C/2024/1496

14.2.2024

Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2024/1496)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano“

PDO-IT-A1137-AM02

Datum vloge: 9. februar 2017

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo

2.1. *Sprememba imena označbe*

Opis: ime označbe je bilo spremenjeno iz „Riviera del Garda Bresciano“ v „Riviera del Garda Classico“.

Razlog za to spremembo je, da želijo proizvajalci tri ZOP z istim območjem proizvodnje in vrstami proizvodov združiti v eno samo ZOP: „Riviera del Garda Classico“. Tri obstoječe ZOP so: „Riviera del Garda Bresciano“, „Garda Classico“, ki je podobmočje ZOP „Garda“, in „Valtènesi“.

Podobmočje „Classico“ obstoječe ZOP „Garda“ natančno ustreza ZOP „Riviera del Garda Bresciano“, tako po območju proizvodnje kot po zgodovinskih in naravnih dejavnikih. Zato se z nadomestitvijo izraza „Bresciano“ s „Classico“ priznava in potrjuje zgodovinski značaj prvotne ZOP „Riviera del Garda Bresciano“. ZOP „Valtènesi“ je majhno geografsko območje. Zdaj se obravnava kot „podobmočje“ nove ZOP „Riviera del Garda Classico“.

Ta sprememba se nanaša na celotno specifikacijo proizvoda in celotni enotni dokument, vedno ko je uporabljeno ime označbe.

2.2. *Vključitev „Valtènesi“ kot podobmočja*

Opis: ta sprememba se nanaša na člen 1 specifikacije proizvoda z vključitvijo Priloge 1.

Razlog za to spremembo je, da želijo imeti proizvajalci eno samo ZOP „Riviera del Garda Classico“, ki bo zajemala sedanje ZOP „Riviera del Garda Bresciano“, podobmočje „Garda Classico“ znotraj ZOP „Garda“ in ZOP „Valtènesi“.

Ta sprememba pomeni, da se ZOP „Valtènesi“ zdaj obravnava kot manjša geografska enota iz člena 55 Delegirane uredbe (EU) 2019/33 (prej člen 67 Uredbe (ES) št. 607/2009) in da je del ZOP, za katero bo vložen zahtevek za razveljavitev.

Ta sprememba se nanaša na člen 1 specifikacije proizvoda in naslednje točke enotnega dokumenta: 4 Opis vina; 6 Geografsko območje; 8 Opis povezave in 9 Dodatni pogoji.

([1]) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

2.3. *Spremembe sortnega sestava*

Opis: pri belih vinih sprememba pomeni zmanjšanje deleža sorte riesling (riesling renano in/ali riesling italico) s 60 % na 50 %.

Sprememba je potrebna, ker mora biti iz poslovnih in z vinom povezanih razlogov proizvajalcem omogočeno, da sorte riesling zvrščajo z večjim deležem sort, ki dozorijo in arome razvijejo bolj zgodaj, kot sta sorti incrocio manzoni 6.013 in chardonnay.

Drug razlog za spremembo je, da se upošteva odziv v proizvodnji vina na komercialno povpraševanja po belih vinih, ki so primerna tudi za porabo v enem letu in imajo bolj uravnotežen skladen okus, ki lahko zadovolji potrebe trga mlajših potrošnikov.

Opis: pri rdečih vinih in vinih rosé sprememba pomeni preoblikovanje sortnega sestava, kot sledi: sorta groppello, med najmanj 30 % in največ 70 %, ki se zvršča s tremi dopolnilnimi sortami: marzemino, barbera in sangiovese.

Ta sprememba je potrebna za uskladitev pogojev treh prvotnih ZOP o najmanjšem deležu lokalne sorte groppello in treh dopolnilnih sortah, ki so po vrsti marzemino, barbera in sangiovese, z uporabo agronomske formule, ki omogoča „dinamično“ uravnoteženje različnih sort po različnih lastnostih tal, legi vinogradov in drugih tehničnih zahtevah proizvodnje vina.

Te spremembe se nanašajo na člen 2 specifikacije proizvoda in točko 7 enotnega dokumenta Glavne sorte vinske trte.

2.4. *Črtanje nebistvenih informacij iz opisa območja proizvodnje*

Sprememba se nanaša na opis območja proizvodnje in črtanje odstavka o nekdanji nacionalni določbi: člen 10 predsedniškega odloka št. 930 z dne 12. julija 1963 o vključitvi vinogradov v območje proizvodnje. Ta določba je bila nadomeščena z veljavnimi predpisi.

Ta sprememba se nanaša na člen 3 specifikacije proizvoda Območje proizvodnje in točko 6 enotnega dokumenta Razmejeno geografsko območje.

2.5. *Povečanje števila trsov na hektar*

Opis: sprememba se nanaša na povečanje najmanjšega števila trsov na hektar s 3 500 na 4 000.

Sprememba je ukrep za izboljšanje kakovosti grozdja. Skladna je s trenutnim ukrepom skupne ureditve trgov v načrtu za prestrukturiranje in preusmeritev vinogradov za deželo Lombardija.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda: Vinogradniška pravila.

2.6. *Povečanje donosa grozdja na hektar*

Opis: sprememba se nanaša na povečanje donosa grozdja na hektar z 11 ton na 12 ton za vse vrste vina, vključene v specifikacijo proizvoda: belo vino, rdeče vino, tudi sortno vino groppello, vino rosé in peneče vino.

Ta sprememba temelji na dveh glavnih kmetijskih dejavnikih: povečanju najmanjše gostote zasaditve in večji proizvodni zmogljivosti nekaterih novih klonov različnih sort vinske trte.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda Vinogradniška pravila in točko 5 enotnega dokumenta Enološki postopki.

2.7. *Zmanjšanje najmanjšega volumenskega deleža naravnega alkohola v grozdju*

Opis: sprememba se nanaša na zmanjšanje najmanjšega volumenskega deleža naravnega alkohola v grozdju ob trgatvi za rdeča vina in vina rosé z 11 vol. % na 10,5 vol. %. Pri rdečih vinih z izrazom „superiore“ gre za zmanjšanje z 11,5 vol. % na 11 vol. %.

Sprememba je potrebna tudi zaradi zelo številnih agronomskih dejavnikov, povezanih s podnebnimi spremembami, zaradi katerih mora biti omogočeno načrtovanje trgatve veliko prej kot na tradicionalne datume trgatve, tako zaradi kakovosti kislin kot za pridelavo bolj prefinjenih in svežih vin, zlasti pri vinu rosé.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda: Vinogradniška pravila.

2.8. *Povečanje deleža donosa grozdja/vina*

Opis: sprememba se nanaša na povečanje donosa grozdja/vina z 68 % na 70 %.

Gre za manjšo spremembo. Zaradi tehnoloških izboljšav vinarske opreme in izboljšanih tehnik vinifikacije v hladnih razmerah, je mogoče pridobiti bolj kakovosten grozdni mošt. Posledično je optimalni donos grozdja po obdelavi 70 %.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda Vinogradniška pravila in točko 5 enotnega dokumenta Enološki postopki.

2.9. *Določba za uporabo izraza „riserva“ za vina s podobmočja „Valtènesi“*

Opis: vključen je bil izraz „riserva“ za rdeča vina s podobmočja „Valtènesi“.

Razlog za spremembo je, da je izraz „riserva“ pomemben za razvrstitev mirnih rdečih vin s podobmočja „Valtènesi“ z lastnostmi, ki omogočajo njihovo dolgo staranje vsaj 24 mesecev, lahko tudi v lesenih posodah.

Ta sprememba se nanaša na člena 1 in 5 specifikacije proizvoda ter naslednji točki enotnega dokumenta: 8 Opis povezave in 9 Dodatni pogoji.

2.10. *Črtanje rdečega vina vrste „novello“*

Opis: sprememba pomeni črtanje vrste rdečega vina z izrazom „novello“.

Razlog za spremembo je, da ta vrsta vina za proizvajalce ni več tržno donosna.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda Značilnosti vin ob porabi in točko 4 enotnega dokumenta Opis vin.

2.11. *Posodobitev fizikalnih, kemijskih in organoleptičnih parametrov*

Opis: posodobljene so bile organoleptične lastnosti vseh vrst vina iz specifikacije proizvoda. Okus sega od suhega do polsuhega pri mirnih vinih in od popolnoma suhega do polsladkega pri penečih vinih. Pri vinih s podobmočja „Valtènesi“ je bil povečan najmanjši ekstrakt: s 16 gramov na 17 gramov na liter za vrsto „chiaretto“ in z 22 gramov na 24 gramov na liter za rdeča vina.

Razlogi: prilagoditev organoleptičnih lastnosti, in sicer okus od suhega do polsuhega, pomeni, da se lahko vina z označbo pridelajo iz zrelega in celo rahlo posušenega grozdja. Tako se pridelajo mehkejša vina, ki v letih z ugodnimi vremenskimi razmerami pogosto vsebujejo preostanek sladkorja, ki presega 4 grame na liter, ko so pripravljena za porabo. V takih primerih jih ni več mogoče uvrstiti med suha vina, temveč so zajeta v razponu od suhih do polsuhih. Odločitev o povečanju ekstrakta za podobmočje je bila sprejeta, da bi bilo mogoče vina s podobmočja „Valtènesi“ ločiti od vin z ZOP „Riviera del Garda Classico“.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda Značilnosti ob porabi in točko 4 enotnega dokumenta Opis vin.

2.12. *Revizija in vključitev pravil o označevanju in predstavitvi*

Opis: prva sprememba se nanaša na revizijo pravil o označevanju in predstavitvi iz člena 7 specifikacije proizvoda.

Ta revizija izhaja iz potrebe po črtanju nekaterih pravil iz navedenega člena 7, saj so se nanašala na proizvodnjo in so bila napačno vključena med pravila o označevanju. Zadevna pravila so zdaj vključena v člen 5.

Poleg tega so bila pravila o označevanju in predstavitvi dopolnjena s posebnimi določbami v zvezi s tradicionalnim izrazom „chiaretto“ in podobmočjem „Valtènesi“. Natančneje:

(a) za vina rosé z ZOP je postal izraz „chiaretto“ obvezen, ker se je za taka vina tradicionalno uporabljal namesto izraza rosé;

(b) za vina rosé s podobmočja „Valtènesi“ je postal izraz „chiaretto“ neobvezen, saj je to podobmočje del nedavne označbe, tako da se pri označevanju in predstavitvi tega vina zelo pogosto uporablja mednarodni izraz „rosé“;

(c) za vina s podobmočja „Valtènesi“ je bilo določeno, da mora biti njihovo ime na etiketi vedno navedeno pred imenom ZOP „Riviera del Garda Classico“ in da mora biti navedeno s črkami, ki so vsaj dvakrat večje od črk, uporabljenih za označbo.

Te spremembe so potrebne za zagotovitev, da se lahko navedene vrste vina, opisane s tradicionalnim izrazom „chiaretto“ in imenom podobmočja „Valtènesi“, predstavijo na trgu z ZOP „Riviera del Garda Classico“.

Te spremembe se nanašajo na člena 5 in 7 specifikacije proizvoda ter točki 8 Opis povezave in 9 Dodatni pogoji enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Riviera del Garda Classico

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

5. Kakovostno peneče vino

4. **Opis vin**

1. *Rdeče vino „Riviera del Garda Classico“*

Barva: rubinasto rdeča, včasih intenzivna, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj: vinski, ko je vino mlado, lahko je cvetličen in saden s prevladujočimi notami rdečega jagodičja, z zorenjem pa pridobi začimbne note.

Okus: suh, mineralen, z značilno nežno slanostjo in morebitnim pookusom po mandljih.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. *Rdeče vino „Riviera del Garda Classico“ „superiore“*

Barva: rubinasto rdeča, včasih z granatnimi odsevi.

Vonj: intenziven, kompleksen, s pridihi maceriranega rdečega jagodičja, včasih začimben.

Okus: suh, žameten, strukturiran, včasih s pookusom po mandljih.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. *„Riviera del Garda Classico“ groppello*

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: vinski, svež, s sadnostjo rdečega jagodičja in nežno začimbnimi pridihi.

Okus: suh, mineralen, z značilno nežno slanostjo, včasih s pookusom po mandljih.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 vol. %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	

Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. *Belo vino „Riviera del Garda Classico“*

Barva: slamnato rumena, včasih z bledo zelenimi odsevi.

Vonj: svež, nežno skladen, z morebitnimi cvetličnimi notami belega cvetja, belomesnatega sadja in včasih pridihi aromatičnih zelišč.

Okus: suh do polsuh, skladen, žameten.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

Barva: bledo do intenzivno rožnata.

Vonj: prefinjen, intenziven, z morebitnimi cvetličnimi in sadnimi notami vrtnice in drobnega rdečega jagodičja, včasih celo začimben.

Okus: suh do polsuh, mineralen, sočen, prefinjen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. *Peneče vino rosé „Riviera del Garda Classico“*

Pena: fina in obstojna. Barva: različno intenzivna rožnata.

Vonj: dišeč, s cvetličnimi in sadnimi notami belega cvetja in agrumov.

Okus: popolnoma suh do polsladek, svež, z značilno nežno slanostjo, obstojen, včasih s pookusom po mandljih.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

7. *Kakovostno peneče vino rosé „Riviera del Garda Classico“*

Pena: fina in obstojna. Barva: različno intenzivna rožnata.

Vonj: dišeč, prefinjen, z notami agrumov in eksotičnega sadja, včasih s pridihi kvasa.

Okus: popolnoma suh do zelo suh, svež, z značilno nežno slanostjo, obstojen, včasih s pookusom po mandljih.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

8. *Vino rosé „Riviera del Garda Classico“ podobmočje „Valtènesi“*

Barva: bledo do intenzivno rožnata, s staranjem včasih bakreni odsevi.

Vonj: prefinjen, intenziven, z morebitnimi cvetličnimi in sadnimi notami vse od drobnega rdečega jagodičja do pridihov agrumov in eksotičnega sadja, včasih začimben. S staranjem lahko vino pridobi nežno zeliščne note in note svežih ali praženih oreškov.

Okus: suh do polsuh, mineralen, sočen, prefinjen, uravnotežen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

9. *Rdeče vino „Riviera del Garda Classico“ podobmočje „Valtènesi“, tudi „riserva“*

Barva: rubinasto rdeča, včasih intenzivna, s staranjem včasih granatni odsevi.

Vonj: cvetličen in saden, z nežnimi notami vijoličastega in rdečega jagodičja, včasih začimben s pridihi marmelade, če je bilo grozdje delno posušeno. Okus: suh do polsuh,

mineralen, z značilno nežno slanostjo, uravnotežen, strukturiran, včasih s pookusom po mandljih.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24 gramov na liter.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

(a) *Osnovni enološki postopki*

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Vina s podobmočja „Valtènesi“ z izrazom „riserva“ se morajo starati vsaj dve leti.

Glede na tradicionalno tehniko vinifikacije se vina s podobmočja „Valtènesi“ sprostijo v uporabo od 1. septembra po trgatvi za rdeča vina in od 14. februarja po trgatvi za vina rosé.

(b) *Največji donosi*

1. Belo vino „Riviera del Garda Classico“, „Riviera del Garda Classico“ „chiaretto“, rdeče vino „Riviera del Garda Classico“, „Riviera del Garda Classico“ groppello, peneče vino rosé „Riviera del Garda Classico“, kakovostno peneče vino rosé „Riviera del Garda Classico“

84 hektolitrov na hektar

2. Rdeče vino „Riviera del Garda Classico“ „superiore“

77 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje, na katerem se proizvajajo vina z DOC „Riviera del Garda Classico“, zajema celotno ozemlje naslednjih občin pokrajine 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 in Sirmione.

Podobmočje „Valtènesi“

Območje, na katerem se proizvajajo vina s podobmočja „Valtènesi“, zajema ozemlje v naslednjih občinah pokrajine 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 in Sirmione.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1 *ZOP „Riviera del Garda Classico“ – za vse kategorije (vino, peneče vino in kakovostno peneče vino)*

Podatki o geografskem območju

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Na območju ZOP „Riviera del Garda Classico“ geološke značilnosti izhajajo iz južnega in zahodnega dela gardskega morenskega amfiteatra. Povezane so s številnimi napredovanji ledenikov, ki so se izmenjevala z medledenimi fazami obsežnega nastajanja tal, kar je bilo značilno za to območje v kvartarju. Posebna kmetijska značilnost na vzhodu območja ZOP „Riviera del Garda Classico“ so „morenski griči“, iz katerih je pretežno oblikovano podobmočje, znano kot „Valtènesi“. To območje se začne v občini Gardone Riviera, sledi Salojskemu zalivu in se nadaljuje do občine Desenzano del Garda. Tu je bilo območje razširjeno. Zdaj vključuje tudi višja pobočja gričev in se neprekinjeno razteza proti vzhodu ter vključuje del ozemlja občine Desenzano del Garda ter občin Pozzolengo in Sirmione. Na zahodu je območje ZOP zamejeno z reko Chiese, ki priteče iz doline Valsabbia. Severno mejo zaznamuje območje Alto Garda s terasami občine Limone del Garda. Na jugu območje Basso Garda, za katero so značilna tudi področja ravnic in jezer, zaključuje razmejitev območja z občino Sirmione.

Kar zadeva podnebje, Gardsko jezero velja za najsevernejši kraj v Evropi s sredozemskim podnebjem. Pomemben dejavnik so višje in stabilnejše temperature ozračja okoli Gardskega jezera, ki ustrezajo 150 bilijonom kalorij, v primerjavi z 28 bilijoni do 58 bilijoni kalorij na območjih okoli drugih jezer v Lombardiji. Ta dragocena zmožnost absorpcije toplote posredno izhaja iz naravnih geografskih značilnosti jezera, ki vključujejo: velik volumen jezerske kotline; hidrografijo kotline, lego, omejen razvoj obalnih območij, stabilnost, prozornost vode in zaščito pred hladnimi severnimi vetrovi, ki jo dajejo skalnata pobočja okoli jezera.

8.2 *ZOP „Riviera del Garda Classico“ – za vse kategorije (vino, peneče vino in kakovostno peneče vino)*

Zgodovinski in človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Človeški dejavniki so bili skupaj z naravnimi dejavniki na tem območju ključni za uveljavitev ZOP „Riviera del Garda Classico“. V rimskih časih je bilo Gardsko jezero znano kot Benacus. Toponim Benācus Lacus (jezero) je skoraj gotovo keltskega izvora in je torej obstajal že pred rimsko vladavino. Mogoče izvira iz izraza *bennacus*, ki bi lahko bil povezan z irsko besedo *bennach*, ki pomeni „rogat“, in se morda nanaša na številne rte.

Najstarejši plug, ki ga je izdelal človek, je bil izkopan na morenskih gričih Gardskega jezera, kjer so ljudje pet tisoč let pred Kristusom poznali divjo vinsko trto in verjetno tudi vino. To pomeni, da so na območju Gardskega jezera ljudje in vino prisotni že od prazgodovine. Romanizacija območja je potekala med 2. in 1. stoletjem pr. n. št. Leta 89 pr. n. št. je rimski konzul Gnaeus Pompeius Strabo območju podelil latinske pravice. Približno 40 let pozneje sta Brescia in Verona postali rimski mesti. Njuni ozemlji sta zajemali zahodni/severni oziroma vzhodni breg Benacusa, kot se je jezero takrat imenovalo. Kar zadeva podobmočje „Valtènesi“, je bilo prvotno ozemlje geografsko opredeljeno kot območje od Salojskega zaliva do obalnih občin Moniga del Garda in Padenghe del Garda. Skozi stoletja je podobmočje sledilo političnim usodam sosednjih krajev, ki jih je najprej obvladovala družina Scaligeri, nato Visconti, pozneje so prišli pod oblast Beneške republike, nazadnje pa so postali del Brescie in Kraljevine Italije. Gojenje trte je bilo vedno razširjeno, čeprav ravni pridelave niso bile vedno znatne. V drugi polovici 19. stoletja so se pojavile bolezni, kot sta pepelovka leta 1852 in peronospora leta 1883. To je manjše pridelovalce spodbudilo k ustanovitvi združenj. Leta 1896 si je beneški senator po imenu Pompeo Molmenti, nekdanji župan mesta Moniga del Garda, omislil lastna pravila za „novo vino“. Razvil je tehniko pridelave vin rosé iz lokalne sorte vinske trte groppello. Postopek, ki ga je razvil Molmenti, se je imenoval „vinifikacija s pretakanjem z dvigom klobuka“. Vključeval je nežno stiskanje grozdja, ki mu je sledilo le nekajurno maceriranje, da je nastala slavna nežno rožnata barva. Od tod izvira izraz „enonočno vino“. Zaradi širokega prevzemanja te tehnike vinifikacije se je skozi 20. stoletje na območju Gardskega jezera razvila izključna proizvodnja vin rosé. Lokalno so jih poimenovali z izrazom „chiaretto“.

Na podlagi prepleta zgodovinskih dogodkov in različnih lastnosti, ki jih ima vino zaradi sorte vinske trte groppello, v povezavi s posebnimi podnebnimi značilnostmi Gardskega jezera so na tem območju začeli proizvajati vino. Vendar pa je k uspehu te dejavnosti veliko prispeval razvoj sektorja turizma in gostinstva, ki cveti vse od dvajsetih let 20. stoletja. Danes je ta sektor bolj kot kadar koli pomemben za gospodarsko vzdržnost proizvodnje vina na tem območju. Večina tržnega uspeha njegovih vin ima lokalno podlago.

To pojasnjuje, kako so se stoletja staro znanje pridelave vin rosé in rdečih vin oplemenitilo z izkušnjami novih generacij proizvajalcev vina, ki so prinesli širše in bolj raznolike izkušnje pri proizvodnji vina. Okoli šestdesetih let 20. stoletja, ko sta bili priznani kontrolirana označba porekla in specifikacija proizvoda, so bila uvedena tudi bela in peneča vina.

8.3 *ZOP „Riviera del Garda Classico“ – kategorija vino*

Vzročna zveza med kakovostjo, lastnostmi proizvoda in geografskim okoljem z naravnimi in človeškimi dejavniki

Rdeče vino z ZOP „Riviera del Garda Classico“, tudi z izrazom „superiore“, navedbo sorte groppello in podobmočjem „Valtènesi“, se prideluje večinoma iz sorte groppello, in sicer kot sortno vino ali zvrstno vino iz zvrščanja s sortami marzemino, barbera in sangiovese.

Vino je živahno do intenzivno rubinasto rdeče barve, z vinskimi, cvetličnimi in sadnimi vonji ter prevladujočimi notami rdečega jagodičja. Okus vsebuje note začimb in suhega sadja ter s staranjem razvije prijeten pookus po mandljih.

Te lastnosti so povezane z vplivom in medsebojnim delovanjem naslednjih dejavnikov:

— prisotnosti sorte vinske trte groppello, ki vinu daje značilni okus in vonj po črnem popru (zaradi molekule glutationa), in sicer v izobilju,

— sredozemskega podnebja, ki je milo celo leto in vinski trti omogoča dolg rastni cikel, s čimer ustvari idealno okolje za redno dozorevanje sorte groppello in drugega rdečega grozdja,

— morenskih tal, ki imajo malo organskih snovi in se še razvijajo ter omogočajo pridelavo vin, ki so zelo mineralna in hitro na voljo za porabo.

Vino rosé z ZOP „Riviera del Garda Classico“ je vodilno vino območja. Proizvedeno je iz istega rdečega grozdja, vendar se zanj uporablja metoda, po kateri se pridela vino z nežno rožnato barvo „cvetnega lista vrtnice“, z vonji po cvetju in gozdnih sadežih. Vino ima intenziven okus z obstojno kiselkasto zaznavo zaradi jabolčne kisline in je izrazito polnega telesa. Ta kombinacija okusov je dobila pridevnik, posebej izbran za ta vina rosé: *succosi* (sočna).

Za vino rosé z ZOP „Riviera del Garda Classico“ s podobmočja „Valtènesi“ je značilno, da je primerno za dolgo staranje. Razlog za to so višje ravni polifenolne kompleksnosti in alkohola v grozdju ob trgatvi.

Naravne značilnosti podnebja in morenskih tal gričevja Riviere v povezavi z odsevanjem svetlobe od Gardskega jezera ustvarjajo idealno okolje za pravilen razvoj sorte groppello in drugega rdečega grozdja. Grozdje se trga, ko je tehnološko zrelo, ko so grozdi sorte groppello še vedno popolnoma napeti in čvrsti. Nato se v skladu s stoletja dolgo tradicijo predelajo v vina rosé.

V belem vinu z ZOP „Riviera del Garda Classico“ značilno prevladuje sorta riesling renano, skupaj z drugimi sortami belega grozdja, ki se uporabljajo za zvrščanje. Dozorijo prej in imajo obilje primarnih arom, ki jih zlahka izrazijo v vinu.

To vino je slamnato rumene ali temno rumene barve z zelenkastimi odsevi. Ima intenziven vonj z močnimi cvetličnimi notami in notami aromatičnih začimb. Te note se sčasoma razvijejo v kompleksne terciarne arome. Okus je včasih nekoliko oster zaradi visoke vsebnosti kislin, ki prav tako omogočajo dolgo staranje. Pri letniških vinih je prisotnost zgodaj dozorelih in močno aromatičnih sort uravnotežena z odprtostjo vonjev in dostopnostjo okusov.

Te kemijske, fizikalne in organoleptične lastnosti izhajajo iz talnih in podnebnih razmer na tem pretežno gričevnatem območju. Na gričih so tla večinoma svetle barve in bogata z apnencem, primerna za gojenje sorte riesling. Na položnejših in rodovitnejših območjih gojijo druge sorte belega grozdja, ki dozorijo prej in imajo močnejše primarne arome.

8.4 *ZOP „Riviera del Garda Classico“ – kategorije vino, peneče vino in kakovostno peneče vino*

Vzročna zveza med kakovostjo, lastnostmi proizvoda in geografskim okoljem z naravnimi in človeškimi dejavniki

Peneča vina rosé in kakovostna peneča vina rosé z ZOP „Riviera del Garda Classico“ so proizvedena iz istih sort vinske trte kot rdeča vina in vina rosé.

Ta peneča vina rosé imajo fino in nežno peno. Zanje je značilna obstojna kiselkasta zaznava zaradi jabolčne kisline ter imajo polno telo z okusom in vonjem, ki sta značilna za to območje.

Peneča vina, proizvedena po metodi charmat, se opisujejo kot pitna vina s takoj dostopnimi vonjavami jagodičevja in rdečega sadja ter mineralnimi notami cvetja in agrumov. Za kakovostno peneče vino, proizvedeno po klasični metodi, je značilna globina vonjev, mineralnosti in zelo kompleksnih okusov, ki so zlasti izraziti, kadar se za peneče vino uporabi rdeče grozdje. Njegova posebnost je, da postane bolj dišeče in skladno po dolgem ležanju na drožeh.

Te lastnosti so rezultat milega podnebja ob jezeru. Stalna prepihanost omogoča počasno dozorevanje grozdja, da se v kožici ohranijo predhodne aromatične sestavine. Zaradi tehnologije, primerne za pridelavo penečega vina, se te aromatične sestavine ohranijo tudi v pridelanih penečih vinih.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Stekleničenje na območju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Pri vinih z ZOP „Riviera del Garda Classico“, podobmočje „Valtènesi“, mora stekleničenje v skladu z veljavno zakonodajo EU potekati na razmejenem območju proizvodnje ZOP „Riviera del Garda Classico“. Namen tega je ohraniti kakovost in sloves teh vin ter omogočiti učinkovito izvajanje pregledov.

Dodatna pravila za opis, predstavitev in označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Ime podobmočja „Valtènesi“ mora biti navedeno ob označbi „Riviera del Garda Classico“, ne da bi ju kar koli ločevalo. Ime podobmočja mora biti navedeno s črkami, ki so vsaj dvakrat večje od črk, uporabljenih za označbo „Riviera del Garda Classico“.

Pri označevanju vina s podobmočja „Valtènesi“ ni dovoljeno vključiti izraza „rosso“ za rdeča vina.

Pri označevanju vina s podobmočja „Valtènesi“ je uporaba izraza „chiaretto“ neobvezna.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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