C/2024/1496
14.2.2024

Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/1496)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano”

PDO-IT-A1137-AM02

Datum för ansökan: 9 februari 2017

1. Regler som gäller för ändringen

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

2. Beskrivning av och motivering till ändringen

2.1. *Ändring av ursprungsbeteckningens namn*

Beskrivning: Ursprungsbeteckningens namn har ändrats från ”Riviera del Garda Bresciano” till ”Riviera del Garda Classico”.

Skälet till ändringen är att producenterna har för avsikt att slå ihop tre skyddade ursprungsbeteckningar (SUB) med samma produktionsområde och produkttyper till en enda skyddad ursprungsbeteckning: ”Riviera del Garda Classico”. De tre nuvarande skyddade ursprungsbeteckningarna är: ”Riviera del Garda Bresciano”, ”Garda Classico”, som är ett delområde till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Garda” och ”Valtènesi”.

Delområdet ”Classico” till den nuvarande skyddade ursprungsbeteckningen ”Garda” är en exakt motsvarighet till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Bresciano”, både vad gäller produktionsområde och historiska och naturliga faktorer. Att ersätta benämningen ”Bresciano” med ”Classico” är därför att bekräfta och erkänna den historiska prägeln hos den ursprungliga skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Bresciano”. Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Valtènesi” omfattar ett litet geografiskt område. Det behandlas nu som ett ”delområde” till den nya skyddade ursprungsbeteckningen Riviera del Garda Classico.

Denna ändring rör hela produktspecifikationen och hela det sammanfattande dokumentet, varje gång ursprungsbeteckningens namn anges.

2.2. *Tillägg av ”Valtènesi” som delområde*

Beskrivning: Denna ändring rör artikel 1 i produktspecifikationen inklusive bilaga 1.

Skälet till denna ändring är att producenterna vill ha en enda skyddad ursprungsbeteckning, ”Riviera del Garda Classico”, som omfattar de tre nuvarande skyddade ursprungsbeteckningarna ”Riviera del Garda Bresciano”, ”Garda Classico” (delområde av ”Garda”) och ”Valtènesi”.

Denna ändring innebär att den skyddade ursprungsbeteckningen Valtènesi nu regleras som en mindre geografisk enhet i enlighet med artikel 55 i delegerad förordning (EU) 2019/33 (tidigare artikel 67 i förordning (EG) nr 607/2009) och ingår i en skyddad ursprungsbeteckning för vilken en begäran kommer att göras om ogiltigförklaring.

Denna ändring rör artikel 1 i produktspecifikationen och följande punkter i det sammanfattande dokumentet: 4 ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, 6 ”Geografiskt område”, 8 ”Beskrivning av samband” och 9 ”Ytterligare villkor”.

([1]) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

2.3. *Ändringar i kombinationen av druvsorter*

Beskrivning: För vita viner (”Bianco”) innebär ändringen en minskning av andelen riesling (riesling renano och/eller riesling italico) från 60 % till 50 %.

Den ändringen är nödvändig eftersom producenterna, av kommersiella och vinrelaterade skäl, måste kunna blanda rieslingdruvor med en större andel druvor som mognar och utvecklar sin arom tidigare, t.ex. incrocio manzoni 6.013 och chardonnay.

Ett annat skäl till ändringen är att den speglar gensvaret i fråga om vinproduktion på den kommersiella efterfrågan på vita viner som också är lämpliga för konsumtion inom ett år och har en mer balanserad harmonisk smak som sannolikt möter behoven bland yngre konsumenter på marknaden.

Beskrivning: För röda viner (”Rosso”) och roséviner (”Rosato”) innebär ändringen att kombinationen av druvsorter revideras enligt följande: mellan minst 30 % och högst 70 % groppello, blandad med de tre komplementära druvsorterna marzemino, barbera och sangiovese.

Denna ändring är nödvändig för att samordna benämningarna på de tre ursprungliga skyddade ursprungsbeteckningarna i fråga om minsta procentandel av den lokala druvsorten groppello och de tre kompletterande druvsorterna marzemino, barbera och sangiovese i ordning enligt en agronomisk formulering som tillåter att olika druvsorter är ”dynamiskt” balanserade utifrån deras skilda jordmånsegenskaper, aspekter av vingården och andra tekniska krav för vinframställning.

Dessa ändringar rör artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 7 ”Huvudsakliga druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

2.4. *Strykning av ovidkommande information i beskrivningen av produktionsområdet*

Denna ändring rör beskrivningen av produktionsområdet och strykning av en punkt som gällde en tidigare nationell bestämmelse: artikel 10 i presidentdekret nr 930 av den 12 juli 1963 om vingårdars inkludering i produktionsområdet. Den bestämmelsen har ersatts av nu gällande lagstiftning.

Denna ändring rör artikel 3 ”Produktionsområde” i produktspecifikationen och punkt 6 ”Avgränsat geografiskt område” i det sammanfattande dokumentet.

2.5. *Ökat antal vinstockar per hektar*

Beskrivning: Ändringen innebär att det minsta antalet vinstockar per hektar ändras från 3 500 till 4 000.

Ändringen utgör en åtgärd för att förbättra druvornas kvalitet. Den är förenlig med den nuvarande samlade marknadsordningsåtgärden i planen för ombyggnad och förvandling av vingårdar i regionen Lombardiet.

Denna ändring rör artikel 4 ”Regler för vinodling” i produktspecifikationen.

2.6. *Ökad druvavkastning per hektar*

Beskrivning: Ändringen innebär att druvavkastningen per hektar ökas från 11 till 12 ton för alla typer av vin som omfattas av produktspecifikationen: ”Bianco”, ”Rosso” och även endruvsvin av sorten groppello, ”Rosato” och ”Spumante” (mousserande).

Ändringen kan förklaras med två huvudsakliga jordbruksfaktorer: En ökad minsta planteringstäthet och en större produktionskapacitet hos nya kloner av olika druvsorter.

Denna ändring rör artikel 4 ”Regler för vinodling” i produktspecifikationen och punkt 5 ”Vinframställningsmetoder” i det sammanfattande dokumentet.

2.7. *Minskning av druvornas lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent*

Beskrivning: Ändringen avser en minskning av druvornas lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent från 11 till 10,5 vid skörd för ”Rosso-” och ”Rosato”-viner. För viner med märkningen ”Rosso Superiore” innebär ändringen en minskning från 11,5 % vol till 11 % vol.

Ändringen är också nödvändig med hänsyn till flera agronomiska faktorer i samband med klimatförändringarna som gör att skördar måste kunna planeras tidigare än till de traditionella datumen för skörd, både för syrakomponenternas kvalitet och för att producera finare och friskare viner, särskilt i fråga om ”Rosato”-viner.

Denna ändring rör artikel 4 ”Regler för vinodling” i produktspecifikationen.

2.8. *Ökning i procent för druv-/vinavkastning*

Beskrivning: Ändringen avser en ökning av druv-/vinavkastningen från 68 % till 70 %.

Detta är en mindre ändring. Det har blivit möjligt att erhålla must av bättre kvalitet tack vare tekniska förbättringar av utrustningen för vinframställning liksom förbättrad teknik för vinframställning under kyliga förhållanden. Det leder till att den optimala avkastningen för druvorna efter bearbetningen är 70 %.

Denna ändring rör artikel 5 ”Regler för vinodling” i produktspecifikationen och punkt 5 ”Vinframställningsmetoder” i det sammanfattande dokumentet.

2.9. *Bestämmelse om att använda benämningen ”Riserva” för viner från delområdet ”Valtènesi”*

Beskrivning: Benämningen ”Riserva” har inkluderats för röda viner från delområdet Valtènesi.

Skälet till ändringen är att benämningen ”Riserva” är viktig i klassificeringen av stilla röda viner från delområdet Valtènesi med goda lagringsegenskaper (kan lagras i minst två år, eventuellt på ekfat).

Denna ändring rör artiklarna 1 och 5 i produktspecifikationen och följande punkter i det sammanfattande dokumentet: 8 ”Beskrivning av samband” och 9 ”Ytterligare villkor”.

2.10. *Strykning av typen ”Rosso Novello”*

Beskrivning: Ändringen innebär en strykning av den typ av röda viner som benämns ”Novello”.

Skälen till ändringen är att denna typ av vin inte längre är kommersiellt gångbar för producenterna.

Denna ändring rör artikel 6 ”Konsumtionsegenskaper” i produktspecifikationen och punkt 4 ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

2.11. *Uppdatering av fysiska, kemiska och organoleptiska parametrar*

Beskrivning: De organoleptiska egenskaperna har uppdaterats för alla typer som omfattas av produktspecifikationen. Smaken varierar från torr till halvtorr för stilla viner och från zero dosage till halvtorr för mousserande viner. För viner från delområdet ”Valtènesi” har lägsta halten av extrakt ökats från 16 till 17 gram per liter för typen ”Chiaretto” och från 22 till 24 gram per liter för röda viner.

Motivering: Anpassningen av de organoleptiska egenskaperna, dvs. att smaken varierar från torr till halvtorr, innebär att viner med beteckningen kan framställas av mogna och även lätt torkade druvor. Det ger mjukare viner som, under år med fördelaktiga klimatförhållanden, ofta innehåller över 4 gram restsocker per liter när de är färdiga att drickas. I detta fall kan de inte längre klassificeras som torra viner utan från torra till halvtorra. Beslutet att öka halten av extrakt för delområdet gjordes för att viner från delområdet Valtènesi skulle kunna skiljas från viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Riviera del Garda Classico.

Denna ändring rör artikel 6 ”Konsumtionsegenskaper” i produktspecifikationen och punkt 4 ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

2.12. *Översyn och inkludering av regler om märkning och presentation*

Beskrivning: Den första ändringen avser en revidering av de regler för märkning och presentation som fastställs i artikel 7 i produktspecifikationen.

Denna revidering beror på att vissa regler behöver strykas ur ovan nämnda artikel 7 eftersom de avser produktion och var felaktigt införda bland märkningsreglerna. De berörda reglerna är nu inkluderade i artikel 5.

Reglerna för märkning och presentation har även kompletterats med särskilda bestämmelser i fråga om den traditionella benämningen ”Chiaretto” och delområdet ”Valtènesi”. Närmare bestämt gäller följande:

a) För ”Rosato”-viner med skyddad ursprungsbeteckning har benämningen ”Chiaretto” blivit obligatorisk eftersom den av tradition har använts för dessa viner i stället för uttrycket ”Rosato”.

b) För ”Rosato”-viner från delområdet ”Valtènesi” har benämningen ”Chiaretto” blivit valfri, eftersom detta delområde ingår i en ny beteckning och det internationella uttrycket ”rosé” ofta har använts i märkningen och presentationen av vinet.

c) För viner från delområdet ”Valtènesi” anges att deras namn alltid ska föregå namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico” på märkningen, och stå med bokstäver som är minst dubbelt så stora som de bokstäver som används till beteckningen.

Dessa ändringar krävs för att säkerställa att de tidigare nämnda vintyperna som beskrivs med hjälp av det traditionella uttrycket ”Chiaretto” och namnet på delområdet ”Valtènesi” kan presenteras på marknaden med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico”.

Dessa ändringar rör artiklarna 5 och 7 i produktspecifikationen samt punkterna 8 ”Beskrivning av samband” och 9 ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Riviera del Garda Classico

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *”Riviera del Garda Classico” ”Rosso”*

Färg: rubinröd, ibland intensiv, som drar åt granatröd vid lagring.

Doft: vinös när vinet är ungt, kan vara blommig och fruktig med dominanta toner av röda bär; erhåller kryddiga toner vid lagring.

Smak: torr, rik, kännetecknad av en fin salinitet, ibland med eftersmak av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

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

Färg: rubinröd, ibland med granatröda toner.

Doft: intensiv, komplex, med inslag av macererad doft av röda bär, ibland kryddig.

Smak: torr, sammetslen, strukturerad, ibland med eftersmak av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. *”Riviera del Garda Classico” ”Groppello”*

Färg: rubinröd med varierande intensitet.

Doft: vinös, frisk, fruktig, röda bär, lätt kryddade inslag.

Smak: torr, rik, kännetecknad av en fin salinitet, ibland med eftersmak av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	

Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. *”Riviera del Garda Classico” ”Bianco”*

Färg: halmgul, ibland med ljusgröna skiftningar.

Doft: frisk, lätt harmonisk, eventuellt toner av vita blommor och frukter med vitt fruktkött och ibland aromatiska örtinslag.

Smak: torr till halvtorr, harmonisk, sammetslen.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. *”Riviera del Garda Classico” ”Chiaretto”*

Färg: blek till intensiv rosa.

Doft: förfinad, intensiv, eventuellt blommiga och fruktiga toner av ros och små röda bär, ibland även kryddig.

Smak: torr till halvtorr, rik, saftig, lätt harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

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

Skum: fint och långvarigt. Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: markant med blommiga och fruktiga toner av vita blommor och citrusfrukt.

Smak: zero dosage till halvtorr, frisk, kännetecknad av en fin salinitet, ibland med lång eftersmak av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

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

Skum: fint och långvarigt. Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: markant, förfinad, med toner av citrus och exotiska frukter, ibland med inslag av jäst.

Smak: zero dosage till halvtorr, frisk, kännetecknad av en fin salinitet, lång eftersmak ibland av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

8. *”Riviera del Garda Classico” delområde ”Valtènesi” ”Rosato”*

Färg: blek till intensiv rosa, enstaka kopparstänk vid lagring.

Doft: förfinad, intensiv, ibland med blommiga och fruktiga toner som varierar från små röda bär till inslag av citrus och exotiska frukter, ibland kryddig. När vinet lagras kan det tillägna sig lätt örtlika toner och toner av färska eller rostade nötter.

Smak: torr till halvtorr, rik, saftig, förfinad, balanserad och harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

9. *”Riviera del Garda Classico”, delområde ”Valtènesi” ”Rosso” inklusive ”Riserva”*

Färg: rubinröd, ibland intensiv, eventuella stråk av granatröd vid lagring.

Doft: blommig och fruktig med lätta toner av viol och röda bär, ibland kryddig med inslag av marmelad när druvorna delvis har torkats. Smak: torr till halvtorr,

rik, kännetecknad av en fin salinitet, balanserad, strukturerad, ibland med eftersmak av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24 gram per liter.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

Relevanta restriktioner för vinframställning

Viner från delområdet ”Valtènesi” med uttrycket ”Riserva” måste lagras under en period av minst två år.

När det gäller viner från delområdet ”Valtènesi” måste de, i enlighet med den traditionella vinframställningstekniken, frisläppas för konsumtion från och med den 1 september efter skörd för ”Rosso”-viner och från och med den 14 februari efter skörd för typen ”Rosato”.

b. *Högsta avkastning*

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

84 hektoliter per hektar

2. ”Riviera del Garda Classico” ”Rosso Superiore”

77 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Området där viner av typen ”Riviera del Garda Classico” DOC (SUB) framställs sträcker sig över hela territoriet i följande kommuner i provinsen 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 och Sirmione.

Delområdet ”Valtènesi”

Området där viner från delområdet ”Valtènesi” framställs sträcker sig över territorium i följande kommuner i provinsen 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 och Sirmione.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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 soave B

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico” – för alla kategorier (vin, mousserande vin och mousserande kvalitetsvin)*

Uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

I området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico” härrör sig de geologiska egenskaperna från södra och västra delen av Garda moränd al. De är förknippade med de många glaciala framryckningar omväxlande interglaciala stadier med omfattande jordbildning som kännetecknade området under perioden kvartär. Ett särskilt särdrag av jordbruket i östra delen av området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico” är de ”moränberg” som utgör största delen av det delområde som kallas ”Valtènesi”. Det området börjar i kommunen Gardone Riviera, följer Salòbukten och sträcker sig till kommunen Desenzano del Garda. Numera har området utvidgats. Det omfattar nu också de högre delarna av bergskedjan som sträcker sig österut och inbegriper delar av territoriet i kommunen Desenzano del Garda och kommunerna Pozzolengo och Sirmione. I väster avgränsas området för den skyddade ursprungsbeteckningen av floden Chiese som rinner ner från Valsabbia-dalen. Alto Garda stakar ut den norra gränsen med terrasserna i kommunen Limone del Garda. I söder fullbordar Basso Garda, även kännetecknat av områden med slätter och sjöar, avgränsningen av området med kommunen Sirmione.

Gardasjön anses vara den nordligaste platsen i Europa med medelhavsklimat. En betydelsefull detalj är den högre och stabilare atmosfäriska temperaturen runt Gardasjön, vilken motsvarar 150 biljoner kalorier jämfört med 28–58 biljoner kalorier i områdena runt de andra sjöarna i Lombardiet. Denna värdefulla förmåga att absorbera värme är det indirekta resultatet av sjöns naturliga geografiska egenskaper, bland annat den lakustrina bassängens stora volym, bassängens hydrografi, läget, begränsad kustutveckling, stabilitet, siktdjupet och de bergiga sluttningarna runt sjön som skyddar mot kalla nordliga vindar.

8.2. *Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico” – för alla kategorier (vin, mousserande vin och mousserande kvalitetsvin)*

Historiska och mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Den mänskliga faktorn, i kombination med områdets naturliga faktorer, var avgörande som grund för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico”. På romartiden kallades Gardasjön för Benacus. Ortnamnet Benācus Lacus (sjö) är med största sannolikt av keltiskt ursprung och föregår det romerska väldet. Det kan komma från *bennacus* som möjligen har ett samband med det iriska ordet *bennach* som betyder ”hornig” vilket skulle syfta på alla sjöns uddar.

Den äldsta plog som tillverkats av människor grävdes upp i moränbergen vid Gardasjön där människor redan fem tusen år före Kristus kände till vildvin och förmodligen också vin. Det innebär att människor och vin har funnits i området kring Gardasjön sedan förhistoriska tider. Romaniseringen av området skedde mellan det första och andra århundradet före Kristi födelse. År 89 f.Kr. beviljades området latinska rättigheter av den romerska konsuln Gnaeus Pompejus Strabo. Cirka 40 år senare blev Brescia och Verona romerska städer. Deras respektive territorier täckte den västra/norra stranden och den östra stranden vid Benacus som sjön kallades då. Vad gäller delområdet ”Valtènesi” så fastställdes det ursprungliga territoriet i geografiska termer sträcka sig från Salòbukten till de kustbelägna kommunerna Moniga del Garda och Padenghe del Garda. Under århundradenas gång präglades delområdet av grannskapens politiska framgångar, och det kontrollerades först av familjen Scaliger, sedan av Visconti och kom därefter under Republiken Venedigs kontroll och blev slutligen en del av Brescia i konungariket Italien. Vinstockar har alltid odlats vida omkring även om produktionsnivåerna inte alltid har varit betydande. Under senare hälften av 1800-talet dök farsoter upp, som vinmjöldagg 1852 och falsk mjöldagg 1883. Det föranledde mindre producenter att bilda föreningar. År 1896 fick en venetiansk senator vid namn Pompeo Molmenti, tidigare borgmästare i Moniga del Garda, för sig att utforma egna bestämmelser för ett ”nytt vin”. Han utvecklade tekniken att göra roséviner av den lokala druvsorten groppello. Den process som Molmenti gav upphov till kallades ”vinframställning med omtappning när skalresterna har stigit upp”. Metoden bestod i att försiktigt krossa druvorna och låta dem macereras endasta några timmar tills de fått den berömda svagt rosa färgen. Detta är ursprunget till uttrycket ”vin över natten”. Ett utbrett anammande av den vinframställningstekniken innebar att en exklusiv framställning av roséviner utvecklades i området kring Gardasjön under 1900-talet. Lokalt betecknades dessa viner som ”Chiaretto”.

Samverkan av historiska händelser, de olika egenskaper som groppellodruvan tilldelade vinet och de speciella klimatförhållandena vid Gardasjön ledde fram till uppkomsten av vinframställning i området. Den verksamheten har dock utvecklingen av turismen och besöksnäringen som har blomstrat sedan 1920-talet att tacka för sina framgångar. I dag är den sektorn viktigare än någonsin för den ekonomiska hållbarheten hos vinframställningen i området. De kommersiella framgångarna för områdets viner är till stor del lokalt förankrade.

Det förklarar hur det månghundraåriga kunnandet i framställning av roséviner och röda viner har stärkts av erfarenheterna hos nya generationer vinframställare, vilket har gett en bredare och mångfaldigare erfarenhet av vinframställning. På 1960-talet, när den skyddade ursprungsbeteckningen och produktspecifikationen fick ett erkännande, introducerades också vita viner och mousserande viner.

8.3. *Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico” – kategori vin*

Orsakssamband mellan kvalitet, produktens egenskaper och den geografiska miljön samt naturliga och mänskliga faktorer.

Rött vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico”, inbegripet med benämningarna ”Superiore”, ”Groppello” och delområdet ”Valtènesi”, framställs huvudsakligen av groppellodruvan, som enda druva eller blandad med marzemino, barbera och sangiovese.

Vinet har en livlig till intensiv rubinröd färg, vinösa, blommiga och fruktiga aromer och dominanta toner av röda bär. Smaken har kryddiga toner och toner av torkad frukt och utvecklar en angenäm eftersmak av mandel vid lagring.

Dessa egenskaper är kopplade till inflytandet från och samverkan med följande faktorer:

— Halten av groppellodruvan som ger vinet dess karakteristiska smak och doft av ”svartpeppar” (framkallad av glutationmolekylen) som det har i mängder.

— Det milda medelhavsklimatet under hela året som gör att vinstockarna kan ha en lång växtcykel vilket skapar en optimal miljö för en jämn mognadsprocess för groppello och de andra blå druvorna.

— Moränjordarna med låg halt av organiskt material som ännu utvecklas, vilket gör det möjligt att producera viner som är smakrika och färdiga att konsumeras på kort tid.

Rosévin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico” är områdets ”flaggskeppsvin”. Det framställs av samma blå druvor. Det görs emellertid med en metod som ger ett vin med en svag rosa färg av rosenblad, med doft av blommor och skogsbär. Vinet har en intensiv smak med lång surhet från äppelsyra, och det är fylligt i överdåd. Den kombinationen av smaker har tillskrivits ett adjektiv som är särskilt utvalt för dessa roséviner: *succosi* (saftig).

Rosévin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico” från delområdet ”Valtènesi” kännetecknas av egenskaper för lång lagring. Det beror på större halter av komplexa polyfenoler och alkohol i druvorna vid skörd.

De naturliga egenskaperna hos klimatet och moränjordarna i bergen Riviera, i kombination med det återkastade ljuset från Gardasjön, skapar en optimal miljö för groppello och andra blå druvor att utvecklas. De skördas vid tiden för den tekniska mognaden, när groppellodruvorna fortfarande är perfekt fylliga och fasta. Sedan förvandlas de, enligt traditioner sedan århundraden, till roséviner.

Vitt vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Classico” kännetecknas av övervägande andel riesling renano i kombination med andra gröna druvsorter som den blandas med. Dessa druvor mognar tidigare och har mängder av primära aromer som de lätt släpper ifrån sig.

Vinet är halmgult eller mörkgult till färgen med grönaktiga inslag. Doften är en intensiv arom med starka blommiga toner och toner av aromatiska kryddor. Med tiden utvecklas dessa toner till komplexa tertiära aromer. Smaken kan ibland vara ”skarp” på grund av den höga surhetsgraden vilket också möjliggör en lång lagringsperiod. I årgångsviner balanserar förekomsten av tidigt mogna och högst aromatiska druvsorter öppenheten hos dofterna och de tillgängliga smakerna.

Dessa kemiska, fysikaliska och organoleptiska egenskaper är resultatet av jordmånen och klimatförhållandena i det huvudsakligen bergiga området. På toppen av bergen är jordmånen ofta lätt färgad och rik på kalksten, och lämpar sig således för att odla riesling. I de flackare och bördigare områdena odlas andra gröna druvsorter som mognar tidigare och har starka primära aromer.

8.4. *Den skyddade ursprungsbeteckningen "Riviera del Garda Classico" – kategorier vin, mousserande vin och mousserande kvalitetsvin*

Orsakssamband mellan kvalitet, produktens egenskaper och den geografiska miljön samt naturliga och mänskliga faktorer.

Mousserande vin och mousserande kvalitetsrosévin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Riviera del Garda Classico" framställs av samma druvor som används för att framställa röda viner och roséviner.

Dessa mousserande roséviner har ett fint och lätt skum. De kännetecknas av en lång surhetsgrad från äppelsyra och är fylliga med smaker och dofter som är typiska för området.

Mousserande viner som framställs med charmatmetoden kan beskrivas som lättdruckna viner med omedelbara aromer av röda bär och andra bär liksom fylliga blommiga toner och citrustoner. Mousserande kvalitetsvin som framställs med den traditionella metoden kännetecknas av en djup arom och väl sammansatta smaker som blir särskilt tydliga när blå druvor används för att göra mousserande vin. Det har en särskild förmåga att bli mer väldoftande och harmoniskt efter en lång lagring på bottensatsen.

Dessa egenskaper avgörs av det milda klimatet vid sjön. Den konstanta ventilationen ger en långsam mognad vilket bevarar de aromprekursorer som finns i skalen. Tack vare den lämpliga tekniken för att framställa mousserande vin så bevaras dessa aromkomponenter i de resulterande mousserande vinerna.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Tappning inom området

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

I enlighet med gällande EU-lagstiftning ska viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Riviera del Garda Classico", delområde "Valtènesi", tappas inom det avgränsade produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Riviera del Garda Classico". Syftet är att bevara dessa viners kvalitet och renommé och säkerställa effektiva kontroller.

Ytterligare bestämmelser om beskrivning, presentation och märkning

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på delområdet "Valtènesi" måste vara synlig tillsammans med beteckningen "Riviera del Garda Classico", utan att något skiljer dem åt. Namnet på delområdet måste stå i bokstäver som är minst dubbelt så stora som de som används för beteckningen "Riviera del Garda Classico".

I beteckningen på viner från delområdet ”Valtènesi” är det inte tillåtet att använda uttrycket ”Rosso” för röda viner.

I beteckningen på viner från delområdet ”Valtènesi” är användningen av uttrycket ”Chiaretto” valfri.

Länk till produktspecifikationen

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