



C/2024/6323

23.10.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/6323)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Terre di Pisa”

PDO-IT-A1495-AM03

Data przekazania informacji: 24 lipca 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodanie nowych rodzajów wina

Opis:

Dodano następujące nowe rodzaje wina: Terre di Pisa Bianco [białe], Terre di Pisa Rosso Riserva [czerwone opatrzone określeniem „Riserva”], Terre di Pisa Rosato [różowe] i Terre di Pisa Vermentino.

Uzasadnienie:

Ponieważ ChNP Terre di Pisa obejmuje wyłącznie rodzaje Terre di Pisa Rosso i Terre di Pisa Sangiovese, nie można w pełni wyrazić i przedstawić cech charakterystycznych występujących obecnie na tym obszarze. Konieczne jest zatem dodanie nowych rodzajów, których cechy charakterystyczne znalazły pełne potwierdzenie w badaniach enologicznych i w sukcesie odniesionym przez te wina na rynku.

Zmiana dotyczy pkt 1, 2, 4, 5, 6, 8 i 9 specyfikacji produktu oraz punktów „Opis wina lub win”, „Praktyki enologiczne”, „Odmiany winorośli” i „Dodatkowe warunki” w jednolitym dokumencie.

2. Korekta jednostek administracyjnych

Opis:

Skorygowano nazwy niektórych jednostek administracyjnych wchodzących w skład obszaru produkcji winogron.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna w związku z przyjęciem dwóch specjalnych ustaw regionalnych, które przewidują połączenie kilku gmin na obszarze produkcji, a tym samym zmianę nazw tych gmin.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 3 i 9 oraz załącznika A do specyfikacji produktu, a także punktu „Wyznaczony obszar geograficzny” w jednolitym dokumencie.

3. Skreślenie odniesienia do obszarów wyłączonych

Opis:

Przeredagowano opis obszarów, na których znajdują się winnice kwalifikujące się do wpisania do rejestru winnic. Skreślono sformułowanie „wyłącza się wszystkie obszary znajdujące się na dnach dolin i wilgotnych nizinach, które nie są wystarczająco nasłonecznione”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

Skreślone zdanie opisuje cechy gleby i klimatu, których nie definiują precyzyjne parametry. W związku z tym nie można ich obiektywnie ocenić w celu sprawdzenia, czy winnice przeznaczone do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia są odpowiednie.

Zmiana dotyczy tylko pkt 4 ppkt 2 specyfikacji produktu.

4. **Korekta wyznaczonej daty w odniesieniu do wymogów w zakresie gęstości nasadzeń**

Opis:

Podpunkt określający obowiązkowe wymogi dotyczące minimalnej gęstości nasadzeń przeredagowano w taki sposób, aby zawierał konkretne odniesienie do dekretu krajowego zatwierdzającego specyfikację produktu.

Uzasadnienie:

Konieczne było ściślejsze określenie daty odniesienia.

Zmiana dotyczy tylko pkt 4 ppkt 5 specyfikacji produktu.

5. **Zmiana dotycząca wydajności**

Opis:

Maksymalną dozwoloną produkcję winogron rodzajów Terre di Pisa Rosso i Terre di Pisa Sangiovese zwiększono z 8,5 do 9,0 ton z hektara oraz wprowadzono wskaźniki wydajności wyrażone w tonach winogron z hektara w odniesieniu do wszystkich nowo dodanych rodzajów. Dodano również nowy podpunkt wyjaśniający, że wydajność z hektara winnic mieszanych należy obliczać w odniesieniu do rzeczywistego obszaru uprawy winorośli.

Uzasadnienie:

Zmiany te były konieczne ze względu na dodanie nowych rodzajów i potrzebę doprecyzowania procedury obliczania wydajności. W odniesieniu do zwiększenia wydajności rodzajów Terre di Pisa Rosso i Terre di Pisa Sangiovese konieczne było dostosowanie nowych norm jakości do wymogów dotyczących win o mniejszej zawartości alkoholu.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 ppkt 6 i nowego pkt 4 ppkt 7 specyfikacji produktu oraz punktu „Maksymalna wydajność” w jednolitym dokumencie.

6. **Zmiana dotycząca nadwyżek w zbiorach winogron**

Opis:

W odniesieniu do nadwyżek w zbiorach winogron sformułowano odrębny podpunkt, stanowiący, że w przypadku wina wyprodukowanego z takich nadwyżek, do maksymalnego limitu 20 %, nie można stosować ChNP, a nadwyżki przekraczające 20 % skutkują utratą prawa do stosowania ChNP w odniesieniu do całej partii wina.

Uzasadnienie:

Zmiana była konieczna w celu doprecyzowania procedury.

Zmiana dotyczy wyłącznie pkt 4 ppkt 6 i nowego pkt 4 ppkt 8 specyfikacji produktu.

7. **Aktualizacja odniesień do przepisów**

Opis:

Odniesienie do art. 8 rozporządzenia (WE) nr 607/2009 zastąpiono odniesieniem do art. 4 rozporządzenia (UE) 2019/33, a odniesienie do art. 6 ust. 8 dekretu legislacyjnego nr 61 z dnia 8 kwietnia 2010 r. zastąpiono odniesieniem do art. 31 ust. 10 ustawy nr 230 z dnia 12 grudnia 2016 r.

Uzasadnienie:

Aktualizacja odniesień do przepisów była potrzebna w celu odzwierciedlenia obecnie obowiązującego prawodawstwa.

Zmiana dotyczy tylko pkt 5 ppkt 1 oraz pkt 7 ppkt 5 specyfikacji produktu.

8. **Zmiana dotycząca minimalnego okresu dojrzewania i dodanie informacji dotyczących dojrzewania w odniesieniu do rodzaju Terre di Pisa Rosso z oznaczeniem Riserva**

Opis:

Minimalny okres dojrzewania dla rodzaju Terre di Pisa Sangiovese przedłużono z 16 miesięcy do 18 miesięcy, natomiast okres dojrzewania dla rodzaju Terre di Pisa Rosso skrócono z 16 miesięcy do 12 miesięcy. Dodano również specjalny podpunkt w celu określenia minimalnych okresów dojrzewania dla wina z oznaczeniem Riserva.

Uzasadnienie:

W przypadku rodzaju Terre di Pisa Sangiovese osiągnięcie najwyższych norm jakości wymaga dalszego dwumiesięcznego okresu dojrzewania, natomiast w przypadku rodzaju Terre di Pisa Rosso normy jakości wymagane w specyfikacji produktu można osiągnąć dopiero po 12 miesiącach. Dodanie nowego podpunktu było konieczne ze względu na włączenie nowego rodzaju Terre di Pisa Rosso Riserva.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 3, nowego pkt 5 ppkt 4 i nowego pkt 5 ppkt 5 specyfikacji produktu oraz punktu „Szczególne praktyki enologiczne” w jednolitym dokumencie.

9. **Wprowadzenie do obrotu**

Opis:

Dodano specjalny ustęp ze wskazaniem terminów, w których rodzaje Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato i Terre di Pisa Bianco można wprowadzać do obrotu.

Uzasadnienie:

Zmiana była konieczna ze względu na włączenie nowych rodzajów.

Zmiana dotyczy nowego pkt 5 ppkt 6 specyfikacji produktu i punktu „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

10. **Zmiana cech charakterystycznych w momencie wprowadzenia do obrotu**

Opis:

W odniesieniu do rodzaju Terre di Pisa Sangiovese rozbudowano opis cech charakterystycznych w momencie wprowadzenia do obrotu oraz dodano cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu dla wszystkich nowo wprowadzonych rodzajów. Określono również, że wina przechowywane w drewnianych pojemnikach mogą mieć lekki posmak drewna.

Uzasadnienie:

Zmiana była konieczna ze względu na włączenie nowych rodzajów.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz punktu „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie.

11. **Dodanie szczegółowych wymogów dotyczących etykietowania w przypadku stosowania nazwy odmiany winorośli lub określenia „Vigna”**

Opis:

Dodano szczegółowe wymogi dotyczące opisu win opatrzonych nazwą odmiany winorośli lub określeniem „Vigna”, a ustęp zakazujący dodawania deskryptorów innych niż przewidziane w specyfikacji przereagowano.

Uzasadnienie:

Uznano, że konieczne jest bardziej precyzyjne określenie zasad, których należy przestrzegać w opisie i prezentacji win.

Zmiana dotyczy pkt 7 ppkt 1, ppkt 4 i ppkt 5 specyfikacji produktu oraz punktu „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

12. Dodanie możliwości stosowania szerszej nazwy geograficznej

Opis:

Dodano możliwość stosowania na etykiecie szerszego określenia geograficznego „Toscana” [Toskania] oraz określono zasady jego stosowania.

Uzasadnienie:

Określenie „Toscana” pomoże konsumentom szybciej zidentyfikować produkt, co pozostaje bez uszczerbku dla chronionej nazwy pochodzenia Terre di Pisa, a nawet jeszcze bardziej wzmocni związek z regionem pochodzenia przez wykorzystanie znaku towarowego budzącego u konsumentów wyraźne skojarzenia.

Zmiana dotyczy pkt 7 ppkt 2 specyfikacji produktu i punktu „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

13. Zmiana punktu dotyczącego opakowań

Opis:

Punkt dotyczący opakowań przeredagowano, aby umożliwić użycie pojemników o większej pojemności, wykluczyć, oprócz koszyków *fiasco* z Toskanii, również gąsiorów i dymionów, a także aby dodać szczegółowe wymogi dotyczące zamknięć w odniesieniu do rodzaju Riserva.

Uzasadnienie:

Zmiana była konieczna, ponieważ przedsiębiorstwa chcą stosować duże formaty butelek jako narzędzie promocyjne, a nie tylko do celów handlowych. Formaty te są często interesujące dla kolekcjonerów lub sektora gastronomicznego (np. w barach, restauracjach i innych miejscach prezentujących wizualnie ChNP Terre di Pisa). Celem wyłączenia gąsiorów i dymionów oraz stosowania wyłącznie standardowych korków w przypadku rodzaju Riserva jest zapewnienie, aby opakowania ograniczały się wyłącznie do pojemników powszechnie uznawanych za odpowiednie dla win gatunkowych.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i punktu „Dalsze warunki” w jednolitym dokumencie.

14. Zmiana organu kontrolnego

Opis:

Zaktualizowano odniesienia do organu kontrolnego.

Uzasadnienie:

Zmiana ta była konieczna ze względu na zmianę organu kontrolnego.

Zmiana dotyczy wyłącznie pkt 10 specyfikacji produktu.

15. Zmiany w opisie związku ze środowiskiem geograficznym

Opis:

Punkt dotyczący związku ze środowiskiem geograficznym przeredagowano po skorygowaniu jednostek administracyjnych.

Uzasadnienie:

Korekta jednostek administracyjnych oznaczała konieczność aktualizacji punktu dotyczącego związku ze środowiskiem geograficznym; przeredagowanie artykułu nie unieważniło samego związku. Uznano również za konieczne przeredagowanie punktu „Związek z obszarem geograficznym” w jednolitym dokumencie w celu dostosowania go do specyfikacji produktu. Przeredagowanie dotyczy zatem jedynie formy tekstu.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz punktu „Związek z obszarem geograficznym” w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Terre di Pisa

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. Terre di Pisa Rosso [czerwone]

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od rubinowej do barwy granatu;

Aromat: delikatny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (% obj.): 12,50;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 24,00.

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. Terre di Pisa Sangiovese

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowoczerwona, nabierająca barwy granatu;

Aromat: delikatny, charakterystyczny, niekiedy z owocowymi nutami wiśni oraz fiołków;

Smak: wytrawny, harmonijny, przyjemnie taninowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (% obj.): 12,50;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 24,00.

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. Terre di Pisa Rosso Riserva

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od intensywnie czerwonej do barwy granatu;

Aromat: owocowy, a niekiedy korzenny, intensywny i charakterystyczny aromat dojrzewający wraz z winem;

Smak: wytrawny, intensywny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (% obj.): 12,50;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 24,00.

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. Terre di Pisa Rosato [różowe]

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: różowa o różnej intensywności, niekiedy z rubinowymi refleksami;

Aromat: owocowy, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, świeży, przyjemnie kwaskowaty, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (% obj.): 11,00;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 18,00.

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. Terre di Pisa Vermentino

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z zielonkawymi refleksami;

Aromat: owocowy, charakterystyczny.

Smak: wytrawny, delikatny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (% obj.): 11,00;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 17,00.

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. Terre di Pisa Bianco [białe]

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z zielonkawymi refleksami;

Aromat: owocowy, delikatny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (% obj.): 11,00;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 17,00.

Wina przechowywane w pojemnikach drewnianych mogą mieć lekki posmak drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Dojrzewanie

Szczególne praktyki enologiczne

Wina objęte ChNP Terre di Pisa Rosso można wprowadzić do obrotu dopiero po okresie dojrzewania trwającym co najmniej 12 miesięcy począwszy od dnia 1 listopada roku, w którym wyprodukowano winogrona.

Wina objęte ChNP Terre di Pisa Sangiovese można wprowadzić do obrotu dopiero po okresie dojrzewania trwającym co najmniej 18 miesięcy począwszy od dnia 1 listopada roku, w którym wyprodukowano winogrona.

W przypadku win objętych ChNP Terre di Pisa Rosso na etykiecie można stosować określenie „Riserva”, jeżeli dojrzewały przez co najmniej 2 lata, licząc od dnia 1 listopada roku następującego po roku, w którym wyprodukowano winogrona.

5.2. Maksymalna wydajność

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

9 000 kg winogron z hektara

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

12 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron objętych chronioną nazwą pochodzenia „Terre di Pisa” znajduje się na terytorium administracyjnym prowincji Piza, w gminach Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano i Santa Luce.

7. Odmiany winorośli

Cabernet sauvignon R. - Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N. - Sangiovese

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

Vermentino B.

8. Opis związku lub związków:

Terre di Pisa – wszystkie rodzaje

A1) Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje pagórkowate i płaskie części gmin Fauglia, Crespina Lorenzana, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme Lari, Ponsacco, Pontedera, Montopoli in Val d'Arno, San Miniato, Orciano Pisano i Santa Luce. Pod względem ogólnego klimatu nie ma istotnej różnicy między danymi dotyczącymi tego obszaru a danymi dotyczącymi środkowej Toskanii, poza silniejszym łagodzącym wpływem wybrzeża tyrreńskiego, zwłaszcza w gminach zachodnich. Średnie temperatury wynoszą około 15 °C, przeciętnie +6 °C w zimie i +24 °C latem. Średnie całkowite roczne opady deszczu nie przekraczają 780 mm, przy czym koncentracja opadów przypada na jesień/zimę (około 60 % opadów), a reszta opadów występuje wiosną/latem (około 30 % wiosną i 10 % latem). Warunki klimatyczne panujące na tym obszarze tworzą środowisko, które jest szczególnie odpowiednie dla uprawy winorośli wysokiej jakości. Temperatury nigdy nie są szczególnie niesprzyjające. Wręcz przeciwnie, łagodne temperatury wiosną sprzyjają zrównoważonemu wzrostowi roślin, optymalnemu kwitnieniu i zawiązywaniu się owoców. Temperatury i nasłonecznienie w okresie letnim zawsze zapewniają doskonałe dojrzewanie i osiągnięcie optymalnych wartości wskaźnika dojrzałości dla wszystkich uprawianych kultuwarów winorośli. Szczególnie szkodliwe warunki pogodowe, takie jak wiosenne przymrozki i przedłużające się susze, występują bardzo rzadko. Pod względem morfologicznym obszar ten charakteryzuje się niskimi, łagodnymi wzgórzami, przy czym najwyższe punkty znajdują się 400 m n.p.m., a przeważająca średnia wysokość to 250 m n.p.m. Pod względem geologicznym obszar ten ma bardzo niejednorodną charakterystykę, przy czym często występują tam formacje wapienne i gliniaste/lupkowe. Jeśli chodzi o gleby, na obszarze występują głównie gliny ilaste i pyły ilaste pochodzące z formacji wapiennych i na ogół odznaczające się średnią głębokością. Występują tam również gleby uformowane z piasków i glin plioceńskich. Charakterystyka gruntów rolnych na całym obszarze jest bardzo korzystna dla uprawy winorośli i bardzo zbliżona do najbardziej typowych warunków

w środkowej, pagórkowatej części Toskanii. Konsystencja gruntów cechuje się obecnością frakcji granulometrycznych gliny, gliny piaszczystej i gliny ilastej. Odczyn gleby jest zasadniczo subalkaliczny, niekiedy o neutralnym pH, a w mniejszym stopniu zasadowy. Ilość materii organicznej i całkowita zawartość azotu są zazwyczaj poniżej średniej. Z drugiej strony zawartość przyswajalnego fosforu jest dobra, a przyswajalnego potasu niekiedy bardzo wysoka. Pojemność wodna gleby jest ogólnie wysoka, dlatego nawadnianie stosuje się jedynie w rzadkich przypadkach, a w każdym razie zawsze jako środek nadzwyczajny.

A2) Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

W publikacji *Viticultura e Enologia [Uprawa winorośli i enologia]* z 1883 r., której autorem był Egidio Pollacci, wskazuje się barona Ricasolego oraz Toscanello jako inicjatorów i promotorów sprzedaży wina w Toskanii, pozostałej części Włoch i za granicą, przy czym współpracowali oni z kupcami Gianfanellimi w Livorno, braćmi Conti i Carlo Mantellim we Florencji oraz Luigim Laborelem Merinim we Florencji.

Gdy powstał pierwszy model rynku zagranicznego i krajowego pojawiła się potrzeba reklamowania własnych produktów na rodzimych terenach. Tak więc protokoły z posiedzenia komitetu rolnego, które odbyło się w 1884 r. w Pizie, zawierają decyzję o wyznaczeniu przedstawiciela każdej gminy prowincji Piza oraz lokalnych komitetów rolnych – na zaproszenie prefekta Pizy – w celu zorganizowania w 1885 r. pierwszych targów win i olejów pochodzących z Pizy.

W 1891 r. w rejestrze plantatorów winorośli i kupców winnych w regionie Toskanii figurowali: *Cavaliere* Antonio Cancellieri (Cecina), hrabia Giacinto Cotanti (Piza), Cesare Cioni (Lari), Mario i Filippo Corani (Lusingano), Antonio D'acchiardi (Piza), Francesco Del Frate (Palaia), Demetrio Feroci (prawnik) (Usigliano di Lari), Gioacchino Marini (Cecina), hrabia Francesco Mastioni-Brunicci (Piza), Emilio Norci (Cavoli), Vittorio Rocuh (Terricciola), książę Scipione Salviati (Vecchiano), książę Antonio Salviati (Pisa), komendant Giuseppe Toscanelli (Pontedera).

Powyższe ma na celu wykazanie, jak bardzo rozwinięta była już aktywność enologiczna w prowincji Piza. W książce z 1897 r. *I pregiudizi nella coltivazione della vite in Toscana [Uprzedzenia dotyczące uprawy winorośli w Toskanii]* Sirio Martini pisze: „(...) jedną z głównych przyczyn gorszej jakości naszych win jest to, że nie wiemy zbyt dobrze, jak dostosować odmianę winorośli do różnych warunków. Również rynek ma swoje wymagania i należy go zawsze uznawać za głównego regulatora produkcji”.

Słowa te są dalekie od analizy dzisiejszego rynku, ale być może, w świetle obecnej sytuacji, mogą pozwolić nam zastanowić się nad znaczeniem terminu „rynek” jako regulatora produkcji: nie tylko dopasowuje on podaż do popytu, ale również odzwierciedla stałe warianty socjologiczne, których nie można pominąć, jeśli mamy nadążać za rozwojem sytuacji. Co do zalecanych cen i jakości produkowanego w tamtym czasie wina, należy zapoznać się z periodykiem (praktycznym monitorem) *La Toscana Vinicola e olearia [Wino i olej w Toskanii]*, redagowanym przez *Cavaliere* Ranieriego Piniego wydanym w sierpniu 1899 r., który opisuje rynek w Toskanii, w szczególności w Fauglii: „Cena wina znacznie rośnie, zarówno ze względu na malejącą każdego dnia liczbę piwnic winiarskich wytwarzających wina dobrej jakości, jak i z powodu spodziewanych słabych zbiorów. Wina niskiej jakości są sprzedawane w cenach od 18 do 24 ITL za kwintal (100 kg), a wina najwyższej jakości – od 28 do 35 ITL.

Toskańczycy muszą chronić swoje autentyczne wina, ponieważ wina stołowe w stylu tokańskim zaczynają produkować po bardzo rozsądnych cenach wszystkie regiony we Włoszech”. Istnieją również zapisy ze spotkania tokańskich plantatorów winorośli, które odbyło się w Pistoii w dniach 20–23 września 1899 r. i podczas którego

głos zabrał prof. Vannuccio Vannuccini, dyrektor Instytutu Rolnictwa w Arezzo. Z jego przemówienia: „Najbardziej polecane odmiany tokańskie”.

„Spośród czarnych odmian winorośli wyróżnić należy San Giovato Dolce i San Giovato Grasso. Synonimami tej pierwszej są Prugnolo i Morellino; synonimami tej drugiej są Chiantino i Prugnolino. San Giovato zapewnia średnią, ale stałą produkcję. Należy też wspomnieć Canaiolo Nero. Wśród białych winogron wyróżnia się Malvasia, ponieważ daje delikatne i aromatyczne wino, a wraz z Canaiolo i San Giove to tworzy prawdziwe wino Chianti. Ponadto Trebbiano jest w stanie doskonale zastąpić odmianę Malvasia. Inne doskonale odmiany białe to Bottaio, Greco, Verdea i Colombana. Do najbardziej zalecanych odmian należą: A) Na wyspach i w strefie przybrzeżnej: Anzonica, Biancone, San Giovato. B) W strefie kontynentalnej: Na wzgórzach: San Giovato, Lanaiolo Nero, Colorino, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo Bianco. W górach: San Giovato Dolce, Morellino, Trebbiano.” Z tego przemówienia oraz z analizy czasopism i tekstów na temat enologii wynika, że rodzajów uprawianych odmian winorośli nie wybierano na podstawie inspiracji lub wyboru osób prywatnych, lecz w oparciu o wytyczne wspólnych organów, które wspierały plantatorów i producentów, gdy napotykali oni trudności, zarówno o charakterze rolnym, jak i handlowym. Poskutkowało to powstaniem wielu stowarzyszeń i działalnością objazdowych nauczycieli rolnictwa.

1 października 1899 r. odbyło się spotkanie plantatorów winorośli z prowincji Piza, mające na celu skłonić rząd do przyjęcia bardziej użytecznych i odpowiednich środków zwalczania filoksery w prowincji. Zgodnie z zapisami: „[...] P. Tabler chciałby powołać komitet składający się z przedstawicieli władz rolnych prowincji, który mógłby proponować bardziej szczegółowe środki ochrony lokalnej uprawy winorośli w sposób kompetentny i bez pośpiechu. Propozycja ta zostaje odrzucona, a poparcie zyskuje propozycja p. Marconiego, prawnika z Lari, który wzywa do całkowitej likwidacji wadliwego systemu w całej prowincji i twierdzi, że rząd i władze powinny popierać prywatną inicjatywę na rzecz tworzenia gminnych szkółek z amerykańską winoroślą”. W odniesieniu do filoksery należy koniecznie wspomnieć o stowarzyszeniu na rzecz walki z tym szkodnikiem pod przewodnictwem Oreste Gambiniego, Guida Cioniego Fortuny (prawnika), hrabiego G.B Venerosi-Pescioliniego, Giuseppe Ferriniego oraz Itala Fossettiego.

W 1908 r. cele stowarzyszenia, według comiesięcznego biuletynu *Il Progresso agricolo* [Postęp rolniczy] objazdowych nauczycieli rolnictwa, obejmowały: zapobieganie zakażeniu filokserą, rozpowszechnianie publikacji na temat najlepszych praktyk, wnoszenie wkładu w postęp w uprawę winorośli, dostarczanie członkom amerykańskiego drewna i wszelkich innych elementów, których mogą potrzebować do obrony i odbudowy winnic.

W biuletynie stwierdzono również, że: „[...] tokańskie wino zyskało światową renomę, ale handel nim odbywa się w sposób zdeorganizowany i bez ochrony. Plantatorzy winorośli z prowincji Piza i członkowie stowarzyszenia na rzecz walki z filokserą przystąpili do stowarzyszenia plantatorów winorośli we Florencji”.

W 1923 r. Ottavio Ottavi, w pracy *Enologia teorico-pratica* [Enologia teoretyczna i praktyczna], omówił zmiany w handlu i podsumował je w następujący sposób: „Toskania sprzedaje swoje wina wszystkim włoskim regionom oraz za granicą. Wina czerwone wysyła się w szczególności z prowincji Siena, Florencja, Arezzo, Piza i Lucca.

Do wybuchu wojny światowej znacznie wzrósł wywóz win butelkowanych za granicę (Niemcy, Francja, Szwajcaria, Malta, Egipt, Czarnogóra, europejska część Turcja, Argentyna)”. W 1928 r. w miesięczniku *Italia Agricola* [Włochy rolne] przedstawiono natomiast krótką analizę handlu winem w głównych krajach importujących wina włoskie za trzyletni okres 1924–1926. „Francja: wszystkie wina zamawiane przez Francję należą do kategorii win mieszanych. W 1924 r. nabyła ona prawie 750 000 hektolitrow wina. Brazylia: Włochy zyskują na znaczeniu”.

W ilustrowanym miesięczniku *Italia Agricola* G. Tedeschini pisze: „Toskania to typowy region wina stołowego. Jest to również ojczyzna pięknych koszyków *fiasco*. Swoje szlachetne właściwości wina tokańskie w dużej mierze zawdzięczają wykorzystywanym odmianom winorośli, wśród których dominują San Giovese, Canaiolo i Trebbiano”. Niemal dekadę później, w 1935 r., czasopismo *Il Processo Agricolo* [Proces rolniczy] informowało, że podczas 2. Kongresu Barmanów, Szefów Służby i Szefów Kuchni, który zorganizowano w Toskanii w 1933 r. z myślą o upowszechnianiu informacji na temat win włoskich i ich promowaniu, pojawiły się skargi dotyczące braku publikacji mających na celu poprawę znajomości win włoskich. W rezultacie piwnica winiarska Barone Ricasoli podjęła się naprawienia tego niedociągnięcia. Jej staraniem ukazały się następujące publikacje: *I vini e gli alberghi* [Wina i hotele] Artura Marescalchiego, *I caratteri di un vino genuino* [Cechy autentycznego wina] Giuseppe De Astisa oraz *Dove si trovano i migliori vini italiani* [Gdzie można znaleźć najlepsze włoskie wina] Giovanniego Dalmasso.

Była to godna pochwały inicjatywa zarówno z punktu widzenia informacji, jak i reklamy, biorąc pod uwagę występujące wówczas trudności gospodarcze i nowatorski charakter przedsięwzięcia.

Również w 1935 r. w szkołkach prowincjonalnego stowarzyszenia plantatorów winorośli w Pizie podjęto inicjatywy mające na celu „przekazywanie wiedzy z zakresu winorośli w obszarach edukacji, etyki i handlu, poprzez kursy mające na celu nauczanie wyspecjalizowanych pracowników na temat praktyk winiarskich, zwłaszcza w zakresie szczepienia, oraz zbadanie amerykańskich odmian winorośli najlepiej dostosowanych do różnych gleb w prowincji w celu ponownego obsadzenia winnic”.

Cztery szkoły stowarzyszenia zostały zorganizowane za zgodą Ministerstwa Rolnictwa i Leśnictwa. Były to:

- szkoła w Ospedaletto, do produkcji materiału szczepionego
- szkoła w San Miniato, do produkcji winorośli ukorzenionych
- szkoła w Pontederze, do produkcji materiału do szczepienia pochodzenia amerykańskiego (sadzonki)
- szkoła w Volterze, do produkcji materiału mieszanego.

W latach 1934–35 szkoła w Pizie dostarczyła rolnikom następujące ilości materiału:

- Zaszczepione winorośle ukorzenione – 87 742
- Dzikie winorośle ukorzenione – 19 205
- Sadzonki – 51 120
- Dzikie winorośle ukorzenione, sprzedawane w cenie 15 ITL za 100 sztuk, należały do różnych odmian, głównie Riparia Gioire, Riparia Cardifolia i Riparia Rupestris. Zaszczepione winorośle ukorzenione, sprzedawane w cenie 40 ITL za 100 sztuk, należały do odmian San Gioiveto, Trebbiano, Ciliegiole, Lanaiolo i Malvasia. Możliwe było również szczepienie ich winogronami stołowymi odmian: Colombana, Regina, Itala, Zibibbo, Moscato di Terracina i Aurora. Sadzonki różnych odmian były sprzedawane w cenie 4 ITL za 100 sztuk. Winnice w prowincji obejmowały ok 789 000 hektarów gruntów objętych uprawą winorośli, a liczba uprawianych krzewów wynosiła ok. 75 mln.

- B) Informacje dotyczące jakości i właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu

Chroniona nazwa pochodzenia „Terre di Pisa” obejmuje rodzaje wskazane w specyfikacji produktu, które mają rozpoznawalne, wyraźne i wyjątkowe cechy analityczne i organoleptyczne. Cechy te opisano w pkt 6 specyfikacji produktu. Dowodzą one, że wina wyraźnie należą do środowiska geograficznego i można je do niego przypisać. Wina te są bardzo zrównoważone zarówno pod względem wyglądu, jak też zapachu i smaku. Wraz z upływem czasu i dojrzewaniem wina uzyskują bardziej intensywne i silniejsze aromaty i smaki, co dodatkowo uwypukla potencjał tego obszaru oraz warunków glebowo-klimatycznych, w których uprawia się winogrona. Cały proces produkcji winogron i ich winifikacji opiera się na dążeniu do jakości i poprawie ekspresji typowych cech, kształtowanych przez środowisko geograficzne.

- C) Opis związku przyczynowego między czynnikami, o których mowa w lit. A), oraz czynnikami, o których mowa w lit. B).

Łącznie szczególne warunki glebowo-klimatyczne obszaru oraz optymalna ekspozycja winnic tworzą środowisko, w którym najważniejsze elementy naturalne sprzyjają wzrostowi i wszystkim funkcjom produkcyjnym roślin oraz zapewniają idealne dojrzewanie kiści winogron. Przy wyborze terenu, na którym zakłada się winnicę, pierwszeństwo przyznaje się obszarom o dobrej ekspozycji i położeniu, które nadają się do produkcji delikatnych win wysokiej jakości. Wielowiekowa historia produkcji wina na obszarze, do którego odnosi się ChNP „Terre di Pisa”, dowodzi ścisłego związku i interakcji między czynnikami ludzkimi a jakością i wyjątkowymi właściwościami win objętych tą nazwą.

Przez wieki ludzie przekazywali sobie umiejętności w zakresie tradycyjnej uprawy winorośli i techniki enologiczne. W obecnych czasach ulepszono je i dopracowano dzięki postępowi naukowemu i technologicznemu, co doprowadziło do powstania znanych dziś win.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Odstępstwo dotyczące produkcji wina

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Produkcja, dojrzewanie i butelkowanie win objętych ChNP Terre di Pisa musi odbywać się w granicach administracyjnych gmin tworzących obszar produkcji winogron. Czynności te można jednak prowadzić w dowolnym miejscu w granicach administracyjnych prowincji Piza.

Wprowadzenie do obrotu

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Win objętych ChNP Terre di Pisa Vermentino, Terre di Pisa Rosato i Terre di Pisa Bianco nie można wprowadzać do obrotu przed dniem 1 stycznia roku następującego po roku, w którym wyprodukowano winogrona.

Stosowanie szerszej nazwy geograficznej

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Do celów etykietowania i prezentacji win objętych ChNP Terre di Pisa można stosować szerszą nazwę geograficzną „Toscana” [Toskania]. Szersza nazwa geograficzna „Toscana” musi być umieszczona po nazwie „Terre di Pisa” i znajdować się poniżej szczególnego określenia tradycyjnego *denominazione di origine controllata* (kontrolowana nazwa pochodzenia) lub określenia unijnego *denominazione di origine protetta* (chroniona nazwa pochodzenia), w następującej kolejności:

— Terre di Pisa

— *Denominazione di origine controllata* albo *Denominazione di origine protetta* (lub akronim DOC bądź D.O.C.)

— Toscana

Litery nazwy „Toscana” muszą być mniejsze niż znaki tworzące oznaczenie „Terre di Pisa” i muszą mieć tę samą czcionkę (typ fonta), styl, odstępy, wyeksponowanie, barwę i intensywność barwy.

Wszystkie wymienione informacje muszą znajdować się na jednolitym tle.

Odmiany uzupełniające w mieszankach odmian winorośli

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dotatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku rodzaju „Terre di Pisa” Sangiovese oprócz głównej odmiany winorośli (Sangiovese, co najmniej 95 %) do produkcji można używać innych czerwonych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Toskanii i obecnych w winnicach, w ilości nie większej niż 5 %.

W przypadku rodzaju „Terre di Pisa” Rosso oprócz głównych odmian winorośli (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah, samodzielnie lub łącznie, co najmniej 70 %) do produkcji można używać innych czerwonych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Toskanii i obecnych w winnicach, w ilości nie większej niż 30 %.

W przypadku rodzaju „Terre di Pisa” Rosato oprócz głównej odmiany winorośli (Sangiovese, co najmniej 50 %) do produkcji można używać innych czerwonych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Toskanii i obecnych w winnicach, w ilości nie większej niż 50 %.

W przypadku rodzaju „Terre di Pisa” Vermentino oprócz głównej odmiany winorośli (Vermentino, co najmniej 85 %) do produkcji można używać innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Toskanii i obecnych w winnicach, w ilości nie większej niż 15 %.

W przypadku rodzaju „Terre di Pisa” Bianco oprócz głównych odmian winorośli (Vermentino i Trebbiano Toscano, co najmniej 70 %) do produkcji można używać innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w regionie Toskanii i obecnych w winnicach, w ilości nie większej niż 30 %.

Link do specyfikacji produktu

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