C/2024/1496

14.2.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2024/1496)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) n° 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

TALBA GĦAL EMENDA TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

" Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano"

PDO-IT-A1137-AM02

Data tal-applikazzjoni: 9.2.2017

1. Regoli applikabbli għall-emenda

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Modifika mhux minuri

2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

2.1. *Emenda tal-isem tad-denominazzjoni*

Deskrizzjoni: l-isem tad-denominazzjoni nbidel minn Riviera del Garda Bresciano għal Riviera del Garda Classico.

Ir-raġuni għal din l-emenda hija li l-produtturi beħsiebhom jgħaqqdu tliet DOP bl-istess żona ta' produzzjoni u tipi ta' prodotti f'DOP waħda: Riviera del Garda Classico. It-tliet DOP attwali huma: Riviera del Garda Bresciano, "Garda Classico", li hija żona sekondarja tad-DOP Garda, u d-DOP Valtènesi.

Iż-żona sekondarja "Classico" tad-DOP Garda attwali tikkorrispondi eżattament għad-DOP Riviera del Garda Bresciano, kemm fiż-żona tal-produzzjoni kif ukoll fil-fatturi storiċi u naturali. Għalhekk, is-sostituzzjoni tat-terminu Bresciano bi Classico tirrikonoxxi u tagħraf il-karattru storiku tad-DOP oriġinali Riviera del Garda Bresciano. Id-DOP Valtènesi hija żona ġeografika żgħira. Din issa hija ttrattata bħala "żona sekondarja" tad-DOP il-ġdida Riviera del Garda Classico.

Din l-emenda tikkonċerna l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott kollha u d-Dokument Uniku kollu, kull darba li jintuża l-isem tad-denominazzjoni.

2.2. *Żieda ta' "Valtènesi" bħala żona sekondarja*

Deskrizzjoni: din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott bl-inklużjoni tal-Anness 1.

Ir-raġuni għal din l-emenda hija li l-produtturi jixtiequ li jkollhom DOP Riviera del Garda Classico waħda li tkopri t-tliet DOP attwali Riviera del Garda Bresciano, iż-żona sekondarja "Garda Classico" tad-DOP Garda u d-DOP Valtènesi.

Din l-emenda tfisser li d-DOP Valtènesi issa hija rregolata bħala unità ġeografika iżgħar f'konformità mal-Artikolu 55 tar-Regolament Delegat (UE) 2019/33 (li qabel kien l-Artikolu 67 tar-Regolament (KE) Nru 607/2009), u hija parti minn DOP li għaliha se ssir talba għal annullament.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti li ġejjin tad-Dokument Uniku: 4, "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed";6, "Definizzjoni taż-żona demarkata";8, "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" u 9, "Rekwiżiti oħra applikabbli".

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

2.3. *Bidliet fit-taħlita ta' varjetajiet tad-dwieli*

Deskrizzjoni: għall-inbejjed "Bianco" (bojod), l-emenda tinvolvi tnaqqis fil-proporzjon ta' Riesling (Riesling Renano u/jew Riesling Italico) minn 60 % għal 50 %.

L-emenda hija meħtieġa minħabba li, kemm għal raġunijiet kummerċjali kif ukoll għal raġunijiet relatati mal-inbid, il-produtturi jeħtieġ li jkunu jistgħu jħalltu l-għeneb Riesling ma' proporzjon akbar ta' varjetajiet li jsiru u jiżviluppaw l-aromi tagħhom aktar kmieni, bħal Incrocio Manzoni 6,013 u Chardonnay.

Raġuni oħra għall-emenda hija li tirrifletti r-rispons f'termini tal-produzzjoni tal-inbid għad-domanda kummerċjali għal inbejjed bojod li huma wkoll xierqa biex jiġu kkunsmati fi żmien sena, u li għandhom togħma armonjuża aktar ibbilanċjata li x'aktarx tissodisfa l-ħtiġijiet ta' suq ta' konsumaturi iżgħar.

Deskrizzjoni: għall-inbejjed "Rosso" (ħomor) u "Rosato" (roża), l-emenda tfisser ir-reviżjoni tat-taħlita ta' varjetajiet tad-dwieli kif ġej: Groppello, bejn minimu ta' 30 % u massimu ta' 70 % imħallat mat-tliet għeneb komplementari: Marzemino, Barbera u Sangiovese.

Din l-emenda hija meħtieġa sabiex jiġu armonizzati t-termini tat-tliet DOP oriġinali fir-rigward tal-perċentwal minimu tal-varjetà lokali Groppello u t-tliet varjetajiet komplementari li huma, f'ordni, Marzemino, Barbera u Sangiovese, bl-użu ta' formulazzjoni bbażata fuq agronomija li tippermetti li l-varjetajiet differenti jiġu bbilanċjati "dinamikament" skont il-karatteristiċi differenti tal-ħamrija, l-aspett tal-vinji u rekwiżiti tekniċi oħra tal-produzzjoni tal-inbid.

Dawn l-emendi jikkonċernaw l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 7, "Varjeta jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed" tad-Dokument Uniku.

2.4. *Tneħħija tal-informazzjoni żejda fid-deskrizzjoni taż-żona tal-produzzjoni*

L-emenda tikkonċerna d-deskrizzjoni taż-żona tal-produzzjoni u t-tneħħija ta' paragrafu li kien jirreferi għal dispożizzjoni nazzjonali preċedenti: L-Artikolu 10 tad-Digriet Presidenzjali Nru 930 tat-12 ta' Lulju 1963 dwar l-inklużjoni tal-vinji fiż-żona tal-produzzjoni. Din id-dispożizzjoni ġiet sostitwita mir-regolamenti fis-seħħ.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3, "Żona tal-produzzjoni", tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6 "Definizzjoni taż-żona demarkata" tad-Dokument Uniku.

2.5. *Żieda fl-għadd ta' dwieli għal kull ettaru*

Deskrizzjoni: l-emenda tikkonċerna t-tibdil tal-għadd minimu ta' dwieli għal kull ettaru minn 3 500 għal 4 000.

L-emenda tikkostitwixxi miżura biex tittejjeb il-kwalità tal-għeneb. Hija konsistenti mal-miżura attwali tal-OKS fil-Pjan għar-ristrutturar u l-konverżjoni tal-vinji għar-reġjun tal-Lombardija.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Regoli tal-vitikultura".

2.6. *Żieda fir-rendiment tal-għeneb għal kull ettaru*

Deskrizzjoni: l-emenda tikkonċerna ż-żieda tar-rendiment tal-għeneb għal kull ettaru minn 11 għal 12-il tunnellata għat-tipi kollha ta' nbid inklużi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Bianco", "Rosso" kif ukoll dak monovarjetali Groppello, "Rosato" u "Spumante" (spumanti).

Hemm żewġ fatturi agrikoli ewlenin għal din l-emenda: iż-żieda fid-densità minima tat-tħawwil u l-kapaċità ta' produzzjoni akbar ta' xi kloni ġodda ta' varjetajiet differenti ta' dwieli.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4, "Regoli tal-vitikultura", tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punt 5 "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" tad-Dokument Uniku.

2.7. *Tnaqqis tal-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-għeneb*

Deskrizzjoni: l-emenda tikkonċerna t-tnaqqis tal-qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum tal-għeneb fil-ħsad għall-inbejjed "Rosso" u "Rosato" minn 11 % għal 10,5 %. Għall-inbejjed bit-tikketta "Rosso Superiore", it-tnaqqis huwa minn 11,5 % għal 11 %.

L-emenda hija meħtieġa wkoll minħabba ħafna fatturi agronomiċi assoċjati mat-tibdil fil-klima li jagħmluha neċessarja li l-ħsad ikun jista' jiġi ppjanat ħafna aktar kmieni mid-dati tal-ħsad tradizzjonali, kemm għall-kwalità tal-komponenti aċiduży kif ukoll sabiex jiġu prodotti nbejjed li huma aktar raffinati u friski, speċjalment fil-każ tal-inbid "Rosato".

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Regoli tal-vitikultura".

2.8. *Żieda fil-perċentwal tar-rendiment tal-għeneb/inbid*

Deskrizzjoni: l-emenda tikkonċerna ż-żieda tar-rendiment tal-għeneb/inbid minn 68 % għal 70 %.

Din hija emenda minuri. Bis-saħħa tat-titjib teknoloġiku fit-tagħmir tal-kantini tal-inbid, kif ukoll tat-tekniki mtejba għall-produzzjoni tal-inbid f'kundizzjonijiet ta' kesħa, huwa possibbli li jinkiseb most ta' kwalità aħjar. B'riżultat ta' dan, ir-rendiment ottimali tal-għeneb wara l-ipproċessar huwa ta' 70 %.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, "Regoli tal-vitikultura", tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punt 5 "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" tad-Dokument Uniku.

2.9. *Dispożizzjoni biex tintuża l-indikazzjoni "Riserva" għall-inbejjed mż-żona sekondarja "Valtènesi"*

Deskrizzjoni: l-indikazzjoni "Riserva" ġiet inkluża għall-inbejjed ħomor miż-żona sekondarja Valtènesi.

Ir-raġuni għall-emenda hija li l-indikazzjoni "Riserva" hija importanti fil-klassifikazzjoni tal-inbejjed ħomor bla gass miż-żona sekondarja Valtènesi b'karatteristiċi li jippermettulhom jgħaddu minn tqaddim fit-tul ta' mill-inqas 24 xahar, potenzjalment f'reċipjenti tal-injam.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1 u 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punti li ġejjin tad-Dokument Uniku: 8, "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" , u 9, "Rekwiżiti oħra applikabbli".

2.10. *Tneħħija tat-tip "Rosso Novello"*

Deskrizzjoni: l-emenda tinvolvi t-tneħħija tat-tip ta' nbid aħmar bl-indikazzjoni "Novello".

Ir-raġuni għall-emenda hija li, għall-produtturi, dan it-tip ta' nbid ma għadux kummerċjalment vijabbli.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6, "Karatteristiċi tal-inbejjed dwar il-konsum", tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4, "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", tad-Dokument Uniku.

2.11. *Aġġornament tal-parametri fiżiċi, kimiċi u organolettiċi*

Deskrizzjoni: l-attributi organolettiċi tat-tipi kollha koperti mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġew aġġornati. It-togħma tvarja minn xotta għal semixotta għall-inbejjed bla gass u minn dożaġġ żero għal semixotta għall-inbejjed spumanti. Għall-inbejjed miż-żona sekondarja "Valtènesi", l-estratt minimu żdied:minn 16 għal 17-il gramma għal kull litru għat-tip "Chiaretto", u minn 22 għal 24 gramma għal kull litru għall-inbejjed ħomor.

Raġunijiet: l-aġġustament għall-attributi organolettiċi, jiġifieri togħma li tvarja minn xotta sa semixotta, tfisser li l-inbejjed bid-denominazzjoni jistgħu jsiru minn għeneb misjur u saħansitra ftit imqadded. Dan jipproduċi nbejjed aktar rotob li, fi snin b'kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli, spiss ikun fihom livelli ta' zokkor residwu ogħla minn 4 grammi għal kull litru meta jkunu lesti biex jinxtorbu. F'każijiet bħal dawn, ma jistgħux jibqgħu jiġu kklassifikati bħala nbejjed xotti iżda għandhom jiġu kklassifikati fil-firxa ta' nbejjed xotti sa semixotti. Id-deċiżjoni li jiżdied l-estratt għaż-żona sekondarja ttieħdet biex l-inbejjed miż-żona sekondarja Valtènesi jingħarfu mill-inbejjed tad-DOP Riviera del Garda Classico.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6, "Karatteristiċi dwar il-konsum", tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima 4, "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", tad-Dokument Uniku.

2.12. *Reviżjoni u inklużjoni tar-regoli dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni*

Deskrizzjoni: l-ewwel emenda tikkonċerna r-reviżjoni tar-regoli dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni stabbiliti fl-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din ir-reviżjoni hija dovuta għall-ħtieġa li jitneħħew ċerti regoli mill-Artikolu 7 msemmi hawn fuq billi dawn kienu jirreferu għall-produzzjoni u kienu ġew inklużi b'mod żbaljat mar-regoli dwar it-tikkettar. Ir-regoli inkwistjoni issa huma inklużi taħt l-Artikolu 5.

Barra minn hekk, ir-regoli dwar it-tikkettar u l-preżentazzjoni ġew issupplimentati b'dispożizzjonijiet speċifiċi li jikkonċernaw l-indikazzjoni tradizzjonali "Chiaretto" u ż-żona sekondarja "Valtènesi". Speċifikament:

a) għall-inbejjed "Rosato" bid-DOP, l-indikazzjoni "Chiaretto" saret obbligatorja minħabba li tradizzjonalment kienet tintuża għal dawn l-inbejjed minflok it-terminu "Rosato";

b) għall-inbejjed "Rosato" taż-żona sekondarja "Valtènesi", l-indikazzjoni "Chiaretto" saret fakultattiva peress li ż-żona sekondarja hija parti minn denominazzjoni riċenti u għalhekk it-terminu internazzjonali "rosé" spiss jintuża fit-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-inbid;

c) għall-inbejjed taż-żona sekondarja "Valtènesi", ġie speċifikat li isimhom irid dejjem jiġi qabel l-isem tad-DOP Riviera del Garda Classico fuq it-tikketta, u jkun b'ittri mill-inqas id-doppju tad-daqs ta' dawk użati għad-denominazzjoni.

Dawn l-emendi huma meħtieġa sabiex jiġi żgurat li t-tipi ta' nbid imsemmija hawn fuq deskritti bl-użu tat-terminu tradizzjonali "Chiaretto" u l-isem taż-żona sekondarja "Valtènesi" jkunu jistgħu jiġu ppreżentati fis-suq bid-DOP Riviera del Garda Classico.

Dawn l-emendi jikkonċernaw l-Artikoli 5 u 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, u l-punt 8, Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet", u 9, "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Riviera del Garda Classico

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. Inbid spumanti

5. Inbid spumanti ta' kwalità

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Riviera del Garda Classico "Rosso"*

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin, kultant intens, li jxaqleb lejn il-granata mat-tqaddim.

Riħa: ta' dwieli qabel jitqaddem, tista' tkun tal-fjuri u tal-frott b'noti dominanti ta' frott aħmar, u tikseb noti ta' taħwir meta jimmatura.

Togħma: xotta, bnina, ikkaratterizzata minn salinità delikata u possibbilment minn togħma ta' lewż li tibqa' fil-ħalq.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 21 gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

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

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin, kultant b'laqtiet lewn il-granata.

Riħa: intensa, kumplessa, bi ħjiel ta' frott aħmar maċerat, u xi kultant imħawwar.

Togħma: xotta, bellusija, strutturata, xi kultant b'togħma ta' lewż li tibqa' fil-ħalq.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 24 gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. *Riviera del Garda Classico "Groppello"*

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja.

Riħa: tad-dwieli, friska, ta' frott aħmar, b'kemxejn ħjiel ta' taħwir.

Togħma: xotta, bnina, ikkaratterizzata minn salinità delikata, xi kultant b'togħma ta' lewż li tibqa' fil-ħalq.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 21 gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	

Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4. *Riviera del Garda Classico "Bianco"*

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben, xi kultant bi sfumaturi fl-aħdar ċar;

Riħa: friska, armonjuża b'mod delikat b'noti possibbli ta' fjuri bojod, frott bil-polpa bajda u xi kultant bi ħjiel ta' ħxejjex aromatiċi.

Togħma: minn xotta sa semixotta, armonjuża, bellusija.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 16-il gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. *Riviera del Garda Classico "Chiaretto"*

Dehra viżiva: roża ċar sa roża qawwi.

Riħa: raffinata, intensa, b'noti possibbli ta' fjuri u frott ta' ward u frott aħmar żgħir, xi kultant saħansitra mħawra.

Togħma: xotta sa semixotta, bnina, immerrqa, delikatament armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 16-il gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

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

Ragħwa: fina u persistenti. Dehra viżiva: roża b'intensità li tvarja.

Riħa: tfuħ b'noti ta' fjuri u frott ta' fjuri bojod u frott taċ-ċitru.

Togġma: dożaġġ żero sa semixotta, friska, ikkaratterizzata minn salinità delikata, li ddum, xi kultant b'togħma ta' lewż li tibqa' fil-ħalq.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 15-il gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

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

Ragħwa: fina u persistenti. Dehra viżiva: roża b'intensità li tvarja.

Riħa: tfuħ, raffinata, b'noti ta' frott taċ-ċitru u frott eżotiku, kultant bi ħjiel ta' ħmira.

Togħma: dożaġġ żero sa brut, friska, ikkaratterizzata minn salinità delikata, li ddum, xi kultant b'togħma ta' lewż li tibqa' fil-ħalq.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 15-il gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

8. *Riviera del Garda Classico taż-żona sekondarja "Valtènesi" "Rosato"*

Dehra viżiva: roża ċar sa roża qawwi, kultant b'laqtiet kulur ir-ram bit-tqaddim.

Riħa: raffinata, qawwija, b'noti ta' fjuri u ta' frott possibbli li jvarjaw minn frott aħmar żgħir sa ħjiel ta' ċitru u frott eżotiku, xi kultant imħawra. Hekk kif l-inbid jimmatura, jista' jikseb noti kemxejn erbaċej u noti ta' ġewż frisk jew inkaljat.

Togħma: xotta sa semixotta, bnina, immerrqa, raffinata, ibbilanċjata u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 17-il gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

9. *Riviera del Garda Classico taż-żona sekondarja "Valtènesi" "Rosso" inkluża "Riserva"*

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin, kultant intens, possibbilment b'laqtiet ta' granata mat-tqaddim.

Riħa: ta' fjuri u frott b'noti delikati ta' vjola u frott aħmar, xi kultant imħawra bi ħjiel ta' ġamm meta l-għeneb ikun ġie parzjalment imqadded. Togħma: xotta sa semixotta,

bnina, ikkaratterizzat minn salinità delikata, ibbilanċjata, strutturata, xi kultant b'togħma ta' lewż li tibqa' fil-ħalq.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 24 gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

Restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tal-inbejjed;

L-inbejjed mis-subżona "Valtènesi" bl-indikazzjoni "Riserva" jridu jgħaddu minn perjodu ta' tqaddim ta' mill-inqas sentejn.

Għall-inbejjed miż-żona sekondarja "Valtènesi", fir-rigward tat-teknika tradizzjonali tal-produzzjoni tal-inbid, ir-rilaxx għall-konsum irid isir mill-1 ta' Settembru wara l-ħsad fil-każ tal-inbejjed "Rosso", u mill-14 ta' Frar wara l-ħsad għat-tip "Rosato".

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

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

84 ettolitru għal kull ettaru

2. Riviera del Garda Classico "Rosso Superiore"

77 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona li fiha jiġu prodotti l-inbejjed tad-DOC Riviera del Garda Classico tinkludi t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin tal-provinċja ta' Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago sul Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze sul Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo u Sirmione.

Iż-żona sekondarja "Valtènesi"

Iż-żona li fiha jiġu prodotti l-inbejjed taż-żona sekondarja Valtènesi tinkludi territorju fil-muniċipalitajiet li ġejjin tal-provinċja ta' Brescia: Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato del Garda, Desenzano del Garda, Pozzelengo u Sirmione.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Id-DOP Riviera del Garda Classico – għall-kategoriji kollha (inbid, inbid spumanti u nbid spumanti ta' kwalità)*

Dettalji taż-żona ġeografika

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Fiż-żona tad-DOP Riviera del Garda Classico, il-karatteristiċi ġeoloġiċi jiġu mill-parti tan-Nofsinhar u l-Punent tal-amfiteatru tal-moraine ta' Garda. Dawn huma assoċjati mal-bosta avvanzi glaċjali li jalternaw ma' fażijiet interglaċjali ta' produzzjoni għolja tal-ħamrija li kkaratterizzaw iż-żona matul il-Kwaternarju. Karatteristika agrikola partikolari fil-Lvant taż-żona tad-DOP Riviera del Garda Classico huma l-"għoljiet tal-moraine" li fil-biċċa l-kbira jiffurmaw iż-żona sekondarja magħrufa bħala "Valtènesi". Din iż-żona tibda fil-muniċipalità ta' Gardone Riviera, issegwi l-Golf ta' Salò u tkompli sejra sal-muniċipalità ta' Desenzano del Garda. F'dan il-punt, iż-żona ġiet estiża. Issa tinkludi wkoll il-livelli ogħla tal-għoljiet li jiffurmaw konnessjoni kontinwa li testendi lejn il-Lvant u tinkludi parti mit-territorju tal-muniċipalità ta' Desenzano del Garda u tal-muniċipalitajiet ta' Pozzolengo u Sirmione. Fil-Punent, iż-żona tad-DOP hija demarkata mix-xmara Chiese li tinżel mill-wied ta' Valsabbia. L-Alto Garda timmarka l-konfini tat-Tramuntana, bit-terrazzini tal-muniċipalità ta' Limone del Garda. Fin-Nofsinhar, il-Basso Garda, ikkaratterizzata wkoll minn żoni ta' "pjanuri u lagi", tikkompleta d-demarkazzjoni taż-żona bil-muniċipalità ta' Sirmione.

F'termini tal-klima, il-Lag ta' Garda huwa meqjus bħala l-aktar post fit-Tramuntana fl-Ewropa li jesperjenza klima Mediterranja. Dettall sinifikanti wieħed huwa t-temperaturi atmosferiċi ogħla u aktar stabbli madwar il-Lag ta' Garda, ekwivalenti għal 150 triljun kalorija meta mqabbla ma' 28 sa 58 triljun kalorija fiż-żoni madwar il-lagi l-oħra tal-Lombardija. Din il-kapaċità siewja ta' assorbiment tas-sħana hija r-riżultat indirett tal-karatteristiċi ġeografiċi naturali tal-lag, inkluż:il-volum kbir tal-baċir tal-lag;l-idrografija tal-baċir, l-aspett, l-iżvilupp kostali limitat, l-istabbiltà, it-trasparenza tal-ilmijiet u l-protezzjoni mill-irjieħ kesħin tat-Tramuntana pprovduta mill-inklinazzjonijiet tal-blat madwar il-lag.

8.2. *Id-DOP Riviera del Garda Classico – għall-kategoriji kollha (inbid, inbid spumanti u nbid spumanti ta' kwalità)*

Fatturi storiċi u umani rilevanti għar-rabta

Il-fattur uman kien kruċjali fl-istabbiliment tad-DOP Riviera del Garda Classico, flimkien mal-fatturi naturali taż-żona. Fi żmien ir-Rumani, il-Lag ta' Garda kien magħruf bħala Benacus. It-toponimu Benācus Lacus (lag) huwa kważi ċertament ta' oriġini Ċeltika, u għalhekk imur lura sa qabel il-ħakma Rumana. Jista' jkun li ġej minn "bennacus", possibbilment relatata mal-kelma Irlandiża "bennach" li tfisser "bil-qrun", li x'aktarx tirreferi għall-ħafna promontorji tal-lag.

L-iktar moħriet qadim magħmul mill-bniedem instab fl-għoljiet tal-moraine tal-Lag ta' Garda fejn, ħamest elef sena qabel Kristu, in-nies kienu familjari mad-dwieli selvaġġi u probabbilment ukoll mal-inbid. Dan ifisser li, minn żminijiet preistoriċi, in-nies u l-inbid kienu preżenti fiż-żona tal-Lag ta' Garda. Ir-Rumanizzazzjoni taż-żona seħħet bejn it-tieni u l-ewwel seklu qabel Kristu. Fis-sena 89 qabel Kristu, iż-żona ngħatat drittijiet Latini mill-konslu Ruman Gnaeus Pompeius Strabo. Madwar 40 sena wara, Brescia u Verona saru bliet Rumani. It-territorji tagħhom kienu jkopru, rispettivament, ix-xatt tal-Punent/tat-Tramuntana u x-xatt tal-Lvant ta' Benacus, kif kien magħruf il-lag dak iż-żmien. Fil-każ taż-żona sekondarja "Valtènesi", it-territorju oriġinali kien definit f'termini ġeografiċi bħala li jestendi mill-Golf ta' Salò sal-muniċipalitajiet kostali ta' Moniga del Garda u Padenghe del Garda. Matul is-sekli, iż-żona sekondarja segwiet id-destin politiku tal-lokalitajiet ġirien, u kienet ikkontrollata l-ewwel mill-familja Scaliger, imbagħad mill-Visconti, u sussegwentement spiċċat taħt il-kontroll tar-Repubblika Venezjana u fl-aħħar saret parti minn Brescia fir-Renju tal-Italja. Id-dwieli dejjem kienu jiġu kkultivati b'mod mifrux, anke jekk il-livelli ta' produzzjoni mhux dejjem kienu sinifikanti. Fit-tieni nofs tas-seklu 19 feġġew pesti bħall-moffa bajda fl-1852 u l-moffa żajbrija fl-1883. Dan ikkonvinċa lill-produtturi iżgħar biex jiffurmaw assoċjazzjonijiet. Fl-1896, senatur Venezjan bl-isem ta' Pompeo Molmenti, eks sindku ta' Moniga del Garda, kellu l-idea li jfassal ir-regoli tiegħu stess għal "inbid ġdid". Huwa żviluppa t-teknika tal-produzzjoni tal-inbejjed rożè mill-varjetà lokali tad-dwieli Groppello. Il-proċess imfassal minn Molmenti kien imsejjaħ "produzzjoni tal-inbid bl-istivar u t-tluġħ tal-kapep". Dan kien jikkonsisti fit-tgħaffiġ bil-mod tal-għeneb u li mbagħad jitħallew jimmaċeraw għal ftit sigħat biss biex jinkiseb il-kulur roża delikat famuż. Din hija l-oriġini tal-frażi "inbid ta' matul il-lejl". L-adozzjoni mifruxa tat-teknika tal-produzzjoni tal-inbid fissret li, matul is-seklu 20, fiż-żona tal-Lag ta' Garda, żviluppat produzzjoni esklużivament tal-inbejjed rożè. Lokalment dawn kienu jiġu mmarkati bit-terminu "Chiaretto".

L-interazzjoni tal-avvenimenti storiċi u l-karatteristiċi differenti mogħtija lill-inbid mill-għeneb Groppello, flimkien mal-karatteristiċi klimatiċi partikolari tal-Lag ta' Garda, irriżultaw fit-twelid tal-produzzjoni tal-inbid fiż-żona. Din l-attività, madankollu, taf ħafna mis-suċċess tagħha lill-iżvilupp tas-settur tat-turiżmu u tal-ospitalità li kien ilu jiffjorixxi mis-snin 20 tas-seklu li għadda. Illum, dak is-settur huwa aktar importanti minn qatt qabel għas-sostenibbiltà ekonomika tal-produzzjoni tal-inbid fiż-żona. Ħafna mis-suċċess kummerċjali tal-inbejjed tiegħu huwa bbażat lokalment.

Dan jispjega kif l-għarfien ta' sekli sħaħ dwar il-produzzjoni tal-inbejjed rożè u ħomor ġie mtejjeb mill-esperjenza ta' ġenerazzjonijiet ġodda ta' vitikulturi, li ġabu esperjenza usa' u aktar diversa fil-produzzjoni tal-inbid. Madwar is-snin 60, meta ġew rikonoxxuti d-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġew introdotti wkoll inbejjed bojod u spumanti.

8.3. *Id-DOP Riviera del Garda Classico - il-kategorija Inbid*

Rabta kawżali bejn il-kwalità, il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, mal-fatturi naturali u umani.

L-inbid aħmar bid-DOP Riviera del Garda Classico, inkluż bl-indikazzjonijiet "Superiore", "Groppello" u ż-żona sekondarja "Valtènesi", huwa prinċipalment prodott mill-għeneb Groppello, bħala varjetà waħda jew imħallat ma' Marzemino, Barbera u Sangiovese.

L-inbid għandu kulur aħmar lewn ir-rubin vivaċi sa qawwi b'aromi ta' dwieli, ta' fjuri u ta' frott u b'noti ta' frott aħmar dominanti. It-togħma għandha noti ta' frott imħawwar u mqadded u tiżviluppa togħma ta' lewż pjaċevoli li tibqa' fil-ħalq bit-tqaddim.

Dawn il-karatteristiċi huma marbuta mal-influwenza u l-interazzjoni tal-fatturi li ġejjin:

— il-preżenza tal-għeneb Groppello, li jagħti lill-inbid it-togħma u l-aroma karatteristiċi ta' "bżar iswed" (ikkawżati mill-molekula Glutatijon) li hija tant abbundanti;

— il-klima Mediterranja, li hija moderata matul is-sena, tippermetti li d-dwieli jkollhom ċiklu twil ta' tkabbir, li joħloq ambjent ideali għas-sajran regolari tal-Groppello u l-għeneb iswed l-ieħor;

— il-ħamrija tal-moraine, li għandha kontenut baxx ta' materja organika u li għadha qed tevolvi, li tagħmilha possibbli li jiġu prodotti nbejjed li huma tajbin u li jkunu lesti biex jinxtorbu fi żmien qasir.

L-inbid rożè bid-DOP Riviera del Garda Classico huwa l-inbid "ewlieni" taż-żona. Dan jiġi prodott mill-istess għeneb iswed. Madankollu jsir b'metodu li jipproduċi nbid ta' kulur roża lewn il-petali tal-ward delikat, b'aromi ta' fjuri u frott tal-foresti. L-inbid għandu togħma qawwija b'aċidità twila mill-aċidu maliku, u huwa robust. Din it-taħlita ta' togħmiet ingħatat aġġettiv magħżul apposta għal dawn l-inbejjed rożè: "succosi" ("immerrqa").

L-inbid rożè bid-DOP Riviera del Garda Classico miż-żona sekondarja "Valtènesi" huwa kkaratterizzat mill-propensità tiegħu għat-tqaddim fit-tul. Dan minħabba livelli ogħla ta' kumplessità polifenolika u alkoħol fl-għeneb fil-ħsad.

Il-karatteristiċi naturali tal-klima u tal-ħamrija tal-moraine tal-għoljiet tar-Riviera, flimkien mar-riverberazzjoni tad-dawl mil-Lag ta' Garda, joħolqu ambjent ideali biex il-Groppello u l-għeneb iswed l-ieħor jiżviluppaw regolarment. Dawn jinħasdu fil-punt tas-sajran teknoloġiku, meta l-għeneb Groppello jkun għadu perfettament tond u sod. Imbagħad, skont tradizzjoni li ilha sekli sħaħ, dawn isiru nbejjed rożè.

L-inbid abjad bid-DOP Riviera del Garda Classico huwa kkaratterizzat mill-predominanza ta' Riesling Renano, flimkien ma' varjetajiet oħra ta' għeneb abjad użati għat-taħlit. Dawn isiru aktar malajr u għandhom ammont kbir ta' aromi primarji li jrenduhom faċilment.

Dan l-inbid huwa isfar lewn it-tiben, jew isfar skur, b'laqtiet ħodor. F'termini tar-riħa, għandu aroma qawwija b'noti tal-fjuri qawwija u noti ta' ħwawar aromatiċi. Maż-żmien, dawn in-noti jiżviluppaw f'aromi terzjarji kumplessi. It-togħma xi kultant tkun "angulari" minħabba l-aċidità għolja, li tagħmel possibbli wkoll it-tqaddim fit-tul. Fl-inbejjed tal-vendemmja, il-preżenza ta' varjetajiet li jsiru malajr u li huma aromatiċi ħafna tibbilanċja l-ftuħ tal-aromi u t-togħmiet aċċessibbli.

Dawn il-karatteristiċi kimiċi, fiżiċi u organolettiċi huma r-riżultat tal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima f'din iż-żona fil-biċċa l-kbira bl-għoljiet. Fuq l-għoljiet, il-ħamrija hija fil-biċċa l-kbira ta' kulur ċar u rikka fil-ġebel tal-ġir, adattata għat-tkabbir tar-Riesling. Fiż-żoni aktar ċatti u aktar fertili, jitkabbru varjetajiet oħra ta' għeneb abjad li jsiru aktar kmieni u li għandhom aromi primarji aktar qawwija.

8.4. *Id-DOP Riviera del Garda Classico – għall-kategoriji inbid, inbid spumanti u nbid spumanti ta' kwalità*

Rabta kawżali bejn il-kwalità, il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, mal-fatturi naturali u umani.

L-inbejjed rożè spumanti u l-inbejjed rożè spumanti ta' kwalità bid-DOP Riviera del Garda Classico jiġu prodotti mill-istess għeneb użat għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor u rożè.

Dawn l-inbejjed rożè spumanti għandhom ragħwa fina u delikata. Huma kkaratterizzati minn aċidità twila mill-aċidu maliku, u huma robusti b'togħmiet u aromi tipiċi taż-żona.

L-inbejjed spumanti prodotti bil-metodu Charmat huma kkaratterizzati bħala nbejjed li jinxtorbu faċilment bi fwejjaħ ta' frott artab u frott aħmar aċċessibbli immedjatament, kif ukoll noti tal-fjuri u tal-frott taċ-ċitru b'togħmiet sħaħ. L-inbid spumanti ta' kwalità prodott bil-metodu tradizzjonali huwa kkaratterizzat minn profondità ta' fwejjaħ, aroma u togħmiet kumplessi ħafna li huma partikolarment evidenti meta jintuża l-għeneb iswed biex isir l-inbid spumanti. Għandhom kapaċità partikolari li jkunu aktar ifuħu u armonjużi wara żmien twil fuq il-karfa.

Dawn il-karatteristiċi huma ddeterminati mill-klima moderata ta' maġenb il-lag. Il-ventilazzjoni kostanti tippermetti s-sajran bil-mod li jippreżerva l-prekursuri tat-togħma li jinsabu fil-ġlud. Bis-saħħa tat-teknoloġija adatta għall-produzzjoni tal-inbid spumanti, dawk il-komposti tat-togħma jiġu ppreżervati fl-inbejjed spumanti li jirriżultaw.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Ibbottiljar fiż-żona

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Għall-inbejjed bid-DOP Riviera del Garda Classico, iż-żona sekondarja "Valtènesi", f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ, l-ibbottiljar irid isir fiż-żona tal-produzzjoni demarkata tad-DOP Riviera del Garda Classico. Dan isir biex jiġu ppreżervati l-kwalità u r-reputazzjoni ta' dawn l-inbejjed u biex jiġi żgurat li l-kontrolli jkunu jistgħu jitwettqu b'mod effettiv.

Regoli addizzjonali dwar id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni u t-tikkettar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem taż-żona sekondarja "Valtènesi" jrid jidher mad-denominazzjoni Riviera del Garda Classico, mingħajr ma jkun hemm xejn jisseparahom. L-isem taż-żona sekondarja jrid ikun miktub b' ittri mill-inqas id-doppju tad-daqs ta' dawk użati għad-denominazzjoni Riviera del Garda Classico.

Fid-denominazzjoni tal-inbid miż-żona sekondarja “Valtènesi”, ma huwiex permess li tiġi inkluża l-indikazzjoni “Rosso” għall-inbejjed ħomor.

Fid-denominazzjoni tal-inbid miż-żona sekondarja “Valtènesi”, l-użu tal-indikazzjoni “Chiaretto” ma huwiex obbligatorju

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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