C/2024/1496

14.2.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/1496)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]), senest to måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

"Riviera del Garda Bresciano"/"Garda Bresciano"

PDO-IT-A1137-AM02

Ansøgningsdato: 9.2.2017

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

2.1. *Ændring af betegnelsens navn*

Beskrivelse: Betegnelsens navn er blevet ændret fra "Riviera del Garda Bresciano" til "Riviera del Garda Classico".

Begrundelsen for denne ændring er, at producenterne ønsker at slå tre BOB'er med det samme produktionsområde og de samme produkttyper sammen til én BOB, nemlig "Riviera del Garda Classico". De tre nuværende BOB'er er "Riviera del Garda Bresciano", "Garda Classico", som er et delområde af den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Garda", og den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Valtènesi".

"Classico"-delområdet af den nuværende beskyttede oprindelsesbetegnelse "Garda" svarer nøjagtigt til den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Bresciano", både hvad angår produktionsområdet og de historiske og naturlige faktorer. Ved at erstatte ordet "Bresciano" med "Classico" anerkender og bekræfter man således den historiske karakter af den oprindelige beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Bresciano". Den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Valtènesi" er et lille geografisk område. Det behandles nu som et "delområde" af den nye beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico".

Denne ændring vedrører hele produktspecifikationen og hele enhedsdokumentet, hver gang betegnelsens navn anvendes.

2.2. *Tilføjelse af "Valtènesi" som delområde*

Beskrivelse: Denne ændring vedrører artikel 1 i produktspecifikationen, herunder bilag 1.

Begrundelsen for denne ændring er, at producenterne ønsker en enkelt beskyttet oprindelsesbetegnelse, "Riviera del Garda Classico", som omfatter de tre nuværende beskyttede oprindelsesbetegnelser, nemlig "Riviera del Garda Bresciano", "Garda Classico", som er et delområde af den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Garda", og den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Valtènesi".

Denne ændring betyder, at den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Valtènesi" nu forvaltes som en mindre geografisk enhed i henhold til artikel 55 i delegeret forordning (EU) 2019/33 (tidligere artikel 67 i forordning (EF) nr. 607/2009) og er en del af en BOB, der skal anmodes om annullering af.

Denne ændring vedrører artikel 1 i produktspecifikationen og følgende punkter i enhedsdokumentet: 4. "Beskrivelse af vinen/vinene", 6. "Geografisk område", 8. "Tilknytning til det geografiske område" og 9. "Andre betingelser".

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

2.3. *Ændringer af sammensætningen af druesorter*

Beskrivelse: For "Bianco"-vine (hvidvine) indebærer ændringen, at andelen af Riesling (Riesling Renano og/eller Riesling Italico) sættes ned fra 60 % til 50 %.

Ændringen er nødvendig, fordi producenterne af både kommercielle og vinrelaterede årsager er nødt til at kunne blande Rieslingdruer med en større andel af sorter, der modner og udvikler deres aromaer tidligere, såsom Incrocio Manzoni 6.013 og Chardonnay.

En anden begrundelse for ændringen er, at den afspejler vinproduktionens tilpasning til den kommercielle efterspørgsel efter hvidvine, som også kan drikkes inden for et år, og som har en mere afbalanceret, harmonisk smag, der sandsynligvis opfylder behovene på et yngre forbrugermarked.

Beskrivelse: For "Rosso"-vine (rødvine) og "Rosato"-vine (rosévine) betyder ændringen, at sammensætningen af druesorter revideres som følger: Groppello mellem et minimum på 30 % og et maksimum på 70 % blandet med de tre supplerende sorter Marzemino, Barbera og Sangiovese.

Denne ændring er nødvendig for at harmonisere betingelserne i de tre oprindelige BOB'er med hensyn til minimumsprocentdelen af den lokale sort Groppello og de tre supplerende sorter, som er, i rækkefølge, Marzemino, Barbera og Sangiovese, ved at anvende en sammensætning baseret på landbrugsvidenskab, der gør det muligt at afbalancere de forskellige sorter på en "dynamisk" måde i henhold til de forskellige jordbundskarakteristika, vinmarkernes beliggenhed og andre tekniske vinfremstillingskrav.

Disse ændringer vedrører artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 7, "Primær(e) druesort(er)", i enhedsdokumentet.

2.4. *Fjernelse af uvedkommende oplysninger i beskrivelsen af produktionsområdet*

Ændringen vedrører beskrivelsen af produktionsområdet og fjernelsen af et afsnit, der henviste til en tidligere national bestemmelse, nemlig artikel 10 i præsidentielt dekret nr. 930 af 12. juli 1963 om medtagelsen af vindyrkningsarealer i produktionsområdet. Denne bestemmelse er blevet erstattet af de gældende bestemmelser.

Ændringen vedrører artikel 3, "Produktionsområde", i produktspecifikationen og punkt 6, "Afgrænset geografisk område", i enhedsdokumentet.

2.5. *Øget antal vinstokke pr. hektar*

Beskrivelse: Ændringen vedrører en forøgelse af minimumsantallet af vinstokke pr. hektar fra 3 500 til 4 000.

Ændringen udgør en foranstaltning for at forbedre druernes kvalitet. Den er i overensstemmelse med den aktuelle foranstaltning under den fælles markedsordning i planen for omstrukturering og omstilling af vindyrkningsarealer for regionen Lombardiet.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen, "Vindyrkningsregler".

2.6. *Øget drueudbytte pr. hektar*

Beskrivelse: Ændringen vedrører en forøgelse af drueudbyttet pr. hektar fra 11 til 12 ton for alle vintyper, der er medtaget i produktspecifikationen: "Bianco", "Rosso" (også enkeltsortsvinen Groppello), "Rosato" og "Spumante" (mousserende vin).

Der ligger primært to landbrugsmæssige faktorer bag denne ændring, nemlig den større minimale beplantningstæthed og den større produktionskapacitet for visse nye kloner af forskellige druesorter.

Denne ændring vedrører artikel 4, "Vindyrkningsregler", i produktspecifikationen og punkt 5, "Vinfremstillingsmetoder", i enhedsdokumentet.

2.7. *Reduktion af druernes minimale naturlige alkoholindhold i volumen*

Beskrivelse: Ændringen vedrører en reduktion af druernes minimale naturlige alkoholindhold i volumen ved høsten for "Rosso"- og "Rosato"-vine fra 11 % til 10,5 %. For vine med benævnelsen "Rosso Superiore" er det reduceret fra 11,5 % til 11 %.

Ændringen er også påkrævet som følge af en lang række landbrugsmæssige faktorer, der er forbundet med klimaændringerne, og som gør det nødvendigt at kunne planlægge høsten meget tidligere end de traditionelle høstdatoer, både på grund af syrekomponenternes kvalitet og for at fremstille vine, der er mere raffinerede og friske, navnlig når det gælder "Rosato"-vin.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen, "Vindyrkningsregler".

2.8. *Forøgelse af procentdelen for drue-/vinudbyttet*

Beskrivelse: Ændringen vedrører en forøgelse af drue-/vinudbyttet fra 68 % til 70 %.

Dette er en mindre ændring. Takket være de teknologiske forbedringer af vinfremstillingsudstyret og de forbedrede teknikker til vinfremstilling under kolde forhold er det muligt at opnå en most af bedre kvalitet. Derfor er det optimale drueudbytte efter forarbejdning 70 %.

Denne ændring vedrører artikel 5, "Vindyrkningsregler", i produktspecifikationen og punkt 5, "Vinfremstillingsmetoder", i enhedsdokumentet.

2.9. *Bestemmelse om anvendelse af benævnelsen "Riserva" for vine fra delområdet "Valtènesi"*

Beskrivelse: Benævnelsen "Riserva" er blevet medtaget for rødvine fra delområdet "Valtènesi".

Begrundelsen for ændringen er, at benævnelsen "Riserva" er vigtig i klassificeringen af de stille rødvine fra delområdet "Valtènesi", da de har kendetegn, som muliggør en langvarig lagring af dem på mindst 24 måneder, potentielt på træfade.

Denne ændring vedrører artikel 1 og 5 i produktspecifikationen og følgende punkter i enhedsdokumentet: 8. "Tilknytning til det geografiske område" og 9. "Andre betingelser".

2.10. *Fjernelse af typen "Rosso Novello"*

Beskrivelse: Ændringen omfatter en fjernelse af den type rødvin, der har benævnelsen "Novello".

Begrundelsen for ændringen er, at denne vintype ikke længere er kommercielt levedygtig for producenterne.

Denne ændring vedrører artikel 6, "Vinenes kendetegn ved forbrug", i produktspecifikationen og punkt 4, "Beskrivelse af vinen/vinene", i enhedsdokumentet.

2.11. *Ajourføring af de fysiske, kemiske og organoleptiske parametre*

Beskrivelse: De organoleptiske kendetegn for alle de typer, som produktspecifikationen omfatter, er blevet ajourført. Smagen varierer fra tør til halvtør for stille vine og fra dosage zéro til halvtør for mousserende vine. For vine fra delområdet "Valtènesi" er minimumsekstraktet blevet forøget fra 16 til 17 g/l for typen "Chiaretto" og fra 22 til 24 g/l for rødvine.

Begrundelse: Ændringen af de organoleptiske kendetegn, dvs. en smag, der varierer fra tør til halvtør, betyder, at vine med betegnelsen kan fremstilles af modne og endda let tørrede druer. Dette giver blødere vine, som i år med gunstige vejrforhold ofte har et restsukkerindhold på over 4 g/l, når de er drikkeklare. I sådanne tilfælde kan de ikke længere klassificeres som tørre vine, men skal klassificeres som tørre til halvtørre vine. Beslutningen om at forøge ekstraktet for delområdet blev truffet for at gøre det muligt for vine fra delområdet "Valtènesi" at skille sig ud fra vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico".

Ændringen vedrører artikel 6, "Kendetegn ved forbrug", i produktspecifikationen og punkt 4, "Beskrivelse af vinen/vinene", i enhedsdokumentet.

2.12. *Revision og medtagelse af bestemmelser om mærkning og præsentation*

Beskrivelse: Den første ændring vedrører en revision af bestemmelserne om mærkning og præsentation i artikel 7 i produktspecifikationen.

Denne revision skyldes nødvendigheden af at fjerne visse bestemmelser fra førnævnte artikel 7, da de henviste til fremstillingen og fejlagtigt var blevet medtaget sammen med bestemmelserne om mærkning. De pågældende bestemmelser er nu medtaget i artikel 5.

Derudover er bestemmelserne om mærkning og præsentation blevet suppleret med specifikke bestemmelser om den traditionelle benævnelse "Chiaretto" og delområdet "Valtènesi". Nærmere bestemt er der tale om følgende:

a) For "Rosato"-vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse er benævnelsen "Chiaretto" blevet obligatorisk, eftersom den traditionelt blev anvendt om sådanne vine i stedet for udtrykket "Rosato".

b) For "Rosato"-vine fra delområdet "Valtènesi" er benævnelsen "Chiaretto" blevet valgfri, eftersom delområdet er en del af en nyere betegnelse, og derfor er det internationale udtryk "rosé" meget ofte blevet anvendt i mærkningen og præsentationen af vinene.

c) For vine fra delområdet "Valtènesi" er det blevet præciseret, at deres navn altid skal stå foran den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico" i mærkningen og være angivet med bogstaver, som er mindst dobbelt så store som de bogstaver, der anvendes til betegnelsen.

Disse ændringer er nødvendige for at sikre, at førnævnte vintyper, som beskrives med den traditionelle benævnelse "Chiaretto" og navnet på delområdet "Valtènesi", kan markedsføres med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico".

Disse ændringer vedrører artikel 5 og 7 i produktspecifikationen samt punkt 8, "Tilknytning til det geografiske område", og punkt 9, "Andre betingelser", i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Riviera del Garda Classico

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *"Riviera del Garda Classico" "Rosso"*

Farve: rubinrød, undertiden intens, og i retning af granatrød med alderen.

Duft: vinøs, når den er ung. Den kan være blomsteragtig og frugtagtig med dominerende noter af røde bær, og den får krydrede noter, efterhånden som den lagres.

Smag: tør, velsmagende, kendetegnet ved en let saltagtig karakter og evt. en eftersmag af mandler.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *"Riviera del Garda Classico" "Rosso Superiore"*

Farve: rubinrød, undertiden med granatrøde toner.

Duft: intens og kompleks, med et strejf af udblødt og undertiden krydrede røde bær.

Smag: tør, fløjlsagtig og struktureret, undertiden med en eftersmag af mandler.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. *"Riviera del Garda Classico" "Groppello"*

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft: vinøs og frisk, med en frugtagtig karakter af røde bær og let krydrede strejf.

Smag: tør, velsmagende, kendetegnet ved en let saltagtig karakter og undertiden med en eftersmag af mandler.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	

Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. *"Riviera del Garda Classico" "Bianco"*

Farve: strågul, undertiden med lysegrønne toner.

Duft: frisk og delikat harmonisk, evt. med blomsteragtige noter af hvide blomster, frugt med hvidt kød og undertiden et strejf af aromatiske urter.

Smag: tør til halvtør, harmonisk og fløjlsagtig.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. *"Riviera del Garda Classico" "Chiaretto"*

Farve: svag til kraftig lyserød.

Duft: raffineret og intens, evt. med blomster- og frugtagtige noter af roser og små røde bær, undertiden endda med krydrede noter.

Smag: tør til halvtør, velsmagende, saftig og delikat harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,5 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. *"Riviera del Garda Classico" "Spumante Rosé"*

Skum: fint og langvarigt. Farve: lyserød af varierende intensitet.

Duft: velduftende med blomster- og frugtagtige noter af hvide blomster og citrusfrugt.

Smag: dosage zéro til halvtør, frisk, kendetegnet ved en let saltagtig karakter og en lang eftersmag, undertiden af mandler.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. *"Riviera del Garda Classico" "Spumante di Qualità Rosé"*

Skum: fint og langvarigt. Farve: lyserød af varierende intensitet.

Duft: velduftende og raffineret med noter af citrusfrugt og eksotisk frugt, undertiden med et strejf af gær.

Smag: dosage zéro til brut, frisk, kendetegnet ved en let saltagtig karakter og en lang eftersmag, undertiden af mandler.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

8. *"Riviera del Garda Classico", delområdet "Valtènesi", "Rosato"*

Farve: svag til kraftig lyserød, lejlighedsvise kobbernuancer med alderen.

Duft: raffineret og intens, evt. med blomster- og frugtagtige noter, der går fra små røde bær til et strejf af citrusfrugt og eksotisk frugt, og undertiden krydrede noter. Efterhånden som vinen lagres, kan den få let urteagtige noter og noter af friske eller ristede nødder.

Smag: tør til halvtør, velsmagende, saftig, raffineret, afbalanceret og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

9. *"Riviera del Garda Classico", delområdet "Valtènesi", "Rosso", herunder "Riserva"*

Farve: rubinrød, undertiden intens, evt. med granatrøde toner med alderen.

Duft: blomster- og frugtagtig med delikate noter af viol og røde bær, undertiden krydret med et strejf af marmelade, hvis druerne er delvis tørrede. Smag: tør til halvtør,

velsmagende, kendetegnet ved en let saltagtig karakter, afbalanceret, struktureret og undertiden med en eftersmag af mandler.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24 gram pr. liter.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Vine fra delområdet "Valtènesi" med benævnelsen "Riserva" skal lagres i mindst to år.

Hvad angår den traditionelle vinfremstillingsmetode, skal vine fra delområdet "Valtènesi" overgå til forbrug fra den 1. september efter høsten for "Rosso"-vinenes vedkommende og fra den 14. februar efter høsten for "Rosato"-typens vedkommende.

b. *Maksimale udbytter*

1. "Riviera del Garda Classico" "Bianco", "Chiaretto", "Rosso", "Groppello", "Spumante Rosé" og "Spumante di Qualità Rosé"

84 hektoliter pr. hektar

2. "Riviera del Garda Classico" "Rosso Superiore"

77 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det område, hvor der fremstilles vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico", omfatter hele området i følgende kommuner i provinsen 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 og Sirmione.

Delområdet "Valtènesi"

Det område, hvor der fremstilles vine fra delområdet "Valtènesi", omfatter området i følgende kommuner i provinsen 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, Pozzolengo og Sirmione.

7. **Primær(e) druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *"Riviera del Garda Classico" BOB — for alle kategorier (vin, mousserende vin og mousserende kvalitetsvin)*

Oplysninger om det geografiske område

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

I området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico" skyldes de geologiske karakteristika den sydlige og vestlige del af Gardas moræneamfiteater. De hænger sammen med de mange gletsjerfremrykninger, som fandt sted skiftevis med de interglaciale faser med høj jordproduktion, der kendetegnede området i kvartærtiden. Et særligt landbrugstræk i den østlige del af området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico" er morænebakkerne som i det store og hele udgør det delområde, der er kendt som "Valtènesi". Dette område begynder ved kommunen Gardone Riviera, følger Salòbugten og fortsætter til kommunen Desenzano del Garda. Området er på nuværende tidspunkt blevet udvidet. Det omfatter nu også de højere bakker, som udgør en kontinuerlig forbindelse, der strækker sig mod øst, og som dækker en del af området i kommunen Desenzano del Garda og kommunerne Pozzolengo og Sirmione. Mod vest afgrænses området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse af floden Chiese, der løber ned fra Valsabbiadalen. Alto Garda markerer den nordlige grænse med terrasserne i kommunen Limone del Garda. Mod syd afslutter Basso Garda, der også kendetegnes ved områder med "sletter og søer", afgrænsningen af området med kommunen Sirmione.

Hvad klimaet angår, anses Gardasøen for at være det nordligste sted i Europa, der har middelhavsklima. En vigtig detalje er de højere og mere stabile atmosfæriske temperaturer omkring Gardasøen, der svarer til 150 bio. kalorier sammenlignet med 28-58 bio. kalorier i områderne omkring de andre søer i Lombardiet. Denne værdifulde evne til at absorbere varme er et indirekte resultat af søens naturlige geografiske karakteristika, herunder søbassinets store volumen, bassinets hydrografi, beliggenheden, den begrænsede kystudvikling, stabiliteten, vandets gennemsigtighed og beskyttelsen mod de kolde nordlige vinde, som klippeskråningerne omkring søen giver.

8.2. *"Riviera del Garda Classico" BOB — for alle kategorier (vin, mousserende vin og mousserende kvalitetsvin)*

Historiske og menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Den menneskelige faktor var, sammen med områdets naturlige faktorer, afgørende for oprettelsen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico". I romertiden var Gardasøen kendt som Benacus. Toponymet Benācus Lacus (sø) er næsten med sikkerhed af keltisk oprindelse og er således ældre end det romerske herredømme. Det stammer muligvis fra "bennacus" og hænger måske sammen med det irske ord "bennach", der betyder "hornet", hvilket henviser til de mange klippefremspring.

Den ældste menneskeskabte plov blev udgravet i Gardasøens morænebakker, hvor man 5 000 år f.Kr. kendte til den vilde vin og sandsynligvis også til vin. Det betyder, at der siden forhistorisk tid har været mennesker og vin i området omkring Gardasøen. Romaniseringen af området fandt sted mellem det 2. og det 1. århundrede f.Kr. I år 89 f.Kr. blev området tildelt latinske rettigheder af den romerske konsul Gnaeus Pompeius Strabo. Omkring 40 år senere blev Brescia og Verona til romerske byer. Deres områder dækkede henholdsvis den vestlige/nordlige bred og den østlige bred af Benacus, som søen blev kaldt på dette tidspunkt. Hvad angår delområdet "Valtènesi", blev det oprindelige område geografisk defineret som et område, der strakte sig fra Salòbugten til kystkommunerne Moniga del Garda og Padenghe del Garda. Gennem flere århundreder fulgte delområdet den politiske udvikling i naboområderne, som først var underlagt familien Scaligers og derefter Viscontis kontrol og efterfølgende Den Venetianske Republiks kontrol for til sidst at blive en del af Brescia i Kongeriget Italien. Der er altid blevet dyrket vin i stort omfang, selv om produktionsniveauet ikke altid var særlig stort. I anden halvdel af det 19. århundrede opstod der udbrud af f.eks. meldug i 1852 og vinskimmel i 1883. Dette fik mindre producenter til at danne sammenslutninger. I 1896 fik en venetiansk senator ved navnet Pompeo Molmenti, tidligere borgmester i Moniga del Garda, den idé, at han ville udarbejde sine egne regler for en "ny vin". Han udviklede metoden til at fremstille rosévine af den lokale druesort Groppello. Den proces, der blev udviklet af Molmenti, blev kaldt "vinfremstilling med omstikning, hvor laget af drueskaller fjernes fra mosten". Den bestod af en forsigtig knusning af druerne, hvorefter de blev udblødt i nogle få timer for at opnå den berømte sarte lyserøde farve. Dette er baggrunden for udtrykket "vin på én nat". Den udbredte anvendelse af denne vinfremstillingsteknik betød, at der i løbet af det 20. århundrede blev udviklet en eksklusiv produktion af rosévine i området omkring Gardasøen. Lokalt blev de betegnet som "Chiaretto".

Samspillet mellem de historiske begivenheder og de forskellige kendetegn, som Groppellodruen giver vinen, samt Gardasøens særlige klimaforhold førte til, at der opstod vinproduktion i området. Denne aktivitets succes skyldes dog for en stor dels vedkommende udviklingen af turist-, hotel-, restaurations- og oplevelsesbranchen, der har været blomstrende siden 1920'erne. I dag er denne sektor vigtigere end nogensinde for vinproduktionens økonomiske bæredygtighed i området. En stor del af vinenes kommercielle succes er lokalt baseret.

Dette forklarer, hvordan århundredgammel knowhow inden for fremstilling af rosé- og rødvine blev styrket af erfaringerne hos de nye generationer af vinproducenter, som tilførte en bredere og mere forskelligartet erfaring med vinfremstilling. I 1960'erne, hvor den kontrollerede oprindelsesbetegnelse og produktspecifikationen blev anerkendt, begyndte man også at fremstille hvidvine og mousserende vine.

8.3. *"Riviera del Garda Classico" BOB — kategorien vin*

Årsagssammenhæng mellem kvalitet, produktets karakteristika og det geografiske miljø og de naturlige og menneskelige faktorer.

Rødvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico", herunder med benævnelserne "Superiore", "Groppello" og delområdet "Valtènesi", fremstilles hovedsagelig af druesorten Groppello som enkeltsort eller blandet med Marzemino, Barbera og Sangiovese.

Vinen har en livlig til intens rubinrød farve med vinøse, blomster- og frugtagtige aromaer og dominerende noter af røde bær. Smagen har noter af krydret og tørret frugt og udvikler en behagelig eftersmag af mandler med alderen.

Disse kendetegn skyldes indflydelsen fra og samspillet med følgende faktorer:

— Groppellodruen, som giver vinen den karakteristiske smag og duft af "sort peber" (på grund af molekylet glutathion), som den indeholder i rigelige mængder

— middelhavsklimaet, der er mildt hele året, giver vinstokkene en lang vækstcyklus og skaber et ideelt miljø for en regelmæssig modning af Groppellodruen og de andre sorte druer

— morænejorden, som har et lavt indhold af organisk materiale og stadig udvikler sig, og som gør det muligt at fremstille smagsrige vine, der er drikkeklare efter kort tid.

Rosévine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico" er områdets "flagskib". Den fremstilles af de samme sorte druer, men efter en metode, der giver vin med en sart lyserød "rosenbladsfarve" og med aromaer af blomster og skovfrugter. Vinen har en intens smag med en langvarig syrlighed, der skyldes æblesyre, og den er lækkert fyldig. Denne kombination af aromaer har fået tildelt et adjektiv, der er møntet specifikt på disse rosévine, nemlig "succosi" (saftige).

Rosévine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico" fra delområdet "Valtènesi" kendetegnes ved, at de er velegnede til lang lagring. Dette skyldes den større polyphenolkompleksitet og det større alkoholindhold i druerne ved høsten.

Klimaets og morænejordens naturlige karakteristika i Rivierabakkerne skaber sammen med lysrefleksionen fra Gardasøen et ideelt miljø, hvor Groppello og de andre sorte druer kan udvikle sig på en regelmæssig måde. De høstes, når de teknologisk set er modne, dvs. når Groppellodruerne stadig er helt fyldige og faste. Derefter anvendes de til at fremstille rosévine efter århundredgamle traditioner.

Hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico" kendetegnes ved, at Riesling Renano er dominerende sammen med andre hvide druesorter, der anvendes til blanding. De modner tidligere og har en lang række primære aromaer, som de let afgiver.

Denne vin har en strågul eller dyb gul farve med grønlige nuancer. I næsen har den en intens aroma med stærke blomsteragtige noter og noter af aromatiske krydderier. Med tiden udvikler disse noter sig til komplekse tertiære aromaer. Smagen er undertiden "skarp" på grund af det høje syreindhold, som også muliggør en lang lagring. I årgangsvinene skaber tilstedeværelsen af tidligt modne og stærkt aromatiske sorter en balance mellem aromaernes åbenhed og de tilgængelige aromaer.

Disse kemiske, fysiske og organoleptiske kendetegn skyldes jordbunds- og klimaforholdene i dette overvejende bakkede område. På bakketoppene har jorden hovedsagelig en lys farve og er rig på kalksten, som er velegnet til dyrkning af Riesling. I de fladere og mere frugtbare områder dyrkes der andre hvide druesorter, som modner tidligere og har stærkere primære aromaer.

8.4. *"Riviera del Garda Classico" BOB — kategorierne vin, mousserende vin og mousserende kvalitetsvin*

Årsagssammenhæng mellem kvalitet, produktets karakteristika og det geografiske miljø og de naturlige og menneskelige faktorer.

Mousserende rosévin og mousserende kvalitetsrosévin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico" fremstilles af de samme druer, der anvendes til at fremstille rødvin og rosévin.

Disse mousserende rosévine har et fint og delikat skum. De kendetegnes ved en langvarig syrlighed, der skyldes æblesyre, og er fyldige med smag og aromaer, som er typiske for området.

Mousserende vine, der fremstilles efter Charmat-metoden, kan betegnes som let drikkelige vine med umiddelbart tilgængelige aromaer af bær og rød frugt samt fyldige blomsteragtige noter og citrusnoter. Mousserende kvalitetsvine, der fremstilles efter den traditionelle metode, kendetegnes ved deres dybe aromaer, dufte og en meget kompleks smag, der er særlig tydelig, når der anvendes sorte druer til at fremstille mousserende vin. De har en særlig evne til at være mere velduftende og harmoniske efter lang tid på bærmen.

Disse kendetegn skyldes det milde klima ved søen. Den konstante ventilation muliggør en langsom modning, hvilket bevarer de smagsprækursorer, der findes i skallerne. Takket være teknologien til fremstilling af mousserende vin bevares disse aromaforbindelser i de mousserende vine.

9. **Andre vigtige betingelser**

Aftapning inden for området

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico" og delområdet "Valtènesi" skal i henhold til gældende EU-lovgivning aftappes i det afgrænsede produktionsområde for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Riviera del Garda Classico". Formålet med dette er at bevare disse vines kvalitet og omdømme og at sikre, at der kan foretages effektive kontroller.

Supplerende bestemmelser for beskrivelse, præsentation og mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på delområdet "Valtènesi" skal stå sammen med betegnelsen "Riviera del Garda Classico", uden at der er noget, som adskiller dem. Navnet på delområdet skal være angivet med bogstaver, som er mindst dobbelt så store som de bogstaver, der anvendes til betegnelsen "Riviera del Garda Classico".

Det er ikke tilladt at medtage angivelsen "Rosso" for rødvin i betegnelsen af vin fra delområdet "Valtènesi".

Det er valgfrit at anvende benævnelsen "Chiaretto" i betegnelsen af vin fra delområdet "Valtènesi".

Link til produktspecifikationen

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