen för bartendrar, hovmästare och kockar – som hölls i Toscana år 1933 för att tillhandahålla information om och marknadsföra italienska viner – dryftades klagomål angående bristen på publikationer som syftade till att öka kännedomen om italienska viner. Detta ledde till att baron Ricasolis vineri tog sig an frågan. Vineriet publicerade följande: *I vini e gli alberghi* (Viner och hotell) av Arturo Marescalchi, *I caratteri di un vino genuino* (Ett äkta vins egenskaper) av Giuseppe De Astis och *Dove si trovano i migliori vini italiani* (Var finns de bästa italienska vinerna) av Giovanni Dalmasso.

Det var ett lovvärt initiativ, ur både ett informations- och ett reklamperspektiv, med tanke på de ekonomiska svårigheterna vid den tiden och initiativets modernitet.

År 1935 lanserades också initiativ i plantskolorna som tillhörde Pisas provinsförbund för vinodling i syfte att, som det beskrevs i pressen på den tiden, ”förmedla kunskap om vinstockar inom utbildningsmässiga, etiska och kommersiella domäner, genom kurser för att utbilda specialiserad personal i vinframställningsmetoder, i synnerhet med avseende på ympning, och studera de amerikanska druvsorter som bäst lämpar sig för de olika jordmånerna i provinsen i syfte att plantera om vinodlingar.”

Föreningens fyra plantskolor organiserades med godkännande från ministeriet för jord- och skogsbruk. Plantskolorna var följande:

— Plantskolan i Ospedaletto, för framställning av ympat material.

— Plantskolan i San Miniato, för framställning av rotade vinstockar.

— Plantskolan i Pontedera, för framställning av material för ympning från Amerika (sticklingar).

— Plantskolan i Volterra, för framställning av blandat material.

Materialet som tillhandahölls jordbrukare på plantskolan i Pisa 1934–1935 uppgick till följande:

— 87 742 ympade rotade vinstockar.

— 19 205 vilda rotade vinstockar.

— 51 120 sticklingar för plantering.

— De vilda rotade vinstockarna, som såldes om hundra stycken för femton lire, var av olika sorter, mestadels riparia gioire, riparia cardifolia och riparia rupestris. De ympade rotade vinstockarna, som såldes om hundra stycken för fyrtio lire, bestod av san gioveto, trebbiano, ciliegiolo, lanaiolo och malvasia. De kunde också ympas med bordsdruvsorter: colombana, regina, itala, zibibbo, moscato di terracina och aurora. Sticklingarna för plantering (olika druvsorter) såldes om hundra stycken för fyra lire. Vinodlingsbeståndet i provinsen omfattade omkring 789 000 hektar vinodlingsareal, med omkring 75 miljoner vinstockar i produktion.

B) Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska miljön

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terre di Pisa” omfattar de vintyper som anges i produktspecifikationen, som har igenkännliga, tydliga och unika analytiska och organoleptiska egenskaper. Dessa egenskaper beskrivs i artikel 6 i produktspecifikationen. De visar att vinerna tydligt tillhör och kan spåras tillbaka till den geografiska miljön. Vinerna är mycket balanserade, med avseende på både utseende, doft och smak. Under lagring och mognande utvecklar vinerna intensivare och starkare aromer och smaker, vilket ytterligare framhäver områdets potential och de mark- och klimatförhållanden som druvorna härstammar från i vinerna. Hela processen med att producera druvorna och omvandla dem till vin bygger på jakten på kvalitet och på att förbättra de typiska egenskaper som härrör från den geografiska miljön.

C) Beskrivning av orsakssambandet mellan de faktorer som avses i punkt A respektive punkt B

Områdets särskilda mark- och klimatförhållanden och vinodlingarnas optimala exponering skapar en miljö där de viktigaste naturliga inslagen gynnar växternas tillväxt och produktiva funktioner och säkerställer att druvklasarna mognar perfekt. Vid valet av mark för en vinodling föredras områden med god solexponering och bra läge, som gör dem lämpliga för att framställa fina viner av hög kvalitet. Den uråldriga vinframställningstraditionen i området där viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terre di Pisa” framställs bevisar det nära sambandet och samspelet mellan mänskliga faktorer och kvaliteten och de unika egenskaperna hos vinerna som omfattas av denna beteckning.

Under århundradenas gång har traditionella vinodlings- och vinframställningsmetoder förts vidare från generation till generation. Tack vare vetenskapliga och tekniska framsteg har dessa ytterligare förbättrats och förfinats i modern tid, vilket har lett till dagens berömda viner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Undantag för vinframställning

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Framställning, mognad, lagring och buteljering av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Terre di Pisa” måste utföras inom kommunerna i druvornas produktionsområde. Sådan verksamhet kan emellertid utföras var som helst inom provinsen Pisas administrativa territorium.

Frisläppande för konsumtion

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser för märkning

Beskrivning av villkoret:

Vintyperna Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato och Terre di Pisa Bianco får inte frisläppas för konsumtion före den 1 januari det år som följer på året då druvorna producerades.

Användning av det mer omfattande geografiska namnet

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser för märkning

Beskrivning av villkoret:

Det mer omfattande geografiska namnet ”Toscana” får användas i märkning och presentation av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Terre di Pisa. Namnet på det större geografiska området ”Toscana” måste följa beteckningen ”Terre di Pisa” och stå nedanför det särskilda traditionella uttrycket *denominazione di origine controllata* (kontrollerad ursprungsbeteckning) eller EU-uttrycket *Denominazione di origine protetta* (skyddad ursprungsbeteckning) i följande ordning:

— Terre di Pisa.

— *Denominazione di origine controllata* eller *Denominazione di origine protetta* (eller akronymen DOC eller D.O.C.).

— Toscana.

Teckensnittsstorleken för namnet ”Toscana” måste vara mindre än den som används för beteckningen ”Terre di Pisa”, och samma teckensnitt, stil, avstånd, framträdande karaktär, färg och kolorometriska intensitet måste användas för båda.

All angiven information måste framträda mot en enhetlig bakgrund.

Kompletterande sorter i kombinationen av druvsorter

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser för märkning

Beskrivning av villkoret:

För vintypen ”Terre di Pisa” Sangiovese får förutom den huvudsakliga druvsorten (sangiovese, minst 95 %) andra blå druvsorter som lämpar sig för odling i regionen Toscana och som finns i vinodlingarna användas i produktionen, upp till högst 5 %.

För vintypen ”Terre di Pisa” Rosso får förutom de huvudsakliga druvsorterna (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot och syrah, var för sig eller blandade, minst 70 %) andra blå druvsorter som lämpar sig för odling i regionen Toscana och som finns i vinodlingarna användas i produktionen, upp till högst 30 %.

För vintypen ”Terre di Pisa” Rosato får förutom den huvudsakliga druvsorten (sangiovese, minst 50 %) andra blå druvsorter som lämpar sig för odling i regionen Toscana och som finns i vinodlingarna användas i produktionen, upp till högst 50 %.

För vintypen ”Terre di Pisa” Vermentino får förutom den huvudsakliga druvsorten (vermentino, minst 85 %) andra gröna druvsorter som lämpar sig för odling i regionen Toscana och som finns i vinodlingarna användas i produktionen, upp till högst 15 %.

För vintypen ”Terre di Pisa” Bianco får förutom de huvudsakliga druvsorterna (vermentino och trebbiano toscano, minst 70 %) andra gröna druvsorter som lämpar sig för odling i regionen Toscana och som finns i vinodlingarna användas i produktionen, upp till högst 30 %.

Länk till produktspecifikationen

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