C/2024/3411

28.5.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/3411)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»**Garda**«

PDO-IT-A1320-AM02

Ansøgningsdato: 9.2.2017

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 – væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

2.1. *Indførelse af nye vintyper*

Beskrivelse: Tre nye vintyper, nemlig Garda Bianco, Garda Rosso og Garda Rosé, herunder Passito (rosinvin), er blevet føjet til kategorierne mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og perlevin (hvid- og rosévine). Det er også planlagt at medtage vintyper, hvor sorterne er specificeret, såsom Garganega, Chardonnay og Pinot Grigio i kategorien perlevin. Sidstnævnte kan også være mousserende.

Begrundelse: Disse tre nye vintyper er blevet tilføjet for, at fremstilling af mousserende vin og perlevin skal være udtryk for hele vindyrkningsområdet i Garda, ligesom de producerede mængder vil blive øget for at imødekomme efterspørgslen på de internationale markeder. De tre nye vintyper er opdelt efter vinkategorier:

1. Garda Bianco i kategorierne vin (1), mousserende vin (4), mousserende kvalitetsvin (5) og perlevin (8)

2. Garda Rosé/Rosato i kategorierne mousserende vin (4), mousserende kvalitetsvin (5) og perlevin (8)

3. Garda Rosso kun i kategorien vin (1).

I kategorien perlevin (8) er angivelse af druesorten tilladt for Garganega, Chardonnay og Pinot Grigio.

Ændringen berører følgende dele: alle artikler i produktspecifikationen og afsnit 4 »Beskrivelse af vinene«, 5.2 »Maksimalt udbytte« og 7 »Primære druesorter« i enhedsdokumentet.

([1]) Europa-Parlaments og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Sletning af to typer med angivelse af druesorten*

Beskrivelse: To typer med angivelse af druesorten, nemlig Tocai Friulano (synonym Tai eller Tuchò) og Barbera, er blevet slettet.

Begrundelse: Typerne Tocai Friulano (synonym Tai eller Tuchì) og Barbera er der ikke ansøgt om, ligesom de ikke er blevet anvendt under den beskyttede oprindelsesbetegnelse Garda, og de er derfor blevet slettet.

Ændringen berører følgende dele: artikel 1, 2 og 6 i produktspecifikationen og afsnit 4 »Beskrivelse af vinene«, 5.2 »Maksimalt udbytte« og 7 »Primære druesorter« i enhedsdokumentet.

2.3. *Anvendelse af synonymer for sorterne Cabernet og Riesling*

Beskrivelse: For at gøre det mere enkelt omtales vine fremstillet af druesorterne Riesling Italico og/eller Riesling B. som Riesling, mens vine fremstillet af druesorterne Cabernet Sauvignon og/eller Cabernet Franc og/eller Carmenere som Cabernet.

Begrundelse: Det er blevet præciseret, at typen med angivelse af sorten Cabernet kan fremstilles af druesorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Carmenere, og at typen med angivelse af sorten Riesling kan fremstilles af Riesling B. og Riesling Italico.

Ændringen berører følgende dele: alle relevante artikler i produktspecifikationen og punkt 7 »Primære druesorter« i enhedsdokumentet.

2.4. *Indførelse af ny type med to sorter*

Beskrivelse: Der er indført en type med to sorter med angivelse af begge sorter, som skal have samme farve.

Begrundelse: De druesorter, der kan anvendes til typen med to sorter, er anført i artikel 1, litra a). De anvendte sorter skal have samme farve. Typen med to sorter anvendes allerede i vid udstrækning og certificeres under andre tilsvarende navne for vindyrkningsarealer og sorter, der også er egnede til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Garda, navnlig i provinsen Verona.

Ændringen berører følgende dele: artikel 2 i produktspecifikationen.

2.5. *Sletning af underområdet »Classico«*

Beskrivelse: Underområdet »Classico« slettes.

Begrundelse: Underområdet »Classico«, som er slettet, vedrørte udelukkende den del af vindyrkningsområdet Garda, der udgøres af provinsen Brescia, og som allerede er fuldt ud omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Riviera del Garda Bresciano«.

Ændringen berører følgende dele: Artikel 3 i produktspecifikationen og punkt 6 »Afgrænset geografisk område« i enhedsdokumentet.

2.6. *Ændret blanding af druesorter til Garda Bianco og Rosso*

Beskrivelse: For Garda Bianco-typen skal mindst 50 % af blandingen af druesorter bestå af følgende sorter: Garganega, Trebbiano, Chardonnay og Pinot Grigio, alene eller sammen. For Garda Rosso- og Rosé-typerne skal mindst 50 % af blandingen af druesorterne bestå af druer af sorterne Corvina, Merlot, Cabernet eller Pinot Noir, hver for sig eller i kombination.

Begrundelse: For Garda Bianco Garganega er Trebbiano, Chardonnay og Pinot Grigio de fire vigtigste grønne druesorter, der dyrkes i området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, mens det for Garda Rosso er Corvina, Merlot og Cabernet, som er de tre vigtigste blå druesorter. Druesorten Pinot Nero er blevet føjet til disse tre, fordi dens kvaliteter gør den egnet til mousserende vin.

Ændringen berører følgende dele: artikel 2 i produktspecifikationen.

2.7. *Ændret øget drueudbytte pr. hektar*

Beskrivelse: Det maksimale drueudbytte pr. hektar er blevet forhøjet, navnlig for de vigtigste druesorter, der dyrkes mest i Veronas vindyrkningsområde med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Garda.

Grønne druesorter:

fra 16 til 18 ton pr. hektar for Garganega

fra 12 til 15 ton pr. hektar for Pinot Grigio

fra 12 til 15 ton pr. hektar for Chardonnay.

Blå druesorter:

fra 13 til 15 ton pr. hektar for Corvina

fra 12 til 15 ton pr. hektar for Cabernet

fra 13 til 15 ton pr. hektar for Merlot.

For typerne Garda Bianco, Garda Rosso og Garda Rosé er drueudbyttet pr. hektar blevet justeret på grundlag af det maksimale produktionsudbytte for de to vigtigste sorter med hensyn til dyrkning, nemlig Garganega for Garda Bianco med 18 ton pr. hektar og Corvina eller Merlot for Garda Rosso og Rosé med 15 ton pr. hektar.

Begrundelse: Drueudbyttet pr. hektar er blevet forhøjet med højst 15 %. Denne forøgelse af drueproduktionen er nødvendig for at tilpasse vinproduktionen til det faktiske udbytte og klimaændringerne, samtidig med at de eksisterende vinstokke respekteres. Dette gælder især for Verona-området, som tegner sig for 80 % af vindyrkningsarealet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Garda. Mere specifikt skulle udbyttet af grønne druesorter, der er egnet til fremstilling af basisvinen til mousserende vin, primært Garganega, tilpasses først, efterfulgt af andre, mere internationale sorter, som indgår i blandingen, såsom Chardonnay og Pinot Grigio. For blå druer er udbyttejusteringen pr. hektar hovedsagelig begrundet i ændringer i forvaltningen af vindyrkningsarealer, der indebærer en højere beplantningstæthed pr. hektar. Garda Bianco og Garda Rosé egner sig bedst til at blive forarbejdet til perlevin og mousserende vin.

Ændringen berører følgende dele: Artikel 4 i produktspecifikationen og punkt 5 »Maksimale udbytter« i enhedsdokumentet.

2.8. *Dyrkningsmetoder for Passito Bianco og Passito Rosso*

Beskrivelse: For typerne Passito Bianco og Passito Rosso er sorteringen af høstede druer på vindyrkningsarealet tilladt for op til 65 % af den maksimale produktion af druer pr. hektar fastsat for hver sort.

Begrundelse: Sortering af druer på vindyrkningsarealet er en traditionel vinfremstillingsmetode i Garda-området. Det er kun tilladt for sorterne Garda BOB Passito Bianco og Passito Rosso.

Den traditionelle sortering på vindyrkningsarealet for høstede druer, der udelukkende er bestemt til fremstilling af Passito Bianco og Passito Rosso, består i at udvælge de drueklaser, der er bedst egnede til tørring (dvs. dem, som er intakte og i relativt løse klaser) på rette sted.

Ændringen berører følgende dele: Artikel 4 i produktspecifikationen og punkt 5.2 »Maksimale udbytter« i enhedsdokumentet.

2.9. *Tørring af druer til fremstilling af Passito-vine*

Beskrivelse: Tørring er blevet tilføjet som vinfremstillingsproces.

Begrundelse: I Garda betragtes tørring af druer som traditionel praksis.

Ændringen berører følgende dele: artikel 5 i produktspecifikationen.

2.10. *Undtagelse for vinfremstilling*

Beskrivelse: Vinfremstillingsprocesserne kan også udføres af vinproducenter og vinkooperativer beliggende i kommunen Montecchio Maggiore, som det allerede er tilfældet for kommunen Gambellara.

Begrundelse: En gruppe vinkooperativer, der har strømlinet deres vinfremstillingsfaciliteter gennem fusioner, har anmodet om at tilføje kommunen Montecchio Maggiore.

Ændringen berører følgende dele: artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 9 »Andre vigtige betingelser« i enhedsdokumentet.

2.11. *Øget drue til vin-udbytte*

Beskrivelse: Kun for to vintyper, nemlig Garda Bianco BOB og Garda Garganega BOB, er der fastsat en forhøjelse af drue til vin-udbyttet fra 70 % til 75 %, navnlig til fremstilling af mousserende vin og perlevin.

Begrundelse: I Verona-området anses et drue til vin-udbytte på 75 % for at være et veletableret teknisk parameter for sorten Garganega. Som følge heraf er dette udbytte blevet justeret for både Garda Garganega BOB og Garda Bianco BOB, hvor Garganega er den mest anvendte sort.

Ændringen berører følgende dele: Artikel 5 i produktspecifikationen.

2.12. *Drifts- og stabiliseringsregler for at reagere på markedet*

Beskrivelse: For at kunne reagere på markedet er der tilføjet regler om regulering og stabilisering af produktionen.

Begrundelse: Det er regler for styring af produktionen på grundlag af en objektiv markedsefterspørgsel, som er fastsat i national lovgivning og EU-lovgivning.

Ændringen berører følgende dele: artikel 4 og 5 i produktspecifikationen.

2.13. *Undtagelse for produktionsområdet for mousserende vin*

Beskrivelse: Med hensyn til eftergæring af mousserende vin og perlevin er produktionsområdet blevet udvidet til at omfatte hele det administrative område i regionerne Lombardiet og Veneto og de områder, der grænser op til disse regioner.

Begrundelse: Definitionen af et bredere produktionsområde for eftergæring af mousserende vine og perlevin opfylder kravene til produktion af mousserende vin i overensstemmelse med målene om øget internationalt salg af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Garda.

Ændringen berører følgende dele: artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 9 »Andre vigtige betingelser« i enhedsdokumentet.

2.14. *Ændrede kemiske og fysiske deskriptorer for vine, der er klar til konsum*

Beskrivelse: Der er tilføjet beskrivelser af de nye typers kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber, dvs. Garda Bianco, Garda Rosso og Garda Rosé, opdelt efter kategori (perlevin, mousserende vin og Passito). Det samme gælder for de nye typer med angivelse af druesorten, nemlig Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante og Chardonnay Frizzante. Desuden er visse deskriptorer, der var for generiske, ændret og præciseret.

Begrundelse: De kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber for hver type og version, f.eks. stille vin, perlevin, mousserende vin og Passito, er blevet nærmere beskrevet ved hjælp af deskriptorer og kemiske og fysiske parametre baseret på objektive sensoriske analytiske sammenlignelige data.

Ændringen berører følgende dele: artikel 6 i produktspecifikationen og punkt 4 »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

2.15. *Produktionsåret skal ikke angives for mousserende vin og perlevin*

Beskrivelse: Alle perlevine og mousserende vine er undtaget fra forpligtelsen til at angive produktionsåret på etiketten.

Begrundelse: Det er sædvanlig handelspraksis at undlade at anføre høståret på etiketten på perlevine og mousserende vine.

Ændringen berører følgende dele: artikel 7 i produktspecifikationen og punkt 9 »Andre vigtige betingelser« i enhedsdokumentet.

2.16. *Andre betingelser vedrørende mærkning*

Beskrivelse: Mærkningen og præsentationen af Garda Bianco BOB Spumante må ikke indeholde ordet »bianco« (hvid).

Begrundelse: I henhold til markedsføringsstrategien for mousserende vine bør kun den geografiske betegnelse »Garda« fremhæves.

Ændringen berører følgende dele: artikel 7 i produktspecifikationen og punkt 9 »Andre betingelser« i enhedsdokumentet.

2.17. *Frigivelse af Passito Bianco- og Passito Rosso-vine til konsum*

Beskrivelse: Sorterne Garda BOB Passito Bianco og Passito Rosso må først markedsføres efter den 1. september i året efter dyrkningsåret.

Begrundelse: Dette er et rent kvalitativt valg for Passito-vine i overensstemmelse med andre betegnelser i Garda-området.

Ændringen berører følgende dele: artikel 7 i produktspecifikationen og punkt 9 »Andre betingelser« i enhedsdokumentet.

2.18. *Særlige emballeringsregler*

Beskrivelse: Ud over glasflasker kan bag-in-box-kartoner og ståltromler også anvendes som beholdere og materialer.

Begrundelse: Grundet international handel og forskelligartede markeder er anvendelsen af andre beholdere end glasflasker en nødvendig politisk reaktion.

Ændringen berører følgende dele: artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 9 »Andre betingelser« i enhedsdokumentet.

2.19. *Tilføjelse af en beskrivelse af tilknytningen til miljøet*

Beskrivelse: Der er tilføjet et afsnit om årsagssammenhængen mellem produktets kvalitet, karakteristika, det geografiske miljø og de naturlige og menneskelige faktorer, og produktets egenskaber fastsættes for hver specifik vinkategori.

Begrundelse: For at forklare de nye kategorier i forhold til de enkelte typer er vinens egenskaber beskrevet sammen med sammenhængen med miljøet for at fuldstændiggøre den eksisterende beskrivelse i den gældende tekst.

Ændringen berører følgende dele: Artikel 9 i produktspecifikationen og punkt 8 »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

NHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Garda

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Garda Bianco

Farve: strågul af varierende intensitet, til tider over i det grøngule

Duft: delikat, fin, med en duft af hvide blomster og/eller hvid frugt

Smag: fra tør til halvtør, harmonisk, fyldig, hvid frugt, undertiden halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Garda Garganega (med angivelse af sorten af grønne druer, herunder typen med to sorter)

Farve: strågul, til tider over i det grøngule

Duft: fin, med antydning af hvid frugt

Smag: frisk, harmonisk, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. Garda Pinot Bianco (med angivelse af sorten af grønne druer)

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behagelig, med antydning af hvid frugt og undertiden også af aromatiske urter

Smag: frisk, smagfuld, harmonisk, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. Garda Pinot Grigio (med angivelse af sorten af grønne druer, herunder typen med to sorter)

Farve: strågul, undertiden med kobberagtige eller svagt lyserøde toner

Duft: behagelig, fin, med antydning af hvid frugt

Smag: frisk, harmonisk, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Garda Chardonnay (med angivelse af sorten af grønne druer, herunder typen med to sorter)

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behagelig, med antydning af hvide blomster og eksotisk frugt

Smag: frisk, smagfuld, harmonisk, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. Garda Riesling (med angivelse af sorten af grønne druer)

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behagelig, med antydning af citrusfrugt og undertiden også af aromatiske urter

Smag: frisk, harmonisk, vedvarende, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. Garda Cortese (med angivelse af sorten af grønne druer)

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: fin, med antydning af hvid frugt

Smag: frisk, afbalanceret, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

8. Garda Sauvignon (med angivelse af sorten af grønne druer)

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: delikat, let aromatisk

Smag: intens, smagfuld, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

9. Garda Bianco Passito

Farve: gyldengul af varierende intensitet

Duft: intens med antydninger af tørret hvid frugt, som er karakteristisk for delvis tørring

Smag: fra tør til sød, harmonisk, langvarig, undertiden let aromatisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 14 %, heraf et faktisk indhold på mindst 12 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 28 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

10. Garda Rosso

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinagtig, med duft af marmelade af røde frugter

Smag: harmonisk, moderat syrlig, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

11. Garda Cabernet (med angivelse af sorten af blå druer)

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinagtig, med duft af marmelade af røde frugter, undertiden let græsagtig

Smag: harmonisk, undertiden let garvesur, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (med angivelse af sorten af blå druer)

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: intens med duft af røde frugter, undertiden let krydret og med mulige vegetabilske noter

Smag: harmonisk, undertiden let garvesur, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

13. Garda Merlot (med angivelse af sorten af blå druer)

Farve: rubinrød, nogle gange intens

Duft: vinagtig, med duft af marmelade af røde frugter

Smag: fyldig, harmonisk, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

14. Garda Pinot Nero (med angivelse af sorten af blå druer)

Farve: rubinrød, undertiden svagt rød, med mulige orange toner

Duft: fin med en duft af små skovfrugter, undertiden krydret

Smag: tør, harmonisk og vedvarende

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

15. Garda Marzemino (med angivelse af sorten af blå druer)

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: fin med duft af marmelade af røde frugter, undertiden krydret

Smag: harmonisk, langvarig, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

16. Garda Corvina (med angivelse af sorten af blå druer)

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: delikat, med duft af marmelade af røde frugter

Smag: harmonisk og afbalanceret, fra tør til halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

17. Garda Rosso Passito

Farve: rubinrød, undertiden med granatrøde toner

Duft: intens med særlige noter af tørret rød frugt, undertiden krydret

Smag: tør til sød, behagelig, fløjlsagtig, harmonisk og fyldig

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 14 %, heraf et faktisk indhold på mindst 12 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 28 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

18. Garda Bianco Spumante

Skum: fint og langvarigt

Farve: strågul af varierende intensitet, til tider over i det grønne

Duft: duft med frugtagtige noter af æble/pære, når fremstillet efter Charmat-metoden

Smag: fra »brut nature« til »demi-sec«, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Skum: fint og langvarigt

Farve: strågul, undertiden med kobberagtige eller svagt lyserøde toner

Duft: fin, fuld, vedvarende

Smag: fra »brut nature« til »demi-sec«, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

20. Garda Rosé Spumante

Skum: fint og langvarigt

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: delikat, undertiden med antydning af citrusfrugt og små røde frugter

Smag: fra »brut nature« til »demi-sec«, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

21. Mousserende kvalitetsvin Garda Bianco (klassisk metode)

Skum: fint og langvarigt

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: bouquet, der stammer fra gæringen på flasken, fyldig, vedvarende

Smag: fra »brut nature« til ekstra tør, aromatisk, velstruktureret, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

22. Mousserende kvalitetsvin Garda Pinot Grigio (klassisk metode)

Skum: fint og langvarigt

Farve: strågul, undertiden med kobberagtige eller svagt lyserøde toner

Duft: typisk for gæring på flaske, fin, bred og vedvarende

Smag: fra »brut nature« til »demi-sec«, frisk, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

23. Mousserende kvalitetsvin Garda Rosé (klassisk metode)

Skum: fint og langvarigt

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: fin med bred bouquet, som er karakteristisk for gæringen på flaske

Smag: fra »brut nature« til ekstra tør, smagfuld, velstruktureret og frisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

24. Garda Bianco Frizzante

Skum: fint og flygtigt

Farve: strågul af varierende intensitet, til tider over i det grøngule

Duft: fin, med antydning af eksotisk frugt og undertiden af frugt med hvidt kød

Smag: tør til halvsød, harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,5 %, heraf et faktisk indhold på mindst 10 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

25. Garda Garganega Frizzante

Skum: fint og flygtigt

Farve: strågul af varierende intensitet, til tider over i det grøngule

Duft: fin, med antydning af eksotisk frugt

Smag: tør til halvsød, harmonisk og smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,5 %, heraf et faktisk indhold på mindst 10 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Skum: fint og flygtigt

Farve: strågul, undertiden med kobberagtige eller svagt lyserøde toner

Duft: fin, med antydning af hvide blomster

Smag: tør til halvsød, harmonisk og smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Skum: fint og flygtigt

Farve: stråguld af varierende intensitet

Duft: fin, med antydning af hvide blomster og hvid frugt

Smag: tør til halvsød, harmonisk og smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

28. Garda Rosé Frizzante

Skum: fint og flygtigt

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: fin, med antydning af små, røde frugter

Smag: tør til halvsød, harmonisk, smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

–

b. *Maksimale udbytter*

1. Garda Bianco, Garda (med angivelse af sorten af grønne druer, herunder typen med to sorter)

18 000 kg druer pr. hektar

2. Garda Spumante, kvalitetsvin Garda Spumante, Garda Frizzante, alle fremstillet af grønne druer

18 000 kg druer pr. hektar

3. Garda Rosso, Garda (med angivelse af sorten af blå druer, herunder typen med to sorter)

15 000 kg druer pr. hektar

4. Garda Rosé Spumante, kvalitetsvin Garda Rosé Spumante og Garda Rosé Frizzante

15 000 kg druer pr. hektar

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

11 700 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Garda omfatter dele af provinserne Verona, Brescia og Mantua i regionerne Veneto og Lombardiet. Det afgrænses som følger:

— i provinsen Verona, hele området i følgende kommuner: 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 og Tregnago samt dele af kommunerne: 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 og Villafranca

— i provinsen Mantua, hele området i følgende kommuner: Monzambano og Ponti sul Mincio samt dele af kommunerne: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino og Volta Mantovana

— i provinsen Brescia, hele området i følgende kommuner: 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 og Sirmione.

7. **Primær(e) druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *»Garda« BOB – alle kategorier (vin, mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og perlevin)*

Oplysninger om det geografiske område

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Gardasøen er den største sø i Italien med et areal på ca. 370 km². I området mellem de tre regioner, nemlig Lombardiet (provinsen Brescia), Veneto (provinsen Verona) og Trentino-Alto Adige (provinsen Trento), løber søen parallelt med floden Adige, hvorfra den er adskilt af Baldo-bjerget. Den nordlige ende er smal og tragtformet, mens den sydlige del er bredere og omgivet af bakker. Gardasøen ligger inden for en større, tempereret kontinentalklimazone, der omfatter Po-dalen og de nedre alpedale, men de lokale forhold påvirkes betydeligt af søens tilstedeværelse, hvilket resulterer i et klima, der kan betegnes som submediterrant. Forår og efterår er de mest regnfulde årstider, mens somrene er af middelhavstypen, som for det meste er tørre, undtagen det tordenvejr, som er særlig hyppigt i august. Om vinteren er temperaturerne mildere end i de omkringliggende områder med ringe nedbør, og i sjældne tilfælde henligger den nedre sø i tåge. Bredderne lider næsten aldrig under det frostvejr, som kun forekommer undtagelsesvist. Den sidste frost fandt sted i 1706 i en periode med generel kulde, som historikere kalder »mini-istiden«.

Gardasøen går fra nord til syd mod Po-dalen, og mange af de typiske vinde er resultatet af en forskel i vejrforholdene mellem den nedre og den øvre del af søen, som får vindene til at falde fra bjergene til sletten om morgenen og stige mod bjergene om eftermiddagen. Den flaskehals, som søbassinet skaber, påvirker vindenes opståen, hvoraf mange er periodiske eller endda daglige.

Syd for Gardasøen mellem Verona, Mantua og Brescia findes der et stort moræneamfiteater, dvs. en række bakkede cirkler med små flade områder, i nogle tilfælde vådområder, der stammer fra transport og aflejringer fra Gardas store gletsjere. Disse moræneaflejringer blev dannet under istiderne Günz, Mindel, Riss og Würm. De to ældste, Günz og Mindel, førte til meget begrænsede moræneaflejringer, mens Riss-istiden resulterede i de perifere morænecirkler, og Würm-istiden dannede de inderste.

8.2. *»Garda« BOB – alle kategorier (vin, mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og perlevin)*

Oplysninger om det geografiske område

Historiske og menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

I området omkring Gardasøen går fortællingen om mennesket og vinen tilbage til forhistorien. Den ældste menneskeskabte plov blev udgravet i Gardasøens morænebakker, hvor man 5 000 år f.Kr. kendte til den vilde vin og sandsynligvis også til vin.

Hele produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Garda« kan kaldes et vindyrkningsområde, navnlig i de sydlige og centrale områder på begge sider af søen, hvor Veneto-regionen er den mest produktive, både hvad angår vindyrkningsareal og produktion.

Dette store vindyrkningsområde er resultatet af en kombination af flere traditioner og særlige kendetegn, som er samlet i den nuværende produktspecifikation, og som i detaljer definerer de tekniske og produktionsmæssige aspekter såsom kombinationen af druesorter, dyrkningssystemer og vinfremstillingsmetoder på grundlag af en udelukkende kvalitetsorienteret produktion, hvor der tages højde for den geomorfologiske variation fra de lave moræneaflejringer til de højtliggende terrasser på bakkerne:

— Kombinationen af druesorter på vinmarkerne er resultatet af en længerevarende menneskelig udvælgelse, nærmere bestemt i Lombardiet, hvor Trebbiano di Lugana, Merlot og Marzemino dyrkes i større udstrækning, mens Garganega, Pinot Grigio og Corvina Veronese dyrkes mere udbredt i Verona-området. Chardonnay og Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc og Carmenere) har dog lige store andele.

— Træningsmetoderne, beplantningsafstanden og beskæringssystemerne har til formål at opnå den bedste og mest rationelle indretning af vinstokkene med henblik på forvaltning af dyrkningen, afhængigt af sortens særlige kvalitet og typen af ønologisk produktion. Dette har i Verona-området ført til udbredelse af »pergoletta«-espalierer med en beplantningsafstand på 3-4 m mellem rækkerne og 0,6-1 m inden for rækken. Mellem rækkerne er jorden dækket af vegetation. I Lombardiet har det ført til klassiske smalle espalierer med en beplantningsafstand på 2,5 m mellem rækkerne og 1 m inden for rækken

— Fremstillingsmetoderne for vin er de metoder, der traditionelt er blevet konsolideret i løbet af det 20. århundrede for så vidt angår fremstilling af stille hvid- og rødvin, og det samme gælder metoderne for tørring på vinstokkene eller efter høsten af de grønne og blå druer, der anvendes til fremstilling og raffinering af både Passito-typen og til dels også stille vine. På det seneste har metoderne til fremstilling af perlevin og mousserende vin spredt sig hurtigt i hele området.

8.3. *»Garda« BOB – vinkategori*

Årsagssammenhæng mellem kvalitet, produktets karakteristika og det geografiske miljø og de naturlige og menneskelige faktorer.

Ud fra et analytisk og organoleptisk synspunkt har vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Garda« særlige egenskaber, der gør det muligt at identificere og typebestemme samspillet mellem det geografiske miljø og druesorten. For grønne druer anvendes primært de tre sorter Garganega, Chardonnay og Pinot Grigio. For blå druer er det de tre sorter Corvina, Merlot og Cabernet.

I kategorien vin (1) har de hvide og røde typer afbalancerede kemiske og fysiske egenskaber og organoleptiske egenskaber, der er typiske for Gardas mikroklima og moræner, hvilket giver intense, overvejende blomsteragtige aromaer og en frisk og traditionelt blød smag.

Navnlig i kategorien vin (1), hvor en grøn druesort angives, har Garganega – for så vidt angår de tre mest producerede typer – sensoriske noter, der er forbundet med en rig smag, også efter lang tids lagring, med tertiære aromaer, som er karakteriseret ved et anstrøg af svovl. Det gælder især, når druerne kommer fra vulkaniske jorde i den østlige del af det geografiske område. For Chardonnay, som er fremherskende på de hurtigt modnende vinmarker på morænejord, der vender mod søen, er de mest udtalte sensoriske noter knyttet til duft- og smagskombinationen, som er kendetegnet ved en markant blomsterduft og en stærk smag. Pinot Grigio har altid tydelige noter, der er typiske for sorten, og dyrkes særligt i de indre dale, som er dannet af istidens morænejord, men også i store højder, hvilket gør det muligt for druerne at modne længere, udvikle et større syreindhold med sensoriske noter forbundet med vedvarende finere blomsteraromaer og en fyldig smag. Når den lagres længere, har den en mere intens farve med lyserøde eller kobberagtige nuancer.

Navnlig i vinkategorien (1) med angivelse af en blå druesort har Merlot for så vidt angår de tre mest producerede typer sensoriske noter, der hovedsagelig er knyttet til blomster- og frugtagtige aromaer, der giver vinen elegance og en afbalanceret aroma og smag, også når vinene lagres i længere tid på små fade. Merlot dyrkes i alle bakkede moræneområder i søen med middeldyb jord med et gennemsnitligt jordskelet. For Cabernet, navnlig Cabernet Sauvignon, er dyrkningen begrænset til bakkede områder længere syd for søen, hvor der kan opnås større frugtbarhed i dybere jordbunde. Vinene er kendetegnet ved en markant krydret aroma og smag med en snert af urter, men med en intens phenolaroma, der spænder fra læder til chokolade, navnlig når vinen modnes på små fade. Corvina dyrkes i vid udstrækning fra søens østlige bredder til dalene og bjergområderne i provinsen Verona. De særlige kendetegn ved denne lokale sort er velkendte og meget vigtige, og omdømmet på verdensplan er opbygget i dette vindyrkningsområde.

8.4. *»Garda« BOB – mousserende vin og mousserende kvalitetsvin*

Årsagssammenhæng mellem kvalitet, produktets karakteristika og det geografiske miljø og de naturlige og menneskelige faktorer.

I kategorien mousserende vin (4) er Garda Bianco-typerne, herunder med angivelse af druesorten Pinot Grigio, og Garda Rosé-typerne, der hovedsagelig fremstilles ved hjælp af Charmat-metoden af basisvine med andre, omklassificerede betegnelser, hovedsagelig af en enkelt druesort, mousserende, frugtagtige og smagende vine, der er lette at drikke på grund af deres bløde smag.

I kategorien mousserende kvalitetsvin (5) fremstilles typerne Garda Bianco og Garda Rosé hovedsagelig ved hjælp af den traditionelle metode til eftergæring af en basisvin, som normalt består af en blanding af udvalgte druesorter, hvoraf der fremstilles rige og komplekse vine efter en lang lagringsperiode på bærmen.

8.5. *»Garda« BOB – kategorien »perlevin«*

Årsagssammenhæng mellem kvalitet, produktets karakteristika og det geografiske miljø og de naturlige og menneskelige faktorer.

I kategorien perlevin (8) er Garda Bianco-typerne, herunder med angivelse af en druesort såsom Garganega, Pinot Grigio eller Chardonnay og Garda Rosé-typerne enkle, frugtagtige og friske perlevine, som er klar til at blive drukket og har organoleptiske egenskaber, der er typiske for den anvendte sort.

9. **Andre vigtige betingelser**

Fremstilling og forarbejdning af mousserende vin

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

1. Fremstillingen af vin af druerne, herunder eventuel tørring, skal finde sted inden for det afgrænsede produktionsområde.

For at tage højde for de steder, hvor produktionen traditionelt har fundet sted, kan sådanne aktiviteter udføres i hele området i provinserne Brescia, Mantua og Verona.

Sådanne aktiviteter kan også udføres på vinbrug og vinkooperativer beliggende i kommunerne Gambellara og Montecchio Maggiore, forudsat at der fremstilles vin af druer fra vinmarker, der er egnede til fremstilling af vine med denne betegnelse, og at det kan dokumenteres over for det kompetente kontrolorgan på datoen for godkendelsen af denne produktspecifikation.

2. Forarbejdning til mousserende vin og perlevin, herunder de ønologiske fremgangsmåder ved sekundær gæring, stabilisering og sødning af de typer, hvor dette er tilladt, kan finde sted i hele det administrative område i regionerne Lombardiet og Veneto og i de områder, der grænser op hertil.

Mærkning og emballering

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Mærkningen og præsentationen af Garda Bianco Spumante-vine må ikke indeholde ordet »bianco« (hvid). Hvis udtrykket »Millesimato« (årgang) anvendes, skal drueproduktionsåret også angives.

Med hensyn til emballering skal Garda BOB-vine sælges i glasflasker med et nominelt maksimalt volumen på op til 5 liter og op til 18 liter for mousserende vin.

Med undtagelse af typen »Garda« og »Passito« kan beholdere af andet materiale end glas anvendes, bestående af en vinsæk af polyethylen eller polyesterplast i flere lag anbragt i en æske af pap eller andet stift materiale, med et rumfang på mindst 2 liter og højst 12 liter.

Kun typerne Garda Bianco, Rosso og Rosé må bringes i omsætning på fade af rustfrit stål med en kapacitet på 20, 25 og 30 liter.

Link til produktspecifikationen

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