C/2024/3411

28.5.2024 г.

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2024/3411)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Garda“

PDO-IT-A1320-AM02

Дата на подаване на заявлението: 9.2.2017 г.

1. **Правила, приложими към изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществено

2. **Описание и основания за изменението**

2.1. *Въвеждане на нови видове вино*

Описание: три нови вида вино — Garda Bianco, Garda Rosso и Garda Rosé, включително Passito (вино от стафидирано грозде) — са добавени към следните категории: „Пенливи вина“, „Качествени пенливи вина“ и „Искрящо вино“ за бели вина и вина розе. Предвижда се включване в категорията „Искрящо вино“ и на видове вина със спецификации на сортове като Garganega, Chardonnay и Pinot Grigio; последният вид може да бъде и пенливо вино.

Основания: тези три нови вида вино са добавени главно с цел да се разреши производството на пенливи и искрящи вина като израз на целия лозаро-винарски район Гарда, като ще бъдат увеличени и произведените количества, за да могат да отговорят на търсенето от международните пазари. Трите нови вида вино според категориите вина са:

1. Garda Bianco — в категории „Вино“(1), „Пенливи вина“ (4), „Качествени пенливи вина“ (5) и „Искрящо вино“ (8);

2. Garda Rosé/Rosato — в категории „Пенливи вина“ (4), „Качествени пенливи вина“ (5) и „Искрящо вино“ (8);

3. Garda Rosso — само в категория „Вино“(1).

За Garganega, Chardonnay и Pinot Grigio е разрешено обозначаването на сорта грозде в категория „Искрящо вино“ (8).

Части, за които се отнася изменението: всички членове от продуктовата спецификация и раздели 4 „Описание на виното или вината“, 5.2 „Максимални добиви“ и 7 „Основни винени сортове грозде“ от единния документ.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер, и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Заличаване на два вида с обозначаване на сорта грозде*

Описание: заличават се два вида с обозначаване на сорта грозде, а именно Tocai Friulano (синоним Tai или Tuchì) и Barbera.

Основания: видовете Tocai Friulano (синоним Tai или Tuchì) и Barbera нито са заявени, нито се използват под ЗНП „Garda“ и следователно се заличават.

Части, за които се отнася изменението: членове 1, 2 и 6 от продуктовата спецификация и раздели 4 „Описание на виното или вината“, 5.2 „Максимални добиви“ и 7 „Основни винени сортове грозде“ от единния документ.

2.3. *Използване на синоними на сортовете Cabernet и Riesling*

Описание: за целите на опростяването винata, произведени от грозде Riesling Italico и/или Riesling B., се наричат Riesling, а винata, произведени от грозде Cabernet Sauvignon и/или Cabernet Franc и/или Carmenere, се наричат Cabernet.

Основания: уточнено е, че видът с обозначаване на сорта Cabernet може да бъде произведен от грозде Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc и Carmenere, а видът с обозначаване на сорта Riesling може да бъде произведен от сортове грозде Riesling B. и Riesling Italico.

Части, за които се отнася изменението: всички съответни членове от продуктовата спецификация и раздел 7 „Основни винени сортове грозде“ от единния документ.

2.4. *Въвеждане на нов двусортов вид*

Описание: въвежда се двусортов вид с обозначаване на два сорта грозде с еднакъв цвят.

Основания: сортовете грозде, които може да се използват за двусортовия вид, са посочени в член 1, буква а). Използваните сортове трябва да са с еднакъв цвят. Двусортовият вид вече се използва широко и е сертифициран под други съответни наименования на лозя и сортове, които също са подходящи за ЗНП „Garda“, по-специално в провинция Верона.

Части, за които се отнася изменението: член 2 от спецификацията.

2.5. *Заличаване на подрайон „Classico“*

Описание: подрайон „Classico“ се заличава.

Основания: заличеният подрайон „Classico“ се отнасяше изключително за тази част от лозаро-винарския район със ЗНП „Garda“, съставена от провинция Бреша, която вече е изцяло обхванатa от ЗНП „Riviera del Garda Bresciano“.

Части, за които се отнася изменението: Член 3 от продуктовата спецификация и точка 6 „Определен географски район“ от единния документ.

2.6. *Променена комбинация от сортове грозде за Garda Bianco и Rosso*

Описание: за вида Garda Bianco — най-малко 50 % от комбинацията от сортове грозде трябва да се състои от следните сортове: Garganega, Trebbiano, Chardonnay и Pinot Grigio, самостоятелно или в комбинация; за видовете Garda Rosso и Rosé — най-малко 50 % от комбинацията от сортове грозде трябва да се състои от грозде Corvina, Merlot, Cabernet или Pinot Noir, самостоятелно или в комбинация.

Основания: Garda Bianco Garganega, Trebbiano, Chardonnay и Pinot Grigio са четирите основни сорта бяло грозде, отглеждани в района на наименованието, докато Corvina, Merlot и Cabernet са трите основни сорта черно грозде, отглеждани в този район за Garda Rosso. Към тези три е добавен и сортът Pinot Nero, тъй като качествата му го правят подходящ за пенливо вино.

Части, за които се отнася изменението: член 2 от спецификацията.

2.7. *Изпенен добив на грозде от хектар*

Описание: максималните добиви на грозде от хектар са увеличени, по-специално за основните сортове грозде, които се отглеждат най-широко в лозаро-винарския район Веронезе със ЗНП „Garda“.

Сортове бяло грозде:

от 16 до 18 тона от хектар за Garganega;

от 12 до 15 тона от хектар за Pinot Grigio;

от 12 до 15 тона от хектар за Chardonnay.

Сортове черно грозде:

от 13 до 15 тона от хектар за Corvina;

от 12 до 15 тона от хектар за Cabernet;

от 13 до 15 тона от хектар за Merlot.

За видовете Garda Bianco, Garda Rosso и Garda Rosé добивът на грозде от хектар е коригиран въз основа на максималните добиви за двата основни сорта по отношение на отглеждането, т.е. Garganega за Garda Bianco с 18 тона от хектар и Corvina или Merlot за Garda Rosso и Rosé с 15 тона от хектар.

Основания: добивите от грозде от хектар са увеличени с максимум 15 %. Посоченото увеличение на производството на грозде е необходимо с цел производството на вино да се адаптира към действителните добиви и изменението на климата, като същевременно се вземат предвид съществуващите лозови насаждения. Това важи особено за района на Веронезе, който представлява 80 % от лозаро-винарския район на цялото ЗНП „Garda“. По-конкретно първо трябваше да бъде адаптиран добивът на сортове бяло грозде, подходящи за производство на базовото вино за пенливо вино, предимно Garganega, последван от останалите по-международни сортове, включени в сместа, като Chardonnay и Pinot Grigio. За черно грозде корекцията на добива от хектар е оправдана главно от промени в управлението на лозята, включващи по-висока гъстота на засаждане на лозя на хектар. Видовете Garda Bianco и Garda Rosé са най-подходящи за преработка в искрящи и пенливи вина.

Части, за които се отнася изменението: член 4 от продуктовата спецификация и точка 5 „Максимални добиви“ от единния документ.

2.8. *Агротехнически практики за Passito Bianco и Passito Rosso*

Описание: за видовете Passito Bianco и Passito Rosso сортирането на набраното грозде в лозето е разрешено до 65 % от определеното за всеки сорт максимално производство на грозде от хектар.

Основания: сортирането на грозде в лозето е традиционна винопроизводствена практика в района на Гарда. Тя е разрешена само за видовете със ЗНП „Garda“ — Passito Bianco и Passito Rosso.

Традиционната практика на сортиране в лозето за набрано грозде, предназначено само за производство на Passito Bianco и Passito Rosso, се състои в избирането на гроздовете, които са най-подходящи за изсушаване (т.е. непокътнати и относително рехави гроздове) в подходящите помещения.

Части, за които се отнася изменението: член 4 от продуктовата спецификация и точка 5.2 „Максимални добиви“ от единния документ.

2.9. *Изсушаване на грозде за вина Passito*

Описание: изсушаването е добавено като процес на винопроизводство.

Основания: изсушаването на гроздето се счита за традиционна практика в района на винопроизводство Гарда.

Части, за които се отнася изменението: член 5 от спецификацията.

2.10. *Дерогация за винопроизводството*

Описание: процесите на винопроизводство може да се извършват и от изби и лозаро-винарски кооперативи, разположени в община Montecchio Maggiore, какъвто вече беше случаят с община Gambellara.

Основания: добавянето на община Montecchio Maggiore беше поискано от група лозаро-винарски кооперативи, които рационализираха своите винопроизводствени единици чрез сливания.

Части, за които се отнася изменението: член 5 от продуктовата спецификация и точка 9 „Съществени допълнителни условия“ от единния документ.

2.11. *Увеличаване на добива на грозде/вино*

Описание: увеличаването на добива на грозде/вино от 70 % на 75 % е предвидено само за два вида вино, по-специално за производството на пенливи и искрящи вина, а именно ЗНП „Garda Bianco“ и ЗНП „Garda Garganega“.

Основания: в района на Верона 75 % добив на грозде/вино се счита за добре установен технически параметър за сорта Garganega. В резултат на това този добив е коригиран както за типа ЗНП „Garda Garganega“, така и за типа ЗНП „Garda Bianco“, за които Garganega е най-широко използваният сорт.

Части, за които се отнася изменението: член 5 от продуктовата спецификация.

2.12. *Правила за работа и стабилизиране, които да отговарят на пазара*

Описание: за да може да се отговори на пазара, са добавени правила за регулиране и стабилизиране на производството.

Основания: това са правила за управление на производството въз основа на обективно пазарно търсене, които са залегнали в националното законодателство и законодателството на ЕС.

Части, за които се отнася изменението: членове 4 и 5 от продуктовата спецификация.

2.13. *Дерогация за района на производство на пенливо вино*

Описание: по отношение на вторичната ферментация на пенливи и искрящи вина районът на производство е разширен и обхваща цялата административна територия на регионите Ломбардия и Венето и областите, граничещи с тези региони.

Основания: определянето на по-широк район на производство за вторична ферментация на пенливи и искрящи вина отговаря на изискванията за производство на пенливи вина в съответствие с целите за увеличаване на международните продажби на вино със ЗНП „Garda“.

Части, за които се отнася изменението: член 5 от продуктовата спецификация и точка 9 „Съществени допълнителни условия“ от единния документ.

2.14. *Променени химични и физични дескриптори за готови за консумация вина*

Описание: добавени са описания на химичните, физичните и органолептичните характеристики на новите видове, т.е. Garda Bianco, Garda Rosso и Garda Rosé, разбити по категория („Искрящо вино“, „Пенливи вина“ и Passito). Същото важи и за новите видове с обозначаване на сорта грозде, а именно Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante и Chardonnay Frizzante. Освен това някои дескриптори, които бяха твърде общи, бяха изменени и разяснени.

Основания: химичните, физичните и органолептичните характеристики на всеки вид и вариант, като тихо, искрящо, пенливо и Passito, са представени по-подробно с помощта на дескриптори и химични и физични параметри въз основа на обективни сензорни аналитични сравнителни данни.

Части, за които се отнася изменението: член 6 от продуктовата спецификация и точка 4 „Описание на виното или вината“ от единния документ.

2.15. *Годината на производство за пенливи и искрящи вина не се посочва*

Описание: всички искрящи и пенливи вина са освободени от задължението за посочване върху етикета на годината на производство.

Основания: обичайна търговска практика е върху етикета на искрящите и пенливите вина да не се отпечатва годината на отглеждане на гроздето.

Части, за които се отнася изменението: член 7 от продуктовата спецификация и точка 9 „Съществени допълнителни условия“ от единния документ.

2.16. *Допълнителни условия относно етикетирането*

Описание: етикетирането и представянето на вината Spumante със ЗНП „Garda Bianco“ не трябва да включва думата „bianco“ (бяло).

Основания: съгласно пазарната стратегия за пенливи вина следва да се подчертае само географското означение „Garda“.

Части, за които се отнася изменението: член 7 от продуктовата спецификация и точка 9 „Съществени допълнителни условия“ от единния документ.

2.17. *Пускане на вината Passito Bianco и Passito Rosso за консумация*

Описание: видовете Passito Bianco и Passito Rosso със ЗНП „Garda“ могат да се предлагат на пазара само след 1 септември на годината, следваща годината на отглеждане на гроздето.

Основания: това е избор, свързан единствено с качеството на вината Passito, в съответствие с други наименования на района Гарда.

Части, за които се отнася изменението: член 7 от продуктовата спецификация и точка 9 „Съществени допълнителни условия“ от единния документ.

2.18. *Специални разпоредби по отношение на опаковането*

Описание: в допълнение към стъклените бутилки като съдове и материали могат да се използват и дозатори от вида „торба в кутия“ и стоманени варели.

Основания: в контекста на международната търговия и разнообразните пазари използването на съдове, различни от стъклени бутилки, е необходима мярка на политиката.

Части, за които се отнася изменението: член 8 от продуктовата спецификация и точка 9 „Съществени допълнителни условия“ от единния документ.

2.19. *Добавяне на описание на връзката с околната среда*

Описание: добавена е точка към причинно-следствената връзка между качеството, характеристиките на продукта, географската среда и природните и човешките фактори, определящи характеристиките на продукта за всяка конкретна категория вина.

Основания: за да се разяснят новите категории във връзка с отделните видове, са посочени характеристиките на виното, както и връзката с околната среда, с цел да се допълни съществуващото описание в действащия текст.

Части, за които се отнася изменението: член 9 от продуктовата спецификация и точка 8 „Описание на връзката или връзките“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Garda

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Garda Bianco

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност, понякога се доближава към зеленикавожълт;

Аромат: деликатен, фин, с ухание на бели цветя и/или бели плодове;

Вкус: от сух до средно сух, хармоничен, плътен, на бели цветя, понякога средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Garda Garganega (с обозначаване на сорта бяло грозде, включително двусортови)

Цвят: сламеножълт, като понякога се доближава към зеленикавожълт;

Аромат: фин, с нотки на бели плодове;

Вкус: свеж, хармоничен, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Garda Pinot Bianco (с обозначаване на сорта бяло грозде)

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: приятен, с нотки на бели плодове, а понякога и на ароматни билки;

Вкус: свеж, добре изразен, хармоничен, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. Garda Pinot Grigio (с обозначаване на сорта бяло грозде, включително двусортови)

Цвят: сламеножълт, понякога с медни или леко розови оттенъци;

Аромат: приятен, фин, с нотки на бели плодове;

Вкус: свеж, хармоничен, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Garda Chardonnay (с обозначаване на сорта бяло грозде, включително двусортови)

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: приятен, с нотки на бели цветя и екзотични плодове;

Вкус: свеж, добре изразен, хармоничен, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

6. Garda Riesling (с обозначаване на сорта бяло грозде)

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: приятен, с нотки на цитрусови плодове, а понякога и на ароматни билки;

Вкус: свеж, хармоничен, траен, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

7. Garda Cortese (с обозначаване на сорта бяло грозде)

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: фин, с нотки на бели плодове;

Вкус: свеж, балансиран, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

8. Garda Sauvignon (с обозначаване на сорта бяло грозде)

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: деликатен, леко ароматен;

Вкус: наситен, добре изразен, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

9. Garda Bianco Passito

Цвят: златистожълт с различна степен на наситеност;

Аромат: интензивен, с нотки на сушени бели плодове, характерни за частично изсушаване;

Вкус: от сух до сладък, хармоничен, дълготраен, понякога леко ароматен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 14 % с действително алкохолно съдържание от най-малко 12 %;

Минимален беззахарен екстракт: 28 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

10. Garda Rosso

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност;

Аромат: винен, с аромат на конфитюр от червени плодове;

Вкус: хармоничен, с умерена киселинност, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 21 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

11. Garda Cabernet (с обозначаване на сорта черно грозде)

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност;

Аромат: винен, с аромат на червени плодове, понякога леко тревист;

Вкус: хармоничен, понякога с леки танинови нотки, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 21 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (с обозначаване на сорта черно грозде)

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност;

Аромат: интензивен, с аромат на червени плодове, понякога леко пикантен и с възможни растителни нотки;

Вкус: хармоничен, понякога с леки танинови нотки, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 21 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

13. Garda Merlot (с обозначаване на сорта черно грозде)

Цвят: рубиненочервен, понякога наситен;

Аромат: винен, с аромат на конфитюр от червени плодове;

Вкус: плътен, хармоничен, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 21 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

14. Garda Pinot Nero (с обозначаване на сорта черно грозде)

Цвят: рубиненочервен, понякога блед, с възможни оранжеви оттенъци;

Аромат: фин с мирис на дребни горски плодове, понякога пикантен;

Вкус: сух, хармоничен и траен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

15. Garda Marzemino (с обозначаване на сорта черно грозде)

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност;

Аромат: интензивен с аромат на конфитюр от червени плодове, понякога пикантен;

Вкус: хармоничен, дълготраен, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

16. Garda Corvina (с обозначаване на сорта черно грозде)

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност;

Аромат: деликатен, с аромат на конфитюр от червени плодове;

Вкус: хармоничен и балансиран, от сух до средно сух;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 21 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

17. Garda Rosso Passito

Цвят: рубиненочервен, понякога с гранатови оттенъци;

Аромат: интензивен, с отличителни нотки на сушени червени плодове, понякога пикантен;

Вкус: сух до сладък, приятен, кадифен, хармоничен, плътен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 14 % с действително алкохолно съдържание от най-малко 12 %;

Минимален беззахарен екстракт: 28 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

18. Garda Bianco Spumante

Пяна: фина и трайна;

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност, понякога се доближава към зеленикав;

Аромат: уханен, с плодови нотки на ябълка/круша, когато виното е произведено по метода Charmat;

Вкус: от „brut nature“ до „demi-sec“, свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Пяна: фина, дълготрайна;

Цвят: сламеножълт, понякога с медни или леко розови оттенъци;

Аромат: фин, плътен, траен;

Вкус: от „brut nature“ до „demi-sec“, свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

20. Garda Rosé Spumante

Пяна: фина, дълготрайна;

Цвят: розов с различна степен на наситеност;

Аромат: деликатен, понякога с нотки на цитрусови плодове и дребни червени плодове;

Вкус: от „brut nature“ до „demi-sec“, свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

21. Качествено пенливо вино Garda Bianco (класически метод)

Пяна: фина и трайна;

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: букет, получен от ферментация в бутилка, плътен, устойчив;

Вкус: от „brut nature“ до екстра сух, добре изразен, добре структуриран, свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

22. Качествено пенливо вино Garda Pinot Grigio (класически метод)

Пяна: фина, дълготрайна;

Цвят: сламеножълт, понякога с медни или леко розови оттенъци;

Аромат: характерен за ферментация в бутилка, фин, подчертан и траен;

Вкус: от „brut nature“ до „demi-sec“, свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

23. Качествено пенливо вино Garda Rosé (класически метод)

Пяна: фина и трайна;

Цвят: розов с различна степен на наситеност;

Аромат: фин, подчертан букет, характерен за ферментация в бутилката;

Вкус: от „brut nature“ до екстра сух, добре изразен, добре структуриран и свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

24. Garda Bianco Frizzante

Пяна: фина, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност, понякога се доближава към зеленикавожълт;

Аромат: фин, с нотки на екзотични и понякога бели плодове;

Вкус: сух до средно сладък, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 % с действително алкохолно съдържание от най-малко 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

25. Garda Garganega Frizzante

Пяна: фина, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност, понякога се доближава към зеленикавожълт;

Аромат: флорален, с нотки на екзотични плодове;

Вкус: сух до средно сладък, хармоничен и добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 % с действително алкохолно съдържание от най-малко 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Пяна: фина, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт, понякога с медни или леко розови оттенъци;

Аромат: фин, с нотки на бели цветя;

Вкус: сух до средно сладък, хармоничен и добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Пяна: фина, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Аромат: фин, с нотки на бели цветя и бели плодове;

Вкус: сух до средно сладък, хармоничен и добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

28. Garda Rosé Frizzante

Пяна: фина, краткотрайна;

Цвят: розов с различна степен на наситеност;

Аромат: фин, с нотки на дребни червени плодове;

Вкус: сух до средно сладък, хармоничен, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

а. *Основни енологични практики*

—

б. *Максимални добиви*

1. Garda Bianco, Garda с обозначаване на сорта бяло грозде, включително двусортови

18 000 килограма грозде от хектар

2. Garda Spumante, качествено Garda Spumante, Garda Frizzante, всички произведени от бяло грозде

18 000 килограма грозде от хектар

3. Garda Rosso, Garda с обозначаване на сорта черно грозде, включително двусортови

15 000 килограма грозде от хектар

4. Garda Rosé Spumante, качествено Garda Rosé Spumante и Garda Rosé Frizzante

15 000 килограма грозде от хектар

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

11 700 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на вината с определен географски район Гарда обхваща части от провинциите Верона, Бреша и Мантуа в регионите Венето и Ломбардия. Той е определен както следва:

— в провинция Верона — цялата територия на следните общини: Bardolino, Castelnuovo del Garda, Cazzano di Tramigna, Garda, Illasi, Lazise, Mezzane, Montecchia di Crosara, Roncà, Sant'Ambrogio Valpolicella, S. Giovanni Ilarione, San Pietro in Cariano и Tregnago, и части от територията на общините: Affi, Badia, Calavena, Brentino Belluno, Bussolengo, Caldiero, Caprino Veronese, Cerro, Cavaion, Colognola ai Colli, Costermano, Dolcè, Fuomane, Grezzana, Lavagno, Marano, Monteforte d'Alpone, Negrar, Pastrengo, Pescantina, Peschiera, Rivoli, San Bonifacio, San Martino B.A., San Mauro di Saline, Soave, Sommacampagna, Sona, Torri dei Benaco, Valeggio sul Mincio, Verona, Vestenanuova и Villafranca;

— в провинция Мантуа — цялата територия на следните общини: Monzambano и Ponti sul Mincio и части от територията на общините: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino и Volta Mantovana;

— в провинция Бреша — цялата територия на следните общини: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze, Moniga del Garda, Soiano del lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo и Sirmione.

7. **Основен винен сорт или сортове грозде**

Ancellotta N.

Barbera N.

Bellagna B.

Bianchetta trevigiana B. — Bianchetta

Bonarda N.

Bussanello B.

Cabernet Franc N. — Cabernet

Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

Carmenère N. — Cabernet

Casetta N.

Chardonnay B.

Corbina N.

Cortese B.

Cortese B. — Bianca Fernanda

Corvina N.

Corvinone N.

Croatine N

Dindarella N.

Dolcetto N.

Durella B.

Erbaluce B.

Erbamat B.

Forsellina N.

Fortana N.

Franconia N.

Freisa N.

Garganega B.

Grapariol B.

Grappello Ruberti N.

Groppello di Mocasina N. — Groppello

Groppello di S. Stefano N. — Groppello

Groppello Gentile N. — Groppello

Incrocio Terzi n.1 N.

Invernenga B.

Kerner B.

Lagrein N.

Lambrusco Grasparossa N. — Lambrusco

Lambrusco Maestri N. — Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. — Lambrusco

Lambrusco Salamino N. — Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. — Lambrusco

Lambrusco a foglia frastagliata N. — Enantio N.

Lambrusco di Sorbara N. — Lambrusco

Maiolina N.

Malvasia Istriana B. – Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. — Malvasia

Malvasia bianca di Candia B. — Malvasia

Manzoni Bianco B.

Manzoni bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Marzemina grossa N.

Marzemino N.

Marzemino N. — Berzemino

Merlot N.

Meunier N.

Molinara N.

Montepulciano N.

Montonico Bianco B. — Montonico

Moradella N.

Mornasca N.

Moscato Bianco B. — Moscato

Moscato di Scanzo N. — Moscato

Moscato Giallo B. – Moscato

Moscato rosa Rs. — Rosenmuskateller

Müller-Thurgau B. — Riesling x Sylvaner

Nebbiolo N.

Negrara N.

Nosiola B.

Petit Verdot N.

Pignola N.

Pinot bianco B.

Pinot Bianco B. — Pinot

Pinot Grigio — Pinot

Pinot nero N.

Pinot Nero N. — Pinot

Raboso Veronese N. — Raboso

Rebo N.

Riesling italico B. — Riesling

Riesling italico B. — Welschriesling

Riesling renano B. — Riesling

Rondinella N.

Rossola nera N. — Rossola

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Sauvignon B. — Sauvignon blanc

Schiava N.

Schiava Gentile N. — Schiava

Schiava Grigia N. — Schiava

Schiava grossa N. — Schiava

Serbina N.

Spigamonti N.

Sylvaner verde B.

Syrah N.

Teroldego N.

Timorasso B.

Tocai friulano B.

Traminer aromatico Rs

Trebbiano di Soave B. — Trebbiano

Trebbiano di Soave B. — Verdicchio Bianco B.

Trebbiano giallo B. — Rossetto

Trebbiano Romagnolo B. — Trebbiano

Trebbiano toscano B. — Procanico

Trebbiano toscano B. — Trebbiano

Turchetta N.

Uva rara N.

Veltliner B.

Verdea B.

Verdea B. — Colombana bianca

Verdese B.

Vespolina N.

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *ЗНП „Garda“ — за всички категории (вино, „Пенливи вина“, „Качествени пенливи вина“ и „Искрящо вино“)*

Данни за географския район

Природни фактори, които са от значение за връзката

Езерото Гарда е най-голямото езеро в Италия с площ от около 370 km2. На пресечната точка между три региона, а именно Ломбардия (провинция Бреша), Венето (провинция Верона) и Трентино-Алто Адидже (провинция Трето), езерото се намира успоредно на река Адидже, от която е разделено от планината Балдо. Северният край е тесен и фуниевиден, докато южната част е по-широка и заобиколена от хълмове. Езерото Гарда се намира в по-голяма, умерено континентална климатична зона, включваща долината на река По и долните алпийски долини, но местните условия са смекчени значително от присъствието на езерото, в резултат на което климатът може да бъде определен като субсредиземноморски. Пролетта и есента са най-дъждовните сезони, докато лятото е от средиземноморски тип, т.е. предимно сухо, с изключение на гръмотевичните бури, които са особено чести през август. През зимата температурите са по-меки, отколкото в околните райони с оскъдни валежи, а в редки случаи по-ниско разположената част на езерото е обвита в мъгла. Бреговете почти никога не замръзват или това се случва само в изключителни случаи. За последен път са замръзнали през 1706 г., когато е наблюдаван период на всеобщо застудяване, наричан от историците „мини ледников период“.

Гарда е езеро, ориентирано от север на юг към долината на река По и голяма част от типичните ветрове са резултат от разликата в метеорологичните условия между по-ниската и по-високата част на езерото, в резултат на което сутрин ветровете се спускат от планините към равнината, а следобед се издигат към планините. Образуваният от басейна на езерото стеснен участък влияе върху появата на ветрове, много от които са периодични или дори ежедневни.

На юг от езерото Гарда, между Верона, Мантуа и Бреша, се намира голям моренен амфитеатър, т.е. поредица от хълмисти кръгове с малки плоски площи, в някои случаи влажни зони, произхождащи от придвижването и отлаганията на големия ледник на Гарда. Тези моренни наноси са формирани през ледниковите периоди Гюнц, Миндел, Рис и Вюрм: двата най-древни — Гюнц и Миндел — са довели до много ограничени моренни наноси, докато заледяването през Рис е довело до най-външните моренни кръгове, а заледяването през Вюрм е формирало най-вътрешните.

8.2. *ЗНП „Garda“ — за всички категории („Вино“, „Пенливи вина“, „Качествени пенливи вина“ и „Искрящо вино“)*

Данни за географския район

Исторически и човешки фактори, които са от значение за връзката

В земите около езерото Гарда човекът и виното присъстват от праисторически времена. Най-древният плуг, изработен от човека, е открит в моренните хълмове на езерото Гарда, където пет хиляди години преди новата ера хората са имали познания за дивата лоза, а вероятно и за виното.

Може да се каже, че целият район на производство със защитеното наименование за произход „Garda“ е лозарски район, особено в южните и централните райони от двете страни на езерото, от които регион Венето е най-продуктивен, както като засадена с лозя площ, така и като продукция.

Този голям лозаро-винарски район е резултат от комбинация от няколко традиции и специфични характеристики, които са обединени в настоящата продуктова спецификация и с които се определят подробно техническите и производствените аспекти, като комбинацията от сортове грозде, системите за отглеждане и винопроизводствените практики, на базата на изключително ориентирано към качеството производство, при което се взема предвид геоморфологичният диапазон от ниски моренни падини до високи терасовидни хълмове :

— комбинацията от сортове грозде в лозята е резултат от дългогодишна селекция от човека, по-специално в тази част на Ломбардия, свързана с наименованието, където се отглеждат по-широко Trebbiano di Lugana, Merlot и Marzemino, докато в частта на Веронезе са по-широко отглеждани Garganega, Pinot Grigio и Corvina Veronese, но Chardonnay и Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc и Carmenere) са с еднакъв дял.

— методите на обучение, разстоянията между растенията и системите на резитба имат за цел да се постигне най-доброто и рационално разположение на лозите с оглед на управлението на дейностите по отглеждане в зависимост от специфичното качество на сорта и вида на енологичното производство. Това е довело до разпространението в района на Веронезе на решетка пергола, с разстояния на растенията от 3 до 4 m между редовете и 0,6 до 1 m вътре в реда, като междуредието е изцяло покрито с растителност, а в регион Ломбардия до класическата тясна решетка с разстояния на растенията от 2,5 m между редовете и 1 m вътре в реда;

— свързаните с производството на вина практики са традиционно консолидираните през XX-ти век практики за винификация на бели и червени сортове в тихи вина, както и практиките, свързани с изсушаването на лозата или след гроздобера на бяло и черно грозде, използвано за винификацията и рафинирането както на вида Passito, така и отчасти за производството на тихи вина. В последно време в целия район се разпространиха практики за производство на искрящи и пенливи вина.

8.3. *ЗНП „Garda“ — категория „Вино“*

Причинно-следствена връзка между качеството, характеристиките на продукта и географската среда, от една страна, и природните и човешките фактори, от друга.

От аналитична и органолептична гледна точка вината със ЗНП „Garda“ имат специфични характеристики, които позволяват да се установи и типизира взаимодействието между географската среда и сорта грозде. Трите най-широко използвани сорта бяло грозде са: Garganega, Chardonnay и Pinot Grigio, а трите най-широко използвани сорта черно грозде са: Corvina, Merlot и Cabernet.

В категория „Вино“ (1) белите и червените видове имат балансирани химични и физични свойства и органолептични характеристики, типични за микроклимата и моренните на Гарда, които се изразяват в интензивен, предимно флорален аромат и свеж и традиционно мек вкус.

По-специално в категория „Вино“ (1) с обозначение на сорт бяло грозде, що се отнася до трите най-широко произвеждани вида, Garganega притежава вкусови характеристики, свързани с богат вкус, дори след дълго стареене, с третични аромати, характеризиращи се със серни нотки, особено когато гроздето расте върху почви с вулканичен произход от най-източните райони на наименованието. Във връзка с Chardonnay, което е широко разпространено в ранно узряващи лозя върху моренни почви с изглед към езерото, най-изразените вкусови характеристики са свързани с комбинацията от обоняние и вкус, която се характеризира с изразен флорален аромат, съчетан със силен вкус. Pinot Grigio винаги има ясно изразени нотки, типични за сорта, култивиран особено в по-вътрешните долини с ледникови моренни почви до голяма надморска височина, което позволява на гроздето да зрее по-дълго, развивайки по-голяма киселинност с вкусови характеристики, свързани с устойчивостта на по-финия флорален аромат и плътен вкус. При по-дълго стареене има по-интензивен цвят с розови/медни нюанси.

По-специално в категория „Вино“ (1) с обозначение на сорт черно грозде, що се отнася до трите най-широко произвеждани вида, Merlot притежава вкусови характеристики, свързани главно с флорални и плодови аромати, които придават на виното елегантен и балансиран аромат и вкус, дори и когато старее по-дълго в малки бурета. Merlot се отглежда във всички хълмисти моренни райони на езерото със средно дълбоки почви, със средна повърхностна структура. По отношение на Cabernet, по-специално Cabernet Sauvignon, отглеждането е ограничено до хълмисти райони, намиращи се на юг от езерото, където може да се постигне по-висока плодовитост в по-дълбоки почви. Вината се характеризират с подчертан пикантен аромат и вкус, със слаб тревист аромат, но с интензивни фенолни миризми, вариращи от кожа до шоколад, особено когато отлежават в малки бурета. Corvina се отглежда широко от източния бряг на езерото до долините и планинските райони на провинция Верона. Специфичните характеристики на този местен сорт са добре познати и особено значими и са в основата на световноизвестната му репутация в този лозарски район.

8.4. *ЗНП „Garda“ — категория „Пенливи вина“ и категория „Качествени пенливи вина“*

Причинно-следствена връзка между качеството, характеристиките на продукта и географската среда, от една страна, и природните и човешките фактори, от друга.

В категория „Пенливи вина“ (4) видовете Garda Bianco, включително с обозначаването на сорта Pinot Grigio, и видовете Garda Rosé, произведени главно по метода Charmat от базови вина с други преквалифицирани наименования, предимно от един сорт грозде, са пенливи, плодови и ароматни вина, които са много пивки поради мекия си вкус.

В категория „Качествени пенливи вина“ (5) видовете Garda Bianco и Garda Rosé се произвеждат главно по традиционния метод на вторична ферментация от базово вино, обикновено съставено от смес от избрани сортове грозде, от които се получават богати и комплексни вина след дълъг период на стареене върху утайки.

8.5. *ЗНП „Garda“ — категория „Искрящо вино“*

Причинно-следствена връзка между качеството, характеристиките на продукта и географската среда, от една страна, и природните и човешките фактори, от друга.

В категория „Искрящо вино“ (8) видовете Garda Bianco, включително с обозначаване на сорта грозде, като Garganega, Pinot Grigio или Chardonnay, и видовете Garda Rosé са семпли, плодови и свежи искрящи вина, готови за пиене и с органолептични характеристики, типични за използвания сорт.

9. **Съществени допълнителни условия**

Производство и преработка на пенливо вино

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

1. Процесът на производство на вино от грозде, включително всяко изсушаване, трябва да се извършва в рамките на определения район на производство.

За да се вземат предвид местата, където традиционно се извършва производството, такива дейности може да се извършват на цялата територия на провинциите Бреша, Мантуа и Верона.

Такива дейности може да се извършват и в изби и лозаро-винарски кооперативи, разположени в общините Gambellara и Montecchio Maggiore, при условие че при тях се произвежда вино от грозде с произход от лозя, подходящи за производството на вина под това наименование, и са в състояние да докажат това пред компетентния контролен орган към датата на одобрение на настоящата спецификация.

2. Преработката в пенливи и искрящи вина, включително енологичните практики на вторична ферментация, стабилизиране и подслаждане за видовете, където това е разрешено, може да се извършва на цялата административна територия на регионите Ломбардия и Венето и областите, граничещи с тези региони.

Етикетиране и опаковане

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Етикетирането и представянето на вината Spumante Garda Bianco не трябва да включва думата „bianco“ (бяло). Ако се използва терминът „Millesimato“ (реколта), трябва да се посочи и годината на производство на гроздето.

По отношение на опаковката виното със ЗНП „Garda“ трябва да се продава в стъклени бутилки с максимален номинален обем до 5 литра и до 18 литра за пенливо вино.

С изключение на видовете пенливо вино Garda и Passito може да се използват съдове, изработени от материал, различен от стъкло, например мях за вино от полиетилен или полиестерна многослойна пластмаса, затворен в кутия от картон или друг твърд материал, в обеми не по-малки от 2 литра и не по-големи от 12 литра.

Само видовете Garda Bianco, Rosso и Rosé може да бъдат пуснати за консумация в бъчви от неръждаема стомана с вместимост 20, 25 и 30 литра.

Връзка към спецификацията на продукта

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17343