C/2024/1496

14.2.2024.

**Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu**

(C/2024/1496)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ([1]) 98. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIEPRASĪJUMS

**“Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano”**

**PDO-IT-A1137-AM02**

**Pieteikuma iesniegšanas datums: 9.2.2017.**

1. **Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants — grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. **Grozījuma apraksts un iemesli**

2.1. *Nosaukuma grozījums*

Apraksts: nosaukums ir mainīts no “Riviera del Garda Bresciano” uz “Riviera del Garda Classico”.

Šā grozījuma iemesls ir tāds, ka ražotāji trīs ACVN, kam ir viens un tas pats ražošanas apgabals un produktu veidi, plāno apvienot vienā ACVN — “Riviera del Garda Classico”. Trīs pašreizējie ACVN ir “Riviera del Garda Bresciano”, “Garda Classico”, kura apgabals ir daļa no ACVN “Garda” apgabala, un ACVN “Valtènesi”.

“Classico”, kura apgabals ir daļa no pašreizējā ACVN “Garda” apgabala, precīzi atbilst ACVN “Riviera del Garda Bresciano” gan ražošanas apgabala, gan vēsturisko un dabas faktoru ziņā. Tāpēc, aizstājot vārdu “Bresciano” ar “Classico”, tiek atzīts un apstiprināts oriģinālā ACVN “Riviera del Garda Bresciano” vēsturiskais raksturs. ACVN “Valtènesi” ģeogrāfiskais apgabals ir neliels. Tagad tas tiek uzskatīts par jaunā ACVN “Riviera del Garda Classico” apgabala apakšapgabalu.

Šis grozījums attiecas uz visiem nosaukuma pieminējumiem visā specifikācijā un visā vienotajā dokumentā.

2.2. *“Valtènesi” kā apakšapgabala pievienošana*

Apraksts: šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. pantu, ieskaitot 1. pielikumu.

Šā grozījuma iemesls ir tāds, ka ražotāji vēlas vienotu ACVN “Riviera del Garda Classico”, kas ietver trīs pašreizējos ACVN “Riviera del Garda Bresciano”, “Garda Classico”, kura apgabals ir daļa no ACVN “Garda” apgabala, un ACVN “Valtènesi”.

Šis grozījums nozīmē, ka ACVN “Valtènesi” apgabals tagad tiek pārvaldīts kā mazāka ģeogrāfiska vienība saskaņā ar Deleģētās regulas (ES) 2019/33 55. pantu (iepriekš Regulas (EK) Nr. 607/2009 67. pants) un ir daļa no ACVN, par kuru ir jāiesniedz pieprasījums to atcelt.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. pantu un šādiem vienotā dokumenta punktiem: 4. punktu “Vīna (-u) apraksts”; 6. punktu “Ģeogrāfiskais apgabals”; 8. punktu “Saiknes apraksts” un 9. punktu “Papildu nosacījumi”.

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

2.3. *Izmaiņas vīnogu šķirņu kombinācijā*

Apraksts: *bianco* (baltajiem) vīniem grozījums paredz 'Riesling' ('Riesling renano' un/vai 'Riesling italico') īpatsvara samazināšanu no 60 % līdz 50 %.

Grozījums ir nepieciešams tāpēc, ka gan komerciālu, gan ar vīnu saistītu apsvērumu dēļ ražotājiem ir jāspēj jaukt 'Riesling' vīnogas ar lielāku tādu šķirņu īpatsvaru, kuras nogatavojas un attīsta savu aromātu agrāk, piemēram, 'Incrocio Manzoni 6.013' un 'Chardonnay'.

Vēl viens grozījuma iemesls ir tāds, ka tas atspoguļo vīna ražošanas nozares reakciju uz komerciālo pieprasījumu pēc baltvīniem, kas ir piemēroti arī patēriņam gada laikā un kam ir līdzsvarotāka, harmoniskāka garša, kura varētu vairāk atbilst gados jaunāku patērētāju tirgus prasībām.

Apraksts: attiecībā uz *rosso* (sarkanajiem) un *rosato* (sārtajiem) vīniem grozījums nozīmē, ka vīnogu šķirņu kombinācija tiek pārskata šādi: vismaz 30 % līdz 70 % 'Groppello', kas sajaukta ar trim papildu vīnogu šķirnēm: 'Marzemino', 'Barbera' un 'Sangiovese'.

Šis grozījums ir nepieciešams, lai saskaņotu trīs oriģinālo ACVN noteikumus par vietējās šķirnes 'Groppello' minimālo procentuālo daudzumu un trim papildu šķirnēm — 'Marzemino', 'Barbera' un 'Sangiovese' šādā secībā —, izmantojot uz agronomiskiem apsvērumiem balstītu formulējumu, kas ļauj dažādās šķirnes līdzsvarot dinamiski — atbilstoši dažādām augsnes īpašībām, vīndārzu novietojumam un citām tehniskām vīndarības prasībām.

Šie grozījumi attiecas uz produkta specifikācijas 2. pantu un vienotā dokumenta 7. punktu "Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)".

2.4. *Nevajadzīgas informācijas svītrošana ražošanas apgabala aprakstā*

Grozījums attiecas uz ražošanas apgabala aprakstu un tās rindkopas svītrošanu, kas attiecas uz bijušo valsts noteikumu — prezidenta 1963. gada 12. jūlija Dekrēta Nr. 930 10. pantu par vīndārzu iekļaušanu ražošanas apgabalā. Šis noteikums ir aizstāts ar spēkā esošajiem noteikumiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. pantu "Ražošanas apgabals" un vienotā dokumenta 6. punktu "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals".

2.5. *Palielināts vīnkoku skaits uz hektāru*

Apraksts: grozījums attiecas uz minimālā vīnkoku skaita uz hektāru maiņu no 3 500 līdz 4 000.

Šis grozījums ir vīnogu kvalitātes uzlabošanas pasākums. Tas atbilst pašreizējam tirgus kopīgās organizācijas pasākumam Lombardijas reģiona vīndārzu pārstrukturēšanas un pārveidošanas plānā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. pantu "Vīnkopības noteikumi".

2.6. *Palielināts vīnogu ražas iznākums no hektāra*

Apraksts: grozījums attiecas uz vīnogu ražas iznākuma palielināšanu no 11 līdz 12 tonnām no hektāra visiem specifikācijā iekļautajiem vīna veidiem: *bianco*, *rosso* un arī tikai vienas šķirnes — 'Groppello' — vīnam, *rosato* un *spumante* (dzirkstošais).

Šā grozījuma pamatā ir divi galvenie lauksaimniecības faktori: palielināta minimālā stādījumu biezība un lielāka ražošanas jauda dažiem jauniem dažādu vīnogu šķirņu kloniem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. pantu "Vīnkopības noteikumi" un vienotā dokumenta 5. punktu "Vīndarības metodes".

2.7. *Vīnogu minimālās dabiskās spirta tilpumkoncentrācijas samazināšana*

Apraksts: grozījums attiecas uz minimālās dabiskās spirta tilpumkoncentrācijas samazināšanu vīniem *rosso* un *rosato* no 11 % līdz 10,5 % vīnogu novākšanas brīdī. Vīniem ar marķējumu *rosso superiore* tā ir samazināta no 11,5 % līdz 11 %.

Grozījumu dara nepieciešamu arī daudzi ar klimata pārmaiņām saistīti agronomiskie faktori, kuru dēļ ir jāspēj plānot ražas novākšanu daudz agrāk par tradicionālajiem ražas novākšanas datumiem, gan lai nodrošinātu skābes komponentu kvalitāti, gan arī lai ražotu vīnus, kas ir izsmalcinātāki un svaigāki, īpaši *rosato* vīna gadījumā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. pantu "Vīnkopības noteikumi".

2.8. *Vīnogu/vīna iznākuma procentuālās daļas palielināšana*

Apraksts: grozījums attiecas uz vīnogu/vīna iznākuma palielināšanu no 68 % līdz 70 %.

Šis ir maznozīmīgs grozījums. Pateicoties vīndarītavu iekārtu tehnoloģiskajiem uzlabojumiem, kā arī uzlabotiem vīndarības paņēmieniem, ko izmanto vīna darīšanai aukstos apstākļos, iespējams iegūt labākas kvalitātes vīnogu misu. Rezultātā optimālais vīnogu ražas iznākums pēc pārstrādes ir 70 %.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. pantu "Vīndarības noteikumi" un vienotā dokumenta 5. punktu "Vīndarības metodes".

2.9. *Noteikums par norādes riserva izmantošanu vīniem no "Valtènesi" apakšapgabala*

Apraksts: ir iekļauta norāde *riserva* sarkanvīniem no "Valtènesi" apakšapgabala.

Grozījuma iemesls ir tāds, ka norāde *riserva* ir svarīga to nedzirkstošo sarkanvīnu klasifikācijā, kas iegūti "Valtènesi" apakšapgabalā un kam ir tādas īpašības, kuras ļauj tos ilgstoši, vismaz 24 mēnešus, izturēt, iespējams, koka traukos.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. un 5. pantu un šādiem vienotā dokumenta punktiem: 8. punktu "Saiknes apraksts" un 9. punktu "Papildu nosacījumi".

2.10. *Vīna veida rosso novello svītrošana*

Apraksts: grozījums paredz svītrot sarkanvīna veidu ar norādi *novello*.

Grozījuma iemesls ir tāds, ka, no ražotāju viedokļa, šāda veida vīns vairs nav komerciāli dzīvotspējīgs.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. pantu "Vīnu īpašības brīdī, kad tos nodod patēriņam" un vienotā dokumenta 4. punktu "Vīna(-u) apraksts".

2.11. *Fizikālo, ķīmisko un organoleptisko parametru atjaunināšana*

Apraksts: visu specifikācijā ietverto veidu organoleptiskās īpašības ir atjauninātas. Garša ir no sausas līdz vidēji sausai nedzirkstošajiem vīniem un no pilnīgi sausas līdz vidēji sausai dzirkstošajiem vīniem. Vīniem no "Valtènesi" apakšapgabala ir palielināts minimālais ekstrakta daudzums: no 16 līdz 17 gramiem uz litru *chiaretto* veidam un no 22 līdz 24 gramiem uz litru sarkanvīniem.

Iemesli: organoleptisko īpašību korekcija, t. i., noteikums, ka garšai jābūt no sausas līdz vidēji sausai, nozīmē, ka vīnus ar šo nosaukumu var izgatavot no nogatavinātām un pat nedaudz žuvušām vīnogām. Tādējādi tiek iegūti maigāki vīni, kuru atlikumcukuru saturs brīdī, kad tie ir gatavi dzeršanai, gados ar labvēlīgiem klimatiskajiem apstākļiem bieži vien pārsniedz 4 gramus uz litru. Šādos gadījumos tos vairs nevar klasificēt kā sausos vīnus, bet gan kā sausos līdz vidēji sausos vīnus. Lēmums palielināt ekstrakta daudzumu "Valtènesi" apakšapgabalā iegūtajiem vīniem tika pieņemts, lai šā apakšapgabala vīni atšķirtos no ACVN "Riviera del Garda Classico" vīniem.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. pantu "Vīnu īpašības brīdī, kad tos nodod patēriņam" un vienotā dokumenta 4. punktu "Vīna(-u) apraksts".

2.12. *Marķēšanas un noformējuma noteikumu pārskatīšana un iekļaušana*

Apraksts: pirmais grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. pantā noteikto marķēšanas un noformējuma noteikumu pārskatīšanu.

Šī pārskatīšana ir saistīta ar nepieciešamību no iepriekš minētā 7. panta svītrot dažus noteikumus, jo tie attiecās uz ražošanu un bija nepareizi iekļauti pie marķēšanas noteikumiem. Attiecīgie noteikumi tagad ir iekļauti 5. pantā.

Turklāt marķēšanas un noformējuma noteikumi ir papildināti ar konkrētiem noteikumiem par tradicionālo norādi *chiaretto* un "Valtènesi" apakšapgabalu. Konkrēti:

a) ar ACVN apzīmētajiem *rosato* vīniem norāde *chiaretto* ir noteikta par obligātu, jo tradicionāli šiem vīniem to lietoja vārda *rosato* vietā;

b) *rosato* vīniem "Valtènesi" apakšapgabalā norāde *chiaretto* ir noteikta par neobligātu, jo šis apakšapgabals ir daļa no nesena ACVN apgabala un tāpēc vīna marķējumā un noformējumā ļoti bieži ir ticis izmantots starptautiskais vārds *rosé*;

c) "Valtènesi" apakšapgabala vīniem ir noteikts, ka to nosaukumam uz etiķetes vienmēr jābūt pirms nosaukuma ACVN "Riviera del Garda Classico" un jābūt rakstītam ar burtiem, kas ir vismaz divreiz lielāki par tiem, kuri izmantoti ACVN.

Šie grozījumi ir nepieciešami, lai nodrošinātu, ka iepriekš minētos vīna veidus, kuru aprakstā izmantots tradicionālais nosaukums *chiaretto* un "Valtènesi" apakšapgabala nosaukums, var piedāvāt tirgū ar ACVN "Riviera del Garda Classico".

Šie grozījumi attiecas uz produkta specifikācijas 5. un 7. pantu un vienotā dokumenta 8. punktu "Saiknes apraksts" un 9. punktu "Papildu nosacījumi".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Riviera del Garda Classico

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *"Riviera del Garda Classico" rosso*

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt intensīva, līdz ar vīna vecumu kļūst arvien vairāk granātsarkana.

Aromāts: jaunam vīnam var būt vīnam raksturīgs aromāts, tas var atgādināt ziedus un augļus ar dominējošām sarkano augļu notīm, noturētā vīnā parādās garšvielu notis.

Garša: sausa, aromātiska, tai raksturīgs maigs sāļums un iespējama mandeļu pēcgarša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21 grams uz litru.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti nākamajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

| Vispārīgās analītiskās īpašības | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais kopējais skābums | izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

2. *"Riviera del Garda Classico" rosso superiore*

Krāsa: rubīnsarkana, dažreiz ar granātsarkanām nokrāsām.

Aromāts: intensīvs, komplekss, ar macerētu un dažreiz pikantu sarkano augļu notīm.

Garša: sausa, samtaina, strukturēta, dažreiz ar mandeļu pēcgaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24 grami uz litru.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti nākamajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

| Vispārīgās analītiskās īpašības | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais kopējais skābums | izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

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

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Aromāts: vīnam raksturīgs, svaigs, atgādina sarkanos augļus, ar vieglām garšvielu notīm.

Garša: sausa, aromātiska, tai raksturīgs maigs sāļums, dažreiz ar mandeļu pēcgaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21 grams uz litru.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti nākamajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

| Vispārīgās analītiskās īpašības | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | |

| | |
|---|---|
| Minimālais kopējais skābums | izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

4. *"Riviera del Garda Classico" bianco*

Krāsa: salmu dzeltena, dažreiz ar gaiši zaļām nokrāsām.

Aromāts: svaigs, maigi harmonisks, ar iespējamām baltu ziedu notīm, augļu ar baltu mīkstumu notīm un dažreiz ar aromātisko garšaugu notīm.

Garša: sausa līdz vidēji sausa, harmoniska, samtaina.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 gramu uz litru.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti nākamajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

| Vispārīgās analītiskās īpašības | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais kopējais skābums | izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

5. *"Riviera del Garda Classico" chiaretto*

Krāsa: no gaiši līdz intensīvi sārtai.

Aromāts: izsmalcināts, intensīvs, ar iespējamām rožu ziedu un mazo sarkano augļu notīm, dažreiz pat ar garšvielu notīm.

Garša: sausa līdz vidēji sausa, aromātiska, sulīga, maigi harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 gramu uz litru.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti nākamajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

| Vispārīgās analītiskās īpašības | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais kopējais skābums | izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru |

| | |
|---|---|
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

6. *"Riviera del Garda Classico" spumante rosé*

Burbulīši: smalki un noturīgi. Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Aromāts: patīkams, ar baltu ziedu un citrusaugļu notīm.

Garša: pilnīgi sausa līdz vidēji sausa, svaiga, tai raksturīgs maigs sāļums, tā ir noturīga, dažreiz ar mandeļu pēcgaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 gramu uz litru.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti nākamajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

| Vispārīgās analītiskās īpašības | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais kopējais skābums | izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

7. *"Riviera del Garda Classico" spumante di qualità rosé*

Burbulīši: smalki un noturīgi. Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Aromāts: patīkams, izsmalcināts, ar citrusaugļu un eksotisko augļu notīm, dažkārt ar rauga notīm.

Garša: pilnīgi sausa līdz brutam, svaiga, tai raksturīgs maigs sāļums, tā ir noturīga, dažreiz ar mandeļu pēcgaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 gramu uz litru.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti nākamajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

| Vispārīgās analītiskās īpašības | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais kopējais skābums | izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

8. *"Riviera del Garda Classico" rosato no "Valtènesi" apakšapgabala*

Krāsa: no gaiši sārtas līdz intensīvi sārtai, noturētā vīnā reizēm parādās vara nokrāsas.

Aromāts: izsmalcināts, intensīvs, ar iespējamām ziedu un augļu notīm, sākot no mazo sarkano augļu līdz citrusaugļu un eksotisko augļu notīm, un dažreiz ar garšvielu notīm. Noturēts vīns var iegūt vieglas zālaugu notis un svaigu vai grauzdētu riekstu notis.

Garša: no sausas līdz vidēji sausai, aromātiska, sulīga, izsmalcināta, līdzsvarota un harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 gramu uz litru.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti nākamajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

| Vispārīgās analītiskās īpašības | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais kopējais skābums | izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

9. *"Riviera del Garda Classico" rosso no "Valtènesi" apakšapgabala, ieskaitot riserva*

Krāsa: rubīnsarkana, dažreiz intensīva, noturētam vīnam iespējamas granātsarkanas nokrāsas.

Aromāts: ziedu un augļu aromāts ar maigām vijolīšu un sarkano augļu notīm, dažreiz ar ievārījuma notīm, ja vīnogas ir bijušas daļēji žuvušas. Garša: sausa līdz vidēji sausa,

aromātiska, tai raksturīgs maigs sāļums, tā ir līdzsvarota, strukturēta, dažreiz ar mandeļu pēcgaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24 grami uz litru.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti nākamajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

| Vispārīgās analītiskās īpašības | |
|---|---|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais kopējais skābums | izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | |

5. **Vīndarības metodes**

a. *Galvenās vīndarības metodes*

Attiecīgi vīndarības ierobežojumi.

Vīni no "Valtènesi" apakšapgabala ar norādi *riserva* ir jānogatavina vismaz divus gadus.

Ņemot vērā tradicionālo vīndarības paņēmienu, "Valtènesi" apakšapgabala *rosso* vīniem jābūt laistiem patēriņā no 1. septembra pēc ražas novākšanas un *rosato* vīniem no 14. februāra pēc ražas novākšanas.

b. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Riviera del Garda Classico" *bianco, chiaretto, rosso,* 'Groppello', *spumante rosé, spumante di qualità rosé*

84 hektolitri no hektāra

2. "Riviera del Garda Classico" *rosso superiore*

77 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals, kurā ražo ar KCVN "Riviera del Garda Classico" apzīmētos vīnus, aptver visas šādu Brešas [*Brescia*] provinces pašvaldību teritorijas: *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* un *Sirmione*.

"Valtènesi" apakšapgabals

Apgabals, kurā ražo "Valtènesi" apakšapgabala vīnus, ietver šādu Brešas provinces pašvaldību teritorijas: *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, Pozzolengo* un *Sirmione*.

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

'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. **Saiknes apraksts**

8.1. *Visām ACVN "Riviera del Garda Classico" kategorijām (vīns, dzirkstošais vīns un kvalitatīvs dzirkstošais vīns)*

Sīkāka informācija par ģeogrāfisko apgabalu

Dabas faktori, kas attiecas uz saikni

ACVN "Riviera del Garda Classico" apgabalā ģeoloģiskās īpašības izriet no Gardas [*Garda*] morēnas amfiteātra dienvidu un rietumu daļas. Tās ir saistītas ar šim apgabalam kvartāra periodā raksturīgo parādību — ledāju daudzkārtēju uzvirzīšanos, kas mijās ar starpleduslaikmetiem, kuros intensīvi veidojās augsnes. Īpaša lauksaimniecības ainavas iezīme ACVN "Riviera del Garda Classico" apgabala austrumos ir morēnas pauguri, kuri lielā mērā veido apakšapgabalu, kas pazīstams kā "Valtènesi". Šis apgabals sākas *Gardone Riviera* pašvaldības teritorijā un turpinās gar *Salò* līci līdz *Desenzano del Garda* pašvaldības teritorijai. Pašlaik šis apgabals ir paplašināts. Tagad tajā ietilpst arī augstākie pauguru līmeņi, kas veido nepārtrauktu savienojumu, kurš stiepjas austrumu virzienā un ietver daļu no *Desenzano del Garda*, *Pozzolengo* un *Sirmione* pašvaldības teritorijas. Rietumos ACVN apgabalu norobežo *Chiese* upe, kas tek lejup no *Valsabbia* ielejas. *Alto Garda* iezīmē ziemeļu robežu ar *Limone del Garda* pašvaldības teritorijas terasēm. Dienvidos apgabala robežu iezīmē *Sirmione* pašvaldības teritorija, kura ietilpst *Basso Garda*, ko raksturo arī līdzenumu un ezeru apgabali.

Klimata ziņā Gardas ezers tiek uzskatīts par vistālāk uz ziemeļiem esošo vietu Eiropā, kur saglabājas Vidusjūras klimats. Viena nozīmīga iezīme ir tāda, ka atmosfēras temperatūra ap Gardas ezeru ir augstāka un stabilāka — tā atbilst 150 triljoniem kaloriju salīdzinājumā ar 28 līdz 58 triljoniem kaloriju apgabalos ap citiem Lombardijas ezeriem. Šo vērtīgo spēju absorbēt siltumu netieši nosaka ezera dabiskās ģeogrāfiskās īpašības, to vidū lielais ezera baseina tilpums, baseina ūdeņu kopums, novietojums, ierobežota piekrastes attīstība, stabilitāte, ūdeņu caurspīdīgums un aizsardzība pret aukstajiem ziemeļu vējiem, ko nodrošina ezeru aptverošās klinšainās nogāzes.

8.2. *Visām ACVN "Riviera del Garda Classico" kategorijām (vīns, dzirkstošais vīns un kvalitatīvs dzirkstošais vīns)*

Saiknei būtiskie vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Cilvēkfaktoram kopā ar apgabala dabas faktoriem ir bijusi īpaši liela nozīme ACVN "Riviera del Garda Classico" izveidē. Romiešu laikos Gardas ezers bija pazīstams kā *Benacus*. Vietvārdam *Benācus Lacus* ('ezers') gandrīz noteikti ir ķeltu izcelsme, tātad tas pastāvēja vēl pirms romiešu valdīšanas. Tas var būt radies no vārda "bennacus", kurš, iespējams, ir saistīts ar īru vārdu "bennach" ar nozīmi 'ragains', kas varētu būt atsauce uz ezera daudzajiem zemesragiem.

Senākais cilvēku darinātais arkls tika atrakts Gardas ezera morēnas pauguros, kur piecus tūkstošus gadus pirms mūsu ēras cilvēki jau pazina savvaļas vīnogulājus un, iespējams, arī vīnu. Tas nozīmē, ka cilvēki un vīns Gardas ezera apkārtnē ir bijuši kopš aizvēsturiskiem laikiem. Apgabala romanizācija notika starp 2. un 1. gadsimtu pirms mūsu ēras. 89. gadā pirms mūsu ēras Romas konsuls Gnejs Pompejs Strabons [*Gnaeus Pompeius Strabo*] apgabalam piešķīra latīņu tiesības (*ius Latii*). Apmēram 40 gadu vēlāk Breša un Verona [*Verona*] kļuva par romiešu pilsētām. To teritorijas attiecīgi aptvēra *Benacus*, kā toreiz sauca ezeru, rietumu/ziemeļu krastu un austrumu krastu. "Valtènesi" apakšapgabala sākotnējā teritorija ģeogrāfiski stiepās no *Salò* līča līdz piekrastes pašvaldībām *Moniga del Garda* un *Padenghe del Garda*. Gadsimtu gaitā apakšapgabals sekoja kaimiņu apgabalu politiskajai attīstībai — vispirms to pārvaldīja Skalidžeru dzimta, tad Viskonti, pēc tam tas nonāca Venēcijas Republikas pārvaldībā un visbeidzot kļuva par Brešas daļu Itālijas Karalistē. Vīnogulāji vienmēr ir tikuši plaši kultivēti, pat ja ražošanas apjomi ne vienmēr ir bijuši ievērojami. 19. gadsimta otrajā pusē parādījās tādas sērgas kā īstā miltrasa 1852. gadā un neīstā miltrasa 1883. gadā. Tas pārliecināja mazākos ražotājus dibināt asociācijas. 1896. gadā Venēcijas senatoram, vārdā *Pompeo Molmenti*, bijušajam *Moniga del Garda* mēram, radās ideja izstrādāt savus noteikumus jaunvīnam. Viņš izstrādāja paņēmienu, kā pagatavot sārtvīnus no vietējās vīnogu šķirnes 'Groppello'. *Molmenti* izstrādāto procesu sauca par "vīna darīšanu ar vīna noliešanu no nogulsnēm, kad izveidojusies biezumu "cepure"". Šajā procesā vīnogas tika viegli saspiestas un atstātas macerēties tikai dažas stundas, lai iegūtu slaveno maigi sārto krāsu. No tā cēlusies frāze "vienas nakts vīns". Šis vīndarības paņēmiens tika plaši pārņemts, kā rezultātā visā 20. gadsimtā Gardas ezera apgabalā attīstījās ekskluzīva sārtvīnu ražošana. Lokāli tie tika apzīmēti ar vārdu *chiaretto*.

Pateicoties vēsturisko notikumu un vīnogu šķirnes ‘Groppello’ piešķirto dažādo vīna īpašību mijiedarbībai kopā ar Gardas ezera īpašajām klimatiskajām iezīmēm, šajā apgabalā aizsākās vīna ražošana. Tomēr šīs aktivitātes panākumi lielā mērā ir saistīti ar tūrisma un viesmīlības nozares attīstību, kas piedzīvo uzplaukumu kopš 20. gadsimta 20. gadiem. Mūsdienās šī nozare vīna ražošanas ekonomiskās ilgtspējas nodrošināšanai šajā apgabalā ir svarīgāka nekā jebkad agrāk. Par apgabala vīnu komerciālajiem panākumiem lielākoties jāpateicas vietējam tirgum.

Tas izskaidro, kā gadsimtiem senā zinātība sārtvīnu un sarkanvīnu ražošanā tika papildināta ar jauno vīndaru paaudžu pieredzi, paplašinot un dažādojot vīna ražošanas pieredzi. Ap 20. gadsimta 60. gadiem, kad tika atzīts kontrolētais cilmes vietas nosaukums un produkta specifikācija, tika ieviesti arī baltie un dzirkstošie vīni.

8.3. *ACVN “Riviera del Garda Classico” kategorija “vīns”*

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti, īpašībām, ģeogrāfisko vidi, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

Ar ACVN “Riviera del Garda Classico”, tai skaitā ar norādēm *superiore*, ‘Groppello’ un “apakšapgabals “Valtènesi””, apzīmētos sarkanvīnus galvenokārt ražo no šķirnes ‘Groppello’ vīnogām atsevišķi vai kupāžā ar šķirņu ‘Marzemino’, ‘Barbera’ un ‘Sangiovese’ vīnogām.

Šis vīns ir spilgti līdz intensīvi rubīnsarkanā krāsā ar vīnam raksturīgiem, ziedu un augļu aromātiem un dominējošām sarkano augļu notīm. Garšai piemīt garšvielu un kaltētu augļu notis, un noturētā vīnā veidojas patīkama mandeļu pēcgarša.

Šīs īpašības ir saistītas ar šādu faktoru ietekmi un mijiedarbību:

— šķirnes ‘Groppello’ vīnogu klātbūtne piešķir vīnam raksturīgo, bagātīgo melno piparu garšu un aromātu (ko rada glutationa molekulas),

— Vidusjūras klimats, kas ir maigs visu gadu, nodrošina vīnogulājiem ilgu augšanas ciklu, radot ideālu vidi tam, lai šķirnes ‘Groppello’ un citu melnogu šķirņu vīnogas pienācīgi nogatavotos,

— morēnas augsnes, kam ir zems organiskās vielas saturs un kas joprojām attīstās, ļauj īsā laikā saražot aromātiskus un dzeršanai gatavus vīnus.

Ar ACVN “Riviera del Garda Classico” apzīmētais sārtvīns ir apgabala “paraugvīns”. To ražo no tām pašām melnajām vīnogām. Tomēr tas ir pagatavots ar metodi, kas ļauj iegūt vīnu maigi sārtā rožu ziedlapu krāsā un ar ziedu un meža augļu aromātu. Vīnam ir intensīva garša ar noturīgu ābolskābes skābumu, un tas ir ļoti pilnmiesīgs. Šai garšu kombinācijai ir piešķirts īpašības vārds, kas īpaši izvēlēts šiem sārtvīniem: *succosi* (‘sulīgi’).

Ar ACVN “Riviera del Garda Classico” apzīmēto sārtvīnu no “Valtènesi” apakšapgabala raksturo tā piemērotība ilgai nogatavināšanai. Tas ir saistīts ar kompleksākiem polifenoliem un augstāku spirta līmeni vīnogās ražas novākšanas brīdī.

Rivjēras pakalnu klimata un morēnas augšņu dabiskās īpašības kopā ar Gardas ezera atstaroto gaismu rada ideālu vidi tam, lai šķirnes ‘Groppello’ un citu melnogu šķirņu vīnogas pienācīgi nogatavotos. Šķirnes ‘Groppello’ vīnogas tiek novāktas tehnoloģiskās gatavības brīdī, kad tās vēl ir pilnībā piebriedušas un stingras. Tad saskaņā ar gadsimtiem senu tradīciju no tām gatavo sārtvīnus.

Ar ACVN “Riviera del Garda Classico” apzīmēto baltvīnu galvenokārt gatavo no šķirnes ‘Riesling renano’ vīnogām, ko kupāžās izmanto kopā ar citām baltogu šķirnēm. Tās nogatavojas agrāk, un tām ir daudz primāro aromātu, ko tās viegli iegūst.

Šis vīns ir salmu dzeltenā vai piesātināti dzeltenā krāsā ar zaļganām nokrāsām. Tam ir intensīvs aromāts ar spēcīgām ziedu un aromātisku garšvielu notīm. Ar laiku šīs notis pārvēršas kompleksos terciārajos aromātos. Lielā skābuma dēļ garša dažkārt ir asa, taču tas arī nodrošina ilgas noturēšanas iespēju. Laba ražas gada vīnos agri nogatavojušos un ļoti aromātisko šķirņu klātbūtne līdzsvaro aromātu atraisītību un vieglās garšas.

Šīs ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās īpašības ir šā pārsvarā kalnainā apgabala augsnes un klimatisko apstākļu rezultāts. Pakalnu virsotnēs augsnes galvenokārt ir gaišas un bagātas ar kaļķakmeni, piemērotas šķirnes 'Riesling' audzēšanai. Līdzenākās un auglīgākās vietās audzē citas baltogu šķirnes, kas nogatavojas agrāk un kam ir spēcīgāki primārie aromāti.

8.4. *ACVN "Riviera del Garda Classico" kategorijas "vīns", "dzirkstošais vīns" un "kvalitatīvs dzirkstošais vīns"*

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti, īpašībām, ģeogrāfisko vidi, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

Ar ACVN "Riviera del Garda Classico" apzīmētie dzirkstošie sārtvīni un kvalitatīvie dzirkstošie sārtvīni tiek ražoti no tām pašām vīnogām, kuras izmanto sarkanvīnu un sārtvīnu ražošanā.

Šiem dzirkstošajiem sārtvīniem ir smalki un maigi burbulīši. Tiem raksturīgs noturīgs ābolskābes skābums, un tie ir pilnmiesīgi, ar apgabalam raksturīgām garšām un aromātiem.

Dzirkstošie vīni, kas ražoti ar Šarmā metodi, raksturojami kā viegli dzerami vīni ar uzreiz sajūtamu ogu un sarkano augļu aromātu, kā arī piesātinātām ziedu un citrusu notīm. Kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam, kas ražots ar tradicionālo metodi, ir raksturīga piesātināta smarža un garša, turklāt garša ir arī ļoti kompleksa, īpaši tad, ja dzirkstošā vīna pagatavošanai izmanto melnās vīnogas. Tiem ir īpaša spēja kļūt aromātiskākiem un harmoniskākiem pēc ilgas noturēšanas uz nogulsnēm.

Šīs īpašības nosaka maigais ezera piekrastes klimats. Pastāvīgā gaisa apmaiņa nodrošina lēnu nogatavošanos, kas saglabā mizās atrodamos garšas prekursorus. Pateicoties dzirkstošā vīna pagatavošanai piemērotajai tehnoloģijai, šie garšas savienojumi iegūtajos dzirkstošajos vīnos saglabājas.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

*Pildīšana pudelēs apgabala teritorijā*

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem ar ACVN "Riviera del Garda Classico" apzīmēto apakšapgabala "Valtènesi" vīnu pildīšanai pudelēs jānotiek noteiktajā ACVN "Riviera del Garda Classico" ražošanas apgabalā. Tā mērķis ir saglabāt šo vīnu kvalitāti un reputāciju un nodrošināt pārbaužu rezultatīvu veikšanu.

*Papildu noteikumi par aprakstu, noformējumu un marķēšanu*

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Apakšapgabala nosaukums "Valtènesi" jānorāda kopā ar nosaukumu "Riviera del Garda Classico", tos neatdalot. Apakšapgabala nosaukuma burtiem jābūt vismaz divreiz lielākiem par tiem, kas izmantoti nosaukumam "Riviera del Garda Classico".

"Valtènesi" apakšapgabala sarkanvīnu nosaukumā nav atļauts iekļaut norādi *rosso*.

"Valtènesi" apakšapgabala vīna nosaukumā norādes *chiaretto* izmantošana nav obligāta.

**Saite uz produkta specifikāciju**

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