C/2024/1496

2024.2.14.

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele

(C/2024/1496)

Ez a közzététel az sz. 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano”

PDO-IT-A1137-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.2.9.

1. A módosításra vonatkozó szabályok

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. A módosítás leírása és indokolása

2.1. *A megjelölés elnevezésének módosítása*

Leírás: a megjelölés elnevezése „Riviera del Garda Bresciano”-ról „Riviera del Garda Classico”-ra változott.

Ennek a módosításnak az az oka, hogy a termelők egyesíteni kívánnak három, azonos termelési területhez és terméktípushoz tartozó OEM-et egyetlen OEM-ben: a „Riviera del Garda Classico” OEM-ben. A három jelenlegi OEM a következő: „Riviera del Garda Bresciano”, „Garda Classico”, amely a „Garda” OEM alterülete, valamint „Valtènesi” OEM.

A jelenlegi „Garda” OEM „Classico” alterülete mind a termelési terület, mind a történelmi és természeti tényezők tekintetében pontosan megfelel a „Riviera del Garda Bresciano” OEM-nek. A „Bresciano” kifejezésnek a „Classico” kifejezéssel történő felváltásával tulajdonképpen az eredeti „Riviera del Garda Bresciano” OEM történelmi jellege kerül elismerésre. „Valtènesi” OEM egy kis méretű földrajzi terület. Jelenleg az új Riviera del Garda Classico OEM „alterületeként” kezelik.

Ez a módosítás a termékleírás egészét és az egységes dokumentum egészét érinti, valamennyi esetben, amikor a szöveg a megjelölés elnevezését használja.

2.2. *Kiegészítés a „Valtènesi” alterülettel*

Leírás: ez a módosítás a termékleírás 1. cikkét érinti azáltal, hogy abba belefoglalja az 1. melléklet megemlítését.

E módosítás oka az, hogy a termelők az egyetlen „Riviera del Garda Classico” OEM-ben kívánják egyesíteni a jelenlegi három OEM-et, nevezetesen a „Riviera del Garda Bresciano” OEM-et, a „Garda” OEM „Garda Classico” alterületét és a „Valtènesi” OEM-et.

Ez a módosítás azt jelenti, hogy a Valtènesi OEM-et immáron az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 55. cikkével (korábban a 607/2009/EK rendelet 67. cikkével) összhangban kisebb földrajzi egységként szabályozzák, és az egy olyan OEM részét képezi, amelyre vonatkozóan a tervek szerint érvénytelenítési kérelmet nyújtanak majd be.

Ez a módosítás a termékleírás 1. cikkét és az egységes dokumentum következő pontjait érinti: 4. „A bor(ok) leírása”; 6. „Földrajzi terület”; 8. „A kapcsolat(ok) leírása” és 9. „További feltételek”.

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

2.3. *A szőlőfajták kombinálását érintő változtatások*

Leírás: a „Bianco” (fehér) borok esetében a módosítás a Riesling (Riesling Renano és/vagy Riesling Italico) arányának 60 %-ról 50 %-ra való csökkentését foglalja magában.

A módosításra azért van szükség, mert mind kereskedelmi, mind a borral kapcsolatos okokból a termelők számára lehetővé kell tenni, hogy a Riesling szőlőt olyan fajták nagyobb arányú felhasználásával keverjék, amelyek korábban érnek, és amelyekben korábban alakulnak ki az aromák, mint például az Incrocio Manzoni 6.013 és a Chardonnay.

A módosítás másik oka az, hogy a módosítás tükrözi a bortermelés tekintetében az arra a kereskedelmi igényre adott választ, amely az egy éven belüli fogyasztásra is alkalmas, és a fiatalabb fogyasztói piac igényeit valószínűleg kielégítő kiegyensúlyozottabban harmonikus zamatú fehérborok iránt mutatkozik.

Leírás: a „Rosso” (vörös) és a „Rosato” (rozé) borok esetében a módosítás a szőlőfajták kombinálásának a következők szerinti megváltoztatásában merül ki: Groppello, legalább 30 % és legfeljebb 70 % között, a következő három kiegészítő szőlővel keverve: Marzemino, Barbera és Sangiovese.

Erre a módosításra azért van szükség, hogy harmonizálni lehessen a három eredeti OEM-re vonatkozó feltételeket a Groppello helyi fajta és a három kiegészítő fajta – amelyek sorrendben a Marzemino, a Barbera és a Sangiovese – minimális százalékos aránya tekintetében, egy olyan agronómiai ismereteken alapuló összetétel alkalmazásával, amely lehetővé teszi a különböző fajták egyensúlyának „dinamikus” megteremtését a különböző talajjellemzők, a szőlőültetvények kitettsége és az egyéb technikai borkészítési követelmények alapján.

Ezek a módosítások a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum 7. „Fontosabb borszőlőfajták” pontját érintik.

2.4. *Az oda nem tartozó információk törlése a termelési terület leírásából*

A módosítás a termelési terület leírását érinti és egy olyan bekezdés törléséből áll, amely egy korábbi nemzeti rendelkezésről tesz említést: nevezetesen a szőlőültetvényeknek a termelési területbe történő bevonásáról szóló, 1963. július 12-i 930 számú elnöki rendelet 10. cikkéről. Ezt a rendelkezést a hatályos szabályozások váltották fel.

Ez a módosítás a termékleírás 3. „Termelési terület” cikkét és az egységes dokumentum 6. „Körülhatárolt földrajzi termőterület” pontját érinti.

2.5. *A szőlőtőkék hektáronkénti számának növelése*

Leírás: a módosítás 3 500-ról 4 000-re emeli a szőlőtőkék hektáronkéti minimális számát.

A módosítás a szőlő minőségének javítását célzó intézkedés. Összhangban áll a Lombardia régió szőlőültetvényeinek szerkezetátalakítására és átállására irányuló tervben foglalt hatályos KPSZ-intézkedéssel.

Ez a módosítás a termékleírás 4. „Bortermelési szabályok” cikkét érinti.

2.6. *A hektáronkénti szőlőhozam növelése*

Leírás: a módosítás 11 tonnáról 12 tonnára növeli a hektáronkénti szőlőterméshozamot a termékleírásban szereplő valamennyi bortípus, azaz a következők esetében: „Bianco”, „Rosso”, ideértve az egyetlen fajtából készített Groppellót is, „Rosato” és „Spumante” (pezsgő).

E módosítás mögött két fő mezőgazdasági tényező húzódik meg: a megnövekedett minimális ültetési sűrűség és a különböző szőlőfajták egyes új klónjainak nagyobb termelési kapacitása.

Ez a módosítás a termékleírás 4. „Bortermelési szabályok” cikkét és az egységes dokumentum 5. „Borkészítési eljárások” pontját érinti.

2.7. *A szőlők térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmának csökkentése*

Leírás: a módosítás a „Rosso” és a „Rosato” borok esetében a szőlőnek a szüret időpontjában elvárt, térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmát 11 %-ról 10,5 %-ra csökkenti. A „Rosso Superiore” címkével ellátott borok esetében a csökkentés 11,5 %-ról 11 %-ra történt.

A módosításra szintén az éghajlatváltozással összefüggő számos agronómiai tényező miatt van szükség, amelyek szükségessé teszik, hogy a szüreteket a hagyományos szüreti időpontoknál jóval korábbra lehessen tervezni, mind a savas összetevők minősége, mind pedig a finomabb és frissebb borok előállítása érdekében, különösen a „Rosato” bor esetében.

Ez a módosítás a termékleírás 4. „Bortermelési szabályok” cikkét érinti.

2.8. *A szőlő-/borhozam százalékos arányának növelése*

Leírás: a módosítás a szőlő-/borhozam 68 %-ról 70 %-ra történő növeléséből áll.

Ez egy kisebb jelentőségű módosítás. A borászati berendezések technológiai fejlődésének, valamint a hideg körülmények között történő borkészítés továbbfejlesztett technikáinak köszönhetően jobb minőségű must nyerhető. Ennek eredményeként a szőlő feldolgozás utáni optimális hozama 70 %.

Ez a módosítás a termékleírás 5. „Bortermelési szabályok” cikkét és az egységes dokumentum 5. „Borkészítési eljárások” pontját érinti.

2.9. *A „Valtènesi” alterületről származó borok esetében a „Riserva” jelzés használatára vonatkozó rendelkezés*

Leírás: a Valtènesi alterületről származó vörösborok esetében a „Riserva” jelzés használatára vonatkozó rendelkezés belefoglalása a szövegbe.

A módosítás oka az, hogy a „Riserva” jelzés fontos szerepet játszik a Valtènesi alterületről származó csendes vörösborok osztályozásában, amelyeknek a jellemzői lehetővé teszik, hogy hosszan tartó, legalább 24 hónapig tartó érlelésnek vessék alá őket, lehetőség szerint fahordókban.

E módosítás a termékleírás 1. és 5. cikkét és az egységes dokumentum 8. „A kapcsolat leírása” és 9. „További feltételek” pontját érinti.

2.10. *A „Rosso Novello” típus törlése*

Leírás: a módosítás a „Novello” jelzéssel ellátott vörösbortípus törlését foglalja magában.

A módosítás oka az, hogy a termelők számára ez a bortípus kereskedelmi szempontból már nem életképes.

Ez a módosítás a termékleírás 6. „A borok fogyasztáskori jellemzői” cikkét és az egységes dokumentum 4. „A borok leírása” pontját érinti.

2.11. *A fizikai, kémiai és érzékszervi paraméterek naprakésszé tétele*

Leírás: a termékleírásban szereplő valamennyi típus érzékszervi jellemzőit aktualizálták. A csendes borok íze a száraztól a közepesen szárazig terjed, a pezsgők esetében pedig az ún. „dosage zéro”-tól a közepesen szárazig terjed. A „Valtènesi” alterületről származó borok esetében megemelték a minimális kivonattartalmat: a „Chiaretto” típus esetében 16 gramm/literről 17 gramm/literre, a vörösborok estében pedig 22 gramm/literről 24 gramm/literre.

Indokolás: az érzékszervi jellemzők – azaz a száraztól a közepesen szárazig terjedő íz – kiigazítása azt jelenti, hogy az eredetmegjelöléssel ellátott borok készülhetnek érett, sőt kissé szárított szőlőből. Ez lágyabb borokat eredményez, amelyek a kedvező éghajlati adottságú években gyakran 4 gramm/liter feletti maradékcukrot tartalmaznak fogyasztásra kész állapotban. Ilyen esetekben ezek már nem osztályozhatók száraz borokként, hanem a száraztól közepesen szárazig terjedő tartományba sorolhatók. Az alterületre jellemző kivonattartalom növelésére irányuló döntés célja az, hogy lehetővé tegye a Valtènesi alterületről származó borok megkülönböztetését a Riviera del Garda Classico OEM boroktól.

A módosítás a termékleírás 6. „Fogyasztáskori jellemzők” cikkét és az egységes dokumentum 4. „A borok leírása” szakaszát érinti.

2.12. *A címkézésre és a kiszerelésre vonatkozó szabályok felülvizsgálata és belefoglalása a szövegbe*

Leírás: az első módosítás a termékleírás 7. cikkében meghatározott címkézési és kiszerelési szabályok felülvizsgálatára vonatkozik.

Ez a felülvizsgálat arra vezethető vissza, hogy bizonyos szabályokat törölni kell a fent említett 7. cikkből, mivel a termelésre vonatkoztak, és helytelenül foglalták őket bele a címkézési szabályokba. A szóban forgó szabályokat most már az 5. cikk tartalmazza.

Ezenkívül a címkézésre és a kiszerelésre vonatkozó szabályok a „Chiaretto" hagyományos jelzésre és a „Valtènesi" alterületre vonatkozó egyedi rendelkezésekkel egészültek ki. Nevezetesen:

a) az OEM-mel ellátott „Rosato" borok esetében kötelezővé vált a „Chiaretto" jelzés használata, mivel e borok esetében hagyományosan azt használták a „Rosato" kifejezés helyett;

b) a „Valtènesi" alterületről származó „Rosato" borok esetében választhatóvá vált a „Chiaretto" jelzés használata, mivel az alterület egy újabb keletű megjelölés része, és ezért a „rozé" nemzetközi kifejezést nagyon gyakran használják a bor címkéjén és kiszerelésén;

c) a „Valtènesi" alterületről származó borok esetében előírásra került, hogy elnevezésüknek mindig meg kell előznie a „Riviera del Garda Classico" OEM elnevezését a címkén, és az elnevezést legalább kétszer akkora betűmérettel kell feltüntetni, mint amekkorával a megjelölés szerepel.

Ezekre a módosításokra annak biztosítása érdekében van szükség, hogy a „Chiaretto" hagyományos kifejezéssel és a „Valtènesi" alterület nevével leírt, fent említett borfajtákat a „Riviera del Garda Classico" OEM-mel ellátva forgalomba lehessen hozni.

Ezek a módosítások a termékleírás 5. és 7. cikkét, valamint az egységes dokumentum 8. „A kapcsolat(ok) leírása" pontját és 9. „További feltételek" pontját érintik.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Riviera del Garda Classico

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

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

Szín: rubinvörös, olykor intenzív, az éréssel gránátvörös színbe hajló.

Aroma: a fiatal borok esetében boríz, lehet virágos és gyümölcsös, a piros gyümölcsök domináns jegyeivel, az éréssel fűszeres jegyek jelennek meg benne.

Íz: száraz, zamatos, finom sósság és esetlegesen mandula utóíz jellemzi.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %. Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 21 gramm/liter.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

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

Szín: rubinvörös, olykor gránátvörös árnyalatokkal.

Aroma: intenzív, komplex, a macerált és olykor fűszeres piros gyümölcsök árnyalatai.

Íz: száraz, bársonyos, strukturált, néha mandula utóízzel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 %. Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 24 gramm/liter.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

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

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma: borízű, friss, a piros gyümölcsöket idéző gyümölcsösség, enyhén fűszeres árnyalatok.

Íz: száraz, zamatos, finom sósság és olykor mandula utóíz jellemzi.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %. Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 21 gramm/liter.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

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

Szín: szalmasárga, néha halványzöld árnyalatokkal.

Aroma: friss, finoman harmonikus, esetleg a fehér virágokra, a fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető virágos jegyekkel és néha a fűszernövények jegyei.

Íz: száraztól a közepesen szárazig, harmonikus, bársonyos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %. Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 16 gramm/liter.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

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

Szín: halványtól intenzív rózsaszínig terjedő.

Aroma: finom, intenzív, esetleg a rózsa és az apró piros gyümölcsök virágos és gyümölcsös, néha fűszeres jegyeivel.

Íz: száraztól közepesen szárazig, zamatos, lédús, könnyedén harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 %. Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 16 gramm/liter.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

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

Hab: finom és tartós. Szín: változó intenzitású rózsaszín.

Aroma: illatos, a fehér virágok és a citrusfélék virágos és gyümölcsös jegyeivel.

Íz: „dosage zéro”-tól közepesen szárazig terjedő, friss, finom sósság, hosszan tartó, olykor mandula utóíz.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %. Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 15 gramm/liter.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

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

Hab: finom és tartós. Szín: változó intenzitású rózsaszín.

Aroma: illatos, finom, citrusfélékre és egzotikus gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel, néha élesztős árnyalatokkal.

Íz: „dosage zéro”-tól „brut”-ig terjedő, friss, finom sósság, hosszan tartó, olykor mandula utóíz.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %. Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 15 gramm/liter.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. *„Riviera del Garda Classico” „Valtènesi” alterület „Rosato”*

Szín: halványtól intenzív rózsaszínig terjedő, az érleléssel réz színű árnyalatok jelenhetnek meg benne.

Aroma: finom, intenzív, esetleg virágos és gyümölcsös jegyekkel, amelyek apró piros gyümölcsöktől a citrusfélékre és egzotikus gyümölcsökre emlékeztető, néha fűszeres jegyekig terjedhetnek. A bor érésével a lágyszárúakat idéző enyhe jegyeket és a friss vagy a pörkölt diófélék jegyeit veheti fel.

Íz: száraztól közepesen szárazig terjedő, zamatos, lédús, finom, kiegyensúlyozott és harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 %. Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 17 gramm/liter.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

9. *„Riviera del Garda Classico” „Valtènesi” alterület „Rosso”, ideértve a következőt is: „Riserva”*

Szín: rubinvörös, néha intenzív, az érleléssel esetlegesen gránátvörös árnyalatok jelennek meg.

Aroma: virágos és gyümölcsös, lila és piros gyümölcsökre emlékeztető enyhe jegyekkel, néha, amennyiben a szőlőt részben megszárították, lekvárra emlékeztető árnyalatok. Íz: a száraztól a félszárazig terjedő,

zamatos, finom sósság, kiegyensúlyozott, strukturált, olykor mandula utóíz jellemzi.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 %. Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 24 gramm/liter.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

A borkészítésre vonatkozó korlátozások;

A „Riserva” jelzéssel ellátott, a „Valtènesi” alterületről származó borokat legalább két évig kell érlelni.

A „Valtènesi” alterületről származó borok esetében a hagyományos borkészítési technika tekintetében a forgalomba-hozatalnak a „Rosso” borok esetében a szüretet követő szeptember 1-jétől, a „Rosato” típus esetében pedig a szüretet követő február 14-től kell történnie.

b) *Maximális hozamok*

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

84 hektoliter hektáronként

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

77 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Riviera del Garda Classico” DOC borok előállításának területe Brescia megye következő településeinek teljes területét foglalja magában: 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 és Sirmione.

„Valtènesi” alterület

A Valtènesi alterülethez tartozó borok előállításának területe Brescia megye következő településein található területeket foglal magában: 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 és Sirmione.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *„Riviera del Garda Classico” OEM – valamennyi kategória (bor, pezsgő és minőségi pezsgő)*

A földrajzi területre vonatkozó információk

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A „Riviera del Garda Classico” OEM területének geológiai sajátosságai a Garda morénás cirkuszvölgy déli és nyugati részéről erednek. Ezek a sajátosságok a negyedidőszak alatt a területre jellemző intenzív talajképződés interglaciális szakaszaival váltakozó számos jégkorszaki képződményhez társíthatók. A „Riviera del Garda Classico” OEM területe keleti részének sajátos mezőgazdasági jelentőségű képződményei azok a „morénás dombok”, amelyek nagyrészt a „Valtènesi” néven ismert alterületet alkotják. Ez a terület Gardone Riviera településnél kezdődik, majd a Salò-i-öböl mentén Desenzano del Garda településig folytatódik. Ezen a helyen a területet kiterjesztették. Manapság a kelet felé húzódó folytonos összeköttetést képező dombok magasabb szintjéig terjed, és Desenzano del Garda település, valamint Pozzolengo és Sirmione település egy részét is magában foglalja. Az OEM területét nyugat felől a Valle Sabbia völgyéből eredő Chiese folyó határolja. Az északi határt Alto Garda jelenti, Limone del Garda település teraszaival együtt. A terület Sirmione településsel alkotott határa végül délen Basso Garda területével záródik, amelyet szintén „síkságok és tavak” jellemeznek.

Ami az éghajlatot illeti, a Garda-tó területe a legészakibb olyan európai helyszín, ahol mediterrán éghajlat tapasztalható. Az egyik lényeges tulajdonság a Garda-tó körüli magasabb és stabilabb légköri hőmérséklet, amely 150 billió kalóriának felel meg, szemben a Lombardia régió többi tava körül mérhető 28–58 billió kalóriával. Ez az értékes hőelnyelő képesség a tó természetes földrajzi adottságainak a közvetett következménye, amelyek közé tartozik többek között: a lakusztrin medence nagy térfogata; a medence vízrajza, a kitettség, a korlátozott tengerparti fejlesztés, a stabilitás, a vizek átláthatósága és a tavat körülvevő sziklás lejtők biztosította védelem a hideg északi szelektől.

8.2. *„Riviera del Garda Classico” OEM – valamennyi kategória (bor, pezsgő és minőségi pezsgő)*

A kapcsolat szempontjából releváns történelmi és emberi tényezők

Az emberi tényező kulcsfontosságú volt a „Riviera del Garda Classico” OEM létrehozásában, a terület természeti tényezőivel együtt. A római időkben a Garda-tavat Benacus néven ismerték. A Benācus Lacus (tó) elnevezés szinte biztosan kelta eredetű, tehát a romai uralom előtti időkből származik. A kifejezés a „bennacus” szóból származhat, amely esetlegesen az ír „csúcsos” jelentésű „bennach” szóhoz kapcsolódik, amely pedig a számos hegyfokra utalhat.

A legősibb ember által készített ekét a Garda-tó körüli morénás dombok területéről földelték ki, ahol az emberek már Kr. e. 5 000-ben ismerték a vadszőlőt és valószínűleg már a bort is. Ez azt jelenti, hogy a Garda-tó térségében az ember és a bor már ősidők óta egyaránt jelen volt. A terület romanizálódása a Kr. e. II. és I. század között következett be. Kr. e. 89-ben Gnaeus Pompeius Strabo római konzul latin jogokat adományozott a területnek. Körülbelül 40 évvel később Bresciát és Veronát római városokká léptették elő. Ezek a városok az akkor Benacus néven ismert tó nyugati/északi partján, illetve keleti partján feküdtek. A „Valtènesi” alterület eredeti területe a földrajzi meghatározás szerint a Salò-i öböltől Moniga del Garda és Padenghe del Garda part menti településekig terjedt. Az évszázadok során az alterület a szomszédos települések politikai sorsát követte, először a Scaligeri család, majd a Visconti család ellenőrzése alatt állt, majd a Velencei Köztársaság ellenőrzése alá került, végül pedig az Olasz Királyság Brescia megyéjének részévé vált. A szőlőtermesztést mindig széles körben folytatták, még akkor is, ha a termelési eredmények nem voltak mindenkor jelentősek. A XIX. század második felében különféle járványok jelentek meg az ültetvényekben, így például 1852-ben a liszttharmat és 1883-ban a peronoszpóra. Ez a jelenség meggyőzte a kistermelőket arról, hogy szövetkezetekbe tömörüljenek. 1896-ban Pompeo Molmenti velencei szenátor, Moniga del Garda egykori polgármestere úgy gondolta, hogy kidolgozza az „új borokra” vonatkozó saját szabályait. Kifejlesztette a helyi Gropello szőlőfajtából történő rozé bor készítésének technikáját. A Molmenti által kidolgozott folyamatot „a bor átfejtésével és a seprő eltávolításával történő borkészítésnek” nevezték. A módszer a szőlőszemek óvatos összezúzásából és mindössze néhány óráig tartó áztatásából áll, melynek során a bor elnyeri híres halvány rózsaszín színét. Innen ered az „egy éjszaka alatti áztatással készült bor” kifejezés. A borkészítési technika széles körű alkalmazásának következtében a XX. század folyamán a Garda-tó térségében a rozé borok kizárólagos termelése alakult ki. Helyileg a „Chiaretto” megnevezéssel jelölték őket.

A történelmi események és a Groppello szőlőnek köszönhetően a borra ruházott különböző tulajdonságok közötti kölcsönhatás, valamint a Garda-tó sajátos éghajlati jellemzői eredményezték a bortermelés kialakulását a területen. Ez a tevékenység a sikerességét azonban nagyrészt az 1920-as évek óta virágzó idegenforgalmi és vendéglátóipari ágazat fejlődésének köszönheti. Ez az ágazat ma fontosabb, mint valaha a bortermelésnek a területen való gazdasági fenntarthatósága szempontjából. Borainak kereskedelmi sikere javarészt a helyi tényezőkön alapul.

Ez magyarázza, hogy a rozé és vörösborok termelésével kapcsolatos évszázados know-how hogyan gazdagodott a borkészítők új generációinak tapasztalatával, amely átfogóbb és változatosabb bortermelési tapasztalattal egészítette azt ki. Az 1960-as évek környékén, amikor az ellenőrzött eredetmegjelölést és a termékleírást elismerték, a fehérborokat és a pezsgőket is bevezették.

8.3. *„Riviera del Garda Classico" OEM – bor kategória*

Ok-okozati összefüggés a minőség, a termék jellemzői és a földrajzi környezet, valamint a természeti és emberi tényezők között.

A „Riviera del Garda Classico" OEM-mel ellátott vörösbort, beleértve a „Superiore", a „Groppello" és a „Valtènesi" alterület jelzéseket is, elsősorban a Groppello szőlőből, mint egyetlen szőlőfajtából állítják elő, vagy a Marzemino, Barbera és Sangiovese fajtákkal keverve.

A bor élénktől intenzív rubinvörösig terjedő színű, boros, virágos és gyümölcsös aromákkal és domináns piros gyümölcsös jegyekkel rendelkezik. Az íz fűszeres és a szárított gyümölcsöket idéző jegyekkel bír, és az érleléssel kellemes mandula utóíz alakul ki benne.

Ezek a tulajdonságok a következő tényezők befolyásához és kölcsönhatásához kapcsolódnak:

– a Groppello szőlő jelenléte, amely a jellegzetes zamatot és a „fekete bors" aromáját kölcsönzi a bornak (mely utóbbit a glutation molekula okoz), amely molekulából bőségesen tartalmaz,

– a mediterrán éghajlat, amely az egész év során enyhe, lehetővé teszi, hogy a szőlőnek hosszú legyen a növekedési ciklusa, és amely ideális környezetet teremt a Groppello és más fekete szőlők szabályos éréséhez,

– az alacsony szervesanyag-tartalmú és még mindig fejlődő morénás talajok lehetővé teszik a zamatos és rövid időn belül fogyaszthatóvá váló borok előállítását.

A „Riviera del Garda Classico" OEM jelöléssel ellátott rozé bor a terület „kiemelkedő" bora. Ugyanazokból a fekete szőlőkből állítják elő. Azonban olyan módszerrel állítják elő, amelynek eredményeként a bor könnyed rózsaszirom rózsaszínű lesz, és virágokra és erdei gyümölcsökre emlékeztető aromák alakulnak ki benne. A bor intenzív ízű, az almasavnak köszönhetően hosszan tartó savasság jellemzi és testesség. Az aromák e kombinációját e rozé borok esetében külön melléknévvel látták el: „succosi" („lédús").

A „Valtènesi" alterületről származó „Riviera del Garda Classico" OEM-mel ellátott rozé bort a hosszan tartó érésre való hajlam jellemzi. Ez a szőlő szüretkori polifenolos összetettségének és alkoholtartalmának magasabb szintjére vezethető vissza.

Riviera dombjai éghajlatának és morénás talajainak természetes jellemzői, valamint a Garda-tóról visszaverődő fény együttesen ideális környezetet teremt a Groppello és a többi fekete szőlőfajta számára a szabályos fejlődéshez. A szüretre a technológiai érettség időpontjában kerül sor, amikor a Groppello szőlőszemek még mindig tökéletesen húsosak és kemények. Ezt követően készítik el belőlük az évszázados hagyománynak megfelelően a rozé borokat.

A „Riviera del Garda Classico" OEM-mel ellátott fehérbort a Riesling Renano és más, elegyítésére használt fehér szőlőfajták túlsúlya jellemzi. Korábban érnek, és bőséges elsődleges aromákkal rendelkeznek, amelyeket könnyedén hoznak.

Ez a bor szalmasáraga vagy mélysárga színű, zöldes árnyalatok lelhetők fel benne. Illatára az intenzív aroma jellemző, erős virágos jegyekkel és az aromás fűszerek jegyeivel. Ezek a jegyek idővel összetett harmadlagos aromákká alakulnak. Íze olykor „csipős" a magas savtartalom miatt, amely a hosszú érlelést is lehetővé teszi. Az évjáratos borok esetében a korán érő és igen aromás fajták jelenléte egyensúlyt teremt az aromák nyitottsága és az elérhető zamatok között.

Ezek a kémiai, fizikai és érzékszervi tulajdonságok az ezen a főként dombvidéki területen uralkodó talaj- és éghajlati viszonyok eredménye. A dombtetőkön a talajok főként világos színűek és mészkőben gazdagok, alkalmasak a Riesling termesztésére. A laposabb és termékenyebb területeken más fehérszőlőfajtákat termesztenek, amelyek korábban érnek meg és erősebbek az elsődleges aromáik.

8.4. *Riviera del Garda Classico OEM – bor, pezsgő és minőségi pezsgő kategória*

Ok-okozati összefüggés a minőség, a termék jellemzői és a földrajzi környezet, valamint a természeti és emberi tényezők között.

A „Riviera del Garda Classico" OEM-mel ellátott rozé pezsgők és minőségi rozé pezsgők a vörös- és rozé borok előállításához használttal azonos szőlőfajtákból készülnek.

Ezeknek a rozé pezsgőknek finom és könnyed habjuk van. Az almasavnak köszönhetően hosszan tartó savasság jellemzi őket, testesek és a területre jellemző zamatokkal és aromákkal rendelkeznek.

A Charmat-módszerrel előállított pezsgőket könnyen fogyasztható pezsgőkként jellemzik, amelyek a bogyós és piros bogyós gyümölcsök azonnal érezhető illatát árasztják, valamint telt és zamatos virágos és citrusos jegyekkel rendelkeznek. A hagyományos módszerrel előállított minőségi pezsgőt mély illatok és zamat jellemzi, valamint igen összetett ízek, amelyek különösen nyilvánvalók, amikor fekete szőlőt használnak a pezsgő készítéséhez. Amennyiben hosszú ideig hagyják őket a seprőn, különösen alkalmasak arra, hogy még illatosabbakká és harmonikusabbakká váljanak.

Ezeket a jellemzőket az enyhe tóparti éghajlat határozza meg. Az állandó szellőzés lehetővé teszi a lassú érést, amelynek köszönhetően a héjban megmaradnak az ízprekurzorok. A pezsgőkészítésre alkalmas technológiának köszönhetően ezek az ízösszetevők az előállított pezsgőkben is megmaradnak.

9. **További alapvető feltételek**

Palackozás a területen belül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A „Valtènesi" alterületről származó „Riviera del Garda Classico" OEM borok esetében a hatályos uniós jogszabályoknak megfelelően a palackozást a „Riviera del Garda Classico" OEM körülhatárolt előállítási területén kell végezni. Ennek célja e borok minőségének és hírnevének megőrzése, valamint az ellenőrzések hatékonyságának biztosítása.

A leírásra, a kiszerelésre és a címkézésre vonatkozó további szabályok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézéssel kapcsolatos kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Valtènesi" alterület nevét a „Riviera del Garda Classico" megjelöléssel együtt kell feltüntetni olyan módon, hogy semmi se válassza el azokat. Az alterület nevét a „Riviera del Garda Classico" megjelöléshez használt betűméret legalább kétszeresének megfelelő méretű betűkkel kell feltüntetni.

A „Valtènesi” alterületről származó bor megjelölése a vörösborok esetében nem tartalmazhatja a „Rosso” jelzést.

A „Valtènesi” alterületről származó bor megjelölésben a „Chiaretto” jelzés használata opcionális.

A termékleíráshoz vezető link

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