C/2024/1496

14.2.2024.

Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2024/1496)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od dva mjeseca od dana ove objave.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano”

PDO-IT-A1137-AM02

Datum zahtjeva: 9. veljače 2017.

1. Pravila koja se primjenjuju na izmjenu

Članak 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 – izmjena koja nije manja

2. Opis i razlozi za izmjenu

2.1. *Izmjena naziva oznake*

Opis: naziv oznake „Riviera del Garda Bresciano” promijenjen je u „Riviera del Garda Classico”.

Razlog izmjene je taj što proizvođači namjeravaju spojiti tri ZOI-ja s istim područjem proizvodnje i vrstama proizvoda u jedan ZOI: „Riviera del Garda Classico”. Trenutačna tri ZOI-ja su: „Riviera del Garda Bresciano”, „Garda Classico” koji je potpodručje ZOI-ja „Garda” i ZOI „Valtènesi”.

Potpodručje „Classico” postojećeg ZOI-ja „Garda” točno odgovara ZOI-ju „Riviera del Garda Bresciano”, kako po području proizvodnje tako i po povijesnim i prirodnim čimbenicima. Stoga se zamjenom izraza „Bresciano” izrazom „Classico” prepoznaje i uvažava povijesni karakter izvornog ZOI-ja „Riviera del Garda Bresciano”. ZOI „Valtènesi” malo je zemljopisno područje. Sad se smatra „potpodručjem” novog ZOI-ja Riviera del Garda Classico.

Izmjena se odnosi na cijelu specifikaciju proizvoda i cijeli jedinstveni dokument kad god se upotrebljava naziv oznake.

2.2. *Dodavanje ZOI-a „Valtènesi” kao potpodručja*

Opis: izmjena se odnosi na članak 1. specifikacije proizvoda uz uključivanje Priloga 1.

Razlog izmjene je taj što proizvođači žele imati samo jedan ZOI „Riviera del Garda Classico” koji obuhvaća tri postojeća ZOI-ja „Riviera del Garda Bresciano”, potpodručje „Garda Classico” ZOI-ja „Garda” i ZOI „Valtènesi”.

Ta izmjena znači da je ZOI Valtènesi sad uređen kao manja zemljopisna jedinica u skladu s člankom 55. Delegirane uredbe (EU) 2019/33 (ranije članak 67. Uredbe (EZ) br. 607/2009) te da je dio ZOI-ja za koji se podnosi zahtjev za poništenje.

Izmjena se odnosi na članak 1. specifikacije proizvoda i na sljedeće točke jedinstvenog dokumenta: 4. „Opis vina”; 6. „Zemljopisno područje”; 8. „Opis povezanosti” i 9. „Dodatni uvjeti”.

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

2.3. *Izmjene kombinacije sorti grožđa*

Opis: za vina „Bianco” (bijela) izmjena podrazumijeva smanjenje udjela vina Riesling (Riesling Renano i/ili Riesling Italico) sa 60 % na 50 %.

Izmjena je potrebna jer i zbog komercijalnih razloga i zbog razloga povezanih s vinom proizvođači moraju moći miješati grožđe sorte Riesling s većim udjelom sorti koje dozrijevaju i dobivaju svoje mirise ranije, kao što su Incrocio Manzoni 6.013 i Chardonnay.

Drugi je razlog za izmjenu to što se u pogledu proizvodnje vina odražava odgovor na komercijalnu potražnju za bijelim vinima koja su ujedno pogodna za konzumaciju u roku od godine dana i imaju uravnoteženiji okus koji može zadovoljiti potrebe tržišta mlađih potrošača.

Opis: za vina „Rosso” (crno) i „Rosato” (ružičasto) izmjena znači reviziju kombinacije sorti grožđa kako slijedi: Groppello, od najmanje 30 % do najviše 70 % pomiješanog s trima komplementarnim sortama grožđa: Marzemino, Barbera i Sangiovese.

Izmjena je potrebna kako bi se uskladili izrazi triju izvornih ZOI-ja u pogledu najmanjeg postotka lokalne sorte Groppello i triju komplementarnih sorti koje su, po redu, Marzemino, Barbera i Sangiovese, upotrebom formulacije koja se temelji na agronomiji kojom se omogućuje „dinamično” uravnoteženje različitih sorti u skladu s različitim svojstvima tla, aspektom vinograda i drugim tehničkim zahtjevima za proizvodnju vina.

Izmjene se odnose na članak 2. specifikacije proizvoda i točku 7. „Glavne sorte vinove loze” u jedinstvenom dokumentu.

2.4. *Uklanjanje suvišnih informacija u opisu područja proizvodnje*

Izmjena se odnosi na opis područja proizvodnje i uklanjanje stavka koji se odnosio na prijašnju nacionalnu odredbu: članak 10. Predsjedničkog dekreta br. 930 od 12. srpnja 1963. o uključivanju vinograda na područje proizvodnje. Ta je odredba zamijenjena važećim uredbama.

Izmjena se odnosi na članak 3. „Područje proizvodnje” u specifikaciji proizvoda i točku 6. „Razgraničeno zemljopisno područje” u jedinstvenom dokumentu.

2.5. *Povećan broj trsova po hektaru*

Opis: izmjena se odnosi na promjenu najmanjeg broja trsova po hektaru s 3 500 na 4 000.

Izmjena predstavlja mjeru za poboljšanje kvalitete grožđa. U skladu je s trenutačnom mjerom ZOT-a iz Plana restrukturiranja i konverzije vinograda za regiju Lombardiju.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda: „Pravila za uzgoj vinove loze”.

2.6. *Povećan prinos grožđa po hektaru*

Opis: izmjena se odnosi na povećanje prinosa grožđa po hektaru s 11 na 12 tona za sve vrste vina uključene u specifikaciju: „Bianco”, „Rosso” te monosortni Groppello, „Rosato” i „Spumante” (pjenušavo vino).

Ova se izmjena temelji na dvama glavnim poljoprivrednim čimbenicima: povećana minimalna gustoća sadnje i veći proizvodni kapacitet pojedinih novih klonova različitih sorti grožđa.

Izmjena se odnosi na članak 4. „Pravila za uzgoj vinove loze” u specifikaciji proizvoda i točku 5. „Postupci proizvodnje vina” u jedinstvenom dokumentu.

2.7. *Smanjenje najmanje prirodne volumne alkoholne jakosti grožđa*

Opis: izmjena se odnosi na smanjenje najmanje prirodne volumne alkoholne jakosti grožđa pri berbi za vina „Rosso" i „Rosato" s 11 % na 10,5 %. Za vina s oznakom „Rosso Superiore" smanjuje se s 11,5 % na 11 %.

Izmjena je potrebna i zbog brojnih agronomskih čimbenika povezanih s klimatskim promjenama zbog kojih je potrebno planirati berbe mnogo ranije od tradicionalnih datuma berbe, kako radi kvalitete kiselih sastojaka tako radi proizvodnje rafiniranijih i svježijih vina, osobito u slučaju vina „Rosato".

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda: „Pravila za uzgoj vinove loze".

2.8. *Povećanje postotka prinosa grožđa/vina*

Opis: izmjena se odnosi na povećanje prinosa grožđa/vina sa 68 % na 70 %.

Riječ je o manjoj izmjeni. Zahvaljujući tehnološkom napretku u vinarskoj opremi i poboljšanim tehnikama proizvodnje vina u hladnim uvjetima moguće je postići bolju kvalitetu mošta. Zbog toga optimalan prinos grožđa nakon prerade iznosi 70 %.

Izmjena se odnosi na članak 5. „Pravila za uzgoj vinove loze" u specifikaciji proizvoda i točku 5. „Postupci proizvodnje vina" u jedinstvenom dokumentu.

2.9. *Odredba o upotrebi oznake „Riserva" za vina s potpodručja „Valtènesi"*

Opis: oznaka „Riserva" navodi se za crna vina s potpodručja Valtènesi.

Razlog za izmjenu je taj što je oznaka „Riserva" važna za razvrstavanje mirnih crnih vina s potpodručja Valtènesi sa svojstvima zbog kojih im je omogućeno dugo odležavanje od najmanje 24 mjeseca, po mogućnosti u drvenim posudama.

Izmjena se odnosi na članke 1. i 5. specifikacije proizvoda i na sljedeće točke jedinstvenog dokumenta: 8. „Opis povezanosti" i 9. „Dodatni uvjeti".

2.10. *Uklanjanje vrste „Rosso Novello"*

Opis: izmjenom se uklanja vrsta crnog vina s oznakom „Novello".

Razlog za izmjenu je taj što ta vrsta vina više nije komercijalno održiva za proizvođače.

Izmjena se odnosi na članak 6. „Svojstva vina pri konzumaciji" u specifikaciji proizvoda i točku 4. „Opis vina" u jedinstvenom dokumentu.

2.11. *Ažuriranje fizičkih, kemijskih i organoleptičkih parametara*

Opis: ažurirana su organoleptička svojstva svih vrsta obuhvaćenih specifikacijom. Okus je u rasponu od suhog do polusuhog za mirna vina te od *zero dosage* do polusuhog za pjenušava vina. Za vina s potpodručja „Valtènesi" povećana je najmanja količina ekstrakta: sa 16 na 17 grama po litri za vrstu „Chiaretto" i s 22 na 24 grama po litri za crna vina.

Razlozi: prilagodba organoleptičkim svojstvima, tj. okusu u rasponu od suhog do polusuhog, znači da se vina s ovom oznakom mogu proizvoditi od zrelog, pa čak i blago osušenog grožđa. Time se proizvode blaža vina koja u godinama s povoljnim klimatskim uvjetima često sadržavaju količine neprevrelog šećera veće od 4 grama po litri kad su spremna za piće. U takvim se slučajevima više ne mogu klasificirati kao suha vina, već kao suha do polusuha vina. Odluka o povećanju količine ekstrakta za potpodručje donesena je kako bi se omogućilo razlikovanje vina s potpodručja Valtènesi od vina sa ZOI-jem Riviera del Garda Classico.

Izmjena se odnosi na članak 6. „Svojstva pri konzumaciji" u specifikaciji proizvoda i odjeljak 4. „Opis vina" u jedinstvenom dokumentu.

2.12. *Revizija i uključivanje pravila o označivanju i prezentiranju*

Opis: prva se izmjena odnosi na reviziju pravila o označivanju i prezentiranju utvrđenih u članku 7. specifikacije proizvoda.

Ta je revizija posljedica potrebe za uklanjanjem određenih pravila iz prethodno navedenog članka 7. jer se ona odnose na proizvodnju i jer su nepravilno uključena u pravila o označivanju. Predmetna pravila sad su uključena u članak 5.

Osim toga, pravila označivanja i prezentiranja dopunjena su posebnim odredbama koje se odnose na tradicionalnu oznaku „Chiaretto" i potpodručje „Valtènesi". Konkretno:

a) za vina sa ZOI-jem „Rosato" oznaka „Chiaretto" postala je obvezna jer se tradicionalno upotrebljavala za takva vina umjesto izraza „Rosato";

b) za vina „Rosato" s potpodručja „Valtènesi" oznaka „Chiaretto" postala je neobvezna jer je to potpodručje dio nedavne oznake te se stoga međunarodni izraz „rosé" vrlo često upotrebljava pri označivanju i prezentiranju tog vina;

c) za vina potpodručja „Valtènesi" navedeno je da njihov naziv mora uvijek prethoditi nazivu ZOI-ja „Riviera del Garda Classico" na etiketi i biti napisan slovima koja su barem dvostruko veća od slova koja se upotrebljavaju za oznaku.

Te su izmjene potrebne kako bi se prethodno navedene vrste vina opisane tradicionalnim izrazom „Chiaretto" i nazivom potpodručja „Valtènesi" mogle staviti na tržište sa ZOI-jem „Riviera del Garda Classico".

Izmjene se odnose na članke 5. i 7. specifikacije proizvoda te na točku 8. „Opis povezanosti" i 9. „Dodatni uvjeti" u jedinstvenom dokumentu.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Riviera del Garda Classico

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. Pjenušavo vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

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

Boja: rubin-crvena, katkad intenzivna, a odležavanjem postaje granatno crvena.

Miris: vinozan dok je vino mlado, može biti cvjetni i voćni s dominantnim notama crvenog voća, a dozrijevanjem dobiva pikantne note.

Okus: suh, bogat, odlikuje se blagim salinitetom i mogućim naknadnim okusom badema.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21 gram po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

Boja: rubin-crvena, katkad s granatno crvenim nijansama.

Miris: intenzivan, složen, s natruhama maceriranog, katkad i začinjenog crvenog voća.

Okus: suh, baršunast, strukturiran, katkad s naknadnim okusom badema.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta.

Miris: vinozan, svjež, voćnost crvenog voća, s blago pikantnim natruhama.

Okus: suh, bogat, odlikuje se blagim salinitetom, katkad s naknadnim okusom badema.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21 gram po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	

Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

Boja: slamnatožuta, katkad s blijedozelenim nijansama.

Miris: svjež, profinjeno skladan s mogućim cvjetnim notama bijelog cvijeća, voća s bijelim mesom i katkad s naznakama aromatičnog bilja.

Okus: suh do polusuh, skladan, baršunast.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

Boja: blijedo do intenzivno ružičasta.

Miris: profinjen, intenzivan, s mogućim cvjetnim i voćnim notama ruže i sitnog crvenog voća, katkad čak i pikantan.

Okus: suh do polusuh, bogat, sočan, profinjeno skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

Pjena: fina i postojana. Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: mirisno s cvjetnim i voćnim notama bijelog cvijeća i agruma.

Okus: *zero dosage* do polusuh, svjež, odlikuje se blagim salinitetom, dugotrajan, katkad s naknadnim okusom badema.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

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

Pjena: fina i postojana. Boja: ružičasta različitog intenziteta.

Miris: mirisno, profinjeno, s notama agruma i egzotičnog voća, katkad s naznakama kvasca.

Okus: *zero dosage* do *brut*, svjež, odlikuje se blagim salinitetom, dugotrajan, katkad s naknadnim okusom badema.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

8. *Potpodručje „Valtènesi" „Rosato" ZOI-ja „Riviera del Garda Classico"*

Boja: blijeda do intenzivno ružičasta, a odležavanjem dobivaju rijetke bakrene nijanse.

Miris: profinjen, intenzivan, s mogućim cvjetnim i voćnim notama u rasponu od sitnog crvenog voća do naznaka agruma i egzotičnog voća, katkad pikantan. Kako vino dozrijeva, može poprimiti blage biljne note i note svježih ili prepečenih orašastih plodova.

Okus: suh do polusuh, bogat, sočan, profinjen, uravnotežen i skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

9. *Potpodručje „Valtènesi" „Rosso" uključujući oznaku „Riserva" ZOI-ja „Riviera del Garda Classico"*

Boja: rubin-crvena, katkad intenzivna, a odležavanjem su moguće granatno crvene nijanse.

Miris: cvjetni i voćni s blagim notama ljubičastog i crvenog voća, katkad pikantan s notama džema kad je grožđe djelomično sušeno. Okus: suh do polusuh,

bogat, odlikuje se blagim salinitetom, uravnotežen, strukturiran, katkad s naknadnim okusom badema.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24 grama po litri.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Osnovni enološki postupci*

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina;

Vina s potpodručja „Valtènesi" s oznakom „Riserva" moraju odležati najmanje dvije godine.

Kad je riječ o tradicionalnoj tehnici proizvodnje, vina s potpodručja „Valtènesi" moraju se staviti na tržište od 1. rujna nakon berbe u slučaju vina „Rosso", a od 14. veljače nakon berbe u slučaju vrste „Rosato".

b. *Najveći prinosi*

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

84 hektolitra po hektaru

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

77 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje na kojem se proizvode vina sa zaštićenim oznakama izvornosti „Riviera del Garda Classico" obuhvaća cijelo područje sljedećih općina pokrajine 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 i Sirmione.

Potpodručje „Valtènesi"

Područje na kojem se proizvode vina s potpodručja Valtènesi obuhvaća područja sljedećih općina pokrajine 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 i Sirmione.

7. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *ZOI „Riviera del Garda Classico” – za sve kategorije (vino, pjenušavo vino i kvalitetno pjenušavo vino)*

Pojedinosti o zemljopisnom području

Prirodni čimbenici koji su relevantni za povezanost

Na području ZOI-ja „Riviera del Garda Classico” geološka svojstva proizlaze iz južnog i zapadnog dijela morenskog amfiteatra Garda. Povezana su s brojnim prodorima leda koji su se izmjenjivali s međuglacijalnim fazama intenzivnog stvaranja tla, što je obilježilo područje tijekom kvartara. Posebno poljoprivredno obilježje na istoku područja ZOI-ja „Riviera del Garda Classico” su „morenski brežuljci” koji uglavnom tvore potpodručje poznato kao „Valtènesi”. To područje počinje u općini Gardone Riviera, prati zaljev Salò i nastavlja do općine Desenzano del Garda. To područje sad je prošireno te uključuje i više dijelove brežuljaka koji tvore neprekinutu liniju koja se proteže prema istoku i uključuje dio područja općine Desenzano del Garda te općina Pozzolengo i Sirmione. Područje ZOI-ja na zapadu razgraničeno je rijekom Chiese koja teče od doline Valsabbia. Alto Garda označava sjevernu granicu s terasama općine Limone del Garda. Na jugu na području Basso Garda, u kojem isto prevladavaju „ravnice i jezera”, završava razgraničenje područja s općinom Sirmione.

Kad je riječ o klimi, jezero Garda smatra se najsjevernijim mjestom u Europi s mediteranskom klimom. Važan je podatak viša i stabilnija atmosferska temperatura oko jezera Garda koja je jednaka iznosu od 150 bilijuna kalorija u usporedbi s iznosom od 28 do 58 bilijuna kalorija na područjima oko drugih jezera Lombardije. Ta vrijedna sposobnost apsorpcije topline neizravna je posljedica prirodnih zemljopisnih značajki jezera koje uključuju: veliku zapreminu jezerskog bazena; hidrografiju bazena, aspekt, ograničeni obalni razvoj, stabilnost, prozirnost vode i zaštitu od hladnih sjevernih vjetrova koje pružaju stjenovite padine oko jezera.

8.2. *ZOI „Riviera del Garda Classico” – za sve kategorije (vino, pjenušavo vino i kvalitetno pjenušavo vino)*

Povijesni i ljudski čimbenici koji su relevantni za povezanost

Ljudski čimbenik bio je ključan za uspostavu ZOI-ja „Riviera del Garda Classico” zajedno s prirodnim čimbenicima tog područja. U rimsko doba jezero Garda bilo je poznato kao Benacus. Toponim Benācus Lacus (jezero) gotovo je sigurno keltskog podrijetla i stoga datira prije rimske vladavine. Možda potječe od riječi „bennacus”, koja je vjerojatno povezana s irskom riječi „bennach” značenja „rogat”, što bi se odnosilo na njegove brojne rtove.

Najstariji plug koji je napravio čovjek iskopan je u morenskim brežuljcima jezera Garda gdje su ljudi pet tisuća godina prije Krista poznavali divlju lozu, a vjerojatno i vino. To znači da su ljudi i vino od prapovijesti prisutni na području jezera Garda. Romanizacija područja dogodila se između 2. i 1. stoljeća pr. Kr. Godine 89. pr. Kr. rimski konzul Gnej Pompej Strabon dodijelio je ovom području latinska prava. Otprilike 40 godina kasnije Brescia i Verona postali su rimski gradovi. Njihovi su teritoriji obuhvaćali zapadnu/sjevernu obalu odnosno istočnu obalu Benacusa, kako se jezero tada zvalo. Kad je riječ o potpodručju „Valtènesi”, izvorni teritorij zemljopisno je definiran kao područje koje se proteže od zaljeva Salò do obalnih općina Moniga del Garda i Padenghe del Garda. Potpodručje je stoljećima pratilo političke prilike susjednih mjesta – prvo je njime upravljala obitelji Scaliger, zatim obitelj Visconti, a potom je došlo pod kontrolu Mletačke Republike i naposljetku postalo dio Brescije u Kraljevini Italiji. Vinova loza oduvijek se naširoko uzgajala, iako razine proizvodnje nisu uvijek bile značajne. U drugoj polovici 19. stoljeća pojavile su se pošasti kao što su pepelnica 1852. i peronospora 1883., što je nagnalo manje proizvođače da se udruže. Venecijanski senator po imenu Pompeo Molmenti, bivši gradonačelnik grada Moniga del Garda, 1896. došao je na ideju da osmisli vlastita pravila za „novo vino”. Razvio je tehniku proizvodnje ružičastih vina od lokalne sorte Groppello. Postupak koji je Molmenti osmislio nazvan je „proizvodnja vina s prelijevanjem uz podizanje pokrova”. Postupak uključuje lagano gnječenje grožđa i ostavljanje grožđa da se macerira samo nekoliko sati kako bi dobilo poznatu nježnu ružičastu boju te otud potječe izraz „noćno vino”. Zahvaljujući raširenoj primjeni ove tehnike proizvodnje vina tijekom 20. stoljeća na području jezera Garda nastala je ekskluzivna proizvodnja ružičastih vina. Lokalno im je dodijeljen naziv „Chiaretto”.

Međudjelovanje povijesnih događaja i različitih svojstava koje vinu daje grožđe Groppello, zajedno s posebnim klimatskim značajkama jezera Garda, dovelo je do nastanka proizvodnje vina na tom području. Međutim, ova djelatnost svoj uspjeh velikim dijelom može zahvaliti razvoju sektora turizma i ugostiteljstva koji je cvjetao od 1920-ih. Danas je taj sektor važniji nego ikad prije za gospodarsku održivost proizvodnje vina na ovom području. Velik dio komercijalnog uspjeha njegovih vina temelji se na lokalnoj razini.

To objašnjava kako se stoljetno praktično znanje u proizvodnji ružičastih i crnih vina unaprijedilo iskustvom novih generacija vinara što je dovelo do šireg i raznolikijeg iskustva proizvodnje vina. Oko šezdesetih godina prošlog stoljeća, kad je priznata kontrolirana oznaka izvornosti i specifikacija proizvoda, uvedena su i bijela i pjenušava vina.

8.3. *ZOI „Riviera del Garda Classico" – kategorija Vino*

Postoji uzročna povezanost kvalitete, svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja te prirodnih i ljudskih čimbenika.

Crno vino sa ZOI-jem „Riviera del Garda Classico", uključujući oznake „Superiore", „Groppello" i potpodručje „Valtènesi", proizvodi se uglavnom od grožđa Groppello kao monosortno vino ili pomiješano sa sortama Marzemino, Barbera i Sangiovese.

Vino je žive do intenzivne rubin-crvene boje s vinoznim, cvjetnim i voćnim mirisima te dominantnim notama crvenog voća. Okus ima pikantne note i note sušenog voća, a odležavanjem nastaje ugodan naknadni okus badema.

Ta su svojstva povezana s utjecajem i interakcijom sljedećih čimbenika:

— prisutnost grožđa Groppello koje vinu daje karakterističan okus i miris „crnog papra" (uzrokovan molekulom glutationa) koje ima u izobilju;

— mediteranska klima blaga je cijele godine i omogućuje vinovoj lozi dug ciklus rasta čime se stvara idealno okruženje za redovno sazrijevanje grožđa Groppello i drugog crnoga grožđa;

— morensko tlo ima nizak udio organske tvari i još se razvija, što omogućuje proizvodnju vina koja su ukusna i spremna za piće u kratkom vremenu.

Ružičasto vino sa ZOI-jem „Riviera del Garda Classico" „glavno" je vino tog područja, a proizvodi se od istog crnoga grožđa. Međutim, proizvodi se metodom koja daje vino nježne ružičaste boje ružinih latica, s mirisom cvijeća i šumskog voća. Vino je intenzivnog okusa s dugotrajnom kiselošću od jabučne kiseline te je raskošno punog tijela. Ova kombinacija okusa dobila je pridjev posebno odabran za opisana ružičasta vina: „succosi" („sočan").

Ružičasto vino sa ZOI-jem „Riviera del Garda Classico" s potpodručja „Valtènesi" karakterizira sklonost dugom odležavanju. To je zbog viših udjela polifenolne složenosti i alkohola u grožđu tijekom berbe.

Zahvaljujući prirodnim značajkama klime i morenskog tla brežuljaka uz obalu jezera zajedno s odbljeskom svjetla s jezera Garda nastalo je idealno okruženje za pravilan uzgoj sorte Groppello i drugih sorti crnoga grožđa. Beru se u fazi tehnološke zrelosti kad su bobe grožđa Groppello još savršeno mesnate i čvrste. Potom se prema stoljetnoj tradiciji prerađuju u ružičasta vina.

Bijelo vino sa ZOI-jem „Riviera del Garda Classico" karakterizira prevladavajući udio sorte Riesling Renano s drugim sortama bijeloga grožđa koje se upotrebljavaju za miješanje. Dozrijevaju ranije i imaju obilje primarnih mirisa koje lako otpuštaju.

Vino je slamnatožute ili tamnožute boje sa zelenkastim nijansama. Ima intenzivan miris s jakim cvjetnim notama i notama aromatičnih začina koje se s vremenom pretvaraju u složene tercijarne mirise. Okus je katkad „oštar" zbog visoke kiselosti, što omogućuje i dugo odležavanje. U starim vinima prisutnost sorti koje rano sazrijevaju i koje su vrlo aromatične uravnotežuje otvorenost mirisa i pristupačne okuse.

Navedena kemijska, fizikalna i organoleptička svojstva rezultat su pedoklimatskih uvjeta na ovom pretežno brežuljkastom području. Na vrhovima brežuljaka tlo je uglavnom svijetle boje i bogato vapnencem što je pogodno za uzgoj sorte Riesling. U ravnijim i plodnijim krajevima uzgajaju se druge sorte bijeloga grožđa koje ranije dozrijevaju i imaju jače primarne mirise.

8.4. *ZOI Riviera del Garda Classico – kategorije vino, pjenušavo vino i kvalitetno pjenušavo vino*

Postoji uzročna povezanost kvalitete, svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja te prirodnih i ljudskih čimbenika.

Pjenušava ružičasta vina i kvalitetna pjenušava ružičasta vina sa ZOI-jem „Riviera del Garda Classico" proizvode se od istoga grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju crnih i ružičastih vina.

Ta pjenušava ružičasta vina imaju finu i nježnu pjenu. Karakterizira ih dugotrajna kiselost jabučne kiseline i punog su tijela s okusima i mirisima koji su tipični za ovo područje.

Pjenušava vina proizvedena Charmatovom metodom smatraju se pitkim vinima s izravnim mirisima bobica i crvenog voća te s punim okusom cvjetnih nota i nota agruma. Kvalitetno pjenušavo vino proizvedeno tradicionalnom metodom odlikuje se dubinom mirisa, aromom i vrlo složenim okusima koji osobito dolaze do izražaja kad se crno grožđe upotrebljava za proizvodnju pjenušavog vina. Karakterizira ih posebno svojstvo da nakon što su dugo odležala na talogu postanu mirisnija i skladnija.

Ta svojstva uvjetovana su blagom jezerskom klimom. Stalno strujanje zraka omogućuje sporo dozrijevanje čime se čuvaju prekursori arome koji se nalaze u kožici. Zahvaljujući tehnologiji primjerenoj za proizvodnju pjenušavog vina ti su aromatski spojevi sačuvani u proizvedenim pjenušavim vinima.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Punjenje u boce na području

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Za vina sa ZOI-jem „Riviera del Garda Classico", potpodručje „Valtènesi", u skladu s važećim zakonodavstvom EU-a punjenje u boce mora se odvijati unutar razgraničenog proizvodnog područja ZOI-ja „Riviera del Garda Classico". Time se želi očuvati kvaliteta i ugled tih vina te osigurati učinkovito provođenje provjera.

Dodatna pravila o opisivanju, prezentiranju i označivanju

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Naziv potpodručja „Valtènesi" mora stajati neposredno uz oznaku „Riviera del Garda Classico". Naziv potpodručja mora biti napisan slovima koja su barem dvostruko veća od slova koja se upotrebljavaju za oznaku „Riviera del Garda Classico".

Pri označivanju vina s potpodručja „Valtènesi” nije dopušteno navesti oznaku „Rosso” za crna vina.

Pri označivanju vina s potpodručja „Valtènesi” upotreba oznake „Chiaretto” nije obavezna.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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