C/2024/1496

14.2.2024

Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/1496)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano“

PDO-IT-A1137-AM02

Dátum žiadosti: 9.2.2017

1. **Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu**

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. **Opis a dôvody zmeny**

2.1. *Zmena názvu označenia*

Opis: názov označenia sa mení z „Riviera del Garda Bresciano“ na „Riviera del Garda Classico“.

Dôvodom tejto zmeny je, že výrobcovia majú v úmysle zlúčiť tri CHOP s rovnakou oblasťou výroby a druhmi výrobkov do jedného CHOP: „Riviera del Garda Classico“. Súčasné tri CHOP sú: „Riviera del Garda Bresciano“, „Garda Classico“, ktorá je podoblasťou CHOP „Garda“, a CHOP „Valtènesi“.

Podoblasť „Classico“ súčasného CHOP „Garda“ presne zodpovedá CHOP „Riviera del Garda Bresciano“, a to oblasťou výroby aj historickými a prírodnými faktormi. Nahradením pojmu „Bresciano“ pojmom „Classico“ sa preto uznáva a potvrdzuje historický charakter pôvodného CHOP „Riviera del Garda Bresciano“. CHOP „Valtènesi“ je malá zemepisná oblasť. Teraz sa považuje za „podoblasť“ nového CHOP Riviera del Garda Classico.

Táto zmena sa týka celej špecifikácie výrobku a celého jednotného dokumentu, a to pri každom použití názvu označenia pôvodu.

2.2. *Pridanie „Valtènesi“ ako podoblasti*

Opis: táto zmena sa týka článku 1 špecifikácie výrobku so zahrnutím prílohy 1.

Dôvodom tejto zmeny je, že výrobcovia chcú mať jeden CHOP „Riviera del Garda Classico“ pokrývajúci tri súčasné CHOP „Riviera del Garda Bresciano“, podoblasť „Garda Classico“ CHOP „Garda“ a CHOP „Valtènesi“.

Táto zmena znamená, že CHOP „Valtènesi“ sa teraz riadi ako menšia zemepisná jednotka v súlade s článkom 55 delegovaného nariadenia (EÚ) 2019/33 [predtým článok 67 nariadenia (ES) č. 607/2009] a je súčasťou CHOP, v prípade ktorého sa má podať žiadosť o zrušenie.

Táto zmena sa týka článku 1 špecifikácie výrobku a týchto bodov jednotného dokumentu: 4. „Opis vína (vín)“, 6. „Zemepisná oblasť“, 8. „Opis súvislostí“ a 9. „Ďalšie podmienky“.

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.3. *Zmeny v kombinácii muštových odrôd*

Opis: v prípade vín „Bianco“ (biele) zmena zahŕňa zníženie podielu odrody Riesling (Riesling Renano a/alebo Riesling Italico) zo 60 % na 50 %.

Táto zmena je potrebná, pretože z obchodných dôvodov, ako aj z dôvodov súvisiacich s vínom, musia mať výrobcovia možnosť sceľovať hrozno odrody Riesling s väčším podielom odrôd, ktoré dozrievajú a rozvíjajú svoje arómy skôr, ako napríklad Incrocio Manzoni 6.013 a Chardonnay.

Ďalším dôvodom zmeny je, že odráža reakciu výroby vína na obchodný dopyt po bielych vínach, ktoré sú vhodné aj na konzumáciu do roka a ktoré majú vyváženejšiu harmonickú chuť, ktorá pravdepodobne uspokojí potreby mladšieho spotrebiteľského trhu.

Opis: v prípade vín „Rosso“ (červené) a „Rosato“ (ružové) znamená zmena revíziu kombinácie odrôd takto: Groppello minimálne 30 % až maximálne 70 % scelená s tromi doplnkovými odrodami: Marzemino, Barbera a Sangiovese.

Táto zmena je potrebná na zosúladenie podmienok troch pôvodných CHOP, pokiaľ ide o minimálny percentuálny podiel miestnej odrody Groppello a troch doplnkových odrôd, ktorými sú Marzemino, Barbera a Sangiovese, s použitím agronomického zloženia, ktoré umožňuje „dynamické“ vyváženie rôznych odrôd podľa rôznych pôdnych vlastností, aspektov vinohradov a iných technických požiadaviek na výrobu vína.

Tieto zmeny sa týkajú článku 2 špecifikácie výrobku a bodu 7 „Hlavné muštové odrody“ jednotného dokumentu.

2.4. *Vyňatie nadbytočných informácií v opise oblasti výroby*

Zmena sa týka opisu oblasti výroby a vyňatia odseku, ktorý odkazoval na predchádzajúce vnútroštátne ustanovenie: článok 10 prezidentského dekrétu č. 930 z 12. júla 1963 o zahrnutí vinohradov do oblasti výroby. Toto ustanovenie sa nahrádza platnými predpismi.

Táto zmena sa týka článku 3 „Oblasť výroby“ špecifikácie výrobku a bodu 6 „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

2.5. *Väčší počet krov na hektár*

Opis: zmena sa týka zmeny minimálneho počtu krov na hektár z 3 500 na 4 000.

Zmena predstavuje opatrenie na zlepšenie kvality hrozna a je v súlade so súčasným opatrením SOT v pláne reštrukturalizácie a konverzie vinohradov pre región Lombardsko.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku: „Pravidlá pestovania viniča“.

2.6. *Zvýšený hektárový výnos hrozna*

Opis: zmena sa týka zvýšenia hektárového výnosu hrozna z 11 na 12 ton pri všetkých druhoch vína zahrnutých v špecifikácii: „Bianco“, „Rosso“ a takisto jednoodrodové Groppello, „Rosato“ a „Spumante“ (šumivé).

Dôvodom tejto zmeny sú dva hlavné poľnohospodárske faktory: väčšia minimálna hustota výsadby a väčšia produkčná kapacita niektorých nových klonov rôznych muštových odrôd.

Táto zmena sa týka článku 4 „Pravidlá pestovania viniča“ špecifikácie výrobku a bodu 5 „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

2.7. *Zníženie minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu hrozna*

Opis: zmena sa týka zníženia minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu hrozna pri zbere pre vína „Rosso“ a „Rosato“ z 11 obj. % na 10,5 obj. %. V prípade vín s označením „Rosso Superiore“ sa obsah alkoholu znižuje z 11,5 obj. % na 11 obj. %.

Zmena je potrebná aj z dôvodu veľkého množstva agronomických faktorov spojených so zmenou klímy, pre ktoré je potrebné plánovať zber oveľa skôr ako v tradičné dátumy zberu, a to na zabezpečenie kvality kyslých zložiek aj s cieľom vyrábať vína, ktoré sú jemnejšie a svieže, najmä v prípade vína „Rosato“.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku: „Pravidlá pestovania viniča“.

2.8. *Zvýšenie percentuálneho podielu výnosu hrozna/vína*

Opis: zmena sa týka zvýšenia výnosu hrozna/vína zo 68 % na 70 %.

Ide o nepodstatnú zmenu. Vďaka technologickým zlepšeniam vinárskeho zariadenia, ako aj lepším technikám výroby vína v chladných podmienkach je možné získať kvalitnejší mušt. Vďaka tomu je optimálny výnos hrozna po spracovaní 70 %.

Táto zmena sa týka článku 5 „Pravidlá pestovania viniča“ špecifikácie výrobku a bodu 5 „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

2.9. *Ustanovenie o používaní označenia „Riserva“ v prípade vín z podoblasti „Valtènesi“*

Opis: zahŕňa sa označenie „Riserva“ pri červených vínach z podoblasti „Valtènesi“.

Dôvodom zmeny je, že označenie „Riserva“ je dôležité pri klasifikácii tichých červených vín z podoblasti „Valtènesi“ s vlastnosťami, ktoré im umožňujú dlhé vyzrievanie v trvaní najmenej 24 mesiacov, prípadne v drevených nádobách.

Táto zmena sa týka článkov 1 a 5 špecifikácie výrobku a týchto bodov jednotného dokumentu: 8. „Opis súvislostí“ a 9. „Ďalšie podmienky“.

2.10. *Vyňatie druhu „Rosso Novello“*

Opis: zmena zahŕňa odstránenie druhu červeného vína s označením „Novello“.

Dôvodom zmeny je, že pre výrobcov už tento druh vína nie je obchodne životaschopný.

Táto zmena sa týka článku 6 „Charakteristické vlastnosti vín pri spotrebe“ špecifikácie výrobku a bodu 4 „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

2.11. *Aktualizácia fyzikálnych, chemických a organoleptických parametrov*

Opis: aktualizujú sa organoleptické vlastnosti všetkých druhov, na ktoré sa vzťahuje špecifikácia. Chuť sa pohybuje od suchej po polosuchú pri tichých vínach a od zero dosage po polosuchú pri šumivých vínach. V prípade vín z podoblasti „Valtènesi“ sa minimálny extrakt zvýšil: zo 16 na 17 gramov na liter pri druhu „Chiaretto“ a z 22 na 24 gramov na liter pri červených vínach.

Dôvody: prispôsobenie organoleptickým vlastnostiam, t. j. chuť od suchej po polosuchú, znamená, že vína s týmto označením môžu byť vyrobené z vyzretého aj mierne vysušeného hrozna. Takto vznikajú jemnejšie vína, ktoré po rokoch s priaznivými klimatickými podmienkami často obsahujú množstvo zvyškového cukru viac ako 4 gramy na liter, keď sú pripravené na konzumáciu. V takýchto prípadoch ich už nemožno klasifikovať ako suché vína, ale v rozmedzí suchých až polosuchých vín. Rozhodnutie zvýšiť extrakt pre podoblasť bolo prijaté s cieľom umožniť odlíšenie vín z podoblasti „Valtènesi“ od vín s CHOP „Riviera del Garda Classico“.

Zmena sa týka článku 6 „Charakteristické vlastnosti pri spotrebe“ špecifikácie výrobku a bodu 4 „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

2.12. *Revízia a zahrnutie pravidiel označovania a obchodnej úpravy*

Opis: prvá zmena sa týka revízie pravidiel označovania a obchodnej úpravy stanovených v článku 7 špecifikácie výrobku.

Táto revízia je spôsobená potrebou odstrániť určité pravidlá z uvedeného článku 7, pretože sa týkali výroby a boli nesprávne zahrnuté do pravidiel označovania. Predmetné pravidlá sú teraz zahrnuté v článku 5.

Okrem toho sa pravidlá označovania a obchodnej úpravy doplnili o osobitné ustanovenia týkajúce sa tradičného označenia „Chiaretto" a podoblasti „Valtènesi". Konkrétne:

a) pri vínach „Rosato" s CHOP je označenie „Chiaretto" povinné, pretože sa pri týchto vínach tradične používalo namiesto pojmu „Rosato";

b) pri vínach „Rosato" z podoblasti „Valtènesi" je označenie „Chiaretto" nepovinné, keďže podoblasť je súčasťou nedávneho označenia, a preto sa pri označovaní a obchodnej úprave veľmi často používa medzinárodný pojem „rosé";

c) pri vínach z podoblasti „Valtènesi" sa stanovuje, že ich názov musí na etikete vždy predchádzať názvu CHOP „Riviera del Garda Classico" a musí byť napísaný aspoň dvakrát väčšími písmenami ako označenie.

Tieto zmeny sú potrebné na zabezpečenie toho, aby sa uvedené druhy vína opísané s použitím tradičného pojmu „Chiaretto" a názvu podoblasti „Valtènesi" mohli umiestňovať na trh s CHOP „Riviera del Garda Classico".

Tieto zmeny sa týkajú článkov 5 a 7 špecifikácie výrobku a bodu 8 „Opis súvislostí" a 9 „Ďalšie podmienky" jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Riviera del Garda Classico

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

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

Farba: rubínová, niekedy intenzívna, vyzrievaním je skôr granátová.

Vôňa: pri mladých vínach vínová, môže byť kvetinová a ovocná s dominantnými tónmi červeného ovocia, ktoré vyzrievaním nadobúdajú korenisté tóny.

Chuť: suchá, aromatická, charakterizovaná jemnou slanosťou a možnou mandľovou dochuťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 Minimálny bezcukorný extrakt: 21 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

Farba: rubínová, niekedy s odtieňmi granátovej.

Vôňa: intenzívna, komplexná, s tónmi macerovaného a niekedy korenistého červeného ovocia.

Chuť: suchá, zamatová, štruktúrovaná, niekedy s mandľovou dochuťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 Minimálny bezcukorný extrakt: 24 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

Farba: rubínová rôznej intenzity.

Vôňa: vínová, svieža, ovocnosť červeného ovocia, jemne korenisté tóny.

Chuť: suchá, aromatická, charakterizovaná jemnou slanosťou, niekedy s mandľovou dochuťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 Minimálny bezcukorný extrakt: 21 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	

Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

Farba: slamovožltá, niekedy so zelenkavými tónmi.

Vôňa: svieža, jemne harmonická s možnými kvetinovými tónmi bielych kvetov, bieleho dužinatého ovocia a niekedy tónmi aromatických bylín.

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, zamatová.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 Minimálny bezcukorný extrakt: 16 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

Farba: bledá až intenzívna ružová.

Vôňa: jemná, intenzívna, s možnými kvetinovými a ovocnými tónmi ruže a drobného červeného ovocia, niekedy dokonca korenistá.

Chuť: suchá až polosuchá, aromatická, šťavnatá, jemne harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 Minimálny bezcukorný extrakt: 16 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

Pena: jemná a dlhotrvajúca. Farba: ružová rôznej intenzity.

Vôňa: aromatická s kvetinovými a ovocnými tónmi bielych kvetov a citrusových plodov.

Chuť: zero dosage až polosuchá, svieža, charakterizovaná jemnou slanosťou, dlhá, niekedy s mandľovou dochuťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 Minimálny bezcukorný extrakt: 15 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

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

Pena: jemná a dlhotrvajúca. Farba: ružová rôznej intenzity.

Vôňa: aromatická, jemná, s tónmi citrusov a exotického ovocia, niekedy s tónmi kvasníc.

Chuť: zero dosage až brut, svieža, charakterizovaná jemnou slanosťou, dlhá, niekedy s mandľovou dochuťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 Minimálny bezcukorný extrakt: 15 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

8. *„Riviera del Garda Classico“ podoblasť „Valtènesi“ „Rosato“*

Farba: svetlá až intenzívna ružová, občasné medené odtiene pri vyzrievaní.

Vôňa: jemná, intenzívna, s možnými kvetinovými a ovocnými tónmi od drobného červeného ovocia po tóny citrusov a exotického ovocia, niekedy korenisté. Víno môže zrením nadobudnúť jemne bylinkové tóny a tóny čerstvých alebo pražených orechov.

Chuť: suchá až polosuchá, aromatická, šťavnatá, jemná, vyvážená a harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 Minimálny bezcukorný extrakt: 17 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

9. *„Riviera del Garda Classico“ podoblasť „Valtènesi“ „Rosso“ vrátane „Riserva“*

Farba: rubínová, niekedy intenzívna, pri vyzrievaní sú možné odtiene granátovej.

Vôňa: kvetinová a ovocná s jemnými tónmi fialky a červeného ovocia, niekedy ochutená náznakmi džemu, keď je hrozno čiastočne vysušené. Chuť: suchá až polosuchá,

aromatická, charakterizovaná jemnou slanosťou, vyvážená, štruktúrovaná, niekedy s mandľovou dochuťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 Minimálny bezcukorný extrakt: 24 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Vína z podoblasti „Valtènesi“ s označením „Riserva“ musia vyzrievať aspoň dva roky.

Pokiaľ ide o tradičné vinárske výrobné techniky, vína z podoblasti „Valtènesi“ sa musia umiestniť na trh k 1. septembru po zbere v prípade vín „Rosso“ a od 14. februára po zbere v prípade druhu „Rosato“.

b) *Maximálne výnosy*

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

84 hektolitrov vína na hektár

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

77 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť, v ktorej sa vyrábajú vína s CHOP „Riviera del Garda Classico“, zahŕňa celé územie týchto obcí provincie 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 a Sirmione.

Podoblasť „Valtènesi“

Oblasť, v ktorej sa vyrábajú vína z podoblasti Valtènesi, zahŕňa územie týchto obcí provincie 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 a Sirmione.

7. **Hlavné muštové odrody**

Barbera N

Chardonnay B

Groppello di Mocasina N - Groppello

Groppello di S. Stefano N - Groppello

Groppello gentile N - Groppello

Manzoni bianco B - Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Marzemino N

Riesling italico B - Riesling

Riesling renano B - Riesling

Sangiovese N - Sangioveto

Tocai friulano B - Tuchì

Trebbiano di Soave B - Turbiana

Verdicchio bianco B - Trebbiano di Lugana B

8. **Opis súvislostí**

8.1. *CHOP „Riviera del Garda Classico“ – pre všetky kategórie (víno, šumivé víno a akostné šumivé víno)*

Podrobnosti o zemepisnej oblasti

prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

V oblasti CHOP „Riviera del Garda Classico“ sú geologické vlastnosti odvodené od južnej a západnej časti morénového amfiteátra okolo Gardského jazera. Súvisia s početnými glaciálnymi postupmi striedajúcimi sa s medziľadovými fázami vysokej produkcie pôdy, ktoré charakterizovali oblasť počas štvrtohôr. Osobitnou poľnohospodárskou črtou na východe oblasti CHOP „Riviera del Garda Classico“ sú „morénové kopce“, ktoré z veľkej časti tvoria podoblasť známu ako „Valtènesi“. Táto oblasť sa začína pri obci Gardone Riviera, prechádza zálivom Salò a pokračuje do obce Desenzano del Garda. V tomto bode sa oblasť rozšírila. Teraz zahŕňa aj vyššie úrovne kopcov, ktoré tvoria súvislé spojenie prechádzajúce na východ a zahŕňajúce časť územia obce Desenzano del Garda a obcí Pozzolengo a Sirmione. Na západe je oblasť CHOP ohraničená riekou Chiese tečúcou z údolia Valsabbia. Alto Garda predstavuje severnú hranicu s terasami obce Limone del Garda. Na juhu sa nachádza oblasť Basso Garda, ktorá sa takisto vyznačuje oblasťami „rovín a jazier“ a dopĺňa vymedzenie oblasti s obcou Sirmione.

Z hľadiska klímy sa Gardské jazero považuje za najsevernejšie miesto v Európe so stredomorským podnebím. Jedným z významných faktorov sú vyššie a stabilnejšie atmosférické teploty v okolí Gardského jazera, čo zodpovedá 150 biliónom kalórií v porovnaní s 28 až 58 biliónmi kalórií v oblastiach okolo ostatných jazier v Lombardsku. Táto cenná schopnosť absorbovať teplo je nepriamym výsledkom prirodzených geografických vlastností jazera vrátane: veľkého objemu jazernej panvy; hydrografie panvy, orientácie, obmedzeného rozvoja pobrežia, stability, priehľadnosti vôd a ochrany pred studenými severnými vetrami, ktorú poskytujú skalnaté svahy obklopujúce jazero.

8.2. *CHOP „Riviera del Garda Classico“ – pre všetky kategórie (víno, šumivé víno a akostné šumivé víno)*

Historické a ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Ľudský faktor bol kľúčový pri vytváraní CHOP „Riviera del Garda Classico“ spolu s prírodnými faktormi oblasti. V rímskych časoch bolo Gardské jazero známe ako Benacus. Toponymum Benācus Lacus (jazero) je takmer určite keltského pôvodu, a preto predchádza rímskej nadvláde. Môže pochádzať z pojmu „bennacus“, ktoré možno súvisí s írskym slovom „bennach“, čo znamená „rohatý“, čo by sa vzťahovalo na jeho mnohé výbežky.

Najstarší pluh vyrobený človekom bol objavený v morénových kopcoch Gardského jazera, kde päťtisíc rokov p. n. l. ľudia poznali divokú révu a pravdepodobne aj víno. To znamená, že v oblasti Gardského jazera sa už od praveku vyskytovali ľudia a víno. K romanizácii oblasti došlo medzi 2. a 1. storočím p. n. l. V roku 89 p. n. l. udelil rímsky konzul Gnaeus Pompeius Strabo tejto oblasti latinské práva. Asi o 40 rokov neskôr sa Brescia a Verona stali rímskymi mestami. Ich územia pokrývali západný/severný breh a východný breh jazera Benacus, ako sa vtedy nazývalo. V prípade podoblasti „Valtènesi“ bolo pôvodné územie zo zemepisného hľadiska vymedzené ako územie siahajúce od zálivu Salò po pobrežné obce Moniga del Garda a Padenghe del Garda. V priebehu storočí bola táto podoblasť ovplyvnená politickými osudmi susedných lokalít, ovládaných najprv rodinou Scaligerovcov, potom Viscontiovcov a následne sa dostala pod kontrolu Benátskej republiky a nakoniec sa stala súčasťou mesta Brescia v Taliansku. Vinič sa vždy pestoval vo veľkom rozsahu, aj keď úroveň produkcie nebola vždy významná. V druhej polovici 19. storočia sa vyskytli choroby viniča, ako napríklad múčnatka v roku 1852 a peronospóra v roku 1883. To presvedčilo menších výrobcov, aby vytvorili združenia. V roku 1896 dostal benátsky senátor Pompeo Molmenti, bývalý starosta obce Moniga del Garda, nápad zaviesť vlastné pravidlá pre „mladé víno“. Vyvinul techniku výroby ružových vín z miestnej odrody Groppello. Proces, ktorý navrhol Molmenti, sa nazýval „výroba vína so stáčaním zdvihnutím uzáveru“. Pozostával z jemného rozdrvenia hrozna a jeho ponechania na maceráciu len niekoľko hodín, aby získalo povestnú jemnú ružovú farbu. Odtiaľ vzniklo spojenie *vino de una notte* (jednonočné víno). Rozšírené prijatie techniky výroby vína viedlo k tomu, že v priebehu 20. storočia sa v oblasti Gardského jazera rozvinula exkluzívna výroba ružových vín. Miestne sa označovali pojmom „Chiaretto“.

Vzájomné pôsobenie historických udalostí a rôznych vlastností, ktoré vínu dodáva hrozno Groppello, spolu s osobitnými klimatickými vlastnosťami Gardského jazera viedli k zrodu výroby vína v tejto oblasti. Táto činnosť však do veľkej miery vďačí za svoj úspech rozvoju odvetvia cestovného ruchu a ubytovacích a pohostinských služieb, ktoré prekvitalo od 20. rokov 20. storočia. V súčasnosti je tento sektor dôležitejší ako kedykoľvek predtým na zabezpečenie hospodárskej udržateľnosti výroby vína v tejto oblasti. Veľká časť obchodného úspechu vín tejto oblasti je miestna.

To vysvetľuje, ako sa stáročné know-how vo výrobe ružových a červených vín umocnilo skúsenosťami nových generácií vinárov, ktorí priniesli širšie a rozmanitejšie skúsenosti s výrobou vína. Okolo 60. rokov 20. storočia, keď bolo uznané kontrolované označenie pôvodu a špecifikácia výrobku, boli zavedené aj biele a šumivé vína.

8.3. *CHOP „Riviera del Garda Classico“ – kategória víno*

Príčinná súvislosť medzi kvalitou, vlastnosťami výrobku a geografickým prostredím s prírodnými a ľudskými faktormi.

Červené víno s CHOP „Riviera del Garda Classico“ vrátane označení „Superiore“, „Groppello“ a podoblasti „Valtènesi“ sa vyrába hlavne z hrozna Groppello ako jednoodrodové alebo scelené s odrodami Marzemino, Barbera a Sangiovese.

Víno má živú až intenzívnu rubínovú farbu s vínovými, kvetinovými a ovocnými arómami a dominantnými tónmi červeného ovocia. Chuť má koreniste tóny a tóny sušeného ovocia a vyzrievaním sa rozvíja príjemná mandľová chuť.

Tieto vlastnosti sú spojené s vplyvom a interakciou týchto faktorov:

— prítomnosť veľkého množstva hrozna Groppello, ktoré dodáva vínu charakteristickú chuť a vôňu „čierneho korenia“ (spôsobeného molekulou glutatiónu),

— stredomorské podnebie, mierne počas celého roka, umožňuje dlhý rastový cyklus viniča a vytvára ideálne prostredie pre pravidelné dozrievanie hrozna Groppello a ostatných druhov modrého hrozna;

— morénové pôdy s nízkym obsahom organickej hmoty, ktoré sa stále vyvíjajú, umožňujú vyrábať vína, ktoré sú chutné a pripravené na konzumáciu v krátkom čase.

Ružové víno s CHOP „Riviera del Garda Classico“ je „vlajkovou loďou“ tejto oblasti. Vyrába sa z rovnakého modrého hrozna, ale metódou, pri ktorej vzniká víno jemnej ružovej farby ružových lupienkov s vôňou kvetov a lesného ovocia. Víno má intenzívnu chuť s dlhou kyslosťou po kyseline jablčnej a zmyselne plné telo. Táto kombinácia chutí dostala prívlastok špeciálne vybraný pre tieto ružové vína: „succosi“ („šťavnaté“).

Ružové víno s CHOP „Riviera del Garda Classico“ z podoblasti „Valtènesi“ sa vyznačuje tendenciou k dlhému vyzrievaniu. Je to spôsobené vyššou úrovňou polyfenolovej zložitosti a obsahu alkoholu v hrozne pri zbere.

Prírodné vlastnosti klímy a morénových pôd pohorí Riviera spolu s odrazom svetla z Gardského jazera vytvárajú ideálne prostredie pre pravidelný rozvoj hrozna Groppello a ďalších druhov modrého hrozna. Zberajú sa v čase technologickej zrelosti, keď je hrozno Groppello ešte dokonale kypré a pevné. Následne sa z nich vyrábajú ružové vína podľa stáročnej tradície.

Biele víno s CHOP „Riviera del Garda Classico“ sa vyznačuje prevahou odrody Riesling Renano spolu s ďalšími odrodami bieleho hrozna používanými na sceľovanie. Dozrievajú skôr a majú množstvo primárnych aróm, ktoré sa vo víne ľahko uvoľňujú.

Toto víno má slamovožltú alebo sýtu žltú farbu so zelenkastými odtieňmi. Vo vôni je intenzívna aróma so silnými kvetinovými tónmi a tónmi aromatického korenia. Časom sa z týchto tónov vyvinú zložité terciárne arómy. Chuť je občas „ostrá“ v dôsledku vysokej kyslosti, ktorá umožňuje aj dlhé vyzrievanie. Prítomnosť skoro zrejúcich a vysoko aromatických odrôd v ročníkových vínach vyvažuje otvorenosť aróm a prístupných chutí.

Tieto chemické, fyzikálne a organoleptické vlastnosti sú výsledkom pôdnych a klimatických podmienok v tejto prevažne hornatej oblasti. Pôdy na kopcoch sú prevažne ľahké a bohaté na vápenec, vhodné na pestovanie odrody Riesling. V rovinatejších a úrodnejších oblastiach sa pestujú iné biele odrody, ktoré skôr dozrievajú a majú výraznejšie primárne arómy.

8.4. *CHOP „Riviera del Garda Classico" – kategórie víno, šumivé víno a akostné šumivé víno*

Príčinná súvislosť medzi kvalitou, vlastnosťami výrobku a geografickým prostredím s prírodnými a ľudskými faktormi.

Šumivé ružové a akostné šumivé ružové vína s CHOP „Riviera del Garda Classico" sa vyrábajú z rovnakého hrozna ako červené a ružové vína.

Tieto šumivé ružové vína majú jemnú penu. Vyznačujú sa dlhou kyslosťou, vďaka kyseline jablčnej, a majú plné telo s chuťami a arómami typickými pre danú oblasť.

Šumivé vína vyrábané metódou Charmat sú charakterizované ako príjemné vína na pitie s okamžite prístupnou vôňou bobúľ a červeného ovocia, ako aj plnými aromatickými kvetinovými a citrusovými tónmi. Akostné šumivé víno vyrábané tradičnou metódou sa vyznačuje hĺbkou vôní a veľmi komplexnými chuťami, ktoré sa prejavia najmä pri použití modrého hrozna na výrobu šumivého vína. Ich osobitou vlastnosťou je, že po dlhom čase na kvasničných kaloch sú voňavejšie a harmonickejšie.

Tieto vlastnosti sa zabezpečujú miernym podnebím pri jazere. Neustále prúdenie vzduchu umožňuje pomalé dozrievanie, ktoré zachováva chuťové prekurzory nachádzajúce sa v šupke. Vďaka technológii vhodnej na výrobu šumivého vína sa tieto chuťové zlúčeniny zachovávajú vo výsledných šumivých vínach.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Fľašovanie v predmetnej oblasti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

V prípade vín s CHOP „Riviera del Garda Classico", podoblasť „Valtènesi", sa v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ musí fľašovanie uskutočniť vo vymedzenej výrobnej oblasti CHOP „Riviera del Garda Classico". Dôvodom je zachovanie kvality a povesti týchto vín a zabezpečenie účinného vykonávania kontrol.

Ďalšie pravidlá pre opis, prezentáciu a označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Názov podoblasti „Valtènesi" sa musí uvádzať s označením „Riviera del Garda Classico" bez toho, aby ich čokoľvek oddeľovalo. Názov podoblasti musí byť napísaný aspoň dvakrát väčšími písmenami ako označenie „Riviera del Garda Classico".

V označení vína z podoblasti „Valtènesi“ nie je povolené uvádzať označenie „Rosso“ pri červených vínach.

V označení vína z podoblasti „Valtènesi“ je použitie označenia „Chiaretto“ voliteľné.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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