Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1496

14.2.2024

# Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2024/1496)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1] εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**«Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano»**

**PDO-IT-A1137-AM02**

**Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 9.2.2017**

1. **Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

2.1. *Τροποποίηση της ονομασίας προέλευσης*

Περιγραφή: η ονομασία αλλάζει από «Riviera del Garda Bresciano» σε «Riviera del Garda Classico».

Ο λόγος για την τροποποίηση αυτήν είναι ότι οι παραγωγοί σκοπεύουν να συγχωνεύσουν τρεις ΠΟΠ με την ίδια περιοχή παραγωγής και τους ίδιους τύπους προϊόντων σε μία ενιαία ΠΟΠ: «Riviera del Garda Classico». Οι τρεις ΠΟΠ που υφίστανται επί του παρόντος είναι οι εξής: «Riviera del Garda Bresciano», «Garda Classico», η οποία αποτελεί υποπεριοχή της ΠΟΠ «Garda», και η ΠΟΠ «Valtènesi».

Η υποπεριοχή «Classico» της σημερινής ΠΟΠ «Garda» αντιστοιχεί ακριβώς στην ΠΟΠ «Riviera del Garda Bresciano», τόσο ως προς την περιοχή παραγωγής όσο και ως προς τους ιστορικούς και φυσικούς παράγοντες. Ως εκ τούτου, με την αντικατάσταση της ένδειξης «Bresciano» με την ένδειξη «Classico» αναγνωρίζεται και αναδεικνύεται ο ιστορικός χαρακτήρας της αρχικής ΠΟΠ «Riviera del Garda Bresciano». Η ΠΟΠ «Valtènesi» είναι μια μικρή γεωγραφική περιοχή. Πλέον αντιμετωπίζεται ως «υποπεριοχή» της νέας ΠΟΠ Riviera del Garda Classico.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σύνολο των προδιαγραφών προϊόντος και του ενιαίου εγγράφου και εφαρμόζεται κάθε φορά που χρησιμοποιείται η ονομασία προέλευσης.

2.2. *Προσθήκη του «Valtènesi» ως υποπεριοχής*

Περιγραφή: η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος με την προσθήκη του παραρτήματος 1.

Ο λόγος για την τροποποίηση αυτήν είναι ότι οι παραγωγοί επιθυμούν να υπάρχει μία μόνο ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» η οποία θα καλύπτει τις τρεις υφιστάμενες ΠΟΠ «Riviera del Garda Bresciano», την υποπεριοχή «Garda Classico» της ΠΟΠ «Garda» και την ΠΟΠ «Valtènesi».

Η τροποποίηση αυτή σημαίνει ότι η ΠΟΠ Valtènesi αποτελεί πλέον μικρότερη γεωγραφική ενότητα σύμφωνα με το άρθρο 55 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 [πρώην άρθρο 67 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009] και αποτελεί μέρος μιας ΠΟΠ για την οποία θα υποβληθεί αίτηση ακύρωσης.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος και τα ακόλουθα σημεία του ενιαίου εγγράφου: 4 «Περιγραφή του/των οίνου/-ων»· 6 «Γεωγραφική περιοχή»· 8 «Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων» και 9 «Άλλες προϋποθέσεις».

[1] ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

2.3. *Αλλαγές στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου*

Περιγραφή: για τους οίνους «Bianco» (λευκοί), η τροποποίηση αφορά τη μείωση του ποσοστού Riesling (Riesling Renano και/ή Riesling Italico) από 60 % σε 50 %.

Η τροποποίηση είναι αναγκαία διότι, τόσο για εμπορικούς όσο και για οινολογικούς λόγους, οι παραγωγοί πρέπει να είναι σε θέση να αναμειγνύουν σταφύλια Riesling με μεγαλύτερο ποσοστό ποικιλιών που ωριμάζουν και αναπτύσσουν τα αρώματά τους νωρίτερα, όπως οι ποικιλίες Incrocio Manzoni 6.013 και Chardonnay.

Ένας άλλος λόγος για την τροποποίηση είναι ότι αντικατοπτρίζει την ανταπόκριση, όσον αφορά την παραγωγή οίνου, στην εμπορική ζήτηση για λευκούς οίνους που είναι επίσης κατάλληλοι για κατανάλωση εντός ενός έτους και έχουν πιο ισορροπημένη αρμονική γεύση, ικανή να ανταποκριθεί στις ανάγκες μιας αγοράς ηλικιακά νεότερων καταναλωτών.

Περιγραφή: για τους οίνους «Rosso» (ερυθροί) και «Rosato» (ερυθρωποί), η τροποποίηση αφορά την αναθεώρηση του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου ως εξής: Groppello, από ελάχιστο ποσοστό 30 % έως μέγιστο 70 % αναμεμειγμένη με τις τρεις συμπληρωματικές ποικιλίες: Marzemino, Barbera και Sangiovese.

Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία για να εναρμονιστούν οι όροι των τριών αρχικών ΠΟΠ όσον αφορά το ελάχιστο ποσοστό της τοπικής ποικιλίας Groppello και των τριών συμπληρωματικών ποικιλιών οι οποίες είναι, κατά σειρά, οι Marzemino, Barbera και Sangiovese, με τη χρήση ενός τύπου που βασίζεται στη γεωπονία και εξασφαλίζει τη «δυναμική» ισορροπία των διαφόρων ποικιλιών ανάλογα με τα διαφορετικά εδαφολογικά χαρακτηριστικά, τον προσανατολισμό των αμπελώνων και άλλες τεχνικές απαιτήσεις οινοποίησης.

Οι τροποποιήσεις αυτές αφορούν το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 «Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

2.4. *Αφαίρεση περιττών πληροφοριών από την περιγραφή της περιοχής παραγωγής*

Η τροποποίηση αφορά την περιγραφή της περιοχής παραγωγής και την αφαίρεση παραγράφου που αναφερόταν σε προηγούμενη εθνική διάταξη: στο άρθρο 10 του προεδρικού διατάγματος αριθ. 930, της 12ης Ιουλίου 1963, σχετικά με την ένταξη των αμπελώνων στην περιοχή παραγωγής. Η διάταξη αυτή έχει αντικατασταθεί από τους ισχύοντες κανονισμούς.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 3 «Περιοχή παραγωγής» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

2.5. *Αυξημένος αριθμός πρέμνων ανά εκτάριο*

Περιγραφή: η τροποποίηση αφορά την αλλαγή του ελάχιστου αριθμού πρέμνων ανά εκτάριο από 3 500 σε 4 000.

Η τροποποίηση αποτελεί μέτρο για τη βελτίωση της ποιότητας των σταφυλιών. Συνάδει με το ισχύον μέτρο ΚΟΑ στο σχέδιο αναδιάρθρωσης και μετατροπής αμπελώνων για την περιφέρεια της Λομβαρδίας.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος: «Αμπελουργικοί κανόνες».

2.6. *Αύξηση της απόδοσης σταφυλιών ανά εκτάριο*

Περιγραφή: η τροποποίηση αφορά την αύξηση της απόδοσης σταφυλιών ανά εκτάριο από 11 σε 12 τόνους για όλους τους τύπους οίνου που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος: «Bianco», «Rosso» καθώς και μονοποικιλιακός Groppello, «Rosato» και «Spumante» (αφρώδης).

Η τροποποίηση αυτή οφείλεται σε δύο βασικούς γεωργικούς παράγοντες: στην αυξημένη ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης και στη μεγαλύτερη παραγωγική ικανότητα ορισμένων νέων κλώνων διαφορετικών ποικιλιών αμπέλου.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 4 «Αμπελουργικοί κανόνες» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 «Οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

2.7. *Μείωση του ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου των σταφυλιών*

Περιγραφή: η τροποποίηση αφορά τη μείωση του ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου των σταφυλιών κατά τον τρύγο για τους οίνους «Rosso» και «Rosato» από 11 % σε 10,5 %. Για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Rosso Superiore», ο τίτλος μειώνεται από 11,5 % σε 11 %.

Η τροποποίηση είναι απαραίτητη βάσει πληθώρας γεωπονικών παραγόντων που συνδέονται με την αλλαγή του κλίματος, οι οποίοι καθιστούν αναγκαία τη δυνατότητα προγραμματισμού του τρύγου πολύ νωρίτερα από τις παραδοσιακές ημερομηνίες τρύγου, τόσο για την ποιότητα των όξινων συστατικών όσο και για την παραγωγή περισσότερο εξευγενισμένων και δροσερών οίνων, ιδίως στην περίπτωση του οίνου «Rosato».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος: «Αμπελουργικοί κανόνες».

2.8. *Αύξηση του ποσοστού απόδοσης σταφυλιών/οίνου*

Περιγραφή: η τροποποίηση αφορά την αύξηση της απόδοσης σταφυλιών/οίνου από 68 % σε 70 %.

Πρόκειται για τροποποίηση ήσσονος σημασίας. Χάρη στις τεχνολογικές βελτιώσεις του εξοπλισμού των οινοποιείων, καθώς και στις βελτιωμένες τεχνικές οινοποίησης σε συνθήκες ψύχους, είναι δυνατή η λήψη γλεύκους καλύτερης ποιότητας. Ως εκ τούτου, η βέλτιστη απόδοση των σταφυλιών μετά τη μεταποίηση είναι 70 %.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 5 «Αμπελουργικοί κανόνες» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 «Οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

2.9. *Πρόβλεψη της χρήσης της ένδειξης «Riserva» για τους οίνους της υποπεριοχής «Valtènesi».*

Περιγραφή: η ένδειξη «Riserva» προστίθεται για τους ερυθρούς οίνους της υποπεριοχής Valtènesi.

Ο λόγος για την τροποποίηση είναι ότι η ένδειξη «Riserva» είναι σημαντική για την ταξινόμηση των μη αφρωδών ερυθρών οίνων της υποπεριοχής Valtènesi τα χαρακτηριστικά των οποίων τους επιτρέπουν να υποβάλλονται σε μακρά διαδικασία παλαίωσης τουλάχιστον 24 μηνών, πιθανώς σε ξύλινα δοχεία.

Η τροποποίηση αυτή αφορά τα άρθρα 1 και 5 των προδιαγραφών προϊόντος και τα ακόλουθα σημεία του ενιαίου εγγράφου: 8 «Περιγραφή του/των δεσμού/-ών» και 9 «Άλλες προϋποθέσεις».

2.10. *Αφαίρεση του τύπου «Rosso Novello»*

Περιγραφή: η τροποποίηση αφορά την αφαίρεση του τύπου του ερυθρού οίνου που φέρει την ένδειξη «Novello».

Ο λόγος για την τροποποίηση είναι ότι, για τους παραγωγούς, αυτός ο τύπος οίνου δεν είναι πλέον εμπορικά βιώσιμος.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 6 «Χαρακτηριστικά των οίνων κατά την κατανάλωση» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 «Περιγραφή των οίνων» του ενιαίου εγγράφου.

2.11. *Επικαιροποίηση των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών παραμέτρων*

Περιγραφή: επικαιροποιούνται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όλων των τύπων που καλύπτονται από τις προδιαγραφές. Η γεύση ποικίλλει από ξηρή έως ημίξηρη για τους μη αφρώδεις οίνους και από μηδενική δόση ως προς την περιεκτικότητα σε σάκχαρα έως ημίξηρη για τους αφρώδεις οίνους. Για τους οίνους της υποπεριοχής «Valtènesi», αυξάνεται το ελάχιστο εκχύλισμα: από 16 σε 17 γραμμάρια ανά λίτρο για τον τύπο «Chiaretto» και από 22 σε 24 γραμμάρια ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους.

Αιτιολογία: η προσαρμογή στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, δηλαδή το γεγονός ότι η γεύση κυμαίνεται από ξηρή έως ημίξηρη, καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνων με την ονομασία προέλευσης από ώριμα ή ακόμη και ελαφρώς αποξηραμένα σταφύλια. Με τον τρόπο αυτόν παράγονται πιο ήπιοι οίνοι, οι οποίοι, σε σοδειές με ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες, περιέχουν συχνά επίπεδα υπολειμματικών σακχάρων που υπερβαίνουν τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο όταν είναι έτοιμοι προς κατανάλωση. Στις περιπτώσεις αυτές, δεν μπορούν πλέον να ταξινομούνται ως ξηροί οίνοι, αλλά σε ένα εύρος ξηρών έως ημίξηρων οίνων. Η απόφαση αύξησης του εκχυλίσματος για την υποπεριοχή ελήφθη προκειμένου να καταστεί δυνατή η διάκριση των οίνων από την υποπεριοχή Valtènesi από τους οίνους της ΠΟΠ Riviera del Garda Classico.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 «Χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 «Περιγραφή των οίνων» του ενιαίου εγγράφου.

2.12. *Αναθεώρηση και προσθήκη κανόνων για την επισήμανση και την παρουσίαση*

Περιγραφή: η πρώτη τροποποίηση αφορά την αναθεώρηση των κανόνων επισήμανσης και παρουσίασης που προβλέπονται στο άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η αναθεώρηση αυτή οφείλεται στην ανάγκη κατάργησης ορισμένων κανόνων από το προαναφερόμενο άρθρο 7, δεδομένου ότι αναφέρονται στην παραγωγή και είχαν συμπεριληφθεί εσφαλμένα στους κανόνες επισήμανσης. Οι εν λόγω κανόνες συμπεριλαμβάνονται πλέον στο άρθρο 5.

Επιπλέον, οι κανόνες επισήμανσης και παρουσίασης συμπληρώνονται με ειδικές διατάξεις σχετικά με την παραδοσιακή ένδειξη «Chiaretto» και την υποπεριοχή «Valtènesi». Συγκεκριμένα:

α) για τους οίνους «Rosato» που φέρουν την ΠΟΠ, η ένδειξη «Chiaretto» καθίσταται υποχρεωτική επειδή χρησιμοποιούταν παραδοσιακά για τους οίνους αυτούς αντί της ένδειξης «Rosato»·

β) για τους οίνους «Rosato» της υποπεριοχής «Valtènesi», η ένδειξη «Chiaretto» καθίσταται προαιρετική, καθώς η υποπεριοχή αποτελεί μέρος πρόσφατης ονομασίας και, ως εκ τούτου, ο διεθνής όρος «rosé» χρησιμοποιείται πολύ συχνά στην επισήμανση και την παρουσίαση του οίνου·

γ) για τους οίνους της υποπεριοχής «Valtènesi», διευκρινίζεται ότι η ονομασία τους πρέπει πάντα να προηγείται της ονομασίας της ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» στην επισήμανση και να αναγράφεται με χαρακτήρες τουλάχιστον διπλάσιους από το μέγεθος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ονομασία.

Οι τροποποιήσεις αυτές είναι αναγκαίες προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι προαναφερόμενοι τύποι οίνου που περιγράφονται με την παραδοσιακή ένδειξη «Chiaretto» και την ονομασία της υποπεριοχής «Valtènesi» μπορούν να διατίθενται στην αγορά με την ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico».

Οι τροποποιήσεις αυτές αφορούν τα άρθρα 5 και 7 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 8 «Περιγραφή του/των δεσμού/-ών» και 9 «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Riviera del Garda Classico

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *«Riviera del Garda Classico» «Rosso»*

Χρώμα: ρουμπινί, ενίοτε έντονο, που με τον χρόνο τείνει προς το βαθυκόκκινο.

Άρωμα: οινώδες όταν ο οίνος είναι νεαρός, ενδεχομένως ανθώδες και φρουτώδες με κυρίαρχες νότες κόκκινων φρούτων, το οποίο αποκτά πικάντικες νότες κατά την ωρίμαση.

Γεύση: ξηρή, γεμάτη, χαρακτηριζόμενη από λεπτή αλατότητα και πιθανή επίγευση αμυγδάλου.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

2. *«Riviera del Garda Classico» «Rosso Superiore»*

Χρώμα: ρουμπινί, ενίοτε με βαθυκόκκινες ανταύγειες.

Άρωμα: έντονο, σύνθετο, με νότες διαβρεγμένων κόκκινων φρούτων και ενίοτε πικάντικες νότες.

Γεύση: ξηρή, βελούδινη, δομημένη, ενίοτε με επίγευση αμυγδάλου.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

3. *«Riviera del Garda Classico» «Groppello»*

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα: οινώδες, δροσερό, φρουτώδες με νότες κόκκινων φρούτων και ελαφρώς πικάντικες νότες.

Γεύση: ξηρή, γεμάτη, χαρακτηριζόμενη από λεπτή αλατότητα, ενίοτε με επίγευση αμυγδάλου.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |

| | |
|---|---|
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

4. *«Riviera del Garda Classico» «Bianco»*

Χρώμα: αχυροκίτρινο, ενίοτε με απαλές πράσινες ανταύγειες.

Άρωμα: δροσερό, ελαφρώς αρμονικό με πιθανές ανθώδεις νότες λευκών ανθέων, λευκόσαρκων φρούτων και ενίοτε νότες αρωματικών βοτάνων.

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, αρμονική, βελούδινη.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

5. *«Riviera del Garda Classico» «Chiaretto»*

Χρώμα: απαλό έως έντονο ρόδινο.

Άρωμα: εξευγενισμένο, έντονο, με πιθανές ανθώδεις και φρουτώδεις νότες τριαντάφυλλου και μικρών κόκκινων φρούτων, ενίοτε ακόμη και πικάντικες νότες.

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, γεμάτη, χυμώδης, ελαφρώς αρμονική.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,5 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |

| | |
|---|---|
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

6. *«Riviera del Garda Classico» «Spumante Rosé»*

Αφρός: λεπτός και με διάρκεια. Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: έντονο με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες λευκών ανθέων και εσπεριδοειδών.

Γεύση: από μηδενική δόση ως προς την περιεκτικότητα σε σάκχαρα έως ημίξηρη, δροσερή, χαρακτηριζόμενη από λεπτή αλατότητα, μακράς διάρκειας, ενίοτε με επίγευση αμυγδάλου.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

7. *«Riviera del Garda Classico» «Spumante di Qualità Rosé»*

Αφρός: λεπτός και με διάρκεια. Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: έντονο, εξευγενισμένο, με νότες εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, ενίοτε με νότες μαγιάς.

Γεύση: από μηδενική δόση ως προς την περιεκτικότητα σε σάκχαρα έως brut, δροσερή, χαρακτηριζόμενη από λεπτή αλατότητα, μακράς διάρκειας, ενίοτε με επίγευση αμυγδάλου.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

8. *«Riviera del Garda Classico» υποπεριοχή «Valtènesi» «Rosato»*

Χρώμα: απαλό έως έντονο ρόδινο, ενίοτε με χάλκινες αποχρώσεις κατά την παλαίωση.

Άρωμα: εξευγενισμένο, έντονο, με πιθανές ανθώδεις και φρουτώδεις νότες που κυμαίνονται από νότες μικρών κόκκινων φρούτων έως νότες εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, ενίοτε πικάντικες. Καθώς ο οίνος ωριμάζει, ενδέχεται να αποκτήσει ελαφριές νότες χόρτου και νότες φρέσκων ή καβουρδισμένων ξηρών καρπών.

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, γεμάτη, χυμώδης, εξευγενισμένη, ισορροπημένη και αρμονική.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

9. *«Riviera del Garda Classico» υποπεριοχή «Valtènesi» «Rosso» συμπεριλαμβανομένης της ένδειξης «Riserva»*

Χρώμα: ρουμπινί, ενίοτε έντονο, που με τον χρόνο αποκτά ενδεχομένως βαθυκόκκινες ανταύγειες.

Άρωμα: ανθώδες και φρουτώδες με λεπτές νότες βιολέτας και κόκκινων φρούτων, ενίοτε πικάντικο με νότες μαρμελάδας όταν τα σταφύλια έχουν αποξηρανθεί μερικώς. Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη,

γεμάτη, χαρακτηριζόμενη από λεπτή αλατότητα, ισορροπημένη, δομημένη, ενίοτε με επίγευση αμυγδάλου.

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

| Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά | |
|---|---|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) | |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα | 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) | |
| Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) | |

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οι οίνοι από την υποπεριοχή «Valtènesi» με την ένδειξη «Riserva» πρέπει να υποβάλλονται σε παλαίωση τουλάχιστον δύο ετών.

Για τους οίνους από την υποπεριοχή «Valtènesi», όσον αφορά την παραδοσιακή τεχνική οινοποίησης, η διάθεση για κατανάλωση πρέπει να πραγματοποιείται από την 1η Σεπτεμβρίου που έπεται του τρύγου για τους οίνους «Rosso» και από τη 14η Φεβρουαρίου που έπεται του τρύγου για τον τύπο «Rosato».

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. «Riviera del Garda Classico» «Bianco», «Chiaretto», «Rosso», «Groppello», «Spumante Rosé», «Spumante di Qualità Rosé»

84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. «Riviera del Garda Classico» «Rosso Superiore»

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των οίνων ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων δήμων της επαρχίας 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 και Sirmione.

Υποπεριοχή «Valtènesi»

Η περιοχή παραγωγής των οίνων της υποπεριοχής Valtènesi περιλαμβάνει τα εδάφη των ακόλουθων δήμων της επαρχίας 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 και Sirmione.

7. **Κυριά/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» — για όλες τις κατηγορίες (οίνος, αφρώδης οίνος και αφρώδης οίνος ποιότητας)*

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Στην περιοχή της ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico», τα γεωλογικά χαρακτηριστικά προέρχονται από το νότιο και δυτικό τμήμα του μοραινικού αμφιθεατρικού σχηματισμού στη λίμνη Garda. Συνδέονται με τις πολυάριθμες προελάσεις παγετώνα που εναλλάσσονταν με μεσοπαγετικές φάσεις υψηλής παραγωγής εδάφους που χαρακτήρισαν την περιοχή κατά τη διάρκεια της Τεταρτογενούς περιόδου. Ένα ιδιαίτερο γεωργικό χαρακτηριστικό στα ανατολικά της περιοχής της ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» είναι οι «μοραινικοί λόφοι», οι οποίοι αποτελούν σε μεγάλο βαθμό την υποπεριοχή που ονομάζεται «Valtènesi». Η περιοχή αυτή ξεκινά από τον δήμο Gardone Riviera, ακολουθεί τον κόλπο του Salò και συνεχίζει έως τον δήμο Desenzano del Garda. Στο σημείο αυτό, η περιοχή επεκτείνεται. Περιλαμβάνει επίσης τα υψηλότερα επίπεδα των λόφων τα οποία σχηματίζουν μια συνεχή έκταση που εκτείνεται προς τα ανατολικά και περιλαμβάνει τμήμα του εδάφους του δήμου Desenzano del Garda και των δήμων Pozzolengo και Sirmione. Στα δυτικά, η περιοχή της ΠΟΠ οριοθετείται από τον ποταμό Chiese που ρέει από την κοιλάδα Valsabbia. Η Alto Garda αποτελεί το βόρειο όριο, με τις αναβαθμίδες του δήμου Limone del Garda. Στα νότια, η Basso Garda, η οποία επίσης χαρακτηρίζεται από περιοχές «πεδιάδων και λιμνών», συμπληρώνει την οριοθέτηση της περιοχής με τον δήμο Sirmione.

Όσον αφορά το κλίμα, η λίμνη Garda θεωρείται η πιο βόρεια λίμνη της Ευρώπης με μεσογειακό κλίμα. Μία σημαντική λεπτομέρεια είναι οι υψηλότερες και σταθερότερες θερμοκρασίες του αέρα γύρω από τη λίμνη Garda, που αντιστοιχούν σε 150 τρισεκατομμύρια θερμίδες σε σύγκριση με 28 έως 58 τρισεκατομμύρια θερμίδες στις περιοχές γύρω από τις άλλες λίμνες της Λομβαρδίας. Αυτή η πολύτιμη ικανότητα απορρόφησης θερμότητας αποτελεί έμμεσο αποτέλεσμα των φυσικών γεωγραφικών χαρακτηριστικών της λίμνης, στα οποία περιλαμβάνονται ο μεγάλος όγκος της λιμναίας λεκάνης, η υδρογραφία της λεκάνης, ο προσανατολισμός, η περιορισμένη παράκτια ανάπτυξη, η σταθερότητα, η διαφάνεια των υδάτων και η προστασία από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους που παρέχουν οι βραχώδεις πλαγιές που περιβάλλουν τη λίμνη.

8.2. *ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» — για όλες τις κατηγορίες (οίνος, αφρώδης οίνος και αφρώδης οίνος ποιότητας)*

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Ο ανθρώπινος παράγοντας ήταν καθοριστικός για τη δημιουργία της ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico», σε συνδυασμό με τους φυσικούς παράγοντες της περιοχής. Στη ρωμαϊκή εποχή, η λίμνη Garda ήταν γνωστή ως Benacus. Το τοπωνύμιο Benācus Lacus (λίμνη) είναι σχεδόν βέβαιο ότι προέρχεται από τα κελτικά και, ως εκ τούτου, η λίμνη είναι προγενέστερη της ρωμαϊκής εποχής. Μπορεί να προέρχεται από τη λέξη «bennacus», η οποία ενδεχομένως σχετίζεται με την ιρλανδική λέξη «bennach» που σημαίνει «με κέρατα» και η οποία ενδεχομένως παραπέμπει στα πολυάριθμα ακρωτήρια της.

Το αρχαιότερο κατασκευασμένο από άνθρωπο άροτρο ανακαλύφθηκε σε ανασκαφές στους μοραινικούς λόφους της λίμνης Garda, όπου, πέντε χιλιάδες χρόνια προ Χριστού, οι άνθρωποι γνώριζαν την άγρια άμπελο, καθώς και πιθανότατα τον οίνο. Αυτό συνεπάγεται τόσο ανθρώπινη παρουσία όσο και παρουσία οίνου στην περιοχή της λίμνης Garda κατά την προϊστορική εποχή. Ο εκρωμαϊσμός της περιοχής έλαβε χώρα μεταξύ του 2ου και του 1ου αιώνα π.Χ. Το 89 π.Χ., η περιοχή απέκτησε Λατινικά Δικαιώματα από τον Ρωμαίο ύπατο Gnaeus Pompeius Strabo. Περίπου 40 χρόνια αργότερα, η Brescia και η Βερόνα έγιναν ρωμαϊκές πόλεις. Τα εδάφη τους κάλυπταν, αντίστοιχα, τη δυτική/βόρεια όχθη και την ανατολική όχθη της λίμνης Benacus, όπως ονομαζόταν η λίμνη την εποχή εκείνη. Στην περίπτωση της υποπεριοχής «Valtènesi», η αρχική περιοχή οριοθετούνταν γεωγραφικά από τον κόλπο του Salò έως τους παράκτιους δήμους Moniga del Garda και Padenghe del Garda. Με την πάροδο των αιώνων, η υποπεριοχή είχε την ίδια τύχη από πολιτική άποψη με αυτή των γειτονικών κοινοτήτων, οι οποίες ελέγχονταν αρχικά από την οικογένεια Scaliger, στη συνέχεια από την οικογένεια Visconti, στη συνέχεια περιήλθαν στον έλεγχο της Δημοκρατίας της Βενετίας και, τέλος, έγιναν μέρος της Brescia στο Βασίλειο της Ιταλίας. Η καλλιέργεια της αμπέλου ήταν ανέκαθεν ευρέως διαδεδομένη, ακόμη και αν τα επίπεδα παραγωγής δεν ήταν πάντοτε σημαντικά. Κατά το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα εμφανίστηκαν οι πρώτες ασθένειες, όπως το ωίδιο το 1852 και ο περονόσπορος το 1883. Αυτό ώθησε τους μικρότερους παραγωγούς να συστήσουν ενώσεις. Το 1896 ένας Βενετός συγκλητικός ονόματι Pompeo Molmenti, πρώην δήμαρχος της Moniga del Garda, είχε την ιδέα να επινοήσει τους δικούς του κανόνες για έναν «νέο οίνο». Ανέπτυξε την τεχνική της παραγωγής ερυθρωπών οίνων από την τοπική ποικιλία αμπέλου Groppello. Η διαδικασία που επινόησε ο Molmenti ονομάστηκε «οινοποίηση με μετάγγιση μέσω ανύψωσης του στρώματος από φλούδες, κουκούτσια και στέμφυλα)». Συνίστατο στην ήπια σύνθλιψη των σταφυλιών και στη διαβροχή τους για λίγες μόνο ώρες, ώστε να εξασφαλιστεί το διάσημο εκλεπτυσμένο ρόδινο χρώμα. Από τη διαδικασία αυτή προέρχεται η φράση «οίνος της μίας νύχτας». Η ευρεία υιοθέτηση της οινοποιητικής τεχνικής είχε ως αποτέλεσμα, καθ' όλη τη διάρκεια του 20ού αιώνα, στην περιοχή της λίμνης Garda να αναπτυχθεί αποκλειστικά η παραγωγή ερυθρωπών οίνων. Σε τοπικό επίπεδο, για την ονομασία τους χρησιμοποιούνταν η ένδειξη «Chiaretto».

Η αλληλεπίδραση των ιστορικών γεγονότων και των διαφόρων χαρακτηριστικών που προσδίδουν στον οίνο τα σταφύλια Groppello, σε συνδυασμό με τα ιδιαίτερα κλιματικά χαρακτηριστικά της λίμνης Garda, είχαν ως αποτέλεσμα τη γέννηση της οινοπαραγωγής στην περιοχή. Ωστόσο, η επιτυχία της δραστηριότητας αυτής οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στην ανάπτυξη του κλάδου του τουρισμού και της φιλοξενίας που ανθεί από τη δεκαετία του 1920. Σήμερα, ο κλάδος αυτός είναι σημαντικότερος από ποτέ για την οικονομική βιωσιμότητα της οινοπαραγωγής στην περιοχή. Μεγάλο μέρος της εμπορικής επιτυχίας των οίνων της βασίζεται στον τοπικό χαρακτήρα.

Αυτό εξηγεί τον τρόπο με τον οποίο η μακραίωνη τεχνογνωσία στην παραγωγή ερυθρωπών και ερυθρών οίνων ενισχύθηκε από την πείρα των νέων γενιών οινοποιών, οι οποίοι προσέφεραν ευρύτερη και πιο διαφοροποιημένη πείρα στην παραγωγή οίνου. Γύρω στη δεκαετία του 1960, όταν αναγνωρίστηκαν η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης και οι προδιαγραφές του προϊόντος, εισήχθησαν επίσης λευκοί και αφρώδεις οίνοι.

8.3. *ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» — Κατηγορία: Οίνος*

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας, των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος, με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

Ο ερυθρός οίνος ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico», συμπεριλαμβανομένων των ενδείξεων «Superiore», «Groppello» και της υποπεριοχής «Valtènesi», παράγεται κυρίως από την ποικιλία Groppello, είτε ως μονοποικιλιακός οίνος είτε με ανάμειξη με τις ποικιλίες Marzemino, Barbera και Sangiovese.

Ο οίνος έχει ζωηρό έως έντονο ρουμπινί χρώμα με οινώδη, ανθώδη και φρουτώδη αρώματα και κυρίαρχες νότες κόκκινων φρούτων. Η γεύση χαρακτηρίζεται από πικάντικες νότες και νότες αποξηραμένων φρούτων και ο οίνος αναπτύσσει μια ευχάριστη επίγευση αμυγδάλου με την παλαίωση.

Τα χαρακτηριστικά αυτά συνδέονται με την επίδραση και την αλληλεπίδραση των ακόλουθων παραγόντων:

— την παρουσία των σταφυλιών Groppello, η οποία προσδίδει στον οίνο τη χαρακτηριστική γεύση και το άρωμα του «μαύρου πιπεριού» (που οφείλεται στο μόριο της γλουταθειόνης) το οποίο διαθέτει σε αφθονία·

— το μεσογειακό κλίμα, ήπιο καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, που επιτρέπει στα αμπέλια να έχουν μακρύ βλαστικό κύκλο, δημιουργώντας ένα ιδανικό περιβάλλον για την ομαλή ωρίμαση του Groppello και των άλλων μαύρων σταφυλιών·

— τα μοραινικά εδάφη, χαμηλής περιεκτικότητας σε οργανική ύλη, τα οποία εξακολουθούν να εξελίσσονται, καθιστώντας δυνατή την παραγωγή οίνων που είναι αρωματικοί και έτοιμοι προς κατανάλωση σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Ο ερυθρωπός οίνος ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» είναι ο «εμβληματικός» οίνος της περιοχής. Παράγεται από τα ίδια μαύρα σταφύλια. Ωστόσο, παρασκευάζεται με μέθοδο από την οποία προκύπτει ένας οίνος με το εκλεπτυσμένο ρόδινο χρώμα του ροδοπέταλου, με αρώματα ανθέων και φρούτων του δάσους. Ο οίνος έχει έντονη γεύση με οξύτητα που διαρκεί λόγω του μηλικού οξέος και έχει ευχάριστα γεμάτο σώμα. Για τον χαρακτηρισμό αυτού του συνδυασμού γεύσεων χρησιμοποιείται ένα επίθετο που έχει επιλεγεί ειδικά για τους εν λόγω ερυθρωπούς οίνους: «succosi» («χυμώδεις»).

Ο ερυθρωπός οίνος ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» από την υποπεριοχή «Valtènesi» χαρακτηρίζεται από την τάση του να υποβάλλεται σε παλαίωση μακράς διάρκειας. Αυτό οφείλεται στα υψηλότερα επίπεδα πολυφαινολικής πολυπλοκότητας και αλκοόλης στα σταφύλια κατά τον τρύγο.

Τα φυσικά χαρακτηριστικά του κλίματος και των μοραινικών εδαφών των λόφων Riviera, σε συνδυασμό με την αντανάκλαση του φωτός από τη λίμνη Garda, δημιουργούν το ιδανικό περιβάλλον για την ομαλή ανάπτυξη των σταφυλιών Groppello και των άλλων ποικιλιών μαύρων σταφυλιών. Τα σταφύλια συγκομίζονται κατά τον χρόνο τεχνολογικής ωρίμασης, όταν τα σταφύλια Groppello είναι ακόμα απολύτως στρογγυλά και σκληρά. Στη συνέχεια μεταποιούνται, σύμφωνα με τη μακραίωνη παράδοση, σε ερυθρωπούς οίνους.

Ο λευκός οίνος ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» χαρακτηρίζεται από την επικρατούσα ποικιλία Riesling Renano, η οποία συνδυάζεται με άλλες λευκές ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για ανάμειξη. Τα σταφύλια της ποικιλίας αυτής ωριμάζουν νωρίτερα και έχουν αφθονία πρωτογενών αρωμάτων τα οποία παράγουν με ευκολία.

Ο οίνος αυτός έχει αχυροκίτρινο ή βαθύ κίτρινο χρώμα με πρασινωπές αποχρώσεις. Στη μύτη, έχει έντονο άρωμα με ισχυρές ανθώδεις νότες και νότες αρωματικών μπαχαρικών. Με την πάροδο του χρόνου, οι νότες αυτές εξελίσσονται σε σύνθετα τριτογενή αρώματα. Η γεύση είναι ενίοτε «αιχμηρή» λόγω της υψηλής οξύτητας, η οποία καθιστά επίσης δυνατή την παλαίωση μακράς διάρκειας. Στους οίνους εσοδείας, η παρουσία ποικιλιών πρώιμης ωρίμασης και ιδιαίτερα αρωματικών ποικιλιών εξισορροπεί τον ανοικτό χαρακτήρα των αρωμάτων και τις προσβάσιμες γεύσεις.

Τα εν λόγω φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά είναι αποτέλεσμα των εδαφοκλιματικών συνθηκών σε αυτήν την κυρίως λοφώδη περιοχή. Στις κορυφές των λόφων, τα εδάφη είναι κυρίως ανοιχτόχρωμα και πλούσια σε ασβεστόλιθο, κατάλληλα για την καλλιέργεια της ποικιλίας Riesling. Στις πιο επίπεδες και πιο γόνιμες περιοχές καλλιεργούνται άλλες λευκές ποικιλίες αμπέλου που ωριμάζουν νωρίτερα και έχουν ισχυρότερα πρωτογενή αρώματα.

8.4. *ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» — Κατηγορίες: οίνος, αφρώδης οίνος και αφρώδης οίνος ποιότητας*

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας, των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος, με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι και οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας της ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico» παράγονται από τα ίδια σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ερυθρών και ερυθρωπών οίνων.

Αυτοί οι αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι έχουν λεπτό και διακριτικό αφρό. Χαρακτηρίζονται από οξύτητα που διαρκεί λόγω του μηλικού οξέος και έχουν γεμάτο σώμα με γεύσεις και αρώματα που είναι χαρακτηριστικά της περιοχής.

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται με τη μέθοδο Charmat χαρακτηρίζονται ως οίνοι που καταναλώνονται εύκολα με άμεσα προσβάσιμα αρώματα μούρων και κόκκινων φρούτων, καθώς και έντονες αρωματικές νότες ανθέων και εσπεριδοειδών. Ο αφρώδης οίνος ποιότητας που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο χαρακτηρίζεται από βάθος οσμών και αρωμάτων και από πολύ σύνθετες γεύσεις που είναι ιδιαίτερα εμφανείς όταν τα μαύρα σταφύλια χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρώδους οίνου. Έχουν την ιδιαίτερη ικανότητα να είναι πιο αρωματικοί και αρμονικοί μετά από μεγάλο χρονικό διάστημα στην οινολάσπη.

Τα χαρακτηριστικά αυτά καθορίζονται από το ήπιο κλίμα της λίμνης. Ο σταθερός αερισμός επιτρέπει την αργή ωρίμαση, η οποία διατηρεί τις αρωματικές πρόδρομες ουσίες που βρίσκονται στον φλοιό. Χάρη στην τεχνολογία που είναι κατάλληλη για την παραγωγή αφρώδους οίνου, οι εν λόγω αρωματικές ενώσεις διατηρούνται στους παραγόμενους αφρώδεις οίνους.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

*Εμφιάλωση εντός της περιοχής*

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τους οίνους της ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico», υποπεριοχή «Valtènesi», σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ, η εμφιάλωση πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής της ΠΟΠ «Riviera del Garda Classico». Στόχος είναι η διαφύλαξη της ποιότητας και της φήμης των οίνων αυτών και η διασφάλιση της αποτελεσματικής διεξαγωγής των ελέγχων.

*Πρόσθετοι κανόνες περιγραφής, παρουσίασης και επισήμανσης*

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ονομασία της υποπεριοχής «Valtènesi» πρέπει να αναγράφεται μαζί με την ονομασία «Riviera del Garda Classico», χωρίς κανένα διαχωριστικό. Η ονομασία της υποπεριοχής πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες τουλάχιστον διπλάσιους σε μέγεθος από τους χαρακτήρες που χρησιμοποιούνται για την ονομασία «Riviera del Garda Classico».

Στην ονομασία του οίνου από την υποπεριοχή «Valtènesi», δεν επιτρέπεται η αναγραφή της ένδειξης «Rosso» για τους ερυθρούς οίνους.

Στην ονομασία του οίνου από την υποπεριοχή «Valtènesi», η χρήση της ένδειξης «Chiaretto» είναι προαιρετική.

**Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος**

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