C/2024/3411

28.5.2024

Zveřejnění žádosti o schválení změny, která není menšího rozsahu a která se týká specifikace produktu chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2024/3411)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Garda“

PDO-IT-A1320-AM02

Datum podání žádosti: 9. 2. 2017

1. **Použitelné předpisy**

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. **Popis a důvody ke změně**

2.1. *Zavedení nových druhů vína*

Popis: Do následujících kategorií byly přidány tři nové druhy vín – Garda Bianco, Garda Rosso a Garda Rosé, včetně vína Passito (rozinkové víno): šumivé víno, jakostní šumivé víno a perlivé víno bílé a růžové. Zařazení do kategorie perlivého vína se rovněž plánuje pro druhy vín se specifikacemi odrůd, jako jsou Garganega, Chardonnay a Pinot Grigio, který se vyrábí i v šumivé variantě.

Důvody: Tyto tři nové druhy vín byly přidány s cílem umožnit především výrobu šumivých a perlivých vín jako produktů typických pro celou vinařskou oblast Garda. Současně se zvýší množství vyrobeného vína, aby bylo možné uspokojit poptávku na mezinárodních trzích. Tři nové druhy vín podle kategorií vína jsou:

1. Garda Bianco v kategoriích víno (1), šumivé víno (4), jakostní šumivé víno (5) a perlivé víno (8);

2. Garda Rosé/Rosato v kategoriích šumivé víno (4), jakostní šumivé víno (5) a perlivé víno (8);

3. Garda Rosso výhradně v kategorii víno (1).

V kategorii perlivé víno (8) je povoleno označení moštové odrůdy v případě odrůd Garganega, Chardonnay a Pinot Grigio.

Části dotčené změnou: všechny články specifikace produktu a body 4 „Popis vín“, 5.2 „Maximální výnosy“ a 7 „Hlavní moštové odrůdy“ jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Vypuštění dvou druhů vín s označením moštové odrůdy*

Popis: Vypouštějí se dva druhy vín s označením moštové odrůdy, a to Tocai Friulano (synonyma: Tai nebo Tuchì) a Barbera.

Důvody: Druhy Tocai Friulano (synonyma: Tai nebo Tuchì) a Barbera nebyly v CHOP Garda využívány ani o ně nebylo zažádáno, a proto byly vypuštěny.

Části dotčené změnou: články 1, 2 a 6 specifikace produktu a body 4 „Popis vín“, 5.2 „Maximální výnosy“ a 7 „Hlavní moštové odrůdy“ jednotného dokumentu.

2.3. *Používání synonym odrůd Cabernet a Riesling*

Popis: Pro zjednodušení se vína vyrobená z hroznů odrůd Riesling Italico a/nebo Riesling B. označují jako „Riesling“ a vína vyrobená z hroznů odrůd Cabernet Sauvignon a/nebo Cabernet Franc a/nebo Carmenere se označují jako Cabernet.

Důvody: Bylo upřesněno, že druh vína s označením odrůdy Cabernet může být vyroben z hroznů odrůd Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Carmenere a druh vína s označením odrůdy Riesling může být vyroben z hroznů odrůd Riesling B. a Riesling Italico.

Části dotčené změnou: všechny příslušné články specifikace produktu a bod 7 „Hlavní moštové odrůdy“ jednotného dokumentu.

2.4. *Zavedení druhu vína vyrobeného ze dvou odrůd*

Popis: Byl zaveden druh vína vyrobený ze dvou odrůd, s označením dvou moštových odrůd stejné barvy.

Důvody: Moštové odrůdy, které lze pro druh vína ze dvou odrůd použít, jsou uvedeny v čl. 1 písm. a). Použité odrůdy musí mít stejnou barvu. Druh vína vyrobený ze dvou odrůd je již široce používán a certifikován pod jinými odpovídajícími názvy vinic a odrůd, které jsou rovněž vhodné pro CHOP Garda, zejména v provincii Verona.

Části dotčené změnou: článek 2 specifikace produktu.

2.5. *Vypuštění podoblasti „Classico“*

Popis: Podoblast „Classico“ se zrušuje.

Důvody: Zrušená podoblast „Classico“ se vztahovala výhradně na část vinařské oblasti CHOP Garda, kterou tvoří provincie Brescia a která již plně spadá pod CHOP „Riviera del Garda Bresciano“.

Části dotčené změnou: článek 3 specifikace produktu a bod 6 „Vymezená zeměpisná oblast“ jednotného dokumentu.

2.6. *Pozměněná směs moštových odrůd pro vína Garda Bianco a Rosso*

Popis: u druhu Garda Bianco musí nejméně 50 % směsi moštových odrůd tvořit tyto odrůdy: Garganega, Trebbiano, Chardonnay a Pinot Grigio, samostatně nebo ve směsi; u druhů Garda Rosso a Rosé musí nejméně 50 % směsi moštových odrůd tvořit hrozny odrůd Corvina, Merlot, Cabernet nebo Pinot Noir, samostatně nebo ve směsi.

Důvody: u druhu vína Garda Bianco jsou čtyřmi hlavními bílými odrůdami pěstovanými ve vymezené oblasti odrůdy Garganega, Trebbiano, Chardonnay a Pinot Grigio, zatímco u druhu vína Garda Rosso jsou třemi hlavními modrými odrůdami pěstovanými ve vymezené oblasti odrůdy Corvina, Merlot a Cabernet. K těmto třem odrůdám byla přidána odrůda Pinot Nero, neboť je díky svým vlastnostem vhodná pro výrobu šumivého vína.

Části dotčené změnou: článek 2 specifikace produktu.

2.7. *Pozměněný výnos hroznů na hektar*

Popis: Maximální výnosy hroznů na hektar se zvýšily, zejména pro hlavní moštové odrůdy, které se ve vinařské oblasti Verona s CHOP Garda nejvíce pěstují.

Bílé odrůdy:

z 16 na 18 tun na hektar pro odrůdu Garganega;

z 12 na 15 tun na hektar pro odrůdu Pinot Grigio;

z 12 na 15 tun na hektar pro odrůdu Chardonnay.

Modré odrůdy:

z 13 na 15 tun na hektar pro odrůdu Corvina;

z 12 na 15 tun na hektar pro odrůdu Cabernet;

z 13 na 15 tun na hektar pro odrůdu Merlot.

U druhů vín Garda Bianco, Garda Rosso a Garda Rosé byl výnos hroznů na hektar upraven na základě maximálních produkčních výnosů dvou hlavních odrůd, tj. 18 tun na hektar pro odrůdu Garganega na výrobu Garda Bianco a 15 tun na hektar pro odrůdy Corvina nebo Merlot na výrobu Garda Rosso a Rosé.

Důvody: Hektarové výnosy hroznů se zvýšily maximálně o 15 %. Toto zvýšení produkce hroznů je nezbytné, aby se výroba vína přizpůsobila skutečným výnosům a změně klimatu a zároveň se zohlednila stávající výsadba vinné révy. To platí zejména pro oblast Verony, která tvoří 80 % plochy vinic pěstitelské oblasti s CHOP Garda. Konkrétně bylo třeba nejprve upravit výnos bílých moštových odrůd vhodných k výrobě základního vína, z něhož následně vzniká šumivé víno, zejména odrůdy Garganega, a poté následovala úprava dalších, mezinárodních odrůd obsažených ve směsi, jako jsou odrůdy Chardonnay a Pinot Grigio. U modrých hroznů je úprava výnosu na hektar odůvodněna především změnami v obhospodařování vinic, které zahrnují vyšší hustotu výsadby révy na hektar. Druhy Garda Bianco a Garda Rosé jsou nejvhodnější ke zpracování na perlivá a šumivá vína.

Části dotčené změnou: článek 4 specifikace produktu a bod 5 „Maximální výnosy“ jednotného dokumentu.

2.8. *Pěstitelské postupy u vín Passito Bianco a Passito Rosso*

Popis: U druhů vín Passito Bianco a Passito Rosso je povoleno třídění sklizených hroznů na vinici až do výše 65 % maximální produkce hroznů na hektar stanovené pro každou odrůdu.

Důvody: Třídění hroznů na vinici je v oblasti Garda tradiční vinařskou praxí. Je povoleno pouze pro produkty s CHOP Garda Passito Bianco a Passito Rosso.

Při tradičním třídění hroznů na vinici, které je povoleno pouze pro sklizené hrozny určené k výrobě vín Passito Bianco a Passito Rosso, se na příslušných plochách vyberou hrozny, které jsou nejvhodnější pro sušení (tj. neporušené a spíše méně husté hrozny).

Části dotčené změnou: článek 4 specifikace produktu a bod 5.2 „Maximální výnosy“ jednotného dokumentu.

2.9. *Sušení hroznů pro výrobu vín Passito*

Popis: Sušení bylo doplněno jako proces výroby vína.

Důvody: Ve vinařské oblasti Garda se sušení hroznů považuje za tradiční postup.

Části dotčené změnou: článek 5 specifikace produktu.

2.10. *Výjimka týkající se výroby vína*

Popis: Vinařské postupy mohou provádět také vinařství a vinařská družstva nacházející se v obci Montecchio Maggiore, jak tomu již bylo v případě obce Gambellara.

Důvody: O doplnění obce Montecchio Maggiore požádala skupina vinařských družstev, která zefektivnila své vinařské podniky fúzemi.

Části dotčené změnou: článek 5 specifikace produktu a bod 9 „Dodatečné základní podmínky“ jednotného dokumentu.

2.11. *Zvýšení výlisnosti hroznů*

Popis: Pouze pro dva druhy vín – CHOP Garda Bianco a CHOP Garda Garganega – bylo stanoveno zvýšení výlisnosti hroznů ze 70 % na 75 %, a to zejména pro výrobu šumivých a perlivých vín.

Důvody: V oblasti Verona se výlisnost hroznů ve výši 75 % považuje za zavedený technický parametr pro odrůdu Garganega. Tato výlisnost proto byla upravena jak pro druh vína s CHOP Garda Garganega, tak pro druh vína s CHOP Garda Bianco, u něhož je odrůda Garganega nejpoužívanější odrůdou.

Části dotčené změnou: článek 5 specifikace produktu:

2.12. *Provozní a stabilizační pravidla v reakci na požadavky trhu*

Popis: Aby bylo možné reagovat na požadavky trhu, byla doplněna pravidla týkající se regulace a stabilizace výroby.

Důvody: Tato pravidla se týkají řízení výroby na základě objektivní tržní poptávky a jsou stanovena ve vnitrostátních právních předpisech a právních předpisech EU.

Části dotčené změnou: články 4 a 5 specifikace produktu.

2.13. *Výjimka týkající se oblasti výroby šumivého vína*

Popis: Pokud jde o druhotné kvašení šumivých a perlivých vín, byla oblast výroby rozšířena na celé správní území regionů Lombardie a Benátska a na oblasti sousedící s těmito regiony.

Důvody: Vymezením širší oblasti výroby pro druhotné kvašení šumivých a perlivých vín jsou splněny požadavky na výrobu šumivého vína v souladu s cíli zvýšení mezinárodního prodeje vína s CHOP Garda.

Části dotčené změnou: článek 5 specifikace produktu a bod 9 „Dodatečné základní podmínky“ jednotného dokumentu.

2.14. *Pozměněné chemické a fyzikální deskriptory pro vína připravená ke spotřebě*

Popis: Doplňuje se popis chemických, fyzikálních a organoleptických vlastností nových druhů vín, tj. Garda Bianco, Garda Rosso a Garda Rosé, rozdělených podle kategorií (perlivé víno, šumivé víno a Passito). Totéž platí pro nové druhy s označením moštové odrůdy – Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante a Chardonnay Frizzante. Kromě toho byly pozměněny a vyjasněny některé deskriptory, které byly příliš obecné.

Důvody: Chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti jednotlivých druhů a verzí vín – např. tichých, perlivých a šumivých vín a vín druhu Passito – byly podrobněji popsány pomocí deskriptorů a chemických a fyzikálních parametrů založených na objektivních srovnávacích údajích senzorické analýzy.

Části dotčené změnou: článek 6 specifikace produktu a bod 4 „Popis vín“ jednotného dokumentu.

2.15. *U šumivých a perlivých vín se neuvádí rok výroby*

Popis: Všechna perlivá a šumivá vína jsou osvobozena od povinnosti uvádět na etiketě rok výroby.

Důvody: U šumivých a perlivých vín se ročník na etiketě běžně neuvádí.

Části dotčené změnou: článek 7 specifikace produktu a bod 9 „Dodatečné základní podmínky“ jednotného dokumentu.

2.16. *Dodatečné podmínky týkající se označování*

Popis: Označení a obchodní úprava vín s CHOP Garda Bianco Spumante nesmí obsahovat slovo „bianco“ (bílé).

Důvody: V souladu se strategií uvádění šumivých vín na trh by mělo být zvýrazněno pouze zeměpisné označení „Garda“.

Části dotčené změnou: článek 7 specifikace produktu a bod 9 „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

2.17. *Uvádění vín Passito Bianco a Passito Rosso na trh*

Popis: Vína s CHOP Garda Passito Bianco a Passito Rosso lze uvádět na trh až po 1. září roku následujícího po vinařském roce.

Důvody: Toto rozhodnutí týkající se vín Passito bylo přijato z čistě kvalitativních důvodů, a to v souladu s jinými označeními oblasti Garda.

Části dotčené změnou: článek 7 specifikace produktu a bod 9 „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

2.18. *Zvláštní ustanovení týkající se balení*

Popis: Kromě skleněných lahví lze jako nádoby a materiály použít také variantu bag-in-box (kartonová krabice s plastovým sáčkem opatřeným dávkovačem) a ocelové sudy.

Důvody: V kontextu mezinárodního obchodu a rozmanitosti trhů je použití jiných obalů než skleněných lahví nezbytnou prodejní strategií.

Části dotčené změnou: článek 8 specifikace produktu a bod 9 „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

2.19. *Doplnění popisu souvislosti se zeměpisnou oblastí*

Popis: Byl doplněn odstavec o příčinné souvislosti mezi jakostí, vlastnostmi produktu, zeměpisnou oblastí a přírodními a lidskými faktory, který stanoví vlastnosti produktu pro každou konkrétní kategorii vína.

Důvody: Za účelem objasnění nových kategorií ve vztahu k různým druhům vína byly určeny vlastnosti vína, jakož i souvislost se zeměpisnou oblastí s cílem doplnit stávající popis v platném znění.

Části dotčené změnou: článek 9 specifikace produktu a bod 8 „Popis souvislostí“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Garda

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
4. Šumivé víno
5. Jakostní šumivé víno
8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Garda Bianco

Barva: slámově žlutá různé intenzity, někdy přechází do zelenožluta

Vůně: jemná, příjemná, s tóny bílých květů a/nebo bílého ovoce

Chuť: od suché až po středně suchou, harmonická, plná, s tóny bílého ovoce, někdy středně suchá

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Garda Garganega (s označením bílé odrůdy, včetně druhů vyrobených ze dvou odrůd)

Barva: slámově žlutá, někdy se zelenožlutým nádechem

Vůně: jemná, s tóny bílého ovoce

Chuť: svěží, harmonická, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Garda Pinot Bianco (s označením bílé odrůdy)

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: příjemná, s nádechem bílého ovoce a někdy i aromatických bylin

Chuť: svěží, lahodná, harmonická, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. Garda Pinot Grigio (s označením bílé odrůdy, včetně druhů vyrobených ze dvou odrůd)

Barva: slámově žlutá, někdy s měděnými nebo narůžovělými odlesky

Vůně: příjemná, jemná, s tóny bílého ovoce

Chuť: svěží, harmonická, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Garda Chardonnay (s označením bílé odrůdy, včetně druhů vyrobených ze dvou odrůd)

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: příjemná, s tóny bílých květů a exotického ovoce

Chuť: svěží, lahodná, harmonická, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. Garda Riesling (s označením bílé odrůdy)

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: příjemná, s tóny citrusových plodů a někdy i aromatických bylin

Chuť: svěží, harmonická, přetrvávající, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. Garda Cortese (s označením bílé odrůdy)

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: jemná, s tóny bílého ovoce

Chuť: svěží, vyvážená, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. Garda Sauvignon (s označením bílé odrůdy)

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: jemná, mírně aromatická

Chuť: intenzivní, lahodná, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. Garda Bianco Passito

Barva: zlatožlutá různé intenzity

Vůně: intenzivní, s tóny sušeného bílého ovoce, typická pro částečně vysušené ovoce

Chuť: od suché až po sladkou, harmonická, dlouhotrvající, někdy mírně aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 14 % obj., se skutečným obsahem alkoholu nejméně 12 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 28 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

10. Garda Rosso

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná, s vůní džemu z červeného ovoce

Chuť: harmonická, mírně kyselá, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 21 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

11. Garda Cabernet (s označením modré odrůdy)

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: vinná, s nádechem červeného ovoce, někdy lehce travnatá

Chuť: harmonická, někdy mírně třískovitá, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 21 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (s označením modré odrůdy)

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: intenzivní, s nádechem červeného ovoce, někdy mírně kořeněná a s možnými rostlinnými tóny

Chuť: harmonická, někdy mírně třískovitá, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 21 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

13. Garda Merlot (s označením modré odrůdy)

Barva: rubínově červená, někdy intenzivní

Vůně: vinná, s vůní džemu z červeného ovoce

Chuť: plná, harmonická, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 21 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

14. Garda Pinot Nero (s označením modré odrůdy)

Barva: rubínově červená, někdy světlá, s možnými oranžovými tóny

Vůně: jemná, s tóny malých lesních plodů, někdy kořenitá

Chuť: suchá, harmonická a přetrvávající

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

15. Garda Marzemino (s označením modré odrůdy)

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: intenzivní, s tóny džemu z červeného ovoce, někdy kořenitá

Chuť: harmonická, dlouhotrvající, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

16. Garda Corvina (s označením modré odrůdy)

Barva: rubínově červená různé intenzity

Vůně: jemná, s tóny džemu z červeného ovoce

Chuť: harmonická a vyvážená, od suché až po polosuchou

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 %

Minimální bezcukerný extrakt: 21 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

17. Garda Rosso Passito

Barva: rubínově červená, někdy s granátově červenými odlesky

Vůně: intenzivní, s výraznými tóny sušeného červeného ovoce, někdy kořenitá

Chuť: suchá až sladká, příjemná, sametová, harmonická, plná

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 14 % obj., se skutečným obsahem alkoholu nejméně 12 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 28 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

18. Garda Bianco Spumante

Pěna: jemná a dlouhotrvající

Barva: slámově žlutá různé intenzity, někdy přechází až do nazelenalé

Vůně: aromatická, s ovocnými tóny jablek/hrušek při výrobě Charmatovou metodou

Chuť: od přírodní suché až po polosuchou, svěží, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Pěna: jemná, dlouhotrvající

Barva: slámově žlutá, někdy s měděnými nebo narůžovělými odlesky

Vůně: jemná, plná, přetrvávající

Chuť: od přírodní suché až po polosuchou, svěží, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

20. Garda Rosé Spumante

Pěna: jemná, dlouhotrvající

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: jemná, někdy s tóny citrusových plodů a drobných červených plodů

Chuť: od přírodní suché až po polosuchou, svěží, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

21. Jakostní šumivé víno Garda Bianco (klasická metoda)

Pěna: jemná a dlouhotrvající

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: buket získaný kvašením v láhvi, plná, trvanlivá

Chuť: od přírodní suché až po zvláště suchou, lahodná, dobře strukturovaná, svěží, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

22. Jakostní šumivé víno Garda Pinot Grigio (klasická metoda)

Pěna: jemná, dlouhotrvající

Barva: slámově žlutá, někdy s měděnými nebo narůžovělými odlesky

Vůně: typická při kvašení v láhvi, jemná, široká a přetrvávající

Chuť: od přírodní suché až po polosuchou, svěží, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

23. Jakostní šumivé víno Garda Rosé (klasická metoda)

Pěna: jemná a dlouhotrvající

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: jemná, široký buket charakteristický pro kvašení v láhvi

Chuť: od přírodní suché až po zvláště suchou, lahodná, dobře strukturovaná a svěží

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

24. Garda Bianco Frizzante

Pěna: jemná, s jemným perlením

Barva: slámově žlutá různé intenzity, někdy přechází do zelenožluta

Vůně: jemná, s tóny exotického ovoce a někdy i plodů s bílou dužninou

Chuť: suchá až středně sladká, harmonická

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 % obj., se skutečným obsahem alkoholu nejméně 10 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

25. Garda Garganega Frizzante

Pěna: jemná, s jemným perlením

Barva: slámově žlutá různé intenzity, někdy přechází do zelenožluta

Vůně: jemná, s tóny exotického ovoce

Chuť: suchá až středně sladká, harmonická a lahodná

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,5 % obj., se skutečným obsahem alkoholu nejméně 10 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Pěna: jemná, s jemným perlením

Barva: slámově žlutá, někdy s měděnými nebo narůžovělými odlesky

Vůně: jemná, s tóny bílých květů

Chuť: suchá až středně sladká, harmonická a lahodná

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Pěna: jemná, s jemným perlením

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Vůně: příjemná, s tóny bílých květů a bílého ovoce

Chuť: suchá až středně sladká, harmonická a lahodná

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

28. Garda Rosé Frizzante

Pěna: jemná, s jemným perlením

Barva: růžová různé intenzity

Vůně: jemná, s tóny malých červených plodů

Chuť: suchá až středně sladká, harmonická, lahodná

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

–

b. *Maximální výnosy*

1. Garda Bianco, Garda s označením bílé odrůdy, včetně druhů vyrobených ze dvou odrůd

18 000 kg hroznů na hektar

2. Garda Spumante, jakostní šumivé víno Garda Spumante, Garda Frizzante – vyráběné z bílých odrůd

18 000 kg hroznů na hektar

3. Garda Rosso, Garda s označením modré odrůdy, včetně druhů vyrobených ze dvou odrůd

15 000 kg hroznů na hektar

4. Garda Rosé Spumante, jakostní šumivé víno Garda Rosé Spumante a Garda Rosé Frizzante

15 000 kg hroznů na hektar

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

11 700 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce vín s chráněným označením původu Garda zahrnuje části provincií Verona, Brescia a Mantova v regionech Benátsko a Lombardie. Je vymezena takto:

— v provincii Verona zahrnuje celé území těchto obcí: 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 a Tregnago, jakož i části území obcí: 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 a Villafranca;

— v provincii Mantova zahrnuje celé území těchto obcí: Monzambano a Ponti sul Mincio a části území těchto obcí: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino a Volta Mantovana;

— v provincii Brescia zahrnuje celé území těchto obcí: 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 a Sirmione.

7. **Hlavní moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1. *CHOP „Garda“ – pro všechny kategorie (víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno a perlivé víno)*

Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Přírodní faktory vztahující se k souvislosti

Gardské jezero je největším z italských jezer, má rozlohu přibližně 370 km². Nachází se na pomezí tří regionů, a to Lombardie (provincie Brescia), Benátsko (provincie Verona) a Tridentsko-Horní Adiže (provincie Trento) a rozprostírá se rovnoběžně s řekou Adiže, od níž je odděleno masivem Monte Baldo. Severní konec jezera je úzký a má trychtýřovitý tvar, zatímco jižní partie je širší a je obklopena kopci. Gardské jezero se nachází ve větším mírném pásu kontinentálního typu zahrnujícím Pádskou nížinu a podalpská údolí. Místní podnebné podmínky jsou však výrazně zmírněny přítomností jezera, a podnebí tak lze definovat jako submediteránní. Největší množství srážek spadne na jaře a na podzim, zatímco léta jsou středomořského typu – většinou suchá, s výjimkou bouřek, které se vyskytují převážně v srpnu. V zimě jsou teploty mírnější než v okolních oblastech, s malým množstvím srážek; velmi zřídka se stává, že je jižní část jezera zahalena v mlze. Na březích jezera mrzne jen výjimečně. Poslední období mrazů nastalo v roce 1706 během obecně velmi chladného období, které historici označují jako malou dobu ledovou.

Gardské jezero se táhne ze severu na jih směrem k Pádské nížině, a tak mnoho typických větrů na jezeře vzniká v důsledku rozdílných meteorologických podmínek mezi severní a jižní částí jezera – větry ráno vanou z hor do nížiny a v odpoledních hodinách zase vanou opačným směrem. Úzký průchod vytvořený jezerní kotlinou umožňuje pronikání větrů, z nichž mnohé vanou pravidelně nebo dokonce denně.

Na jih od Gardského jezera mezi Veronou, Mantovou a Brescií se nachází rozlehlý morénový val, tj. řada morénových pahorků s malými plošinami, někdy i mokřady, které vznikly v důsledku pohybu velkého gardského ledovce a ukládáním takto vytvořených usazenin. Tyto morénové usazeniny vznikly během günzské, mindelské, risské a würmské pleistocénní ledové doby (glaciálu): ve dvou nejstarších glaciálech – günzském a mindelském – vzniklo jen málo morénových usazenin, zatímco v risském glaciálu se vytvořily vnější morénové valy a v glaciálu würmském vnitřní morénové valy.

8.2. *CHOP „Garda“ – pro všechny kategorie (víno, šumivé víno, jakostní šumivé víno a perlivé víno)*

Podrobné údaje o zeměpisné oblasti

Historické a lidské faktory vztahující se k souvislosti

V okolí Gardského jezera se lidé usazovali již od prehistorických dob a přibližně stejně dlouho se zde pěstuje i víno. V morénových kopcích u Gardského jezera byl při vykopávkách objeven nejstarší pluh vyrobený člověkem. Již pět tisíc let před naším letopočtem zde lidé znali divokou vinnou révu a pravděpodobně i víno.

Lze říci, že celá oblast produkce vín s chráněným označením původu „Garda“ je vinařskou oblastí, zejména na obou březích jižní a střední části jezera, přičemž region Benátsko je nejproduktivnější jak z hlediska plochy osázené vinnou révou, tak i z hlediska objemu produkce.

Tato velká vinařská oblast vznikla sloučením různých tradic a zvláštností, které jsou shrnuty ve stávající specifikaci produktu a které podrobně definují technické a výrobní aspekty, jako jsou kombinace moštových odrůd, pěstitelské systémy a postupy vinifikace na základě výroby zaměřené výhradně na kvalitu, která zároveň zohledňuje geomorfologické spektrum sahající od nízkých morénových vyvýšenin až po vysoko položené terasovité kopce:

— Kombinace moštových odrůd na vinicích je výsledkem dlouhodobého lidského úsilí zaměřeného na výběr odrůd, a to zejména v části Lombardie spadající do oblasti CHOP, v níž se ve větší míře pěstují odrůdy Trebbiano di Lugana, Merlot a Marzemino, zatímco ve veronské části se více pěstují odrůdy Garganega, Pinot Grigio a Corvina Veronese, ale ve stejné míře také Chardonnay a Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc a Carmenere).

— Metody vedení, hustota výsadby a systémy řezu mají za cíl dosáhnout co nejlepšího a nejracionálnějšího uspořádání vinic pro řízení pěstitelských činností v závislosti na specifické jakosti odrůdy a druhu enologické produkce. Ve veronské oblasti se proto rozšířil způsob vedení révy typu pergola, s hustotou výsadby 3 až 4 metry mezi řadami a 0,6 až 1 m mezi jednotlivými rostlinami v řadě, přičemž meziřadí je zcela pokryto vegetací, zatímco v regionu Lombardie se používají klasické úzké kordony se vzdáleností mezi řadami 2,5 m a 1 m mezi jednotlivými rostlinami v řadě.

— Při výrobě vín se používají tradiční postupy, které se během 20. století ustálily pro tichá bílá a červená vína, jakož i postupy sušení hroznů na keři nebo po sklizni. Pro výrobu vína druhu Passito a jeho zrání a zčásti i pro výrobu tichých vín se používají bílé a modré hrozny. V poslední době se v celé oblasti rychle rozšířily postupy výroby perlivých a šumivých vín.

8.3. *CHOP „Garda“ – kategorie „víno“*

Příčinná souvislost mezi jakostí, vlastnostmi produktu a zeměpisnou oblastí s ohledem na přírodní a lidské faktory.

Z analytického a organoleptického hlediska mají vína s CHOP „Garda“ specifické vlastnosti, které umožňují identifikovat a kategorizovat interakce mezi zeměpisnou oblastí a moštovou odrůdou. V případě bílých hroznů se nejčastěji používají tyto tři odrůdy: Garganega, Chardonnay a Pinot Grigio; v případě modrých hroznů rovněž tři odrůdy: Corvina, Merlot a Cabernet.

V kategorii „víno“ (1) vykazují bílé a modré odrůdy vyvážené chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti, které jsou typické pro mikroklima a morény v oblasti Gardského jezera a promítají se do intenzivních, převážně květinových aromat a svěžích a tradičně jemných chutí vín.

V kategorii „víno“ (1) s označením bílé moštové odrůdy má, pokud jde o tři nejčastěji produkované druhy, odrůda Garganega senzorické tóny spojené s bohatou chutí, a to i po dlouhém zrání, s terciárními aromaty charakterizovanými sirnými tóny, zejména pokud byly hrozny vypěstovány na půdách sopečného původu v nejvýchodnějších částech vymezené oblasti. U odrůdy Chardonnay, která se pěstuje na rychle dozrávajících vinicích na morénových půdách v blízkosti jezera, jsou nejvýraznější senzorické tóny spojené s kombinací čichových a chuťových vjemů, která se vyznačuje výraznou květinovou vůní a výraznou chutí. Odrůda Pinot Grigio má vždy výrazné tóny typické pro tuto odrůdu, která se pěstuje zejména ve vnitřních údolích vytvořených ledovcovými morénami až do vysokých nadmořských výšek. Zde mohou hrozny déle zrát, čímž se zvyšuje kyselost a vytvářejí se senzorické tóny spojené s jemnějšími květinovými aromaty a plnou chutí. Po delším zrání mají intenzivnější barvu s růžovými/měděnými odstíny.

V kategorii „víno“ (1) s označením modré odrůdy hroznů má, pokud jde o tři nejčastěji produkované druhy, odrůda Merlot senzorické tóny spojené zejména s květinovými a ovocnými aromaty, které vínu dodávají eleganci a vyváženou vůni a chuť, a to i při delším zrání v malých sudech. Merlot se pěstuje v kopcovité morénové krajině okolo jezera na středně hlubokých a středně skeletovitých půdách. V případě odrůdy Cabernet, a zejména Cabernet Sauvignon, se pěstování omezuje na kopcovité oblasti na jih od jezera, jejichž hlubší půdy umožňují dosažení vyšší úrodnosti. Vína se vyznačují výraznou kořeněnou vůní a chutí s pouze lehkým náznakem bylinek, ale s intenzivní fenolovou vůní sahající od kůže až k čokoládě, zejména při zrání v malých sudech. Odrůda Corvina se pěstuje ve velkém, od východního břehu jezera až po nížiny a horské oblasti provincie Verona. Specifické rysy této místní odrůdy jsou dobře známé a velmi významné a vybudovaly si svou světově proslulou pověst právě v této vinařské oblasti.

8.4. *CHOP „Garda“ – kategorie „šumivé víno“ a „jakostní šumivé víno“*

Příčinná souvislost mezi jakostí, vlastnostmi produktu a zeměpisnou oblastí s ohledem na přírodní a lidské faktory.

V kategorii „šumivé víno“ (4) lze druhy Garda Bianco, rovněž s označením odrůdy Pinot Grigio, a Garda Rosé, které se vyrábějí především Charmatovou metodou ze základních vín jiných, přetříděných označení a převážně z jedné moštové odrůdy, charakterizovat jako šumivá, ovocná a lahodná vína, která se díky své jemné chuti snadno konzumují.

V kategorii „jakostní šumivé víno“ (5) se druhy Garda Bianco a Garda Rosé vyrábějí především tradiční metodou druhotného kvašení ze základního vína, které obvykle tvoří směs vybraných moštových odrůd révy vinné, z níž se po dlouhém zrání na kalech vyrábějí bohatá a komplexní vína.

8.5. *CHOP „Garda“ – kategorie „perlivé víno“*

Příčinná souvislost mezi jakostí, vlastnostmi produktu a zeměpisnou oblastí s ohledem na přírodní a lidské faktory.

V kategorii „perlivé víno“ (8) lze druhy Garda Bianco, rovněž s označením moštové odrůdy, jako jsou Garganega, Pinot Grigio nebo Chardonnay, jakož i Garda Rosé, charakterizovat jako jednoduchá, ovocná a svěží perlivá vína připravená ke spotřebě, s organoleptickými vlastnostmi typickými pro použitou odrůdu.

9. **Další základní podmínky**

Výroba a zpracování šumivého vína

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Výjimka z požadavku na produkci ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

1. Proces výroby vína z hroznů, včetně případného sušení, musí probíhat ve vymezené oblasti produkce.

S ohledem na místa, kde se víno tradičně vyrábí, lze tyto kroky provádět na celém území provincií Brescia, Mantova a Verona.

Tyto postupy lze rovněž provádět ve vinařských podnicích a vinařských družstvech nacházejících se v obcích Gambellara a Montecchio Maggiore, pokud se víno vyrábí z hroznů pocházejících z vinic vhodných k výrobě vín s tímto označením a pokud lze tuto skutečnost prokázat příslušnému kontrolnímu orgánu v den schválení této specifikace.

2. Zpracování na šumivé a perlivé víno, včetně enologických postupů druhotného kvašení, stabilizace a slazení druhů, u nichž je to povoleno, může probíhat na celém správním území regionů Lombardie a Benátska a v oblastech s nimi sousedících.

Označování a balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Označení a obchodní úprava vín Garda Bianco Spumante nesmí obsahovat slovo „bianco“ (bílé). Pokud se používá výraz „Millesimato“ (ročník), musí být uveden i rok produkce hroznů.

Pokud jde o balení, víno s CHOP Garda se musí prodávat ve skleněných lahvích o maximálním jmenovitém objemu 5 litrů a šumivé víno ve skleněných lahvích o maximálním jmenovitém objemu 18 litrů.

S výjimkou šumivých vín a druhu Passito s CHOP Garda lze místo skleněných nádob použít nádoby z jiného materiálu, sestávající z vnitřního sáčku z plastu s vícevrstvou polyethylenovou nebo polyesterovou fólií a vnějšího obalu z lepenky nebo jiného pevného materiálu o objemu nejméně 2 litry a nejvýše 12 litrů.

Pouze druhy Garda Bianco, Rosso a Rosé mohou být uváděny na trh v nádobách z nerezové oceli o objemu 20, 25 a 30 litrů.

Odkaz na specifikaci produktu

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