C/2024/1496

14.2.2024 г.

**Публикация на заявление за изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета**

(C/2024/1496)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

**„Riviera del Garda Bresciano/Garda Bresciano“**

**PDO-IT-A1137-AM02**

**Дата на подаване на заявлението: 9.2.2017 г.**

1. **Правила, приложими към изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществено

2. **Описание и основания за изменението**

2.1. *Изменение в наименованието*

Описание: Наименованието „Riviera del Garda Bresciano“ се изменя на „Riviera del Garda Classico“.

Основание за това изменение е намерението на производителите да обединят в едно ЗНП три ЗНП с еднакъв район на производство и видове продукти: „Riviera del Garda Classico“. Настоящите три ЗНП са: „Riviera del Garda Bresciano“, „Garda Classico“, който е подрайон на ЗНП „Garda“, и ЗНП „Valtènesi“.

Подрайонът „Classico“ на настоящото ЗНП „Garda“ съответства напълно на ЗНП „Riviera del Garda Bresciano“ както по отношение на района на производство, така и на историческите и природните фактори. Поради това със заместването на наименованието „Bresciano“ с „Classico“ се признава и утвърждава историческият характер на първоначалното ЗНП „Riviera del Garda Bresciano“. ЗНП „Valtènesi“ е малък географски район. Понастоящем той се разглежда като „ подрайон“ на новото ЗНП „Riviera del Garda Classico“.

Това изменение се отнася до цялата продуктова спецификация и до целия единен документ при всяко използване на наименованието.

2.2. *Добавяне на „Valtènesi“ като подрайон*

Описание: това изменение се отнася до член 1 от продуктовата спецификация и включва приложение 1.

Основание за това изменение е желанието на производителите да се създаде едно ЗНП „Riviera del Garda Classico“, което да обхваща трите настоящи ЗНП „Riviera del Garda Bresciano“, подрайона „Garda Classico“ на ЗНП „Garda“ и ЗНП „Valtènesi“.

Това изменение означава, че ЗНП „Valtènesi“ вече се управлява като по-малка географска единица в съответствие с член 55 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 (предишен член 67 от Регламент (ЕО) № 607/2009) и е част от ЗНП, за което трябва да се подаде искане за отмяна.

Това изменение се отнася до член 1 от продуктовата спецификация и до следните точки от единния документ: 4 — „Описание на виното или вината“; 6 — „Географски район“; 8 — „Описание на връзката или връзките“ и 9 — „Допълнителни условия“.

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

2.3. *Изменение на комбинацията от сортове грозде*

Описание: за белите вина („Bianco“) изменението включва намаляване на количеството на Riesling (Riesling Renano и/или Riesling Italico) от 60 % на 50 %.

Изменението е необходимо, тъй като по търговски съображения и съображения, свързани с винопроизводството, производителите трябва да могат да смесват гроздето от сорта Riesling с по-голямо количество сортове, които узряват и развиват аромата си по-рано, като например Incrocio Manzoni 6.013 и Chardonnay.

Друго основание за изменението е, че то отразява мерките, предприети в областта на винопроизводството, в отговор на търговското търсене на бели вина, които са подходящи също така за консумация в рамките на една година и имат по-балансиран хармоничен вкус, който може да удовлетвори потребностите на пазара на по-млади потребители.

Описание: за червените вина („Rosso“) и вината розе („Rosato“) изменението означава преразглеждане на комбинацията от сортове грозде, както следва: Groppello, между минимум 30 % и максимум 70 %, смесено с трите допълнителни сорта грозде: Marzemino, Barbera и Sangiovese.

Това изменение е необходимо, за да се хармонизират условията на трите първоначални ЗНП по отношение на минималния процент на местния сорт Groppello и трите допълнителни сорта, които са последователно Marzemino, Barbera и Sangiovese, като се използва формулировка, основана на агрономията, която позволява различните сортове да се балансират „динамично“ в зависимост от различните характеристики на почвата, аспекта на лозята и други технически изисквания за производство на вино.

Измененията се отнасят до член 2 от продуктовата спецификация и до точка 7 — „Основни сортове грозде“, от единния документ.

2.4. *Премахване на излишната информация в описанието на района на производство*

Изменението се отнася до описанието на района на производство и до премахването на параграф, който препраща към предишна национална разпоредба: член 10 от Президентски указ № 930 от 12 юли 1963 г. относно включването на лозята в района на производство. Тази разпоредба е заменена от действащите разпоредби.

Това изменение се отнася до член 3 — „Район на производство“, от продуктовата спецификация и точка 6 — „Определен географски район“, от единния документ.

2.5. *Увеличен брой лози на хектар*

Описание: изменението се отнася до промяна на минималния брой лози на хектар от 3 500 на 4 000.

Изменението представлява мярка за подобряване на качеството на гроздето. Тя е в съответствие с действащата мярка за ООП в плана за преструктуриране и конверсия на лозя за област Ломбардия.

Това изменение се отнася до член 4 от продуктовата спецификация: „Правила за лозарството“.

2.6. *Увеличен добив на грозде от хектар*

Описание: изменението се отнася до увеличаване на добива на грозде от хектар от 11 на 12 тона за всички видове вина, включени в спецификацията: „Bianco“, „Rosso“, както и едносортовите Groppello, „Rosato“ и „Spumante“ (пенливо).

Това изменение се обуславя от два основни селскостопански фактора: увеличената минимална гъстота на засаждане и по-големия капацитет за производство на някои нови клонове на различни сортове грозде.

Това изменение се отнася до член 4 — „Правила за лозарството“, от продуктовата спецификация и точка 5 — „Винопроизводствени практики“, от единния документ.

2.7. *Намаляване на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздето*

Описание: изменението се отнася до намаляване на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздето при прибиране на реколтата за вината „Rosso“ и „Rosato“ от 11 % на 10,5 %. За вината с етикет „Rosso Superiore“ намалението е от 11,5 % на 11 %.

Изменението е необходимо и поради многобройните агрономически фактори, свързани с климатичните промени, които налагат планирането на реколтата много по-рано от обичайните дати за прибиране на реколтата, както с оглед на качеството на киселинните съставки, така и за да се произвеждат по-изтънчени и свежи вина, особено при вината „Rosato“.

Това изменение се отнася до член 4 от продуктовата спецификация: „Правила за лозарството“.

2.8. *Увеличаване на процента на добива на грозде/вино*

Описание: изменението се отнася до увеличаване на добива на грозде/вино от 68 % на 70 %.

Това е несъществено изменение. Благодарение на технологичните подобрения в оборудването на винарните, както и на усъвършенстваните техники за производство на вино в студени условия, е възможно да се получи по-качествена мъст. В резултат на това оптималният добив на гроздето след преработка е 70 %.

Това изменение се отнася до член 5 — „Правила за лозарството“, от продуктовата спецификация и точка 5 — „Винопроизводствени практики“, от единния документ.

2.9. *Разпоредба за използване на обозначението „Riserva“ за вината от подрайона „Valtènesi“*

Описание: за червените вина от подрайона Valtènesi е включено обозначението „Riserva“.

Основанието за изменението е, че обозначението „Riserva“ е важно за класификацията на тихите червени вина от подрайона Valtènesi с характеристики, които им позволяват да бъдат подложени на продължително стареене от най-малко 24 месеца, евентуално в дървени съдове.

Това изменение се отнася до членове 1 и 5 от продуктовата спецификация и до следните точки от единния документ: 8 — „Описание на връзката или връзките“ и 9 — „Допълнителни условия“.

2.10. *Премахване на вида „Rosso Novello“*

Описание: изменението се състои в премахване на вида червено вино с обозначение „Novello“.

Основание за изменението е фактът, че за производителите този вид вино вече не е жизнеспособен от търговска гледна точка.

Това изменение се отнася до член 6 — „Характеристики на вината при консумация“, от продуктовата спецификация и точка 4 — „Описание на виното“, от единния документ.

2.11. *Актуализиране на физичните, химичните и органолептичните параметри*

Описание: актуализирани са органолептичните характеристики на всички видове, включени в спецификацията. Вкусът е в диапазона от сух до полусух за тихите вина и от брют натюр до полусух за пенливите вина. За вината от подрайона „Valtènesi“ минималният екстракт е увеличен: от 16 на 17 g/l за вида „Chiaretto“ и от 22 на 24 g/l за червените вина.

Основания: корекцията на органолептичните характеристики, т.е. вкус в диапазона от сух до полусух, означава, че вината с това наименование могат да бъдат произведени от узряло и дори леко изсушено грозде. По този начин се получават по-меки вина, които през годините с благоприятни климатични условия често съдържат нива на остатъчна захар, надвишаващи 4 g/l, когато са готови за консумация. В такива случаи те вече не могат да бъдат класифицирани като сухи вина, а в диапазона от сухи до полусухи вина. Решението за увеличаване на екстракта за подрайона е взето, за да може вината от подрайона Valtènesi да се разграничат от вината със ЗНП „Riviera del Garda Classico“.

Това изменение се отнася до член 6 — „Характеристики при консумация“, от продуктовата спецификация и раздел 4 — „Описание на виното“, от единния документ.

2.12. *Преразглеждане и включване на правила за етикетиране и представяне*

Описание: първото изменение се отнася до преразглеждането на правилата за етикетиране и представяне, посочени в член 7 от продуктовата спецификация.

Това преразглеждане се дължи на необходимостта от премахване на някои правила от посочения по-горе член 7, тъй като те се отнасят до производството и са били включени неправилно към правилата за етикетиране. Въпросните правила сега са включени в член 5.

Освен това правилата за етикетиране и представяне са допълнени със специални разпоредби относно традиционното обозначение „Chiaretto“ и подрайона „Valtènesi“. По-специално:

а) за вината „Rosato“ със ЗНП обозначението „Chiaretto“ е задължително, тъй като традиционно се използва за такива вина вместо термина „Rosato“;

б) за вината „Rosato“ от подрайона „Valtènesi“ обозначението „Chiaretto“ не е задължително, тъй като подрайонът е част от наскоро въведено наименование и поради това при етикетирането и представянето на виното много често се използва международният термин „розе“;

в) за вината от подрайона „Valtènesi“ е уточнено, че наименованието им трябва винаги да се изписва пред наименованието ЗНП „Riviera del Garda Classico“ на етикета, с букви, чийто размер е най-малко два пъти по-голям от размера на буквите, използвани за наименованието.

Тези изменения са необходими, за да се гарантира, че горепосочените видове вина, описани с традиционния термин „Chiaretto“ и наименованието на подрайона „Valtènesi“, могат да бъдат представени на пазара със ЗНП „Riviera del Garda Classico“.

Тези изменения се отнасят до членове 5 и 7 от продуктовата спецификация, както и до точка 8 — „Описание на връзката или връзките“, и точка 9 — „Допълнителни условия“, от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Riviera del Garda Classico

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

4. **Описание на виното или вината**

1. *„Riviera del Garda Classico“ „Rosso“*

Цвят: рубиненочервен, понякога наситен, преминаващ към гранатовочервен при стареене.

Мирис: винен, когато виното е младо, той може да бъде цветен и плодов с преобладаващи нотки на червени плодове, а с узряването придобива нотки на подправки.

Вкус: сух, ароматен, характеризиращ се с деликатна соленост и евентуален бадемов послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %. Минимален беззахарен екстракт: 21 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 4,5 g/l, изразена като винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

2. *„Riviera del Garda Classico“ „Rosso Superiore“*

Цвят: рубиненочервен, понякога с гранатови оттенъци.

Мирис: наситен, комплексен, с нотки на мацерирани, а понякога и пикантни червени плодове.

Вкус: сух, кадифен, структуриран, понякога с бадемов послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 %. Минимален беззахарен екстракт: 24 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 4,5 g/l, изразена като винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

3. *„Riviera del Garda Classico“ „Groppello“*

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност.

Мирис: винен, свеж, с плодов вкус на червени плодове и с леки пикантни нотки.

Вкус: сух, добре изразен, характеризиращ се с деликатна соленост, понякога с бадемов послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 %. Минимален беззахарен екстракт: 21 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |

| | |
|---|---|
| Минимална обща киселинност | 4,5 g/l, изразена като винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

4. *„Riviera del Garda Classico“ „Bianco“*

Цвят: сламеножълт, понякога с бледозелени оттенъци;

Мирис: свеж, деликатно хармоничен, с възможни цветни нотки на бели цветя, бели плодове и понякога с нотки на ароматни билки.

Вкус: сух до полусух, хармоничен, кадифен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %. Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 4,5 g/l, изразена като винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

5. *„Riviera del Garda Classico“ „Chiaretto“*

Цвят: от бледорозов до наситено розов.

Мирис: изтънчен, наситен, с възможни цветни и плодови нотки на роза и дребни червени плодове, понякога дори пикантен.

Вкус: сух до полусух, добре изразен, сочен, деликатно хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 %. Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 4,5 g/l, изразена като винена киселина |

| | |
|---|---|
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

6. *„Riviera del Garda Classico“ „Spumante Rosé“*

Пяна: фина и трайна. Цвят: розов с различна степен на наситеност.

Мирис: уханен с цветни и плодови нотки на бели цветя и цитрусови плодове.

Вкус: брют натюр до полусух, свеж, характеризиращ се с деликатна соленост, с продължителен, понякога с бадемов послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %. Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

7. *„Riviera del Garda Classico“ „Spumante di Qualità Rosé“*

Пяна: фина и трайна. Цвят: розов с различна степен на наситеност.

Мирис: уханен, изтънчен, с нотки на цитрусови и екзотични плодове, понякога с нотки на мая.

Вкус: брют натюр до брют, свеж, характеризиращ се с деликатна соленост, с продължителен, понякога с бадемов послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %. Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

8. *„Riviera del Garda Classico“ подрайон „Valtènesi“ „Rosato“*

Цвят: от бледорозов до наситено розов, понякога с медни оттенъци при стареене.

Мирис: изтънчен, наситен, с възможни цветни и плодови нотки, които варират от дребни червени плодове до нотки на цитрусови и екзотични плодове, понякога пикантен. При стареене виното може да придобие леки тревисти нотки и нотки на пресни или препечени ядки.

Вкус: сух до полусух, добре изразен, сочен, изтънчен, балансиран и хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 %. Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 4,5 g/l, изразена като винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

9. *„Riviera del Garda Classico“ подрайон „Valtènesi“ „Rosso“, включително „Riserva“*

Цвят: рубиненочервен, понякога наситен, с възможни гранатови оттенъци при стареене.

Мирис: цветен и плодов, с деликатни нотки на виолетки и червени плодове, понякога пикантен с нотки на конфитюр, когато гроздето е било частично изсушено. Вкус: от сух до полусух,

добре изразен, характеризиращ се с деликатна соленост, балансиран, структуриран, понякога с бадемов послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 %. Минимален беззахарен екстракт: 24 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

| Общи аналитични характеристики | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 4,5 g/l, изразена като винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) | |

5. **Винопроизводствени практики**

а. *Основни енологични практики*

Приложими ограничения при производството на вината

Вината от подрайона „Valtènesi“ с обозначението „Riserva“ трябва да преминат през период на стареене от най-малко две години.

За вината от подрайона „Valtènesi“, с оглед на традиционната техника на производство на вино, освобождаването за потребление трябва да започне на 1 септември след прибирането на реколтата за вината „Rosso“ и на 14 февруари след прибирането на реколтата за вината „Rosato“.

б. *Максимални добиви*

1. „Riviera del Garda Classico“ „Bianco“, „Chiaretto“, „Rosso“, „Groppello“, „Spumante Rosé“, „Spumante di Qualità Rosé“

84 хектолитра от хектар

2. „Riviera del Garda Classico“ „Rosso Superiore“

77 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът, в който се произвеждат вината със ЗНП „Riviera del Garda Classico“, обхваща цялата територия на следните общини от провинция Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago sul Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze sul Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo и Sirmione.

подрайон „Valtènesi“

Районът, в който се произвеждат вината от подрайона „Valtènesi“, включва територията на следните общини в провинция Brescia: Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato del Garda, Desenzano del Garda, Pozzelengo и Sirmione.

7. **Основен винен сорт или сортове грозде**

Barbera N

Chardonnay B

Groppello di Mocasina N — Groppello

Groppello di S. Stefano N — Groppello

Groppello gentile N — Groppello

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Marzemino N

Riesling italico B — Riesling

Riesling renano B — Riesling

Sangiovese N — Sangioveto

Tocai friulano B — Tuchì

Trebbiano di Soave B — Turbiana

Verdicchio bianco B — Trebbiano di Lugana B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *ЗНП „Riviera del Garda Classico“ — за всички категории (вино, пенливи вина и качествени пенливи вина)*

Данни за географския район

Природни фактори, които са от значение за връзката

Геоложките характеристики в района на ЗНП „Riviera del Garda Classico“ произтичат от южната и западната част на мореновия амфитеатър на езерото Garda. Те са свързани с многобройните ледникови процеси, редуващи се с междуледникови фази на интензивно почвообразуване, които са характерни за района през кватернера. Специфична характеристика на земеделската земя в източната част на района със ЗНП „Riviera del Garda Classico“ са „мореновите хълмове“, които до голяма степен формират подрайона, известен като „Valtènesi“. Този район започва от община Gardone Riviera, следва залива Salò и продължава до община Desenzano del Garda. На това място районът се разширява. Понастоящем той обхваща и по-високите части на хълмовете, които образуват непрекъсната връзка, простираща се на изток и включваща част от територията на община Desenzano del Garda и на общините Pozzolengo и Sirmione. На запад районът на ЗНП се очертава от река Chiese, която тече през долината Valsabbia. Alto Garda очертава северната граница с терасите на община Limone del Garda. На юг Basso Garda, която също се характеризира с равнинни и езерни райони, завършва очертаването на границите на района с община Sirmione.

От гледна точка на климата езерото Garda се смята за най-северното място в Европа, където се наблюдава средиземноморски климат. Важна особеност са по-високите и по-трайни температури на въздуха около езерото Гарда, които се равняват на 150 трилиона калории в сравнение с 28 до 58 трилиона калории в районите около другите езера в Ломбардия. Тази изключителна способност за поглъщане на топлина е непряка последица от естествените географски характеристики на езерото, включително: големия обем на езерния басейн; хидрографията на басейна, аспекта, ограниченото развитие на крайбрежието, стабилността, прозрачността на водите и защитата от студените северни ветрове, която се осигурява от скалистите склонове, обграждащи езерото.

8.2. *ЗНП „Riviera del Garda Classico“ — за всички категории (вино, пенливи вина и качествени пенливи вина)*

Исторически и човешки фактори, които са от значение за връзката

Човешкият фактор заедно с природните дадености на района са били от ключово значение за създаването на ЗНП „Riviera del Garda Classico“. По времето на Римската империя езерото Гарда е било известно като Benacus. Топонимът Benācus Lacus (езеро) почти сигурно е с келтски произход и следователно датира отпреди римското управление. Възможно е да произлиза от „bennacus“, вероятно свързано с ирландската дума „bennach“, която означава „с рога“ и може да се отнася до неговите многобройни носове.

Най-древният плуг, изработен от човека, е открит в мореновите хълмове на езерото Гарда, където пет хиляди години преди новата ера хората са имали познания за дивата лоза, а вероятно и за виното. Това означава, че още от праисторически времена в района на езерото Гарда е имало хора и вино. Романизацията на района е била осъществена между II и I век пр.н.е. През 89 г. пр.н.е. районът е получил латински права от римския консул Гней Помпей Страбон. Около 40 години по-късно Бреша и Верона са били обявени за римски градове. Териториите им обхващали съответно западния/северния бряг и източния бряг на Benacus, както се е наричало езерото по онова време. В географско отношение първоначалната територия на подрайона „Valtènesi“ е била определена като простираща се от залива Salò до крайбрежните общини Moniga del Garda и Padenghe del Garda. През вековете подрайонът е бил подвластен на политическото положение на съседните населени места, като първоначално е бил управляван от фамилията Scaliger, след това от Visconti, впоследствие е преминавал под управлението на Венецианската република и накрая е станал част от Бреша в Кралство Италия. Лозовите насаждения винаги са били широко разпространени, въпреки че обемът на производството не винаги е бил значителен. През втората половина на XIX век са се появили зарази като брашнеста мана през 1852 г. и мана по лозата през 1883 г. Това накарало по-малките производители да създадат асоциации. През 1896 г. венецианският сенатор Pompeo Molmenti, бивш кмет на Moniga del Garda, е имал идея да разработи свои собствени правила за „ново вино“. Той разработил техниката за производство на вина розе от местния сорт грозде Groppello. Процесът, разработен от Molmenti, е бил наречен „производство на вино с ракиране чрез повдигане на капачките“. Той е представлявал внимателно смачкване на гроздето и оставянето му да мацерира само няколко часа, за да се получи прочутият нежен розов цвят. Оттук произлиза и изразът „вино за една нощ“. Широкото възприемане на техниката за производство на вино означава, че през XX век в района на езерото Гарда се е развило изключително производството на вина розе. На местно равнище за тях е било използвано наименованието „Chiaretto“.

Взаимодействието на историческите събития и различните характеристики, които гроздето Groppello придава на виното, заедно с особеностите на климата на езерото Гарда, са довели до зараждането на винопроизводството в района. Тази дейност обаче до голяма степен се дължи на развитието на туризма и хотелиерството, които процъфтяват от 20-те години на миналия век. Понастоящем този сектор е по-важен от всякога за икономическата устойчивост на винопроизводството в района. Голяма част от търговския успех на вината му се дължи на местния пазар.

Това обяснява как многовековното ноу-хау в производството на вина розе и червени вина е било обогатено от опита на новите поколения винопроизводители, които допринасят с по-широк и разнообразен опит във винопроизводството. Към 60-те години на миналия век, когато са били признати контролираното наименование за произход и спецификацията на продукта, са били въведени също белите и пенливите вина.

8.3. *ЗНП „Riviera del Garda Classico“ PDO — категория „Вино“*

Причинно-следствена връзка между качеството, характеристиките на продукта и географската среда, от една страна, и природните и човешките фактори, от друга.

Червеното вино със ЗНП Riviera del Garda Classico“, включително с означенията „Superiore“, „Groppello“ и подрайона „Valtènesi“, се произвежда основно от гроздето Groppello, като едносортово или в купаж с Marzemino, Barbera и Sangiovese.

Виното е с ярък до наситен рубиненочервен цвят, с винен, цветен и плодов аромат и преобладаващи нотки на червени плодове. Вкусовият аромат е с нотки на подправки и сушени плодове, който придобива приятен бадемов послевкус при стареенето.

Тези характеристики са свързани с влиянието и взаимодействието на следните фактори:

— наличието на гроздето Groppello, което придава на виното характерния вкус и аромат на „черен пипер“ (причинен от молекулата глутатион), който е в голямо количество;

— средиземноморския климат, който е мек през цялата година, позволява на лозята да имат дълъг цикъл на растеж, създавайки идеална среда за равномерното узряване на Groppello и останалите сортове черно грозде;

— мореновите почви, които са с ниско съдържание на органични вещества и все още се развиват, което дава възможност за производство на ароматни вина, готови за консумация след кратък период от време.

Виното розе със ЗНП „Riviera del Garda Classico“ е „водещото“ вино на района. Произвежда се от същия сорт черно грозде. То обаче се произвежда по метод, при който се получава вино с деликатен розов цвят на „розово листенце“, с аромат на цветя и горски плодове. Виното е с наситен вкус, с дълъг период на киселинност, дължащ се на ябълчената киселина, и се отличава с изключителна плътност. За това съчетание от аромати се използва прилагателно име, специално подбрано за тези вина розе: „succosi“ („сочно“).

Виното розе със ЗНП „Riviera del Garda Classico“ от подрайона „Valtènesi“ се характеризира с това, че старее дълго време. Това се дължи на по-големите равнища на полифенолна сложност и алкохол в гроздето по време на беритбата.

Естествените характеристики на климата и мореновите почви на хълмовете Riviera, заедно с отразяването на светлината от езерото Гарда, създават идеална среда за равномерното развитие на Groppello и останалите сортове черно грозде. Гроздето Groppello се бере в момента на технологична зрялост, когато е все още с идеална закръгленост и твърдост. След това от него се произвеждат вина розе по традиция, съществуваща от векове.

Бялото вино със ЗНП „Riviera del Garda Classico“ се характеризира с преобладаването на Riesling Renano, както и на други сортове бяло грозде, използвани за купажиране. Те зреят по-рано и имат богато съдържание на първични аромати, които се отделят лесно.

Това вино е със сламеножълт или тъмножълт цвят със зеленикави оттенъци. Ароматът му е наситен, със силни цветни нотки и нотки на ароматни подправки. С течение на времето тези нотки се развиват в сложни третични аромати. Понякога вкусът е „пикантен“ поради високата киселинност, която дава възможност за продължително стареене. При винata от реколта наличието на рано зреещи и силно ароматни сортове балансира откроването на ароматите и достъпността на вкусовете.

Тези химични, физични и органолептични характеристики се дължат на почвените и климатичните условия в този предимно хълмист район. По билата на хълмовете почвите са предимно със светъл цвят и богати на варовик, подходящи за отглеждане на Riesling. В по-равните и плодородни райони се отглеждат други бели сортове грозде, които узряват по-рано и имат по-силни първични аромати.

8.4. *ЗНП „Riviera del Garda Classico“ — категории „Вино“, „Пенливи вина“ и „Качествени пенливи вина“*

Причинно-следствена връзка между качеството, характеристиките на продукта и географската среда, от една страна, и природните и човешките фактори, от друга.

Пенливите вина розе и качествените пенливи вина розе със ЗНП „Riviera del Garda Classico“ се произвеждат от същия сорт грозде, който се използва за производството на червените вина и вината розе.

Тези пенливи вина розе имат фина и нежна пяна. Те се характеризират с дълга киселинност от ябълчена киселина и са плътни, с вкусове и аромати, типични за района.

Пенливите вина, произведени по метода на Charmat, се определят като пивки вина с непосредствено доловими есенции на горски плодове и червени плодове, както и с пълни цветни и цитрусови нотки. Качествените пенливи вина, произведени по традиционния метод, се характеризират с дълбочина на есенциите, аромат и много сложни вкусове, които са силно изразени, когато за производството на пенливо вино се използва черно грозде. Те имат специфична способност да стават по-ароматни и хармонични след като престоят продължително време върху винените утайки.

Тези характеристики се обуславят от мекия климат на езерото. Постоянната циркулация на въздуха дава възможност за бавно зреене, при което се запазват прекурсорите на аромата, съдържащи се в кожицата. Благодарение на технологията, подходяща за производство на пенливо вино, тези ароматни съединения се запазват в получените пенливи вина.

9. **Съществени допълнителни условия**

*Бутилиране в района*

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

В съответствие с действащото законодателство на ЕС бутилирането на вината със ЗНП „Riviera del Garda Classico“, подрайон „Valtènesi“, трябва да се извършва в рамките на определения район на производство на ЗНП „Riviera del Garda Classico“. Това се прави с цел да се запазят качеството и репутацията на тези вина и да се гарантира, че проверките могат да се извършват ефективно.

*Допълнителни правила за описание, представяне и етикетиране*

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Наименованието на подрайона „Valtènesi“ трябва да се изписва заедно с наименованието „Riviera del Garda Classico“, без да се разделят. Наименованието на подрайона трябва да бъде изписано с букви, чийто размер е най-малко два пъти по-голям от размера на буквите, използвани за наименованието „Riviera del Garda Classico“.

В наименованието на червените вина от подрайона „Valtènesi“ не е разрешено да се използва обозначението „Rosso“.

В наименованието на вината от подрайона „Valtènesi“ не е задължително да се използва обозначението „Chiaretto“.

**Връзка към продуктовата спецификация**

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17140