Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/1496

2024 2 14

Vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimas

(C/2024/1496)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano“

PDO-IT-A1137-AM02

Paraiškos pateikimo data: 2017 2 9

1. Pakeitimui taikomos taisyklės

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

2. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

2.1. *Keičiamas nuorodos pavadinimas*

Aprašymas: nuorodos pavadinimas „Riviera del Garda Bresciano“ keičiamas į „Riviera del Garda Classico“.

Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad gamintojai ketina sujungti tris SKVN, kurių gamybos vietovė ir produkto rūšys sutampa, į bendrą SKVN – „Riviera del Garda Classico“. Trys dabartinės SKVN yra „Riviera del Garda Bresciano“, „Garda Classico“, kurios gamybos vietovė yra SKVN „Garda“ parajonis, ir SKVN „Valtènesi“.

Nuoroda „Classico“, kurios gamybos vietovė yra dabartinės SKVN „Garda“ parajonis, visiškai atitinka SKVN „Riviera del Garda Bresciano“ tiek gamybos vietovės, tiek istorinių bei gamtinių veiksnių atžvilgiu. Taigi, terminą „Bresciano“ pakeitus terminu „Classico“ pripažįstamas ir pažymimas pirminės SKVN „Riviera del Garda Bresciano“ istorinis pobūdis. SKVN „Valtènesi“ yra nedidelė geografinė vietovė. Dabar ji laikoma naujosios SKVN „Riviera del Garda Classico“ parajoniu.

Šis pakeitimas susijęs su visa produkto specifikacija ir visu bendruoju dokumentu visais atvejais, kai minimas nuorodos pavadinimas.

2.2. *Pridedamas Valtenezio parajonis*

Aprašymas: šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 straipsniu, juo įtraukiamas 1 priedas.

Šis pakeitimas grindžiamas gamintojų noru, kad bendra SKVN „Riviera del Garda Classico“ apimtų dabartines tris SKVN „Riviera del Garda Bresciano“, SKVN „Garda Classico“, kurios gamybos vietovė yra SKVN „Garda“ parajonis, ir SKVN „Valtènesi“.

Atlikus šį pakeitimą SKVN „Valtènesi“ dabar yra laikoma mažesniu geografiniu vienetu pagal Deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 55 straipsnį (buvusį Reglamento (EB) Nr. 607/2009 67 straipsnį) ir yra SKVN, kurią prašoma panaikinti, dalis.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 straipsniu ir šiais bendrojo dokumento punktais: 4. „Vyno (-ų) aprašymas“, 6. „Geografinė vietovė“, 8. „Ryšys (-iai) su geografine vietove“ ir 9. „Kitos sąlygos“.

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

2.3. *Vynuogių veislių derinio pakeitimai*

Aprašymas: šiuo pakeitimu vynuogių veislių ‘Riesling’ (‘Riesling Renano’ ir (arba) ‘Riesling Italico’) dalis, naudojama vynams „Bianco“ (baltiesiems) gaminti, nuo 60 proc. sumažinama iki 50 proc.

Šis pakeitimas yra reikalingas, nes gamintojai dėl komercinių ir su vynu susijusių priežasčių turi turėti galimybę maišyti veislės ‘Riesling’ vynuoges su didesne veislių, kurių vynuogės anksčiau sunoksta ir įgauna aromatą (pvz., ‘Incrocio Manzoni 6.013’ ir ‘Chardonnay’), procentine dalimi.

Šis pakeitimas grindžiamas ir tuo, kad jis atspindi vyno gamybos atitiktį komercinei baltųjų vynų paklausai – tokie vynai taip pat tinkami suvartoti per vienus metus nuo pagaminimo ir jiems būdingas labiau subalansuotas, harmoningas skonis, tikėtina, patenkinsiantis jaunesnių vartotojų rinkos poreikius.

Aprašymas: atlikus pakeitimą vynams „Rosso“ (raudoniesiems) ir „Rosato“ (rožiniams) gaminti naudojamų vynuogių veislių derinys keičiamas taip: veislės ‘Groppello’ vynuogės (mažiausiai 30 proc. ir ne daugiau kaip 70 proc.) maišomos su trijų papildomų veislių vynuogėmis – ‘Marzemino’, ‘Barbera’ ir ‘Sangiovese’.

Šis pakeitimas reikalingas tam, kad būtų suderintos trijų pirminių SKVN sąlygos, susijusios su mažiausia vietinės veislės ‘Groppello’ ir trijų papildomų veislių – paeiliui ‘Marzemino’, ‘Barbera’ ir ‘Sangiovese’ – procentine dalimi, naudojant agronominėmis savybėmis grindžiamą formuluotę, pagal kurią skirtingos veislės gali būti dinamiškai subalansuotos pagal skirtingas dirvožemio savybes, vynuogynų padėtį ir kitus techninius vyno gamybos reikalavimus.

Šie pakeitimai susiję su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir bendrojo dokumento 7 punktu „Pagrindinė (-ės) vyninių vynuogių veislė (-ės)“.

2.4. *Iš gamybos vietovės aprašymo išbraukiama nereikalinga informacija*

Pakeitimas susijęs su gamybos vietovės aprašymu ir juo išbraukiama pastraipa, kurioje minima ankstesnė nacionalinė nuostata – 1963 m. liepos 12 d. Prezidento dekreto Nr. 930 dėl vynuogynų įtraukimo į gamybos vietovę 10 straipsnis. Ši nuostata pakeista galiojančiais reglamentais.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsniu „Gamybos vietovė“ ir bendrojo dokumento 6 punktu „Nustatyta geografinė vietovė“.

2.5. *Padidinamas vynmedžių skaičius hektare*

Aprašymas: šiuo pakeitimu mažiausias vynmedžių skaičius hektare iš 3 500 keičiamas į 4 000.

Šiuo pakeitimu siekiama pagerinti vynuogių kokybę. Jis atitinka dabartinę bendro žemės ūkio rinkų organizavimo (BRO) priemonę, numatytą Lombardijos regiono vynuogynų restruktūrizavimo ir konversijos plane.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu „Vynuogių auginimo taisyklės“.

2.6. *Padidinamas vynuogių derlius iš hektaro*

Aprašymas: šiuo pakeitimu visų į specifikaciją įtrauktų vynų rūšių – „Bianco“, „Rosso“, taip pat iš vienos veislės pagaminto „Groppello“, „Rosato“ ir „Spumante“ (putojančio) – vynuogių derlius iš hektaro padidinamas nuo 11 iki 12 tonų.

Šis pakeitimas grindžiamas dviem pagrindiniais su žemės ūkiu susijusiais veiksniais: padidėjusiu mažiausiu sodinimo tankiu ir didesniu tam tikrų skirtingų vynuogių veislių naujų klonų gamybos pajėgumu.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu „Vynuogių auginimo taisyklės“ ir bendrojo dokumento 5 punktu „Vyno gamybos metodai“.

2.7. *Sumažinama mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais*

Aprašymas: šiuo pakeitimu vynuogių, naudojamų vynams „Rosso“ ir „Rosato“ gaminti, mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais derliaus nuėmimo metu sumažinama nuo 11 proc. iki 10,5 proc. Vynų, žymimų „Rosso Superiore“, mažiausia natūrali alkoholio koncentracija sumažinama nuo 11,5 proc. iki 11 proc.

Šis pakeitimas taip pat reikalingas dėl daugelio su žemės ūkiu susijusių veiksnių, siejamų su klimato kaita, dėl kurių planuoti derlių reikia daug anksčiau nei tradicinė derliaus nuėmimo data tiek dėl rūgštinių komponentų kokybės, tiek siekiant pagaminti rafinuotesnius ir gaivesnius vynus, ypač vynus „Rosato“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu „Vynuogių auginimo taisyklės“.

2.8. *Padidinamas vynuogių derlius / vyno išeiga*

Aprašymas: šiuo pakeitimu vynuogių derlius / vyno išeiga padidinami nuo 68 proc. iki 70 proc.

Tai nereikšmingas pakeitimas. Dėl vyno gamybos įrangos technologinių pokyčių ir patobulėjusių vyno gamybos šalčio sąlygomis metodų galima išgauti kokybiškesnę misą. Dėl to optimali vyno išeiga po apdorojimo yra 70 proc.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu „Vynuogių auginimo taisyklės“ ir bendrojo dokumento 5 punktu „Vyno gamybos metodai“.

2.9. *Nuostata dėl nuorodos „Riserva“ naudojimo vynams iš Valtenezio parajonio*

Aprašymas: įtraukta nuoroda „Riserva“ raudoniesiems vynams iš Valtenezio parajonio paženklinti.

Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad nuoroda „Riserva“ yra svarbi klasifikuojant neputojančius raudonuosius vynus iš Valtenezio parajonio, kuriems būdingos tokios savybės, dėl kurių jie gali būti ilgai (mažiausiai 24 mėnesius) brandinami, greičiausiai medinėse talpose.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1 ir 5 straipsniais ir šiais bendrojo dokumento punktais: 8. „Ryšys (-iai) su geografine vietove“ ir 9. „Kitos sąlygos“.

2.10. *Išbraukiama rūšis „Rosso Novello“*

Aprašymas: šiuo pakeitimu išbraukiama raudonojo vyno rūšis, žymima nuoroda „Novello“.

Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad gamintojams šios rūšies vynas nebėra perspektyvus komerciniu požiūriu.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu „Vynų vartojimo ypatybės“ ir bendrojo dokumento 4 punktu „Vyno aprašymas“.

2.11. *Atnaujinami fiziniai, cheminiai ir jusliniai parametrai*

Aprašymas: atnaujintos visų specifikacijoje nurodytų rūšių vynų juslinės savybės. Neputojančių vynų skonis yra nuo sauso iki pusiau sauso, o putojančių vynų – nuo natūralaus briuto (*zero-dosage*) iki pusiau sauso. Padidintas vynų iš Valtenezio parajonio mažiausias ekstrakto kiekis: rūšies „Chiaretto“ vynų – nuo 16 iki 17 g/l, o raudonųjų vynų – nuo 22 iki 24 g/l.

Pagrindimas: pakeistos juslinės savybės, t. y. skonis nuo sauso iki pusiau sauso, reiškia, kad nuoroda žymimi vynai gali būti gaminami iš sunokusių ir net šiek tiek džiovintų vynuogių. Dėl to tais metais, kai vyrauja palankios klimato sąlygos, pagaminami švelnesni vynai, kuriuose, kai jie tinkami vartoti, liekamojo cukraus dažnai yra daugiau nei 4 g/l. Tokiais atvejais šie vynai nebegali būti klasifikuojami kaip sausi vynai ir yra priskiriami vynams, kurių skonis yra nuo sauso iki pusiau sauso. Sprendimas padidinti ekstrakto kiekį šiam parajoniui buvo priimtas tam, kad būtų galima vynus iš Valtenezio parajonio atskirti nuo SKVN „Riviera del Garda Classico“ žymimų vynų.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu „Vartojimo ypatybės“ ir bendrojo dokumento 4 skirsniu „Vynų aprašymas“.

2.12. *Keičiamos ir įtraukiamos ženklinimo ir pateikimo taisyklės*

Aprašymas: pirmiausia keičiamos produkto specifikacijos 7 straipsnyje nustatytos ženklinimo ir pateikimo taisyklės.

Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad reikia išbraukti tam tikras taisykles iš pirmiau minėto 7 straipsnio, nes jos susijusios su gamyba ir buvo neteisingai įtrauktos į ženklinimo taisykles. Šios taisyklės dabar įtraukiamos į 5 straipsnį.

Be to, ženklinimo ir pateikimo taisyklės papildytos konkrečiomis nuostatomis dėl tradicinės nuorodos „Chiaretto“ ir Valtenezio parajonio. Konkrečiai kalbant:

a) SKVN žymimus „Rosato“ vynus tapo privaloma žymėti nuoroda „Chiaretto“, nes ji tradiciškai naudojama tokiems vynams vietoj termino „Rosato“;

b) vynus „Rosato“ iš Valtenezio parajonio žymėti nuoroda „Chiaretto“ tapo neprivaloma, nes šis parajonis priklauso naujai nuorodai, todėl ženklinant ir pateikiant vyną labai dažnai vartojamas tarptautinis terminas „rosé“;

c) patikslinta, kad vynų iš Valtenezio parajonio pavadinimas etiketėse turi būti visuomet rašomas prieš SKVN „Riviera del Garda Classico“ pavadinimą ir jis turi būti rašomas bent dukart didesnėmis raidėmis nei nuorodos pavadinimas.

Šiuos pakeitimus reikia atlikti siekiant užtikrinti, kad pirmiau minėtos vyno rūšys, apibūdinamos vartojant tradicinį terminą „Chiaretto“ ir Valtenezio parajonio pavadinimą, galėtų būti pateikiamos rinkai su SKVN „Riviera del Garda Classico“.

Šie pakeitimai susiję su produkto specifikacijos 5 ir 7 straipsniais ir bendrojo dokumento 8 punktu „Ryšys (-iai) su geografine vietove“ ir 9 punktu „Kitos sąlygos“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Riviera del Garda Classico

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *„Riviera del Garda Classico“ Rosso*

Spalva: rubino raudonumo, kartais ryški, vynui brėstant įgauna granato atspalvį.

Kvapas: vyninis, kai vynas jaunas, gali būti gėlių ir vaisių aromato su vyraujančiu raudonųjų vaisių pokvapiu, o brėsdamas vynas įgauna prieskonių aromatą.

Skonis: sausas, aromatingas, jam būdingas švelnus sūrumas ir gali būti juntamas migdolų poskonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 proc. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

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

Spalva: rubino raudonumo, kartais su granato atspalviais.

Kvapas: intensyvus, kompleksiškas, juntamas maceruotų, o kartais prieskoniais pagardintų raudonųjų vaisių pokvapis.

Skonis: sausas, aksominis, struktūriškas, kartais juntamas migdolų poskonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12 proc. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

3. *„Riviera del Garda Classico" Groppello*

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudonumo.

Kvapas: vyninis, gaivus, juntamas raudonųjų vaisių aromatas, švelnus prieskonių pokvapis.

Skonis: sausas, aromatingas, jam būdingas švelnus sūrumas, kartais juntamas migdolų poskonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 proc. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	

Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4. *„Riviera del Garda Classico“ Bianco*

Spalva: šiaudų geltona, kartais su šviesiai žaliais atspalviais.

Kvapas: gaivus, subtiliai harmoningas, gali būti juntamas baltųjų gėlių ir vaisių baltu minkštimu aromatas, o kartais – aromatinių žolelių pokvapis.

Skonis: nuo sauso iki pusiau sauso, harmoningas, aksominis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 proc. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. *„Riviera del Garda Classico“ Chiaretto*

Spalva: nuo šviesiai iki ryškiai rausvos.

Kvapas: rafinuotas, intensyvus, gali būti juntamas rožių ir raudonųjų uogų, kartais net pagardintų prieskoniais, aromatas.

Skonis: nuo sauso iki pusiau sauso, aromatingas, sultingas, subtiliai harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,5 proc. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

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

Puta: lengva ir ilgai išliekanti. Spalva: įvairaus ryškumo rausva.

Kvapas: kvapnus su baltųjų gėlių ir citrusinių vaisių aromatais.

Skonis: nuo natūralaus briuto (*zero-dosage*) iki pusiau sauso, gaivus, jam būdingas švelnus sūrumas, ilgai išliekantis, kartais juntamas migdolų poskonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 proc. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

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

Puta: lengva ir ilgai išliekanti. Spalva: įvairaus ryškumo rausva.

Kvapas: kvapnus, rafinuotas su citrusinių ir tropinių vaisių aromatu, kartais juntamas mielių pokvapis.

Skonis: nuo natūralaus briuto (*zero-dosage*) iki briuto, gaivus, jam būdingas švelnus sūrumas, ilgai išliekantis, kartais juntamas migdolų poskonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 proc. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

8. *„Riviera del Garda Classico“ Rosato iš Valtenezio parajonio*

Spalva: nuo šviesiai iki ryškiai rausvos, vynui brėstant kartais įgauna vario atspalvių.

Kvapas: rafinuotas, intensyvus, gali būti juntamas gėlių ir vaisių aromatas – nuo raudonųjų uogų iki citrusinių ir tropinių vaisių pokvapių, – kartais juntami prieskoniai. Vynui brėstant jis gali įgauti švelnų žolinių augalų aromatą ir šviežių ar skrudintų riešutų pokvapį.

Skonis: nuo sauso iki pusiau sauso, aromatingas, sultingas, rafinuotas, subalansuotas ir harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12 proc. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

9. *„Riviera del Garda Classico“ Rosso, įskaitant Riserva, iš Valtenezio parajonio*

Spalva: rubino raudonumo, kartais ryški, vynui brėstant gali įgauti granato atspalvį.

Kvapas: gėlių ir vaisių – juntamas subtilus žibuoklių ir raudonųjų vaisių aromatas, o kartais, kai vynuogės iš dalies džiovintos, juntamas prieskonių aromatas ir uogienės pokvapis. Skonis: nuo sauso iki pusiau sauso,

aromatingas, jam būdingas švelnus sūrumas, subalansuotas, struktūriškas, kartais juntamas migdolų poskonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12 proc. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos praktika**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

Atitinkami vynų gamybos apribojimai

Nuoroda „Riserva“ žymimi vynai iš Valtenezio parajonio turi būti brandinami ne trumpiau nei dvejus metus.

Pagal tradicinį gamybos metodą vynai iš Valtenezio parajonio turi būti išleisti vartoti rugsėjo 1 d. po derliaus nuėmimo (vynai „Rosso“) ir vasario 14 d. po derliaus nuėmimo (vynai „Rosato“).

b. *Didžiausia išeiga*

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

84 hektolitrai iš hektaro

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

77 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vietovė, kurioje gaminami SKVN „Riviera del Garda Classico“ žymimi vynai, apima visą toliau nurodytų Brešos provincijos savivaldybių teritoriją: 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, Sirmione.

Valtenezio parajonis

Vietovė, kurioje gaminami vynai iš Valtenezio parajonio, apima visą toliau nurodytų Brešos provincijos savivaldybių teritoriją: 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, Sirmione.

7. **Pagrindinė (-s) vyninių vynuogių veislė (-s)**

‘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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *SKVN „Riviera del Garda Classico“ – visos kategorijos (vynas, putojantis vynas ir rūšinis putojantis vynas)*

Geografinės vietovės duomenys

Gamtiniai veiksniai, darantys įtaką ryšiui

SKVN „Riviera del Garda Classico“ vietovės geologines ypatybes lemia Gardos moreninių kalvų pietinė ir vakarinė dalys. Jos siejamos su ne vienu ledyno slinkimu į priekį, besikeičiančiu su didelio masto dirvožemio formavimosi etapais tarpledynmečiu, kurie vyko vietovėje kvartero periodu. Ypatingas žemės ūkio bruožas SKVN „Riviera del Garda Classico“ vietovės rytuose – moreninės kalvos, sudarančios didžiąją Valtenezio parajonio dalį. Ši vietovė prasideda Gardone Rivjeros savivaldybėje, driekiasi palei Salo įlanką ir tęsiasi iki Dezencano del Gardos savivaldybės. Šiuo metu vietovė apima didesnį plotą – dabar ji aprėpia ir aukštesnes kalvų dalis, kurios sudaro nenutrūkstamą jungtį, besitęsiančią į rytus ir apimančią Dezencano del Gardos savivaldybės ir Pocolengo bei Sirmionės savivaldybių teritorijos dalį. Vakaruose SKVN vietovę riboja iš Sabijos slėnio tekanti Kjezės upė. Aukštutinė Garda žymi šiaurinę ribą su Limonės prie Gardos savivaldybės terasomis. Pietuose, Žemutinėje Gardoje, kuriai taip pat būdingos lygumų ir ežerų vietovės, įsikūrusi Sirmionės savivaldybė sutampa su vietovės ribomis.

Kalbant apie klimatą, Gardos ežeras laikomas labiausiai į šiaurę nutolusia vieta Europoje, kurioje vyrauja Vidužemio jūros klimatas. Vietovė išsiskiria tuo, kad aplink Gardos ežerą vyrauja aukštesnė ir stabilesnė atmosferos temperatūra – 150 trln. kalorijų, palyginti su 28–58 trln. kalorijų aplink kitus Lombardijos ežerus įsikūrusiose vietovėse. Šį vertingą gebėjimą sugerti šilumą netiesiogiai lemia ežero natūralios geografinės savybės, įskaitant didelį ežero baseino tūrį, baseino hidrografiją, padėtį, ribotą pakrančių vystymąsi, stabilumą, vandens skaidrumą ir apsaugą nuo šaltų šiaurės vėjų, kurią suteikia ežerą supantys uolingi šlaitai.

8.2. *SKVN „Riviera del Garda Classico“ – visos kategorijos (vynas, putojantis vynas ir rūšinis putojantis vynas)*

Su nuoroda susiję istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Žmogiškasis veiksnys ir vietovės gamtiniai veiksniai buvo itin svarbūs kuriant SKVN „Riviera del Garda Classico“. Dar romėnų laikais Gardos ežeras buvo vadinamas Benako ežeru. Toponimas *Benācus Lacus* (ežeras) yra beveik neabejotinai kilęs iš keltų kalbos, tad atsirado prieš romėnų valdymą. Jis gali būti kilęs iš žodžio „bennacus“, kuris galimai susijęs su airišku žodžiu „bennach“, reiškiančiu „raguotas“, – juo greičiausiai įvardijama daugybė ežero kyšulių.

Pats seniausias žmogaus pagamintas plūgas buvo rastas Gardos ežero moreninėse kalvose, kuriose 5 000 metų prieš Kristų žmonės buvo susipažinę su laukiniais vynmedžiais ir, ko gero, su vynu. Tai reiškia, kad žmonių ir vyno Gardos ežero vietovėje yra jau nuo priešistorinių laikų. Vietovės romanizacija vyko II–I a. prieš Kr. 89 m. prieš Kr. romėnų konsulas Gnėjus Pompėjus Strabonas suteikė vietovei lotynų teises. Po maždaug 40 metų Brešos ir Veronos miestai tapo romėnų miestais. Jų teritorijos apėmė atitinkamai vakarinį / šiaurinį ir rytinį Benako ežero (kaip anuomet buvo vadinamas ežeras) krantus. Kalbant apie Valtenezio parajonį, pirminė teritorija geografiniu požiūriu buvo apibrėžta kaip teritorija nuo Salo įlankos iki Monigos prie Gardos ir Padengės prie Gardos pakrančių savivaldybių. Bėgant šimtmečiams šis parajonis priklausė nuo kaimyninių vietovių politinio likimo: pirmiausia jį valdė Skaligerių šeima, vėliau – Viskončių šeima, tada jį kontroliavo Venecijos respublika ir galiausiai jis tapo Brešos dalimi Italijos Karalystėje. Vynmedžiai visada buvo plačiai auginami, net jei gamybos lygis ne visada buvo didelis. XIX a. antroje pusėje siautėjo maras: 1852 m. išplito miltligė, o 1883 m. – netikroji miltligė. Tai įtikino mažesnius gamintojus steigti asociacijas. 1896 m. Venecijos senatorius Pompėjus Molmentis, buvęs Moniga del Gardos meras, sumanė parengti savo „naujojo vyno“ taisykles. Jis sukūrė metodą, kaip gaminti rožinius vynus iš vietinės vynuogių veislės ‘Groppello’. P. Molmenčio sukurtas procesas pavadintas „vyno gamyba nupilant ir sukeliant nuosėdas“. Vykdant šį procesą vynuogės buvo švelniai sutraiškomos ir paliekamos maceruoti vos kelias valandas, kad įgytų gerai žinomą subtilią rausvą spalvą. Iš to kilo frazė „vienos nakties vynas“. Dėl plačiai paplitusio vyno gamybos metodo XX a. Gardos ežero vietovėje buvo plėtojama tik rožinių vynų gamyba. Vietos lygmeniu jie buvo vadinami „Chiaretto“.

Dėl istorinių įvykių ir skirtingų savybių, kurias vynas įgauna dėl veislės ‘Groppello’ vynuogių, sąveikos, taip pat dėl specifinių Gardos ežero klimato sąlygų šioje vietovėje buvo pradėta gaminti vyną. Vis dėlto šios veiklos sėkmė labai priklausė nuo turizmo ir svetingumo sektoriaus, klestėjusio nuo XX a. 3-ojo dešimtmečio, vystymosi. Dabar šis sektorius yra kaip niekad svarbus ekonominiam vyno gamybos tvarumui šioje vietovėje. Didžiausios komercinės sėkmės vynai sulaukia būtent šioje vietovėje.

Tai paaiškina, kaip šimtametę rožinių ir raudonųjų vynų gamybos praktinę patirtį sustiprino naujų kartų vyno gamintojų patirtis – dėl to vyno gamyba yra platesnio masto ir įvairesnė. Maždaug XX a. 7-ajame dešimtmetyje, kai buvo pripažinta saugoma kilmės vietos nuoroda ir produkto specifikacija, taip pat pradėta gaminti baltuosius ir putojančius vynus.

8.3. *SKVN „Riviera del Garda Classico“ – kategorija „Vynas“*

Priežastinis produkto kokybės, savybių ir geografinės aplinkos bei jos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių ryšys.

SKVN „Riviera del Garda Classico“ žymimas vynas, įskaitant nuoroda „Superiore“, „Groppello“ ir parajonio „Valtènesi“ nuoroda žymimus vynus, daugiausia gaminami iš vienos vynuogių veislės – ‘Groppello’ – arba yra maišomi su veislės ‘Marzemino’, ‘Barbera’ ir ‘Sangiovese’ vynuogėmis.

Vynas yra nuo ryškios iki sodrios rubino raudonumo spalvos, jam būdingas vyninis, gėlių bei vaisių aromatas ir vyraujantis raudonųjų vaisių pokvapis. Skoniui būdingas prieskonių ir džiovintų vaisių poskonis, o bręsdamas vynas įgauna malonų migdolų poskonį.

Šios savybės siejamos su toliau nurodytų veiksnių įtaka ir sąveika:

— naudojamos veislės ‘Groppello’ vynuogės, suteikiančios vynui savitą ir ryškiai juntamą juodųjų pipirų skonį bei kvapą (dėl glutationo molekulės);

— ištisus metus švelnus Vidužemio jūros klimatas sudaro sąlygas vynmedžiams ilgai augti, taip sukuriant idealią aplinką veislės ‘Groppello’ ir kitoms juodosioms vynuogėms deramai nokti;

— moreninis dirvožemis, kuriame yra nedaug organinių medžiagų ir kuris vis dar vystosi, todėl galima gaminti aromatingus ir greitai vartoti galimus vynus.

SKVN „Riviera del Garda Classico“ žymimas rožinis vynas yra pavyzdinis vietovės vynas. Jis gaminamas iš tų pačių juodųjų vynuogių. Tačiau jam pagaminti taikomas metodas, pagal kurį gaunamas švelniai rožinės spalvos vynas su gėlių ir miško uogų aromatais. Vynas yra intensyvaus skonio, dėl obuolių rūgšties ilgai juntamas rūgštingumas, jis maloniai sodrus. Šis skonių derinys įvardijamas būdvardžiu, specialiai parinktu šiems rožiniams vynams apibūdinti – „succosi“ (sultingi).

SKVN „Riviera del Garda Classico“ žymimas rožinis vynas iš Valtenezio parajonio yra ilgai brandinamas. Taip yra dėl didesnio polifenolio ir alkoholio kiekio vynuogėse derliaus nuėmimo metu.

Natūralios Rivieros kalvų klimato ir moreninio dirvožemio savybės, taip pat šviesą atspindintis Gardos ežeras sukuria idealią aplinką veislės ‘Groppello’ ir kitoms juodosioms vynuogėms deramai nokti. Jų derlius nuimamas technologinio sunokimo metu, kai veislės ‘Groppello’ vynuogės yra visiškai sunokusios ir tvirtos. Tada pagal šimtametes tradicijas iš jų gaminami rožiniai vynai.

SKVN „Riviera del Garda Classico“ žymimam baltajam vynui būdinga tai, kad jį gaminant daugiausia naudojamos veislės ‘Riesling Renano’ vynuogės ir kitos maišymui naudojamos baltųjų vynuogių veislės. Jos sunoksta anksčiau ir pasižymi ryškiai juntamais pirminiais aromatais, kuriuos lengvai įgauna.

Šis vynas yra šiaudų geltonumo arba sodriai geltonos spalvos su žalsvais atspalviais. Uodžiant juntamas intensyvus gėlių ir aromatinių prieskonių pokvapis. Ilgainiui šie pokvapiai virsta kompleksiškais tretiniais aromatais. Dėl didelio rūgštingumo kartais juntamas rūgštus skonis, o dėl to vyną taip pat galima ilgai brandinti. Vienų derliaus metų vynams, kuriems pagaminti naudojamos ankstyvųjų ir labai aromatingų veislių vynuogės, būdinga ryškių aromatų ir juntamų skonių harmonija.

Šias chemines, fizines ir juslines savybes lemia šios daugiausia kalvotos vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos. Kalvų viršūnėse vyrauja šviesios spalvos dirvožemis, kuriame gausu klinčių, tinkamų veislės 'Riesling' vynuogėms auginti. Lygesnėse ir derlingesnėse vietovėse auginamos kitų veislių baltosios vynuogės, kurios sunoksta anksčiau ir pasižymi stipresniais pirminiais aromatais.

8.4. *SKVN „Riviera del Garda Classico" – kategorijos „Vynas", „Putojantis vynas" ir „Rūšinis putojantis vynas"*

Priežastinis produkto kokybės, savybių ir geografinės aplinkos bei jos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių ryšys.

SKVN „Riviera del Garda Classico" žymimi putojantys rožiniai ir rūšiniai rožiniai putojantys vynai gaminami iš tų pačių vynuogių, naudojamų raudoniesiems ir rožiniams vynams gaminti.

Šie rožiniai putojantys vynai turi lengvą ir švelnią putą. Jiems būdingas dėl obuolių rūgšties ilgai juntamas rūgštumas, sodrumas ir šiai vietovei būdingi skoniai bei aromatai.

Charmat metodu pagaminti putojantys vynai apibūdinami kaip lengvai geriami vynai, kuriems būdingi lengvai užuodžiami uogų ir raudonųjų vaisių kvapai, taip pat sodrus gėlių ir citrusinių vaisių pokvapis. Tradiciniu metodu pagamintam rūšiniam putojančiam vynui būdingas stiprus kvapas, aromatas ir itin kompleksiškas skonis, kuris ypač juntamas, kai putojančiam vynui gaminti naudojamos juodosios vynuogės. Vynai tampa itin kvapnūs ir harmoningi, kai yra ilgai brandinami su nuosėdomis.

Šias savybes lemia švelnus ežero klimatas. Nuolat vėdinamos vynuogės gali lėtai nokti ir dėl to išsaugoti odelėse esančius pirminius aromatus. Dėl putojančio vyno gamybos technologijos šie aromatų junginiai išsaugomi pagamintuose putojančiuose vynuose.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Išpilstymas į butelius vietovėje

Teisinis pagrindas:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas:

Pagal galiojančius ES teisės aktus SKVN „Riviera del Garda Classico" žymimi vynai iš Valtenezio parajonio turi būti išpilstomi į butelius nustatytoje SKVN „Riviera del Garda Classico" gamybos vietovėje. Taip siekiama išsaugoti šių vynų kokybę bei gerą vardą ir užtikrinti veiksmingą kontrolę.

Papildomos apibūdinimo, pateikimo ir ženklinimo taisyklės

Teisinis pagrindas:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Valtenezio parajonio pavadinimas turi būti nurodomas kartu su nuoroda „Riviera del Garda Classico" ir jie negali būti atskirti. Parajonio pavadinimas turi būti užrašytas bent dukart didesnėmis raidėmis nei nuorodos „Riviera del Garda Classico" pavadinimas.

Raudonųjų vynų iš Valtenezio parajonio nuorodoje draudžiama naudoti nuorodą „Rosso“.

Vynų iš Valtenezio parajonio nuorodoje neprivaloma naudoti nuorodos „Chiaretto“.

Produkto specifikacijos nuoroda

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