C/2024/1496

14.2.2024

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2024/1496)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano”

PDO-IT-A1137-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 9.2.2017

1. **Muutokseen sovellettavat säännöt**

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

2.1. *Suojatun nimityksen nimen muutos*

Kuvaus: alkuperänimityksen nimi ”Riviera del Garda Bresciano” on muutettu muotoon ”Riviera del Garda Classico”.

Muutos johtuu siitä, että tuottajat aikovat yhdistää kolme suojattua alkuperänimitystä, joilla on sama tuotantoalue ja samat tuotetyypit, yhdeksi suojatuksi alkuperänimitykseksi: ”Riviera del Garda Classico”. Nykyiset kolme suojattua alkuperänimitystä ovat ”Riviera del Garda Bresciano”, ”Garda Classico”, joka on suojatun alkuperänimityksen ”Garda” osa-alue, ja ”Valtènesi”.

Nykyisen suojatun alkuperänimityksen ”Garda” osa-alue ”Classico” vastaa täsmälleen suojattua alkuperänimitystä ”Riviera del Garda Bresciano” sekä tuotantoalueen että historiallisten ja luontoon liittyvien tekijöiden osalta. Näin ollen korvaamalla ilmaisu ”Bresciano” sanalla ”Classico” otetaan huomioon ja tunnustetaan alkuperäisen suojatun alkuperänimityksen ”Riviera del Garda Bresciano” historiallinen luonne. Suojatun alkuperänimityksen ”Valtènesi” maantieteellinen alue on pieni. Sitä pidetään nyt uuden suojatun alkuperänimityksen ”Riviera del Garda Classico” osa-alueena.

Muutos koskee koko tuote-eritelmää ja koko yhtenäistä asiakirjaa kaikissa kohdin, joissa alkuperänimityksen nimeä käytetään.

2.2. *Lisätään ”Valtènesi” osa-alueeksi*

Kuvaus: muutos koskee tuote-eritelmän 1 artiklaa, johon on lisätty liite 1.

Tämä muutos johtuu siitä, että tuottajat haluavat yhden suojatun alkuperänimityksen ”Riviera del Garda Classico”, joka kattaa kolme nykyistä suojattua alkuperänimitystä: ”Riviera del Garda Bresciano”, ”Garda Classico”, joka on suojatun alkuperänimityksen ”Garda” osa-alue, ja ”Valtènesi”.

Tämä muutos tarkoittaa, että suojattua alkuperänimitystä ”Valtènesi” säännellään nyt pienempänä maantieteellisenä yksikkönä delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 55 artiklan (entinen asetuksen (EY) N:o 607/2009 67 artikla) mukaisesti, ja se on osa suojattua alkuperänimitystä, jonka kumoamista on pyydettävä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan seuraavia kohtia: 4. ”Viini(e)n kuvaus”, 6. ”Maantieteellinen alue”, 8. ”Yhteyden/yhteyksien kuvaus” ja 9. ”Lisäedellytykset”.

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

2.3. *Rypälelajikkeiden yhdistelmää koskevat muutokset*

Kuvaus: Bianco-viinien (valkoviinien) osalta muutoksessa vähennetään Riesling-lajikkeen (Riesling Renano ja/tai Riesling Italico) osuutta 60 prosentista 50 prosenttiin.

Muutos on tarpeen, koska sekä kaupallisista että viiniin liittyvistä syistä tuottajien on kyettävä sekoittamaan Riesling-rypäleitä isompaan osaan lajikkeita, jotka kypsyvät ja kehittävät arominsa aikaisemmin, kuten Incrocio Manzoni 6.013 ja Chardonnay.

Toinen syy muutokseen on se, että muutoksella otetaan huomioon vastaus viinintuotannossa sellaisten valkoviinien kaupalliseen kysyntään, jotka soveltuvat kulutukseen myös vuoden sisällä ja joissa on tasapainoisempi harmoninen maku, joka todennäköisesti vastaa nuorempien kuluttajamarkkinoiden tarpeita.

Kuvaus: viinien ”Rosso” (punaviini) ja ”Rosato” (roseeviini) osalta muutos tarkoittaa rypälelajikkeiden yhdistelmän tarkistamista seuraavasti: Groppello, vähintään 30 prosenttia ja enintään 70 prosenttia yhdistettynä kolmeen täydentävään rypäleeseen: Marzemino, Barbera ja Sangiovese.

Tarkistus on tarpeen, jotta voidaan yhdenmukaistaa kolmen alkuperäisen suojatun alkuperänimityksen ilmaisuja, jotka koskevat paikallisen Groppello-lajikkeen vähimmäisprosenttiosuutta ja kolmea täydentävää lajiketta, jotka ovat järjestyksessä Marzemino, Barbera ja Sangiovese, käyttäen maanviljelyoppiin perustuvaa muotoilua, jonka avulla eri lajikkeet voidaan tasapainottaa dynaamisesti erilaisten maaperän ominaisuuksien, viinitarhojen ominaisuuksien ja muiden teknisten viininvalmistusta koskevien vaatimusten mukaan.

Muutokset koskevat tuote-eritelmän 2 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa ”Pääasialliset rypäleet”.

2.4. *Asiaankuulumattomien tietojen poistaminen tuotantoalueen kuvauksesta*

Muutos koskee tuotantoalueen kuvausta ja sellaisen kohdan poistamista, jossa viitattiin aikaisempaan kansalliseen säännökseen: viinitarhojen sisällyttämisestä tuotantoalueeseen 12. heinäkuuta 1963 annetun presidentin asetuksen nro 930 10 §. Tämä säännös on korvattu voimassa olevilla asetuksilla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 artiklaa ”Tuotantoalue” ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa ”Rajattu maatieteellinen alue”.

2.5. *Viiniköynnösten määrän lisääminen hehtaaria kohden*

Kuvaus: muutos koskee viiniköynnösten hehtaarikohtaisen vähimmäismäärän muuttamista 3 500 köynnöksestä 4 000 köynnökseen.

Muutos on toimenpide rypäleiden laadun parantamiseksi. Se on yhdenmukainen Lombardian alueen viinitarhojen rakenneuudistusta ja uusiin lajikkeisiin siirtymistä koskevan suunnitelman tämänhetkisen yhteistä markkinajärjestelyä koskevan toimenpiteen kanssa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa ”Viininviljelysäännöt”.

2.6. *Hehtaarikohtaisen rypäletuotoksen nostaminen*

Kuvaus: muutos koskee hehtaarikohtaisen rypäletuotoksen nostamista 11 tonnista 12 tonniin kaikkien eritelmään sisältyvien viinityyppien osalta: ”Bianco”, ”Rosso” ja myös yhden lajikkeen Groppello-viini, ”Rosato” ja ”Spumante” (kuohuviini).

Tämän muutoksen taustalla on kaksi maatalouden päätekijää: tiettyjen eri rypälelajikkeiden uusien kloonien suurempi vähimmäisistutustiheys ja suurempi tuotantokapasiteetti.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa ”Viininviljelysäännöt” ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa ”Viininvalmistusmenetelmät”.

2.7. *Rypäleiden luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden alentaminen*

Kuvaus: muutos koskee korjuuvalmiiden rypäleiden luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden alentamista Rosso- ja Rosato-viinien osalta 11 prosentista 10,5 prosenttiin. ”Rosso Superiore” -merkinnällä varustettujen viinien osalta alennus on 11,5 prosentista 11 prosenttiin.

Tarkistus on tarpeen myös siksi, että ilmastonmuutokseen liittyy paljon agronomisia tekijöitä, joiden vuoksi sadonkorjuuta on aikaistettava paljon perinteisistä sadonkorjuupäivistä, jotta voidaan varmistaa happopitoisten ainesosien laatu ja valmistaa hienostuneempia ja raikkaampia viinejä, erityisesti Rosato-viinin tapauksessa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa ”Viininviljelysäännöt”.

2.8. *Rypäle-/viinituotoksen prosenttiosuuden nostaminen*

Kuvaus: muutos koskee rypäle-/viinituotoksen nostamista 68 prosentista 70 prosenttiin.

Muutos on vähäinen. Viininvalmistamoiden laitteiden teknisten parannusten ja kylmissä olosuhteissa parempien viininvalmistusmenetelmien ansiosta on mahdollista saada parempilaatuista rypälemehua. Näin ollen jalostuksen jälkeen rypäleiden optimaalinen tuotto on 70 prosenttia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa ”Viininviljelysäännöt” ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa ”Viininvalmistusmenetelmät”.

2.9. *Merkinnän ”Riserva” käyttäminen osa-alueen ”Valtènesi” viineissä*

Kuvaus: merkintä ”Riserva” on lisätty Valtènesin osa-alueen punaviineille.

Muutoksen syynä on se, että merkintä ”Riserva” on tärkeä, kun luokitellaan Valtènesin osa-alueen hiilihapottomia punaviinejä, joiden ominaisuudet mahdollistavat niille pitkän, vähintään 24 kuukautta kestävän kypsytyksen mahdollisesti puisissa astioissa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 ja 5 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan seuraavia kohtia: 8. ”Yhteyden/yhteyksien kuvaus” ja 9. ”Lisäedellytykset”.

2.10. *Tyypin ”Rosso Novello” poistaminen*

Kuvaus: muutoksella poistetaan punaviinityyppi, jossa on merkintä ”Novello”.

Muutos johtuu siitä, että tämäntyyppinen viini ei ole tuottajien kannalta enää kaupallisesti kannattava.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa ”Viinien ominaisuudet kulutushetkellä” ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ”Viinin kuvaus”.

2.11. *Fyysikaalisten, kemiallisten ja aistinvaraisten parametrien päivittäminen*

Kuvaus: kaikkien eritelmän kattamien tyyppien aistinvaraiset ominaisuudet on päivitetty. Maku vaihtelee kuivasta puolikuivaan hiilihapottomien viinien osalta ja zero dosage -makeusasteesta puolikuivaan kuohuviinien osalta. Osa-alueelta ”Valtènesi” peräisin olevien viinien osalta vähimmäisuutosta on nostettu: Chiaretto-tyypin osalta 16 grammasta 17 grammaan litraa kohden ja punaviinien osalta 22 grammasta 24 grammaan litraa koden.

Syyt: aistinvaraisten ominaisuuksien eli maun, joka vaihtelee kuivasta puolikuivaan, mukauttaminen tarkoittaa, että nimityksellä varustetut viinit voidaan valmistaa kypsistä ja jopa hieman kuivatetuista rypäleistä. Näin tuotetaan pehmeämpiä viinejä, joissa ilmasto-olosuhteiden kannalta suotuisina vuosina on usein jäännössokeripituisuus yli 4 grammaa litraa kohden, kun ne ovat valmiita juotaviksi. Tällaisissa tapauksissa niitä ei voida enää luokitella kuiviksi viineiksi, vaan niiden vaihteluväli on kuivasta puolikuivaan. Päätös uutoksen lisäämisestä osa-alueen osalta tehtiin, jotta Valtènesin osa-alueen viinit voidaan erottaa suojatun alkuperänimityksen ”Riviera del Garda Classico” viineistä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa ”Ominaisuudet kulutushetkellä” ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ”Viinien kuvaus”.

2.12. *Merkintöjä ja esillepanoa koskevien sääntöjen tarkistaminen ja lisääminen*

Kuvaus: ensimmäinen muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklassa vahvistettujen merkintöjä ja esillepanoa koskevien sääntöjen tarkistamista.

Tarkistus johtuu tarpeesta poistaa tietyt säännöt edellä mainitusta 7 artiklasta, koska niissä viitataan tuotantoon ja ne on sisällytetty virheellisesti merkintöjä koskeviin sääntöihin. Kyseiset säännöt sisältyvät nyt 5 artiklaan.

Lisäksi merkintöjä ja esillepanoa koskevia sääntöjä on täydennetty perinteistä merkintää ”Chiaretto” ja osa-aluetta ”Valtènesi” koskevilla erityissäännöksillä. Erityisesti:

a) suojatulla alkuperänimityksellä ”Rosato” varustettujen viinien osalta merkintä ”Chiaretto” on tehty pakolliseksi, koska sitä on perinteisesti käytetty tällaisissa viineissä ilmaisun ”Rosato” sijasta;

b) osa-alueen ”Valtènesi” Rosato-viineissä merkintä ”Chiaretto” on tehty valinnaiseksi, koska osa-alue on osa uudempaa nimitystä, minkä vuoksi viinin merkinnöissä ja esillepanossa on hyvin usein käytetty kansainvälistä merkintää ”rosé”;

c) osa-alueen ”Valtènesi” viinien osalta on täsmennetty, että niiden nimen on aina oltava merkinnöissä ennen suojatun alkuperänimityksen ”Riviera del Garda Classico” nimeä kirjaimin, jotka ovat vähintään kaksi kertaa suurempia kuin nimityksessä käytetyt kirjaimet.

Nämä muutokset ovat tarpeen sen varmistamiseksi, että edellä mainitut viinityypit, jotka on kuvattu perinteisellä merkinnällä ”Chiaretto” ja osa-alueen ”Valtènesi” nimellä, voidaan tuoda markkinoille suojatulla alkuperänimityksellä ”Riviera del Garda Classico”.

Muutokset koskevat tuote-eritelmän 5 ja 7 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa ”Yhteyden/yhteyksien kuvaus” ja 9 kohtaa ”Lisäedellytykset”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Riviera del Garda Classico

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

4. **Viini(e)n kuvaus**

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

Väri: rubiininpunainen, toisinaan voimakas, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Aromi: viinimäinen, nuorena voi olla kukkainen ja hedelmäinen, hallitsevana piirteenä ovat punaisten hedelmien vivahteet, saa kypsymisen myötä mausteisia vivahteita.

Maku: kuiva, maukas, ominaista hienostunut suolaisuus ja mahdollisesti mantelinen jälkimaku.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %. Sokeriton uutos vähintään: 21 grammaa litraa kohden.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

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

Väri: rubiininpunainen, toisinaan graniitinpunaisia vivahteita.

Aromi: intensiivinen, monivivahteinen, vivahteita maseroiduista ja toisinaan mausteisista punaisista hedelmistä.

Maku: kuiva, samettinen, ryhdikäs, toisinaan mantelinen jälkimaku.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %. Sokeriton uutos vähintään: 24 grammaa litraa kohden.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

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

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt.

Aromi: viinimäinen, raikas, punaisten hedelmien hedelmäisyys, kevyen mausteisia vivahteita.

Maku: kuiva, maukas, ominaista hienostunut suolaisuus, toisinaan mantelinen jälkimaku.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %. Sokeriton uutos vähintään: 21 grammaa litraa kohden.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	

Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

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

Väri: oljenkeltainen, joskus vaaleanvihreitä vivahteita.

Aromi: tuore, hienostuneen harmoninen, mahdollisesti valkoisten kukkien kukkaisia vivahteita, valkomaltoisia hedelmiä ja toisinaan häivähdys mausteyrttejä.

Maku: kuivasta puolikuivaan, harmoninen, samettinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %. Sokeriton uutos vähintään: 16 grammaa litraa kohden.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

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

Väri: haaleasta syvään vaaleanpunaiseen.

Aromi: hienostunut, intensiivinen, mahdollisesti ruusun ja punaisten marjojen kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, toisinaan jopa mausteinen.

Maku: kuivasta puolikuivaan, maukas, mehukas, hienostuneen harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 %. Sokeriton uutos vähintään: 16 grammaa litraa kohden.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

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

Vaahto: hienojakoinen ja pitkäkestoinen. Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt.

Aromi: aromaattinen ja valkoisten kukkien ja sitrushedelmien kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita.

Maku: zero dosage -makeusasteesta puolikuivaan, tuore, ominaista hienostunut suolaisuus, pitkäkestoinen, toisinaan mantelinen jälkimaku.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %. Sokeriton uutos vähintään: 15 grammaa litraa kohden.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

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

Vaahto: hienojakoinen ja pitkäkestoinen. Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt.

Aromi: aromaattinen, hienostunut, sitrushedelmien ja eksoottisten hedelmien vivahteita, toisinaan häivähdys hiivaa.

Maku: zero dosage -makeusasteesta kuivaan, tuore, ominaista hienostunut suolaisuus, pitkäkestoinen, toisinaan mantelinen jälkimaku.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %. Sokeriton uutos vähintään: 15 grammaa litraa kohden.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

8. *”Riviera del Garda Classico” osa-alue ”Valtènesi” ”Rosato”*

Väri: haaleasta syvään vaaleanpunaiseen, kypsymisen myötä satunnaisia kuparin vivahteita.

Aromi: hienostunut, intensiivinen, mahdollisesti kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, jotka vaihtelevat punaisista marjoista sitrushedelmien ja eksoottisten hedelmien häivähdyksiin, toisinaan mausteinen. Ikääntyessään viini voi saada kevyen ruohomaisia vivahteita ja tuoreiden tai paahdettujen pähkinöiden vivahteita.

Maku: kuivasta puolikuivaan, maukas, mehukas, hienostunut, tasapainoinen ja harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %. Sokeriton uutos vähintään: 17 grammaa litraa kohden.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

9. *”Riviera del Garda Classico” osa-alue ”Valtènesi” ”Rosso” mukaan lukien ”Riserva”*

Väri: rubiininpunainen, toisinaan voimakas, mahdollisesti graniitinpunaisia vivahteita ikääntyessään.

Aromi: kukkainen ja hedelmäinen, hienostuneita orvokin ja punaisten hedelmien vivahteita, toisinaan mausteinen ja häivähdys hilloa, kun rypäleet ovat osittain kuivuneita. Maku: vaihtelee kuivasta puolikuivaan,

maukas, ominaista hienostunut suolaisuus, tasapainoinen, ryhdikäs, toisinaan mantelinen jälkimaku.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %. Sokeriton uutos vähintään: 24 grammaa litraa kohden.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

Viininvalmistusmenetelmien rajoitukset:

Osa-alueen ”Valtènesi” viinejä, joissa on merkintä ”Riserva”, tulee kypsyttää vähintään kahden vuoden ajan.

Osa-alueelta ”Valtènesi” peräisin olevat viinit on perinteisen viininvalmistustekniikan osalta saatettava kulutukseen sadonkorjuun jälkeen 1. syyskuuta alkaen Rosso-viinien tapauksessa ja Rosato-tyyppisten viinien tapauksessa sadonkorjuun jälkeen 14. helmikuuta alkaen.

b. *Enimmäistuotokset*

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

84 hehtolitraa hehtaaria kohden

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

77 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alue, jolla tuotetaan suojatulla alkuperänimityksellä ”Riviera del Garda Classico” merkittyjä viinejä, käsittää koko seuraavien Brescian maakunnan kuntien alueen: 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.

Osa-alue ”Valtènesi”

Valtènesin osa-alueen viinien tuotantoalue käsittää Brescian maakunnassa sijaitsevat seuraavat kunnat: 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. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Suojattu alkuperänimitys ”Riviera del Garda Classico” – kaikille luokille (viini, kuohuviini ja laatukuohuviini)*

Maantieteellisen alueen tiedot

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Suojatun alkuperänimityksen ”Riviera del Garda Classico” alueen geologiset ominaisuudet johtuvat alueen sijainnista Gardajärven amfiteatterimaisen moreenimuodostuman eteläisessä ja läntisessä osassa. Ne ovat seurausta aluetta kvartäärikaudella leimanneista lukuisista jäätiköiden etenemisistä ja jääkausien välisistä kausista, jolloin maaperän muodostuminen oli runsasta. Maanviljelyn kannalta erityinen piirre ovat suojatun alkuperänimityksen ”Riviera del Garda Classico” alueen itäpuolella sijaitsevat moreenikukkulat, jotka muodostavat suurelta osin osa-alueen nimeltä ”Valtènesi”. Alue alkaa Gardone Rivieran kunnasta, seuraa Salònlahtea ja jatkuu Desenzano del Gardan kuntaan. Nyt aluetta on laajennettu. Se sisältää nyt suuremman määrän kukkuloita, jotka muodostavat yhtäjaksoisen yhteyden kohti itää ja joihin kuuluu osa Desenzano del Gardan kunnan sekä Pozzolengon ja Sirmionen kuntien alueesta. Lännessä suojatun alkuperänimityksen aluetta rajaa Chiese-joki, joka virtaa Valsabbian laaksosta. Alto Garda on pohjoisrajana Limone sul Gardan kunnan penkerein. Etelässä Basso Gardassa, jolle tasanko- ja järvialueet ovat myös ominaisia, alue rajautuu Sirmionen kuntaan.

Ilmaston kannalta Gardajärveä pidetään Euroopan pohjoisimpana paikkana, jossa voi kokea Välimeren ilmaston. Yhtenä merkittävänä yksityiskohtana on Gardajärven ympärillä oleva korkeampi ja vakaampi ilman lämpötila, joka vastaa 150:tä biljoonaa kaloria verrattuna 28–58 biljoonaan kaloriin muiden Lombardian järvien ympärillä. Tämä arvokas kyky absorboida lämpöä on epäsuora seuraus järven luonnollisista maantieteellisistä ominaisuuksista, joita ovat muun muassa järvialtaan suuri tilavuus, altaan hydrografia, kaltevuussuunta, rajallinen rannikkokehitys, vakaus, veden läpinäkyvyys ja järveä ympäröivien kivisten rinteiden tarjoama suoja kylmältä pohjoistuulelta.

8.2. *Suojattu alkuperänimitys ”Riviera del Garda Classico” – kaikille luokille (viini, kuohuviini ja laatukuohuviini)*

Yhteyden kannalta merkitykselliset historialliset ja inhimilliset tekijät

Suojatun alkuperänimityksen ”Riviera del Garda Classico” kehittymisessä ihmisen toiminnalla on ollut keskeinen vaikutus yhdessä alueen luontoon liittyvien tekijöiden kanssa. Rooman valtakunnan aikana Gardajärvi tunnettiin nimellä Benacus. Paikannimi Benācus Lacus (järvi) on lähes varmasti kelttiläistä alkuperää ja on näin ollen Rooman hallintoa varhaisemmalta ajalta. Nimi voi olla peräisin sanasta ”bennacus” ja liittyä mahdollisesti iirinkieliseen sanaan ”bennach”, joka tarkoittaa sarvea ja viittaisi järven moniin niemekkeisiin.

Vanhin ihmisen tekemä aura löydettiin Gardajärven moreenikukkuloilta, joilla viisituhatta vuotta eaa. ihmiset tunsivat villin viiniköynnöksen ja luultavasti myös viinin. Tämä tarkoittaa, että jo esihistoriallisilta ajoilta Gardajärven alueella on ollut ihmisiä ja viiniä. Alue roomalaistui 100-luvun eaa. ja ensimmäisen vuosisadan eaa. välillä. Vuonna 89 eaa. alueelle myönnettiin latinalaiset oikeudet roomalaisen konsulin Gnaeus Pompeius Strabon toimesta. Noin 40 vuotta myöhemmin Bresciasta ja Veronasta tehtiin roomalaisia kaupunkeja. Niiden alueet kattoivat tuolloin Benacus-järvenä tunnetun järven läntisen/pohjoisen rannan ja itäisen rannan. Osa-alueen ”Valtènesi” tapauksessa alkuperäinen alue määriteltiin maantieteellisesti siten, että se ulottuu Salònlahdelta Moniga del Gardan ja Padenghe del Gardan rannikkokuntiin. Vuosisatojen ajan osa-alueen poliittinen tilanne seurasi naapurialueiden tilannetta. Sitä hallitsi ensin Scaligerin perhe, sitten Viscontit, ja myöhemmin siitä tuli Venetsian tasavallan hallinnan alainen. Lopulta siitä tuli osa Bresciaa Italian kuningaskunnassa. Viiniköynnöksiä on viljelty aina laajasti, vaikka tuotantotasot eivät aina olleet merkittäviä. 1800-luvun jälkipuoliskolla esiintyi vitsauksia, kuten vuonna 1852 viiniköynnöksen härmä ja vuonna 1883 viininlehtihome. Tämä sai pienemmät tuottajat perustamaan yhdistyksiä. Vuonna 1896 venetsialainen senaattori nimeltään Pompeo Molmenti, Moniga del Gardan entinen pormestari, keksi laatia omat sääntönsä uudelle viinille. Hän kehitti roseeviinien valmistusmenetelmän paikallisesta Groppello-rypälelajikkeesta. Molmentin kehittämää prosessia kutsuttiin viininvalmistukseksi, jossa viini juoksutetaan kuorimassaa nostamalla. Viininvalmistus koostui rypäleiden hellävaraisesta murskaamisesta ja niiden jättämisestä maseroitumaan vain muutaman tunnin ajaksi, jotta saatiin aikaan kuuluisa hienostunut vaaleanpunainen väri. Ilmaus ”overnight wine” (yön yli -viini) on saanut tästä alkunsa. Viininvalmistusmenetelmän laajamittainen käyttöönotto merkitsi sitä, että Gardajärven alueelle kehittyi koko 1900-luvun ajan yksinomaisesti roseeviinien tuotantoa. Paikallisesti niistä käytettiin nimitystä ”Chiaretto”.

Historiallisten tapahtumien ja Groppello-rypäleen viinille antamien erilaisten ominaisuuksien vuorovaikutus sekä Gardajärven erityiset ilmasto-ominaisuudet johtivat viinintuotannon syntymiseen alueella. Toiminnan menestys on kuitenkin paljolti matkailu-, majoitus- ja ravitsemisalan kehittymisen ansiota. Ala on kukoistanut 1920-luvulta lähtien ja on nykyään tärkeämpi kuin koskaan alueen viinintuotannon taloudellisen kestävyyden kannalta. Viinien kaupallinen menestys on suurimmaksi osaksi paikallista.

Tämä selittää, miten rosee- ja punaviinien valmistukseen liittyvä vuosisatainen osaaminen täydentyi uuden sukupolven viininvalmistajien kokemuksen myötä, jolloin alan kokemuksesta tuli entistä laajempaa ja monipuolisempaa. Kun suojattu alkuperänimitys ja tuote-eritelmä tunnustettiin 1960-luvulla, tuotiin markkinoille myös valko- ja kuohuviinit.

8.3 *Suojattu alkuperänimitys ”Riviera del Garda Classico” – luokka viini*

Syy-seuraussuhde tuotteen laadun, ominaisuuksien ja luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden muovaaman maantieteellisen ympäristön välillä

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Riviera del Garda Classico” varustettu punaviini, joka sisältää merkinnät ”Superiore”, ”Groppello” ja merkinnän osa-alueesta ”Valtènesi”, valmistetaan pääasiassa Groppello-rypäleestä yhden lajikkeen viininä tai yhdistettynä Marzemino-, Barbera- ja Sangiovese-lajikkeisiin.

Viini on väriltään kirkkaan tai voimakkaan rubiininpunainen, ja siinä on viinimäisiä, kukkaisia ja hedelmäisiä aromeja, joita hallitsevat punaisten hedelmien vivahteet. Maussa on mausteisia ja kuivattujen hedelmien vivahteita, ja miellyttävä mantelin jälkimaku kehittyy iän myötä.

Nämä ominaisuudet liittyvät seuraavien tekijöiden vaikutukseen ja vuorovaikutukseen:

— Groppello-rypäle, joka antaa viinille luonteenomaisen maun ja ”mustapippurin” aromin (peräisin glutationimolekyylistä), jota sillä on runsaasti;

— Välimeren ilmasto, joka on leuto ympäri vuoden, mahdollistaa viiniköynnösten pitkän kasvukauden ja luo näin ihanteellisen ympäristön Groppello-rypäleen ja muiden tummien viinirypäleiden tasaiselle kypsymiselle;

— moreenipitoinen maaperä, jossa on vähän orgaanista ainesta ja joka kehittyy edelleen, minkä ansiosta on mahdollista valmistaa viinejä, jotka ovat maukkaita ja valmiita juotaviksi lyhyessä ajassa.

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Riviera del Garda Classico” varustettu roseeviini on alueen viinintuotannon päätuote. Se on valmistettu samoista tummista rypäleistä. Se valmistetaan kuitenkin menetelmällä, joka tuottaa hienostuneen ”ruusun terälehtimäisen” vaaleanpunaisen viinin, jossa on kukkien ja metsämarjojen aromeja. Viinissä on intensiivinen maku ja pitkä happopitoisuus omenahaposta, ja se on aistillisen täyteläinen. Tätä makuyhdistelmää kuvaamaan on valittu erityisesti näitä roseeviinejä varten adjektiivi ”succoso” (mehukas).

Osa-alueen ”Valtènesi” suojatulla alkuperänimityksellä ”Riviera del Garda Classico” varustetulle roseeviinille on ominaista viinin taipuvaisuus pitkään kypsytykseen. Tämä johtuu suuremmasta polyfenolikompleksisuudesta ja alkoholipitoisuudesta rypäleissä sadonkorjuuhetkellä.

Rivieran kukkuloiden ilmaston ja moreenipitoisen maaperän luonnolliset ominaispiirteet sekä Gardajärvestä heijastuva valo luovat ihanteellisen ympäristön Groppello-rypäleen ja muiden tummien rypäleiden säännölliselle kehittymiselle. Ne korjataan, kun ne ovat teknisesti kypsiä ja kun Groppello-rypäleet ovat yhä täysin pulleita ja kiinteitä. Sitten vuosisatoja vanhan perinteen mukaisesti niistä tehdään roseeviinejä.

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Riviera del Garda Classico” varustetulle valkoviinille on tunnusomaista hallitsevana rypäleenä Riesling Renano, johon sekoitetaan muita valkoisia rypälelajikkeita. Ne kypsyvät aikaisemmin ja niissä on runsaasti primaariaromeja, joita ne tuottavat helposti.

Tämä viini on väriltään oljenkeltaista tai syvänkeltaista, ja siinä on vihreitä vivahteita. Tuoksussa on intensiivinen aromi, jossa on voimakkaita kukkaisia ja aromaattisten mausteiden vivahteita. Ajan myötä nämä vivahteet kehittyvät monivivahteisiksi tertiääriaromeiksi. Maku on ajoittain ”piikikäs” korkean happamuusasteen vuoksi, joka mahdollistaa myös pitkän kypsytyksen. Vuosikertaviineissä varhain kypsyvät ja erittäin aromaattiset lajikkeet tasapainottavat aromien avoimuutta ja saavutettavissa olevia makuja.

Nämä kemialliset, fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet ovat seurausta tämän pääosin mäkisen alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteista. Kukkuloiden huipulla maaperä on pääasiassa vaaleaa, ja siinä esiintyy paljon kalkkikiveä, joka soveltuu Rieslingin viljelyyn. Tasaisemmilla ja hedelmällisemmillä alueilla kasvatetaan muita valkoisia rypälelajikkeita, jotka kypsyvät aikaisemmin ja joilla on voimakkaampia primaariaromeja.

8.4 *Suojattu alkuperänimitys "Riviera del Garda Classico" – luokat viini, kuohuviini ja laatukuohuviini*

Syy-seuraussuhde tuotteen laadun, ominaisuuksien ja luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden muovaaman maantieteellisen ympäristön välillä

Suojatulla alkuperänimityksellä "Riviera del Garda Classico" varustetut roseekuohuviinit ja laaturoseekuohuviinit valmistetaan samoista rypäleistä, joita käytetään puna- ja roseeviinien valmistukseen.

Näissä roseekuohuviineissä on hienojakoinen ja ohut vaahto. Niille on ominaista pitkä happopitoisuus omenahaposta, ja ne ovat täyteläisiä alueelle tyypillisin makuineen ja aromeineen.

Charmat-menetelmällä tuotettuja kuohuviinejä luonnehditaan helposti juotaviksi viineiksi, joissa on välittömästi saatavilla marjojen ja punaisten hedelmien tuoksuja, sekä täyteläisiä kukkaisia ja sitrushedelmien vivahteita. Perinteisellä menetelmällä tuotetulle laatukuohuviinille on ominaista tuoksujen syvyys, aromi ja erittäin monivivahteiset maut, jotka ovat erityisen ilmeisiä, kun kuohuviinin valmistukseen käytetään tummia rypäleitä. Niillä on erityinen kyky olla aromaattisempia ja harmonisempia, kun niitä on säilytetty pitkään sakan päällä.

Näihin ominaisuuksiin vaikuttaa leuto järvialueen ilmasto. Jatkuva ilmanvaihto mahdollistaa hitaan kypsymisen, mikä säilyttää kuorissa olevat aromin lähtöaineet. Kuohuviinin valmistukseen soveltuvan tekniikan ansiosta nämä makuyhdisteet säilyvät saatavissa kuohuviineissä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Pullotus alueella

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Suojatulla alkuperänimityksellä "Riviera del Garda Classico" varustettujen osa-alueen "Valtènesi" viinien osalta voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisesti pullotuksen on tapahduttava suojatun alkuperänimityksen "Riviera del Garda Classico" rajatulla tuotantoalueella. Tarkoituksena on säilyttää näiden viinien laatu ja maine sekä varmistaa, että tarkastukset voidaan suorittaa tehokkaasti.

Kuvausta, esittelyä ja merkintöjä koskevat lisäsäännöt

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Osa-alueen "Valtènesi" nimen on oltava yhdessä nimityksen "Riviera del Garda Classico" kanssa niin, ettei mikään erota niitä toisistaan. Osa-alueen nimen on oltava kirjaimin, jotka ovat vähintään kaksi kertaa suurempia kuin nimityksessä "Riviera del Garda Classico" käytetyt kirjaimet.

Osa-alueelta ”Valtènesi” peräisin olevan viinin nimityksessä ei sallita merkinnän ”Rosso” lisäämistä punaviineihin.

Osa-alueelta ”Valtènesi” peräisin olevan viinin nimityksessä merkinnän ”Chiaretto” käyttö on vapaaehtoista.

Linkki tuote-eritelmään

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