C/2024/1496

14.2.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamine

(C/2024/1496)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ([1]) artikli 98 kohaselt kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

TOOTESPETSIFIKAADI MUUTMISE TAOTLUS

„Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano“

PDO-IT-A1137-AM02

Taotluse esitamise kuupäev: 9.2.2017

1. Muudatuse suhtes kohaldatavad eeskirjad

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. Muudatuse kirjeldus ja põhjendused

2.1. *Nimetuse muutmine*

Kirjeldus: toote nimetus „Riviera del Garda Bresciano“ on muudetud nimetuseks „Riviera del Garda Classico“.

Selle muudatuse põhjuseks on asjaolu, et tootjad kavatsevad ühendada kolm sama tooteliigi kaitstud päritolunimetust, millel on sama tootmispiirkond, üheks kaitstud päritolunimetuseks „Riviera del Garda Classico“. Praegu kehtivad kolm kaitstud päritolunimetust: „Riviera del Garda Bresciano“, „Garda Classico“, mis on kaitstud päritolunimetuse „Garda“ alampiirkond, ja „Valtènesi“.

Praeguse kaitstud päritolunimetuse „Garda“ alampiirkond „Classico“ vastab nii tootmispiirkonna kui ka ajalooliste ja looduslike tegurite poolest täpselt kaitstud päritolunimetusele „Riviera del Garda Bresciano“. Nimetuse „Bresciano“ asendamisega nimetusega „Classico“ tunnustatakse ja kinnitatakse seega algse kaitstud päritolunimetuse „Riviera del Garda Bresciano“ ajaloolist tausta. Kaitstud päritolunimetus „Valtènesi“ hõlmab väikest geograafilist piirkonda. Seda käsitletakse nüüd uue kaitstud päritolunimetuse „Riviera del Garda Classico“ alampiirkonnana.

See muudatus puudutab kogu tootespetsifikaati ning kogu koonddokumenti iga kord, kui kõnealust nimetust kasutatakse.

2.2. *„Valtènesi“ lisamine alampiirkonnana*

Kirjeldus: see muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 1 ja 1. lisa lisamist.

Muudatuse põhjuseks on tootjate soov, et üks kaitstud päritolunimetus „Riviera del Garda Classico“ hõlmaks kolme praegu kehtivat kaitstud päritolunimetust, st nimetusi „Riviera del Garda Bresciano“, „Garda Classico“, mis on kaitstud päritolunimetuse „Garda“ alampiirkond, ja „Valtènesi“.

See muudatus tähendab, et kaitstud päritolunimetust „Valtènesi“ reguleeritakse nüüd väiksema geograafilise üksusena vastavalt delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artiklile 55 (endine määruse (EÜ) nr 607/2009 artikkel 67) ja see on osa kaitstud päritolunimetusest, mille kohta tuleb esitada tühistamistaotlus.

Muudatus käsitleb tootespetsifikaadi artiklit 1 ja koonddokumendi punkte 4 „Veini(de) kirjeldus“, 6 „Geograafiline piirkond“, 8 „Seos(t)e kirjeldus“ ja 9 „Lisatingimused“.

([1]) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

2.3. *Muudatused viinamarjasortide kombinatsioonis*

Kirjeldus: valge (Bianco) veini puhul hõlmab muudatus sordi 'Riesling' ('Riesling Renano' ja/või 'Riesling Italico') osakaalu vähendamist 60 %-lt 50 %-le.

Muudatus on vajalik, sest nii kaubanduslikel kui ka veiniga seotud põhjustel peavad tootjad saama suurendada selliste sordi 'Riesling' viinamarjadega segatavate sortide, näiteks 'Incrocio Manzoni 6.0.13' ja 'Chardonnay' osakaalu, mis valmivad ja mille aroom kujuneb välja varem.

Muudatuse teine põhjus tuleneb veinitootmise reageerimisest kaubanduslikule nõudlusele selliste valgete veinide järele, mis sobivad tarbimiseks ka ühe aasta jooksul ning mille tasakaalustatum ja harmoonilisem maitse vastab tõenäoliselt noorema tarbijaskonna vajadustele.

Kirjeldus: Rosso (punaste) ja Rosato (roosade) veinide puhul tähendab muudatus viinamarjasortide kombinatsiooni muutmist järgmiselt: 'Groppello' osakaal on minimaalselt 30 % ja maksimaalselt 70 % ning see on segatud kolme täiendava viinamarjasordiga, st sortidega 'Marzemino', 'Barbera' ja 'Sangiovese'.

Muudatus on vajalik, et ühtlustada kolme esialgse kaitstud päritolunimetuse tingimusi seoses kohaliku sordi 'Groppello' ning kolme täiendava sordi, st sortide 'Marzemino', 'Barbera' ja 'Sangiovese' minimaalse osakaaluga, kasutades agronoomial põhinevat koostist, mis võimaldab eri sorte vastavalt mulla omadustele, viinamarjaistandustega seotud aspektidele ja muudele veinivalmistamise tehnilistele nõuetele „dünaamiliselt" tasakaalustada.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi punkti 7 „Peamised veiniviinamarjasordid".

2.4. *Tootmispiirkonna kirjeldusest mittevajaliku teabe eemaldamine*

Muudatus käsitleb tootmispiirkonna kirjeldust ja varasemale riigisisesele sättele, st presidendi 12. juuli 1963. aasta dekreedi nr 930 (viinamarjaistanduste lisamine tootmispiirkonda) artiklile 10 viitava lõigu eemaldamist. See säte on kehtivate määrustega asendatud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 3 „Tootmispiirkond" ja koonddokumendi punkti 6 „Määratletud geograafiline piirkond".

2.5. *Viinapuude arvu suurendamine hektari kohta*

Kirjeldus: muudatus käsitleb viinapuude miinimumarvu muutmist 3 500-lt 4 000-le hektari kohta.

Muudatus tehakse selleks, et parandada viinamarjade kvaliteeti. See on kooskõlas Lombardia piirkonna viinamarjaistanduste ümberkorraldamise ja muutmise kavas sätestatud kehtiva ühise turukorralduse meetmega.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4 „Viinamarjakasvatuse eeskirjad".

2.6. *Viinamarjade hektarisaagikuse suurendamine*

Kirjeldus: muudatus käsitleb viinamarjade hektarisaagikuse suurendamist 11 tonnilt 12 tonnile kõigi tootespetsifikaadis sisalduvate veiniliikide (Bianco, Rosso ja ka ühest sordist valmistatud Groppello, Rosato ning Spumante (vahuvein)) puhul.

Muudatus põhineb kahel peamisel põllumajanduslikul teguril: minimaalse istutustiheduse suurendamine ja mõnede uute viinamarjasortide suurem saagikus.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4 „Viinamarjakasvatuse eeskirjad" ja koonddokumendi punkti 5 „Veinivalmistustavad".

2.7. *Viinamarjade minimaalse loomuliku alkoholisisalduse vähendamine*

Kirjeldus: muudatus käsitleb viinamarjade minimaalse loomuliku alkoholisisalduse vähendamist korjamisel Rosso ja Rosato veinide puhul 11 %-lt 10,5 %-le. Märgisega „Rosso Superiore“ veinide puhul vähendatakse alkoholisisaldust 11,5 %-lt 11 %-le.

Muudatus on vajalik ka paljude kliimamuutustest tingitud agronoomiliste tegurite tõttu, mis sunnivad kavandama saagikoristust traditsioonilistest saagikoristuspäevadest palju varasemaks, et tagada happeliste komponentide kvaliteet ning toota elegantsemaid ja värskemaid veine, eriti Rosato veinide puhul.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4 „Viinamarjakasvatuse eeskirjad“.

2.8. *Viinamarjade protsentuaalse saagikuse suurendamine*

Kirjeldus: muudatus käsitleb viinamarjade saagikuse suurendamist 68 %-lt 70 %-le.

See on väike muudatus. Tänu veinitehase seadmete tehnoloogilisele täiustamisele ja külmades tingimustes veini valmistamise tehnoloogia parandamisele on võimalik saada kvaliteetsemat viinamarjavirret. Selle tulemusena on viinamarjade optimaalne saagikus pärast töötlemist 70 %.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 „Viinamarjakasvatuse eeskirjad“ ja koonddokumendi punkti 5 „Veinivalmistustavad“.

2.9. *Luba kasutada Valtènesi alampiirkonnast pärit veinidel märget „Riserva“*

Kirjeldus: Valtènesi alampiirkonna punastele veinidele on lisatud märge „Riserva“.

Muudatuse põhjuseks on asjaolu, et märge „Riserva“ on oluline selliste Valtènesi alampiirkonnast pärit punaste veinide klassifitseerimisel, mille omadused võimaldavad pikemat, vähemalt 24 kuud kestvat laagerdumist, mis võib toimuda puidust anumates.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1 ja 5 ning koonddokumendi punkte 8 „Seos(t)e kirjeldus“ ja 9 „Lisatingimused“.

2.10. *Rosso Novello tüüpi veini eemaldamine*

Kirjeldus: muudatus hõlmab märkega „Novello“ tähistatud punase veini tüübi eemaldamist.

Muudatuse põhjuseks on asjaolu, et see veinitüüp ei ole tootjate jaoks enam kaubanduslikult tasuv.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 „Veinide tarbimisomadused“ ja koonddokumendi punkti 4 „Veinide kirjeldus“.

2.11. *Füüsikaliste, keemiliste ja organoleptiliste parameetrite ajakohastamine*

Kirjeldus: ajakohastatud on kõikide tootespetsifikaadiga hõlmatud tooteliikide organoleptilisi omadusi. Vaiksete veinide maitse varieerub kuivast kuni poolkuivani ja vahuveinide puhul ilma lisatud suhkruteta („zero dosage“) maitsest kuni poolkuivani. Valtènesi alampiirkonna veinide puhul on ekstrakti miinimumsisaldust suurendatud: Chiaretto tüüpi veinide puhul 16 grammilt 17 grammile liitri kohta ja punaste veinide puhul 22 grammilt 24 grammile liitri kohta.

Põhjendused: organoleptiliste omaduste kohandamine, st kuivast kuni poolkuivani ulatuv maitse tähendab, et päritolunimetusega veinid võivad olla valmistatud ka küpsetest ja isegi veidi kuivanud viinamarjadest. Nii saadakse pehmemaid veine, mille jääksuhkrusisaldus on soodsate kliimatingimustega aastatel joomiseks valmis olekus sageli üle 4 grammi liitri kohta. Sellisel juhul ei saa neid enam liigitada kuivade veinidena, vaid kuivade kuni poolkuivade veinidena. Selle alampiirkonna puhul tehti ekstrakti suurendamise otsus selleks, et Valtènesi alampiirkonna veine saaks eristada kaitstud päritolunimetusega veinidest „Riviera del Garda Classico“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 „Tarbimisomadused“ ja koonddokumendi punkti 4 „Veinide kirjeldus“.

2.12. *Märgistamise ja esitlusviisi eeskirjade läbivaatamine ja lisamine*

Kirjeldus: esimene muudatus käsitleb tootespetsifikaadi artiklis 7 sätestatud märgistamise ja esitlusviisi eeskirjade läbivaatamist.

Läbivaatamine tuleneb vajadusest kõrvaldada eespool nimetatud artiklist 7 teatavad eeskirjad, kuna need viitasid tootmisele ja olid ekslikult lisatud märgistamise eeskirjadele. Kõnealused eeskirjad on nüüd lisatud artiklisse 5.

Lisaks sellele on märgistamise ja esitlusviisi eeskirju täiendatud erisätetega, mis käsitlevad traditsioonilist märget „Chiaretto“ ja Valtènesi alampiirkonda. Täpsemalt:

a) kaitstud päritolunimetusega Rosato veinide puhul on märge „Chiaretto“ muudetud kohustuslikuks, kuna seda on selliste veinide puhul traditsiooniliselt kasutatud nimetuse „Rosato“ asemel;

b) Valtènesi alampiirkonna Rosato veinide puhul on märge „Chiaretto“ muudetud vabatahtlikuks, kuna see alampiirkond on osa uuest nimetusest ning seetõttu on veini märgistamisel ja esitlemisel väga sageli kasutatud rahvusvahelist terminit „rosé“;

c) Valtènesi alampiirkonna veinide puhul on täpsustatud, et nende nimetus peab etiketil alati eelnema kaitstud päritolunimetusele „Riviera del Garda Classico“ ning olema vähemalt kaks korda suuremate tähtedega kui päritolunimetus.

Need muudatused on vajalikud tagamaks, et eespool nimetatud veine, mille kirjeldamiseks kasutatakse traditsioonilist nimetust „Chiaretto“ ja Valtènesi alampiirkonna nime, saaks turul esitleda kaitstud päritolunimetusega „Riviera del Garda Classico“.

Muudatused puudutavad tootespetsifikaadi artikleid 5 ja 7 ning koonddokumendi punkte 8 „Seos(t)e kirjeldus“ ja 9 „Lisatingimused“.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Riviera del Garda Classico

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *„Riviera del Garda Classico“ Rosso*

Värvus: rubiinpunane, mõnikord intensiivne, veini vananedes kaldub granaatpunase poole.

Lõhn: noorena veinine, võib olla lillene ja puuviljane, milles domineerivad punaste puuviljade nüansid, küpsedes omandab vürtsikaid noote.

Maitse: kuiv, aromaatne, kergelt soolakas ja võimalik, et mandli järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 grammi liitri kohta.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

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

Värvus: rubiinpunane, mõnikord granaatpunase varjundiga.

Lõhn: intensiivne, kompleksne, matsereeritud ja mõnikord vürtsikate punaste puuviljade nüanssidega.

Maitse: kuiv, sametine, struktureeritud, mõnikord mandli järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24 grammi liitri kohta.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

3. *„Riviera del Garda Classico" Groppello*

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn: veinine, värske, kergelt vürtsikate nootidega punaste puuviljade lõhn.

Maitse: kuiv, aromaatne, kergelt soolakas ja mõnikord mandli järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 grammi liitri kohta.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	

Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4. *„Riviera del Garda Classico" Bianco*

Värvus: õlgkollane, mõnikord kahvaturohelise varjundiga.

Lõhn: värske, õrnalt harmooniline, võimalik, et valgete lillede, valge viljalihaga puuviljade ja mõnikord ka aromaatsete maitsetaimede nüanssidega.

Maitse: kuiv kuni poolkuiv, harmooniline, sametine.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 grammi liitri kohta.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. *„Riviera del Garda Classico" Chiaretto*

Värvus: kahvatu kuni intensiivne roosa.

Lõhn: elegantne, intensiivne, võimalik, et rooside ja väikeste punaste puuviljade ning mõnikord isegi vürtsiste nootidega.

Maitse: kuiv kuni poolkuiv, aromaatne, mahlane, õrnalt harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 grammi liitri kohta.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

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

Vaht: peen ja püsiv. Värvus: erineva intensiivsusega roosa.

Lõhn: aromaatne, valgete lillede ja tsitrusviljade nootidega.

Maitse: ilma lisatud suhkruteta („zero dosage") kuni poolkuiv, värske, kergelt soolakas ja pika, mõnikord mandli järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 grammi liitri kohta.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

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

Vaht: peen ja püsiv. Värvus: erineva intensiivsusega roosa.

Lõhn: aromaatne, elegantne, tsitrusviljade ja eksootiliste puuviljade nootidega, mõnikord ka pärmi nüanssidega.

Maitse: ilma lisatud suhkruteta („zero dosage") kuni kuiv, värske, kergelt soolakas ja pika, mõnikord mandli järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 grammi liitri kohta.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

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

Värvus: kahvatu kuni intensiivne roosa, vananedes kohati vaskse varjundiga.

Lõhn: elegantne, intensiivne, võimalik, et lille- ja puuviljanüanssidega, mis ulatuvad väikestest punastest puuviljadest kuni tsitrusviljade ja eksootiliste puuviljadeni, mõnikord vürtsiste nootidega. Veini küpsedes võivad lisanduda kerged rohttaimede ja värskete või röstitud pähklite varjundid.

Maitse: kuiv kuni poolkuiv, aromaatne, mahlane, elegantne, tasakaalustatud ja harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 grammi liitri kohta.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

9. *„Riviera del Garda Classico“ Valtènesi alampiirkonna Rosso, sealhulgas Riserva*

Värvus: rubiinpunane, mõnikord intensiivne, veini vananedes võib esineda granaatpunaseid varjundeid.

Lõhn: lillene ja puuviljane, õrnade violetsete ja punaste puuviljade nootidega, mõnikord vürtsine ja moosi nüanssidega, kui on kasutatud osaliselt kuivatatud viinamarju.

Maitse: kuiv kuni poolkuiv, aromaatne, kergelt soolakas, tasakaalustatud, struktuurne, mõnikord mandli järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24 grammi liitri kohta.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

Veinivalmistamise suhtes kohaldatavad piirangud

Valtènesi alampiirkonna veinid, millel on märge „Riserva“, peavad vähemalt kaks aastat laagerduma.

Valtènesi alampiirkonna veinide puhul tuleb traditsioonilise veinivalmistusmeetodi kohaselt lubada Rosso veinid tarbimisse alates 1. septembrist pärast saagikoristust ja Rosato veinid alates 14. veebruarist pärast saagikoristust.

b. *Maksimaalne saagikus*

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

84 hektoliitrit hektari kohta.

2. „Riviera del Garda Classico“ Rosso Superiore

77 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Riviera del Garda Classico“ tootmispiirkond hõlmab Brescia provintsi järgmiste haldusüksuste kogu territooriumi: 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 ja Sirmione.

Valtènesi alampiirkond

Valtènesi alampiirkonna veinide tootmispiirkond hõlmab Brescia provintsi järgmiste haldusüksuste territooriumi: 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 ja Sirmione.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *KPN „Riviera del Garda Classico“ – kõik kategooriad (vein, vahuvein, kvaliteetvahuvein)*

Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

Seost väljendavad looduslikud tegurid

Kaitstud päritolunimetusega veini „Riviera del Garda Classico“ tootmispiirkonna geoloogilised omadused tulenevad eelkõige Garda järve ümbritsevate moreeninõlvade lõuna- ja lääneosast. Neid seostatakse selles piirkonnas kvaternaari ajastul toimunud mitme liustikujää pealetungiga, mis vaheldusid jäävaheaegadega, mil toimus mulla suur ladestumine. Kaitstud päritolunimetusega veini „Riviera del Garda Classico“ tootmispiirkonna idaosa põllumajanduslikuks eripäraks on moreenikünkad, mis katavad suurt osa Valtènesi nime all tuntud alampiirkonnast. See piirkond saab alguse Gardone Riviera haldusüksusest, kulgeb piki Salò lahe kallast ja jätkub Desenzano del Garda haldusüksuseni. Kõnealust piirkonda on nüüd laiendatud. Nüüd hõlmab see ka kõrgemaid künkaid, mis moodustavad ida suunas kulgeva katkematu aheliku ja hõlmavad osa Desenzano del Garda haldusüksuse territooriumist ning Pozzolengo ja Sirmione haldusüksusi. Läänes piirneb kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkond Valsabbia orust laskuva Chiese jõega. Põhjapiiri tähistab Alto Garda koos Limone del Garda haldusüksusesse jäävate terrassidega. Lõunas lõpetab kõnealuse piirkonna piiritlemise Basso Garda, mida iseloomustavad samuti tasandikud ja järved, koos Sirmione haldusüksusega.

Mis puutub kliimasse, siis peetakse Garda järve kõige põhjapoolsemaks vahemerelise kliimaga paigaks Euroopas. Märkimisväärne tegur on Garda järve ümbruses valitsev kõrgem ja stabiilsem õhutemperatuur, mis vastab 150 triljonile kalorile võrreldes Lombardia muude järvede ümbruses valitseva 28–58 triljoni kaloriga. See väärtuslik võime soojust absorbeerida on kaudselt tingitud järve looduslikest geograafilistest omadustest, sealhulgas järgmistest: järve valgala suur maht, vesikonna hüdrograafia, asend, arendustegevuse piiramine kaldaaladel, stabiilsus, vee läbipaistvus ja järve ümbritsevate kaljuste nõlvade pakutav kaitse külmade põhjatuulte eest.

8.2. *KPN „Riviera del Garda Classico“ – kõik kategooriad (vein, vahuvein, kvaliteetvahuvein)*

Seost väljendavad ajaloolised ja inimtegurid

Kaitstud päritolunimetusega veini „Riviera del Garda Classico“ väljakujunemisel oli peale piirkonna looduslike tegurite oluline ka inimtegur. Rooma keisririigi ajal oli Garda järve nimi Benacus. Toponüüm „Benācus Lacus“ (järv) on peaaegu kindlasti keldi päritolu ja pärineb seega Rooma keisririigile eelnenud ajast. See võib pärineda sõnast „bennacus“, mis võib olla seotud iirikeelse sõnaga „bennach“ ehk „sarviline“, mis viitab järve paljudele neemedele.

Vanim inimese valmistatud ader avastati Garda järve moreenimägedest, kus inimesed tundsid metsviinamarju ja tõenäoliselt ka veinivalmistamist juba viis tuhat aastat enne Kristust. See tähendab, et Garda järve piirkonnas on inimesed ja vein eksisteerinud juba eelajaloolistest aegadest alates. 2. ja 1. sajandi vahel eKr toimus selle piirkonna latiniseerimine. Aastal 89 eKr andis Rooma konsul Gnaeus Pompeius Strabo piirkonnale ladina õigused. Ligikaudu 40 aastat hiljem said Brescia ja Verona Rooma linna staatuse. Nende territoorium hõlmas Benacuse (nagu järve toona nimetati) lääne-, põhja- ja idakallast. Geograafiliselt ulatus Valtènesi alampiirkonna algne territoorium Salò lahest kuni Moniga del Garda ja Padenghe del Garda kaldaäärsete haldusüksusteni. Sajandite jooksul järgis see alampiirkond naaberpiirkondade poliitilist käekäiku: esmalt kontrollis seda Scaligeri, seejärel Visconti perekond, siis Veneetsia Vabariik ja lõpuks sai see Itaalia kuningriigile kuulunud Brescia osaks. Viinapuid on siin alati laialdaselt kasvatatud, isegi kui tootmismahud ei olnud kuigi suured. 19. sajandi teisel poolel tabasid piirkonda haigused, nagu 1852. aastal jahukaste ja 1883. aastal ebajahukaste. See veenis väiksemaid tootjaid vajaduses liituda. 1896. aastal tekkis ühel Veneetsia senaatoril, Pompeo Molmentil, kes oli ka Moniga del Garda endine linnapea, idee koostada oma eeskirjad „uue veini“ tootmiseks. Ta töötas välja kohalikust viinamarjasordist ’Groppello’ roosade veinide valmistamise meetodi. Molmenti loodud meetodit nimetati „veinivalmistamiseks korkide kergitamise teel“. See seisnes viinamarjade õrnas purustamises ja nende mõnetunnises leotamises, et saada kuulus õrnroosa värvus. Siit pärineb termin „üleöövein“. Selle veinivalmistusmeetodi laialdane kasutuselevõtt tähendas seda, et kogu 20. sajandi jooksul arenes Garda järve piirkonnas eranditult roosade veinide tootmine. Kohapeal tähistati neid nimetusega „Chiaretto“.

Veinitootmine tekkis selles piirkonnas ajalooliste sündmuste ja 'Groppello' viinamarjade eristuvate omaduste ning Garda järve eriliste ilmastikutingimuste koosmõju tulemusena. See tegevusala võlgneb oma edukuse eest aga suuresti tänu turismi- ja külalismajandussektorile, mis on alates 1920. aastast õilmitsenud. Tänapäeval on see sektor piirkonna veinitootmise majandusliku kestlikkuse seisukohalt tähtsam kui kunagi varem. Suur osa piirkonna veinide kaubanduslikust edust põhineb kohalikel teguritel.

See selgitab, kuidas sajanditepikkust roosade ja punaste veinide tootmise oskusteavet täiendavad uue põlvkonna veinivalmistajate kogemused, mille tulemusena sünnib avatum ja mitmekesisem veinitootmise kogemus. 1960. aastatel, kui kontrollitud päritolunimetust ja tootespetsifikaati tunnustati, hakati tootma ka valgeid ja vahuveine.

8.3. *KPN „Riviera del Garda Classico" – kategooria: vein*

Toote kvaliteedi ja omaduste põhjuslik seos geograafilise keskkonna ning selle loodus- ja inimteguritega.

Kaitstud päritolunimetusega punast veini „Riviera del Garda Classico", sealhulgas märgisega „Superiore", „Groppello" ja „Valtènesi" alampiirkond, toodetakse peamiselt 'Groppello' viinamarjasordist kas ühest sordist valmistatud veinina või segatuna 'Marzemino', 'Barbera' ja 'Sangiovese' viinamarjasortidega.

Veini värvus ulatub erksast intensiivse rubiinpunaseni, selle lõhn on veinine, lillene ja puuviljane ning selles domineerivad punaste puuviljade nüansid. Maitse on vürtsine ja kuivatatud puuviljade nootidega ning vanusega areneb välja meeldiv mandli järelmaitse.

Need omadused on seotud järgmiste tegurite mõju ja koostoimega:

— 'Groppello' viinamarjasordi kasutamine, mis annab veinile iseloomuliku rohke musta pipra maitse ja lõhna (mida tekitab glutatiooni molekul);

— vahemereline kliima, mis on aastaringselt mahe, pakkudes viinapuudele pikka kasvutsüklit, mis loob 'Groppello' ja muude tumedate viinamarjade korralikuks valmimiseks ideaalse keskkonna;

— vähese orgaanilise aine sisaldusega moreenipinnas, mis on endiselt arenemisjärgus, võimaldades toota maitseküllaseid ja kiiresti joomiseks valmis saavaid veine.

Kaitstud päritolunimetusega roosa vein „Riviera del Garda Classico" on piirkonna lipulaev. Seda toodetakse samadest tumedatest viinamarjadest. Kuid seda valmistatakse meetodil, mille tulemusel saadakse õrnroosa roosiõie värvi vein, millel on lillede ja metsamarjade aroom. Vein on intensiivse, õunhappest tuleneva kauakestva happesuse ning külluslikult täidlase maitsega. Seda maitsekombinatsiooni iseloomustab spetsiaalselt nende roosade veinide jaoks valitud omadussõna: „succosi" (mahlakas).

Kaitstud päritolunimetusega roosat veini „Riviera del Garda Classico", mis on pärit Valtènesi alampiirkonnast, iseloomustab pikk laagerdumisaeg. Selle põhjuseks on viinamarjade suurem polüfenoolne nüansirikkus ja alkoholisisaldus saagikoristuse ajal.

Riviera küngaste kliima ja moreenimuldade looduslikud omadused koos valguspeegeldusega Garda järve pinnalt loovad 'Groppello' ja muude tumedate viinamarjade nõuetekohaseks arenguks ideaalse keskkonna. Korje toimub tehnoloogilise küpsuse hetkel, kui 'Groppello' viinamarjad on veel täiesti täidlased ja pringid. Seejärel valmistatakse neist roosad veinid, järgides sajanditevanust traditsiooni.

Kaitstud päritolunimetusega valget veini „Riviera del Garda Classico" iseloomustab muude heledate viinamarjasortidega segatava 'Riesling Renano' ülekaal. Need marjad valmivad varem ja neil on rohkelt esmaseid aroome, mida need kergesti eritavad.

See vein on värvuselt õlg- või sügavkollane, kerge rohelise varjundiga. Lõhn on intensiivne, tugevate lilleliste nüansside ja aromaatsete vürtsiste nootidega. Aja jooksul arenevad need noodid keerukateks kolmanda taseme aroomideks. Maitse on kohati „terav" tänu suurele happesusele, mis võimaldab ka pikka laagerdumist. Aastakäiguveinide puhul tasakaalustab varase küpsemisega üliaromaatsete sortide kasutamine aroomide avatust ja saavutatavat maitset.

Need keemilised, füüsikalised ja organoleptilised omadused tulenevad selle valdavalt mägise piirkonna mullastiku- ja kliimatingimustest. Künkatippudel on peamiselt kerged ja lubjakivirikkad mullad, mis sobivad sordi 'Riesling' kasvatamiseks. Lamedamatel ja viljakamatel aladel kasvatatakse muid heledaid viinamarjasorte, mis valmivad varem ja millel on tugevamad esmased aroomid.

8.4. *KPN „Riviera del Garda Classico" – kategooriad: vein, vahuvein, kvaliteetvahuvein*

Toote kvaliteedi ja omaduste põhjuslik seos geograafilise keskkonna ning selle loodus- ja inimteguritega.

Kaitstud päritolunimetusega roosad vahuveinid ja roosad kvaliteetvahuveinid „Riviera del Garda Classico" valmistatakse samadest viinamarjadest, mida kasutatakse punaste ja roosade veinide tootmiseks.

Roosadel vahuveinidel on peen ja õrn vaht. Neid iseloomustab õunhappest tulenev pikk happesus, need on täidlased ning neile on omased piirkonnale iseloomulikud maitsed ja aroomid.

Charmat' meetodil valmistatud vahuveinid on kergesti joodavad veinid, milles avalduvad kohe marjade ja punaste puuviljade aroomid, samuti täidlased lille- ja tsitrusviljanoodid. Traditsioonilisel meetodil valmistatud kvaliteet-vahuveine iseloomustab aroomide ja lõhna sügavus ning ülimalt nüansirikas maitse, mis avaldub eriti siis, kui vahuveini valmistamiseks kasutatakse tumedaid viinamarju. Neil on eriline võime muutuda pärast pikka käärimissettel laagerdumist veelgi aromaatsemaks ja harmoonilisemaks.

Need omadused on tingitud järveäärsest mahedast kliimast. Õhu pidev liikumine tagab aeglase valmimise, mille tulemusena säilivad koores leiduvad maitseained. Tänu vahuveini valmistamiseks sobivale tehnoloogiale säilivad need maitseühendid valminud vahuveinides.

9. **Muud olulised tingimused**

Villimine piirkonnas

Õigusraamistik:

Liikmesriigi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas.

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetusega Valtènesi alampiirkonna veinide „Riviera del Garda Classico" puhul peab vastavalt kehtivatele ELi õigusaktidele toimuma villimine kaitstud päritolunimetuse „Riviera del Garda Classico" piiritletud tootmispiirkonnas. See on vajalik nende veinide kvaliteedi ja maine tagamiseks ning kontrolli tõhusaks läbiviimiseks.

Kirjeldamise, esitlusviisi ja märgistamise lisanõuded

Õigusraamistik:

Liikmesriigi õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted.

Tingimuse kirjeldus:

Alampiirkonna nimi „Valtènesi" peab olema esitatud koos nimetusega „Riviera del Garda Classico", ilma et miski neid eraldaks. Alapiirkonna nimi peab olema vähemalt kaks korda suuremate tähtedega kui nimetus „Riviera del Garda Classico".

Valtènesi alampiirkonna veinide nimetuses ei ole lubatud lisada punaste veinide puhul märget „Rosso“.

Valtènesi alampiirkonna veinide nimetuses on märke „Chiaretto“ kasutamine vabatahtlik.

Link tootespetsifikaadile

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