C/2024/3411

28.5.2024

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση μη ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2024/3411)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«**Garda**»

PDO-IT-A1320-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 9.2.2017

1. **Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

2.1. *Προσθήκη νέων τύπων οίνου*

Περιγραφή: Προστίθενται τρεις νέοι τύποι οίνου, Garda Bianco, Garda Rosso και Garda Rosé, συμπεριλαμβανομένου του Passito (οίνος από λιαστά σταφύλια) στις ακόλουθες κατηγορίες: αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας και ημιαφρώδης οίνος για τους τύπους λευκών και ερυθρωπών οίνων. Προβλέπεται επίσης η προσθήκη στην κατηγορία του ημιαφρώδους οίνου για τύπους οίνων με προδιαγραφές ποικιλιών όπως οι Garganega, Chardonnay και Pinot Grigio· στην τελευταία περίπτωση, μπορεί επίσης να είναι αφρώδης οίνος.

Αιτιολόγηση: Αυτοί οι τρεις νέοι τύποι οίνου προστίθενται για να καταστεί δυνατή κυρίως η παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων ως έκφραση ολόκληρης της αμπελουργικής περιοχής Garda, οι δε παραγόμενες ποσότητες θα αυξηθούν επίσης ώστε να είναι σε θέση να ανταποκριθούν στη ζήτηση από τις διεθνείς αγορές. Οι τρεις νέοι τύποι οίνου, ανάλογα με τις κατηγορίες οίνου, είναι οι εξής:

1. Garda Bianco στις κατηγορίες του οίνου (1), του αφρώδους οίνου (4), του αφρώδους οίνου ποιότητας (5) και του ημιαφρώδους οίνου (8)·

2. Garda Rosé/Rosato στις κατηγορίες του αφρώδους οίνου (4), του αφρώδους οίνου ποιότητας (5) και του ημιαφρώδους οίνου (8)·

3. Garda Rosso μόνο στην κατηγορία του οίνου (1).

Στην κατηγορία του ημιαφρώδους οίνου (8), επιτρέπεται η αναγραφή της ποικιλίας αμπέλου στην περίπτωση των Garganega, Chardonnay και Pinot Grigio.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: όλα τα άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος και ενότητες 4, «Περιγραφή των οίνων», 5.2, «Μέγιστες αποδόσεις» και 7, «Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου», του ενιαίου εγγράφου.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Διαγραφή δύο τύπων με αναγραφή της ποικιλίας αμπέλου*

Περιγραφή: Διαγράφονται δύο τύποι με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου, ήτοι οι τύποι Tocai Friulano (συνώνυμα Tai ή Tuchì) και Barbera.

Αιτιολόγηση: Οι τύποι Tocai Friulano (συνώνυμα Tai ή Tuchì) και Barbera δεν δηλώθηκαν ούτε χρησιμοποιήθηκαν στο πλαίσιο της ΠΟΠ Garda και, ως εκ τούτου, διαγράφονται.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρα 1, 2 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος και ενότητες 4, «Περιγραφή των οίνων», 5.2, «Μέγιστες αποδόσεις» και 7, «Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου», του ενιαίου εγγράφου.

2.3. *Χρήση συνωνύμων των ποικιλιών Cabernet και Riesling*

Περιγραφή: Για λόγους απλούστευσης, οι οίνοι που παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Riesling Italico και/ή Riesling B. αναφέρονται ως Riesling και οι οίνοι που παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Cabernet Sauvignon και/ή Cabernet Franc και/ή Carmenere αναφέρονται ως Cabernet.

Αιτιολόγηση: Διευκρινίζεται ότι ο τύπος με ένδειξη της ποικιλίας Cabernet μπορεί να παρασκευάζεται από σταφύλια Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Carmenere και ότι ο τύπος με ένδειξη της ποικιλίας Riesling μπορεί να παρασκευάζεται από σταφύλια Riesling B. και Riesling Italico.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: όλα τα σχετικά άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος και ενότητα 7, «Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου», του ενιαίου εγγράφου.

2.4. *Προσθήκη διποικιλιακού τύπου*

Περιγραφή: Προστίθεται ένας διποικιλιακός τύπος, με ένδειξη δύο ποικιλιών αμπέλου του ίδιου χρώματος.

Αιτιολόγηση: Οι ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τον διποικιλιακό τύπο παρατίθενται στο άρθρο 1 στοιχείο α). Οι χρησιμοποιούμενες ποικιλίες πρέπει να έχουν το ίδιο χρώμα. Ο διποικιλιακός τύπος χρησιμοποιείται ήδη ευρέως και πιστοποιείται με άλλες αντίστοιχες ονομασίες αμπελώνων και ποικιλιών που είναι επίσης κατάλληλες για την ΠΟΠ Garda, ιδίως στην επαρχία της Βερόνας.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 2 των προδιαγραφών.

2.5. *Απαλοιφή της υποπεριοχής «Classico»*

Περιγραφή: Απαλείφεται η υποπεριοχή «Classico».

Αιτιολόγηση: Η υποπεριοχή «Classico», η οποία απαλείφεται, αφορούσε αποκλειστικά το τμήμα της αμπελουργικής περιοχής της ΠΟΠ Garda που αποτελείται από την επαρχία Μπρέσια, η οποία καλύπτεται ήδη εξ ολοκλήρου από την ΠΟΠ «Riviera del Garda Bresciano».

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 6, «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή», του ενιαίου εγγράφου.

2.6. *Τροποποιημένο μείγμα ποικιλιών αμπέλου για τους τύπους Garda Bianco και Rosso*

Περιγραφή: για τον τύπο Garda Bianco, τουλάχιστον το 50 % του μείγματος ποικιλιών αμπέλου πρέπει να αποτελείται από τις ακόλουθες ποικιλίες: Garganega, Trebbiano, Chardonnay και Pinot Grigio, μεμονωμένα ή σε συνδυασμό· για τους τύπους Garda Rosso και Rosé, τουλάχιστον το 50 % του μείγματος ποικιλιών αμπέλου πρέπει να αποτελείται από σταφύλια Corvina, Merlot, Cabernet ή Pinot Noir, μεμονωμένα ή σε συνδυασμό.

Αιτιολόγηση: για τον τύπο Garda Bianco, οι ποικιλίες Garganega, Trebbiano, Chardonnay και Pinot Grigio είναι οι τέσσερις κύριες λευκές ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή της ονομασίας, ενώ οι ποικιλίες Corvina, Merlot και Cabernet είναι οι τρεις κύριες μαύρες ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην εν λόγω περιοχή για τον τύπο Garda Rosso. Η ποικιλία Pinot Nero προστίθεται σε αυτές τις τρεις ποικιλίες επειδή οι ιδιότητές της την καθιστούν κατάλληλη για την παρασκευή αφρώδους οίνου.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 2 των προδιαγραφών.

2.7. *Τροποποίηση των αποδόσεων σταφυλιών ανά εκτάριο*

Περιγραφή: Αυξάνονται οι μέγιστες αποδόσεις σταφυλιών ανά εκτάριο, ιδίως για τις κύριες ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται ευρύτερα στην αμπελουργική περιοχή της Βερόνας για την ΠΟΠ Garda.

Λευκές ποικιλίες αμπέλου:

από 16 έως 18 τόνους ανά εκτάριο για την ποικιλία Garganega·

από 12 έως 15 τόνους ανά εκτάριο για την ποικιλία Pinot Grigio·

από 12 έως 15 τόνους ανά εκτάριο για την ποικιλία Chardonnay·

Μαύρες ποικιλίες αμπέλου:

από 13 έως 15 τόνους ανά εκτάριο για την ποικιλία Corvina·

από 12 έως 15 τόνους ανά εκτάριο για την ποικιλία Cabernet·

από 13 έως 15 τόνους ανά εκτάριο για την ποικιλία Merlot·

Για τους τύπους Garda Bianco, Garda Rosso και Garda Rosé, η απόδοση σταφυλιών ανά εκτάριο προσαρμόζεται με βάση τις μέγιστες αποδόσεις παραγωγής για τις δύο κύριες ποικιλίες όσον αφορά την καλλιέργεια, δηλαδή Garganega για τον τύπο Garda Bianco με 18 τόνους ανά εκτάριο και Corvina ή Merlot για τους τύπους Garda Rosso και Rosé με 15 τόνους ανά εκτάριο.

Αιτιολόγηση: Οι αποδόσεις σταφυλιών ανά εκτάριο αυξάνονται κατά 15 % κατ' ανώτατο όριο. Αυτή η αύξηση της παραγωγής σταφυλιών είναι αναγκαία για την προσαρμογή της οινοπαραγωγής στις πραγματικές αποδόσεις και στην κλιματική αλλαγή, με παράλληλο σεβασμό των υφιστάμενων αμπελοφυτεύσεων. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για την περιοχή της Βερόνας, η οποία αντιπροσωπεύει το 80 % της αμπελουργικής περιοχής για το σύνολο της ΠΟΠ Garda. Ειδικότερα, η απόδοση των λευκών ποικιλιών αμπέλου που είναι κατάλληλες για την παραγωγή του οίνου βάσης για αφρώδη οίνο, κυρίως της ποικιλίας Garganega, έπρεπε να προσαρμοστεί πρώτη, ακολουθούμενη από τις άλλες, πιο διεθνείς ποικιλίες που περιλαμβάνονται στην ανάμειξη, όπως οι ποικιλίες Chardonnay και Pinot Grigio. Για τα μαύρα σταφύλια, η προσαρμογή της απόδοσης ανά εκτάριο δικαιολογείται κυρίως από αλλαγές στη διαχείριση των αμπελώνων που συνεπάγονται υψηλότερη πυκνότητα φύτευσης των πρέμνων ανά εκτάριο. Οι τύποι Garda Bianco και Garda Rosé είναι οι πλέον κατάλληλοι για μεταποίηση σε ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 5, «Μέγιστες αποδόσεις», του ενιαίου εγγράφου.

2.8. *Καλλιεργητικές πρακτικές για τους τύπους Passito Bianco και Passito Rosso*

Περιγραφή: Για τους τύπους Passito Bianco και Passito Rosso, η διαλογή των σταφυλιών που συγκομίζονται στον αμπελώνα επιτρέπεται μέχρι το 65 % της μέγιστης παραγωγής σταφυλιών ανά εκτάριο που καθορίζεται για κάθε ποικιλία.

Αιτιολόγηση: Η διαλογή των σταφυλιών στον αμπελώνα αποτελεί παραδοσιακή οινολογική πρακτική στην περιοχή Garda. Επιτρέπεται μόνο για τους τύπους Passito Bianco και Passito Rosso της ΠΟΠ Garda.

Η παραδοσιακή πρακτική της διαλογής στον αμπελώνα, για τα σταφύλια που συγκομίζονται αποκλειστικά για την παραγωγή των τύπων Passito Bianco και Passito Rosso, συνίσταται στην επιλογή των τσαμπιών σταφυλιών που είναι καταλληλότερα για ξήρανση (δηλαδή ακέραια και σχετικά χαλαρά) στους κατάλληλους χώρους.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 5.2 «Μέγιστες αποδόσεις» του ενιαίου εγγράφου.

2.9. *Ξήρανση των σταφυλιών για τους οίνους Passito*

Περιγραφή: Προστίθεται η ξήρανση ως διαδικασία οινοποίησης.

Αιτιολόγηση: Στην αμπελουργική περιοχή Garda, η ξήρανση των σταφυλιών θεωρείται παραδοσιακή πρακτική.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 5 των προδιαγραφών.

2.10. *Παρέκκλιση για την οινοποίηση*

Περιγραφή: Οι διαδικασίες οινοποίησης μπορούν επίσης να εκτελούνται από οινοποιεία και οινοποιητικούς συνεταιρισμούς που βρίσκονται στον δήμο Montecchio Maggiore, όπως ίσχυε ήδη για τον δήμο Gambellara.

Αιτιολόγηση: Η προσθήκη του δήμου Montecchio Maggiore ζητήθηκε από ομάδα οινοποιητικών συνεταιρισμών που βελτιστοποίησαν τις οινοποιητικές εγκαταστάσεις τους μέσω συγχωνεύσεων.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 9, «Συμπληρωματικές ουσιώδεις προϋποθέσεις», του ενιαίου εγγράφου.

2.11. *Αυξημένη απόδοση σταφυλιών/οίνου*

Περιγραφή: Για δύο μόνο τύπους οίνου, δηλαδή για τους τύπους ΠΟΠ Garda Bianco και ΠΟΠ Garda Garganega, προβλέπεται αύξηση της απόδοσης σταφυλιών/οίνου από 70 % σε 75 %, ιδίως για την παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων.

Αιτιολόγηση: Στην περιοχή της Βερόνας, η απόδοση σταφυλιών/οίνου της τάξης του 75 % θεωρείται καθιερωμένη τεχνική παράμετρος για την ποικιλία Garganega. Ως εκ τούτου, η απόδοση αυτή προσαρμόζεται τόσο για τον τύπο ΠΟΠ Garda Garganega όσο και για τον τύπο ΠΟΠ Garda Bianco, για τον οποίο η ποικιλία Garganega είναι η ευρύτερα χρησιμοποιούμενη ποικιλία.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 5 των προδιαγραφών του προϊόντος.

2.12. *Κανόνες λειτουργίας και σταθεροποίησης για την ανταπόκριση στις ανάγκες της αγοράς*

Περιγραφή: Για να είναι δυνατή η ανταπόκριση στις ανάγκες της αγοράς, προστίθενται κανόνες σχετικά με τη ρύθμιση και τη σταθεροποίηση της παραγωγής.

Αιτιολόγηση: Πρόκειται για κανόνες για τη διαχείριση της παραγωγής με βάση την αντικειμενική ζήτηση της αγοράς, οι οποίοι καθορίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρα 4 και 5 των προδιαγραφών.

2.13. *Παρέκκλιση για την περιοχή παραγωγής αφρωδών οίνων*

Περιγραφή: Όσον αφορά τη δεύτερη ζύμωση των αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων, η περιοχή παραγωγής επεκτείνεται σε ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια των περιφερειών της Λομβαρδίας και του Βένετο και στις περιοχές που συνορεύουν με τις εν λόγω περιφέρειες.

Αιτιολόγηση: Ο ορισμός ευρύτερης περιοχής παραγωγής για τη δεύτερη ζύμωση αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων πληροί τις απαιτήσεις της παραγωγής αφρωδών οίνων σύμφωνα με τους στόχους της αύξησης των διεθνών πωλήσεων οίνου ΠΟΠ Garda.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 9, «Συμπληρωματικές ουσιώδεις προϋποθέσεις», του ενιαίου εγγράφου.

2.14. *Τροποποιημένες χημικές και φυσικές παράμετροι περιγραφής για οίνους έτοιμους για κατανάλωση*

Περιγραφή: Προστίθενται περιγραφές των χημικών, φυσικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των νέων τύπων, δηλαδή Garda Bianco, Garda Rosso και Garda Rosé, ανά κατηγορία (ημιαφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος και Passito). Το ίδιο ισχύει και για τους νέους τύπους με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου, δηλαδή Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante και Chardonnay Frizzante. Επίσης, τροποποιούνται και αποσαφηνίζονται ορισμένες παράμετροι περιγραφής που ήταν υπερβολικά γενικές.

Αιτιολόγηση: Τα χημικά, φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κάθε τύπου και εκδοχής, όπως του μη αφρώδους, του ημιαφρώδους, του αφρώδους οίνου και του οίνου Passito, καθορίζονται λεπτομερέστερα μέσω παραμέτρων περιγραφής και χημικών και φυσικών παραμέτρων που βασίζονται σε αντικειμενικά οργανοληπτικά αναλυτικά συγκριτικά δεδομένα.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 4, «Περιγραφή των οίνων», του ενιαίου εγγράφου.

2.15. *Μη αναγραφή του έτους παραγωγής για τους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους*

Περιγραφή: Όλοι οι ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνοι απαλλάσσονται από την υποχρέωση αναγραφής του έτους παραγωγής στην ετικέτα.

Αιτιολόγηση: Αποτελεί συνήθη εμπορική πρακτική να μην αναγράφεται το αμπελουργικό έτος στην ετικέτα των ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 9, «Συμπληρωματικές ουσιώδεις προϋποθέσεις», του ενιαίου εγγράφου.

2.16. *Συμπληρωματικές προϋποθέσεις σχετικά με την επισήμανση*

Περιγραφή: Στην επισήμανση και παρουσίαση των οίνων ΠΟΠ Garda Bianco Spumante δεν πρέπει να αναγράφεται η λέξη «bianco» (λευκός).

Αιτιολόγηση: Σύμφωνα με τη στρατηγική εμπορίας για τους αφρώδεις οίνους, θα πρέπει να επισημαίνεται μόνο η γεωγραφική ένδειξη «Garda».

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 9, «Άλλες προϋποθέσεις», του ενιαίου εγγράφου.

2.17. *Διάθεση των οίνων Passito Bianco και Passito Rosso προς κατανάλωση*

Περιγραφή: Οι τύποι Passito Bianco και Passito Rosso της ΠΟΠ Garda μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο μόνο μετά την 1η Σεπτεμβρίου του έτους που έπεται του αμπελουργικού έτους.

Αιτιολόγηση: Πρόκειται για μια καθαρά ποιοτική επιλογή για τους οίνους Passito, σύμφωνα με άλλες ονομασίες της περιοχής Garda.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 9, «Άλλες προϋποθέσεις», του ενιαίου εγγράφου.

2.18. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία*

Περιγραφή: εκτός από τις γυάλινες φιάλες, ως περιέκτες και υλικά μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται συσκευασίες «ασκού σε κιβώτιο» (bag-in-box) και χαλύβδινα βαρέλια.

Αιτιολόγηση: Στο πλαίσιο του διεθνούς εμπορίου και των διαφορετικών αγορών, η χρήση άλλων περιεκτών πέραν των γυάλινων φιαλών αποτελεί απαραίτητη πολιτική απάντηση.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 9, «Άλλες προϋποθέσεις», του ενιαίου εγγράφου.

2.19. *Προσθήκη περιγραφής του δεσμού με το περιβάλλον*

Περιγραφή: Προστίθεται παράγραφος στην αιτιώδη σχέση μεταξύ της ποιότητας, των χαρακτηριστικών του προϊόντος, του γεωγραφικού περιβάλλοντος και των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων, στην οποία καθορίζονται τα χαρακτηριστικά του προϊόντος για κάθε συγκεκριμένη κατηγορία οίνου.

Αιτιολόγηση: Για να εξηγηθούν οι νέες κατηγορίες σε σχέση με τους επιμέρους τύπους, καθορίζονται τα χαρακτηριστικά του οίνου καθώς και ο δεσμός με το περιβάλλον για τη συμπλήρωση της υφιστάμενης περιγραφής στο ισχύον κείμενο.

Μέρη τα οποία αφορά η τροποποίηση: άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 8, «Περιγραφή του/των δεσμού/-ών», του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Garda

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Garda Bianco

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης που ενίοτε τείνει προς το πρασινοκίτρινο.

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, λεπτό, με άρωμα λευκών ανθέων και/ή λευκών φρούτων.

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, αρμονική, γεμάτη, από λευκά φρούτα, ενίοτε ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Garda Garganega (με ένδειξη της λευκής ποικιλίας αμπέλου, συμπεριλαμβανομένων των διποικιλιακών)

Χρώμα: αχυροκίτρινο που ενίοτε τείνει προς το πρασινοκίτρινο.

Άρωμα: λεπτό, με νότες λευκών φρούτων.

Γεύση: δροσερή, αρμονική, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Garda Pinot Bianco (με ένδειξη της λευκής ποικιλίας αμπέλου)

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: ευχάριστο, με νότες λευκών φρούτων και ενίοτε αρωματικών βοτάνων.

Γεύση: δροσερή, γεμάτη, αρμονική, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. Garda Pinot Grigio (με ένδειξη της λευκής ποικιλίας αμπέλου, συμπεριλαμβανομένων των διποικιλιακών)

Χρώμα: αχυροκίτρινο, ενίοτε με χάλκινες ή ελαφρώς ρόδινες ανταύγειες

Άρωμα: ευχάριστο, λεπτό, με νότες λευκών φρούτων.

Γεύση: δροσερή, αρμονική, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Garda Chardonnay (με ένδειξη της λευκής ποικιλίας αμπέλου, συμπεριλαμβανομένων των διποικιλιακών)

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: ευχάριστο, με νότες λευκών ανθέων και εξωτικών φρούτων.

Γεύση: δροσερή, γεμάτη, αρμονική, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. Garda Riesling (με ένδειξη της λευκής ποικιλίας αμπέλου)

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: ευχάριστο, με νότες εσπεριδοειδών και ενίοτε αρωματικών βοτάνων.

Γεύση: δροσερή, αρμονική, επίμονη, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

7. Garda Cortese (με ένδειξη της λευκής ποικιλίας αμπέλου)

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: λεπτό, με νότες λευκών φρούτων.

Γεύση: δροσερή, ισορροπημένη, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

8. Garda Sauvignon (με ένδειξη της λευκής ποικιλίας αμπέλου)

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ελαφρώς αρωματικό.

Γεύση: έντονη, γεμάτη, ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

9. Garda Bianco Passito

Χρώμα: χρυσοκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: έντονο, με νότες αποξηραμένων λευκών φρούτων, χαρακτηριστικό της μερικής ξήρανσης.

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, αρμονική, με μεγάλη διάρκεια, ενίοτε ελαφρώς αρωματική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 14 %, συμπεριλαμβανομένου πραγματικού αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 12 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 28 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

10. Garda Rosso

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα: οινώδες, με άρωμα μαρμελάδας κόκκινων φρούτων.

Γεύση: αρμονική, μετρίως όξινη, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 21 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

11. Garda Cabernet (με ένδειξη της μαύρης ποικιλίας αμπέλου)

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα: οινώδες, με άρωμα κόκκινων φρούτων, ενίοτε ελαφρώς χλοώδες.

Γεύση: αρμονική, ενίοτε ελαφρώς τανική, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 21 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (με ένδειξη της μαύρης ποικιλίας αμπέλου)

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα: έντονο, με άρωμα κόκκινων φρούτων, ενίοτε ελαφρώς πικάντικο και με πιθανές φυτικές νότες.

Γεύση: αρμονική, ενίοτε ελαφρώς τανική, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 21 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

13. Garda Merlot (με ένδειξη της μαύρης ποικιλίας αμπέλου)

Χρώμα: ρουμπινί, ενίοτε έντονο.

Άρωμα: οινώδες, με άρωμα μαρμελάδας κόκκινων φρούτων.

Γεύση: γεμάτη, αρμονική, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 21 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

14. Garda Pinot Nero (με ένδειξη της μαύρης ποικιλίας αμπέλου)

Χρώμα: ρουμπινί, ενίοτε ανοιχτό, με πιθανούς πορτοκαλί τόνους.

Άρωμα: λεπτό με άρωμα μικρών φρούτων του δάσους, ενίοτε πικάντικο.

Γεύση: ξηρή, αρμονική και επίμονη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

15. Garda Marzemino (με ένδειξη της μαύρης ποικιλίας αμπέλου)

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα: έντονο με άρωμα μαρμελάδας κόκκινων φρούτων, ενίοτε πικάντικο.

Γεύση: αρμονική, με μεγάλη διάρκεια, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

16. Garda Corvina (με ένδειξη της μαύρης ποικιλίας αμπέλου)

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, με άρωμα μαρμελάδας κόκκινων φρούτων.

Γεύση: αρμονική και ισορροπημένη, από ξηρή έως ημίξηρη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 21 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

17. Garda Rosso Passito

Χρώμα: ρουμπινί, ενίοτε με βαθυκόκκινες ανταύγειες.

Άρωμα: έντονο, με χαρακτηριστικές νότες αποξηραμένων κόκκινων φρούτων, ενίοτε πικάντικο.

Γεύση: ξηρή έως γλυκιά, ευχάριστη, βελούδινη, αρμονική, με γεμάτο σώμα.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 14 %, συμπεριλαμβανομένου πραγματικού αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 12 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 28 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

18. Garda Bianco Spumante

Αφρός: λεπτός και με διάρκεια·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης που ενίοτε τείνει προς το πρασινωπό.

Άρωμα: αρωματικό, με φρουτώδεις νότες μήλου/αχλαδιού όταν η οινοποίηση πραγματοποιείται με τη μέθοδο Charmat.

Γεύση: από «brut nature» έως «demi-sec», δροσερή, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Αφρός: λεπτός και με διάρκεια·

Χρώμα: αχυροκίτρινο, ενίοτε με χάλκινες ή ελαφρώς ρόδινες ανταύγειες

Άρωμα: λεπτό, γεμάτο, επίμονο.

Γεύση: από «brut nature» έως «demi-sec», δροσερή, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

20. Garda Rosé Spumante

Αφρός: λεπτός και με διάρκεια·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ενίοτε με νότες εσπεριδοειδών και μικρών κόκκινων φρούτων.

Γεύση: από «brut nature» έως «demi-sec», δροσερή, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

21. Αφρώδης οίνος ποιότητας Garda Bianco (κλασική μέθοδος)

Αφρός: λεπτός και με διάρκεια·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: μπουκέτο που προκύπτει από τη ζύμωση στη φιάλη, με γεμάτο σώμα, επίμονο.

Γεύση: από «brut nature» έως πολύ ξηρή, γεμάτη, καλά δομημένη, δροσερή, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

22. Αφρώδης οίνος ποιότητας Garda Pinot Grigio (κλασική μέθοδος)

Αφρός: λεπτός και με διάρκεια·

Χρώμα: αχυροκίτρινο, ενίοτε με χάλκινες ή ελαφρώς ρόδινες ανταύγειες

Άρωμα: χαρακτηριστικό της ζύμωσης στη φιάλη, λεπτό, ευρύ και επίμονο.

Γεύση: από «brut nature» έως «demi-sec», δροσερή, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

23. Αφρώδης οίνος ποιότητας Garda Rosé (κλασική μέθοδος)

Αφρός: λεπτός και με διάρκεια·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: λεπτό, ευρύ μπουκέτο χαρακτηριστικό της ζύμωσης στη φιάλη.

Γεύση: από «brut nature» έως πολύ ξηρή, γεμάτη, καλά δομημένη και δροσερή.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

24. Garda Bianco Frizzante

Αφρός: λεπτός και μικρής διάρκειας.

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης που ενίοτε τείνει προς το πρασινοκίτρινο.

Άρωμα: λεπτό, με νότες εξωτικών και ενίοτε λευκόσαρκων φρούτων.

Γεύση: ξηρή έως ημίγλυκη, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %, συμπεριλαμβανομένου πραγματικού αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 10 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

25. Garda Garganega Frizzante

Αφρός: λεπτός και μικρής διάρκειας.

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης που ενίοτε τείνει προς το πρασινοκίτρινο.

Άρωμα: λεπτό, με νότες εξωτικών φρούτων.

Γεύση: ξηρή έως ημίγλυκη, αρμονική και γεμάτη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %, συμπεριλαμβανομένου πραγματικού αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 10 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Αφρός: λεπτός και μικρής διάρκειας.

Χρώμα: αχυροκίτρινο, ενίοτε με χάλκινες ή ελαφρώς ρόδινες ανταύγειες

Άρωμα: λεπτό, με νότες λευκών ανθέων.

Γεύση: ξηρή έως ημίγλυκη, αρμονική και γεμάτη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Αφρός: λεπτός και μικρής διάρκειας.

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: λεπτό, με νότες λευκών ανθέων και λευκών φρούτων.

Γεύση: ξηρή έως ημίγλυκη, αρμονική και γεμάτη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

28. Garda Rosé Frizzante

Αφρός: λεπτός και μικρής διάρκειας.

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: λεπτό, με νότες μικρών κόκκινων φρούτων.

Γεύση: ξηρή έως ημίγλυκη, αρμονική, γεμάτη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα συμμορφώνονται με τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

—

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Garda Bianco, Garda με ένδειξη της λευκής ποικιλίας αμπέλου, συμπεριλαμβανομένων των διποικιλιακών

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Garda Spumante, αφρώδης οίνος ποιότητας Garda Spumante, Garda Frizzante, όλοι παραγόμενοι από λευκά σταφύλια

18 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Garda Rosso, Garda με ένδειξη της μαύρης ποικιλίας αμπέλου, συμπεριλαμβανομένων των διποικιλιακών

15 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Garda Rosé Spumante, αφρώδης οίνος ποιότητας Garda Rosé Spumante και Garda Rosé Frizzante

15 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

11 700 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των οίνων ΠΟΠ Garda περιλαμβάνει τμήματα των επαρχιών της Βερόνας, της Μπρέσια και της Μάντοβας στις περιφέρειες του Βένετο και της Λομβαρδίας. Οριοθετείται ως εξής:

— στην επαρχία Βερόνας, περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων δήμων: 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 και Tregnago, και τμήμα του εδάφους των δήμων: 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 και Villafranca·

— στην επαρχία Μάντοβας, περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων δήμων: Monzambano και Ponti sul Mincio, και τμήμα του εδάφους των δήμων: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino καιVolta Mantovana·

— στην επαρχία Μπρέσια, περιλαμβάνει το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων δήμων: 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 και Sirmione.

7. **Κυριά/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *«ΠΟΠ Garda» — για όλες τις κατηγορίες (οίνος, αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας και ημιαφρώδης οίνος)*

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η λίμνη Garda είναι η μεγαλύτερη λίμνη στην Ιταλία με έκταση περίπου 370 km2. Στη συμβολή μεταξύ τριών περιφερειών, συγκεκριμένα της Λομβαρδίας (επαρχία Μπρέσια), του Βένετο (επαρχία Βερόνας) και του Τρεντίνο – Άλτο Άντιτζε (επαρχία Τρέντο), η λίμνη εκτείνεται παράλληλα με τον ποταμό Αδίγη (Adige), από τον οποίο τη χωρίζει το όρος Baldo. Το βόρειο άκρο είναι στενό και με σχήμα χωνιού, ενώ το νότιο τμήμα είναι φαρδύτερο και περιβάλλεται από λόφους. Η λίμνη Garda βρίσκεται εντός μιας ευρύτερης ζώνης ήπιου ηπειρωτικού κλίματος η οποία περιλαμβάνει την κοιλάδα του Πάδου και τις χαμηλότερες κοιλάδες των Άλπεων, αλλά οι τοπικές συνθήκες μετριάζονται σημαντικά από την παρουσία της λίμνης, με αποτέλεσμα ένα κλίμα που μπορεί να οριστεί ως υπομεσογειακό. Η άνοιξη και το φθινόπωρο είναι οι πιο βροχερές εποχές, ενώ τα καλοκαίρια είναι μεσογειακού τύπου, δηλαδή ως επί το πλείστον ξηρά, με εξαίρεση τις καταιγίδες που είναι ιδιαίτερα συχνές τον Αύγουστο. Τον χειμώνα, οι θερμοκρασίες είναι ηπιότερες απ' ό,τι στις γύρω περιοχές με αραιές βροχοπτώσεις και, σε σπάνιες περιπτώσεις, οι πεδινές περιοχές της λίμνης καλύπτονται από ομίχλη. Στις όχθες δεν σημειώνεται σχεδόν ποτέ παγετός, φαινόμενο που εμφανίζεται μόνο κατ' εξαίρεση. Ο τελευταίος παγετός ήταν το 1706, κατά τη διάρκεια μιας περιόδου γενικού ψύχους την οποία οι ιστορικοί αποκαλούν «μικρή εποχή των παγετώνων».

Η Garda είναι λίμνη με προσανατολισμό από Βορρά προς Νότο προς την κοιλάδα του Πάδου και, συνεπώς, πολλοί από τους τυπικούς ανέμους είναι αποτέλεσμα της διαφοράς των καιρικών συνθηκών μεταξύ των πεδινών και ορεινών περιοχών της λίμνης, με αποτέλεσμα οι άνεμοι να πνέουν με καθοδική κατεύθυνση από τα ορεινά προς τα πεδινά το πρωί και με ανοδική κατεύθυνση προς τα ορεινά το απόγευμα. Το μακρόστενο σχήμα που διαμορφώνεται από τη λεκάνη της λίμνης επηρεάζει την εμφάνιση των ανέμων, πολλοί από τους οποίους πνέουν περιοδικά ή ακόμη και καθημερινά.

Στα νότια της λίμνης Garda, μεταξύ της Βερόνας, της Μάντοβας και της Μπρέσια, υπάρχει ένας μεγάλος μοραινικός αμφιθεατρικός σχηματισμός, δηλαδή διαδοχικοί κύκλοι με λόφους και μικρές επίπεδες περιοχές, και σε ορισμένες περιπτώσεις υγρότοπους, που δημιουργήθηκαν από τη μεταφορά και τις αποθέσεις του μεγάλου παγετώνα της Garda. Αυτές οι μοραινικές αποθέσεις σχηματίστηκαν κατά τις παγετώδεις περιόδους Günz, Mindel, Riss και Würm: οι δύο παλαιότερες, οι Günz και Mindel, είχαν ως αποτέλεσμα πολύ περιορισμένες μοραινικές αποθέσεις, ενώ κατά την παγετώδη περίοδο Riss σχηματίστηκαν οι εξωτερικοί μοραινικοί κύκλοι και κατά την παγετώδη περίοδο Würm σχηματίστηκαν οι εσωτερικοί.

8.2. *ΠΟΠ «Garda» — για όλες τις κατηγορίες (οίνος, αφρώδης οίνος, αφρώδης οίνος ποιότητας και ημιαφρώδης οίνος)*

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Στην περιοχή γύρω από τη λίμνη Garda, η παρουσία του ανθρώπου, όπως και του οίνου, χρονολογείται από την προϊστορική εποχή. Το αρχαιότερο κατασκευασμένο από άνθρωπο άροτρο ανακαλύφθηκε σε ανασκαφές στους μοραινικούς λόφους της λίμνης Garda, όπου, πέντε χιλιάδες χρόνια προ Χριστού, οι άνθρωποι γνώριζαν την άγρια άμπελο, καθώς και πιθανότατα τον οίνο.

Μπορεί να υποστηριχθεί ότι ολόκληρη η περιοχή παραγωγής της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Garda» αποτελεί αμπελουργική περιοχή, ιδίως στις νότιες και κεντρικές περιοχές εκατέρωθεν της λίμνης, από τις οποίες η πλέον παραγωγική είναι η περιφέρεια του Βένετο, τόσο ως προς την αμπελουργική έκταση όσο και ως προς την παραγωγή.

Αυτή η μεγάλη αμπελουργική περιοχή είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού πολλών παραδόσεων και ιδιαιτεροτήτων που έχουν ενσωματωθεί στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος και οι οποίες καθορίζουν λεπτομερώς τις τεχνικές και παραγωγικές πτυχές, όπως ο συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου, τα συστήματα καλλιέργειας και οι οινοποιητικές πρακτικές, με βάση μια παραγωγή με γνώμονα αποκλειστικά την ποιότητα, όπου λαμβάνεται υπόψη το γεωμορφολογικό φάσμα από τους κυματοειδείς μοραινικούς σχηματισμούς χαμηλού υψομέτρου έως τους υψηλούς λόφους με αναβαθμίδες :

— Η ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων είναι αποτέλεσμα μακροχρόνιας ανθρώπινης επιλογής, ειδικότερα στο τμήμα της περιοχής της ονομασίας που ανήκει στη Λομβαρδία, όπου καλλιεργούνται ευρύτερα οι ποικιλίες Trebbiano di Lugana, Merlot και Marzemino, ενώ στο τμήμα της Βερόνας καλλιεργούνται ευρύτερα οι ποικιλίες Garganega, Pinot Grigio και Corvina Veronese, ενώ οι ποικιλίες Chardonnay και Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc και Carmenere) έχουν ίσο μερίδιο.

— Οι μέθοδοι μόρφωσης των πρέμνων, οι αποστάσεις φύτευσης και τα συστήματα κλαδέματος αποσκοπούν στην επίτευξη της καλύτερης και ορθολογικότερης διάταξης των αμπελώνων για τη διαχείριση των καλλιεργητικών εργασιών, ανάλογα με την ιδιαίτερη ποιότητα της ποικιλίας και τον τύπο της οινολογικής παραγωγής. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να εξαπλωθεί η υποστήριξη με πασσάλους «pergoletta» στην περιοχή της Βερόνας, με αποστάσεις φύτευσης μεταξύ 3 και 4 m μεταξύ των σειρών και 0,6 έως 1 m σε κάθε σειρά, με πλήρη κάλυψη από βλάστηση μεταξύ των σειρών, και στην περιφέρεια της Λομβαρδίας η υποστήριξη με κλασικούς στενούς πασσάλους με αποστάσεις φύτευσης 2,5 m μεταξύ των σειρών και 1 m σε κάθε σειρά.

— Οι πρακτικές που σχετίζονται με την παραγωγή οίνων είναι οι παραδοσιακά εδραιωμένες πρακτικές καθ' όλη τη διάρκεια του 20ού αιώνα για την οινοποίηση λευκών και ερυθρών μη αφρωδών οίνων, όπως και οι πρακτικές ξήρανσης στον αμπελώνα ή μετά τον τρύγο των σταφυλιών, τα λευκά και τα μαύρα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την οινοποίηση και τον εξευγενισμό τόσο του τύπου Passito όσο και, εν μέρει, για την παραγωγή μη αφρωδών οίνων. Πιο πρόσφατα, οι πρακτικές για την παραγωγή ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων εξαπλώθηκαν γρήγορα σε ολόκληρη την περιοχή.

8.3. *ΠΟΠ «Garda» — Κατηγορία οίνου*

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας, των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος, με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

Από αναλυτική και οργανοληπτική άποψη, οι οίνοι ΠΟΠ «Garda» έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που επιτρέπουν την αναγνώριση και τον προσδιορισμό του τυπικού χαρακτήρα της αλληλεπίδρασης μεταξύ του γεωγραφικού περιβάλλοντος και της ποικιλίας αμπέλου. Τρεις ποικιλίες χρησιμοποιούνται ευρύτερα για τα λευκά σταφύλια: Garganega, Chardonnay και Pinot Grigio και τρεις για τα μαύρα σταφύλια: Corvina, Merlot και Cabernet.

Στην κατηγορία του οίνου (1), οι τύποι λευκών και ερυθρών οίνων έχουν ισορροπημένες χημικές και φυσικές ιδιότητες και τυπικά οργανοληπτικά του μικροκλίματος και των μοραινικών εδαφών της Garda, τα οποία μεταφράζονται σε έντονα, κυρίως ανθώδη αρώματα και δροσερή και παραδοσιακά απαλή γεύση.

Ειδικότερα, στην κατηγορία του οίνου (1) με ένδειξη λευκής ποικιλίας αμπέλου, όσον αφορά τους τρεις ευρύτερα παραγόμενους τύπους, η ποικιλία Garganega έχει οργανοληπτικές νότες που συνδέονται με πλούσια γεύση, ακόμη και μετά από μακρά παλαίωση, με τριτογενή αρώματα που χαρακτηρίζονται από θειώδεις νότες, ιδίως όταν τα σταφύλια προέρχονται από εδάφη ηφαιστειακής προέλευσης από τις ανατολικότερες περιοχές της ονομασίας. Για την ποικιλία Chardonnay, η οποία κυριαρχεί σε αμπελώνες πρώιμης ωρίμασης σε μοραινικά εδάφη με πρόσοψη στη λίμνη, οι πιο έντονες οργανοληπτικές νότες συνδέονται με τον οσφρητικό και γευστικό συνδυασμό, ο οποίος χαρακτηρίζεται από έντονο ανθώδες άρωμα σε συνδυασμό με δυνατή γεύση. Η ποικιλία Pinot Grigio έχει πάντοτε έντονες νότες χαρακτηριστικές της ποικιλίας, η οποία καλλιεργείται ιδίως στις πιο εσωτερικές κοιλάδες παγετωδών μοραινικών εδαφών έως τα μεγάλα υψόμετρα που επιτρέπουν στα σταφύλια να ωριμάζουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, αναπτύσσοντας μεγαλύτερη οξύτητα με οργανοληπτικές νότες που συνδέονται με επίμονα λεπτότερα ανθώδη αρώματα και γεμάτη γεύση. Όταν παλαιώνεται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, έχει εντονότερο χρώμα με ρόδινες/χάλκινες αποχρώσεις.

Ειδικότερα, στην κατηγορία του οίνου (1) με ένδειξη μαύρης ποικιλίας αμπέλου, όσον αφορά τους τρεις ευρύτερα παραγόμενους τύπους, το Merlot έχει οργανοληπτικές νότες που συνδέονται κυρίως με τα ανθώδη και φρουτώδη αρώματα που προσδίδουν στον οίνο κομψότητα και ισορροπημένο άρωμα και γεύση, ακόμη και όταν παλαιώνεται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε μικρά βαρέλια. Η ποικιλία Merlot καλλιεργείται σε όλες τις λοφώδεις μοραινικές περιοχές της λίμνης με εδάφη μετρίου βάθους, με μέσο επιφανειακό σκελετό. Για την ποικιλία Cabernet, ιδίως την ποικιλία Cabernet Sauvignon, η καλλιέργεια περιορίζεται σε λοφώδεις περιοχές ακόμη νοτιότερα της λίμνης, όπου μπορεί να επιτευχθεί μεγαλύτερη γονιμότητα σε εδάφη μεγαλύτερου βάθους. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονο πικάντικο άρωμα και γεύση, με ελαφρώς χλοώδες άρωμα, αλλά με έντονες φαινολικές οσμές που κυμαίνονται από αρώματα δέρματος έως σοκολάτας, ιδίως όταν ωριμάζουν σε μικρά βαρέλια. Η ποικιλία Corvina καλλιεργείται ευρέως, από την ανατολική ακτή της λίμνης έως τις κοιλάδες και τις ορεινές περιοχές της επαρχίας της Βερόνας. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αυτής της τοπικής ποικιλίας είναι ευρέως γνωστά και εξαιρετικά σημαντικά και έχουν οικοδομήσει την παγκοσμίως αναγνωρισμένη φήμη της σε αυτή την αμπελουργική περιοχή.

8.4. *ΠΟΠ «Garda» — Κατηγορία αφρώδους οίνου και αφρώδους οίνου ποιότητας*

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας, των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος, με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

Στην κατηγορία του αφρώδους οίνου (4), οι τύποι Garda Bianco, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που φέρουν ένδειξη της ποικιλίας Pinot Grigio, και οι τύποι Garda Rosé, που παράγονται κυρίως με τη μέθοδο Charmat από οίνους βάσης άλλων, αναταξινομημένων ονομασιών, κυρίως από μία μόνο ποικιλία αμπέλου, είναι αφρώδεις, φρουτώδεις και γευστικοί οίνοι οι οποίοι είναι ευκολόπιοτοι χάρη στην απαλή γεύση τους.

Στην κατηγορία του αφρώδους οίνου ποιότητας (5), οι τύποι Garda Bianco και Garda Rosé παράγονται κυρίως με την παραδοσιακή μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης από οίνο βάσης που αποτελείται συνήθως από ανάμειξη επιλεγμένων ποικιλιών αμπέλου, από όπου προκύπτουν πλούσιοι και σύνθετοι οίνοι έπειτα από μακρά περίοδο παλαίωσης σε οινολάσπη.

8.5. *ΠΟΠ «Garda» — Κατηγορία ημιαφρώδους οίνου*

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας, των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος, με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

Στην κατηγορία του ημιαφρώδους οίνου (8), οι τύποι Garda Bianco, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που φέρουν ένδειξη ποικιλίας αμπέλου, όπως Garganega, Pinot Grigio ή Chardonnay, και οι τύποι Garda Rosé είναι απλοί, φρουτώδεις και δροσεροί ημιαφρώδεις οίνοι, έτοιμοι προς κατανάλωση και διαθέτουν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Οινοποίηση και μεταποίηση αφρώδους οίνου

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

1. Η διαδικασία οινοποίησης των σταφυλιών, συμπεριλαμβανομένης τυχόν ξήρανσης, πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής.

Για να ληφθούν υπόψη οι τοποθεσίες όπου πραγματοποιείται παραδοσιακά η παραγωγή, οι εργασίες αυτές μπορούν να εκτελούνται σε ολόκληρη την επικράτεια των επαρχιών Μπρέσια, Μάντοβας και Βερόνας.

Οι εργασίες αυτές μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται σε οινοποιεία και οινοποιητικούς συνεταιρισμούς που βρίσκονται στους δήμους Gambellara και Montecchio Maggiore, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν παραγάγει οίνο από σταφύλια προερχόμενα από αμπελώνες κατάλληλους για την παραγωγή οίνων με την ονομασία αυτή και είναι σε θέση να το αποδείξουν στον αρμόδιο οργανισμό ελέγχου κατά την ημερομηνία έγκρισης των παρουσών προδιαγραφών.

2. Η μεταποίηση σε αφρώδη και ημιαφρώδη οίνο, συμπεριλαμβανομένων των οινολογικών πρακτικών της δεύτερης ζύμωσης, της σταθεροποίησης και της γλύκανσης για τους τύπους στους οποίους αυτή επιτρέπεται, μπορεί να πραγματοποιείται σε ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια των περιφερειών της Λομβαρδίας και του Βένετο και των περιοχών που συνορεύουν με τις εν λόγω περιφέρειες.

Επισήμανση και συσκευασία

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην επισήμανση και παρουσίαση των οίνων Garda Bianco Spumante δεν πρέπει να αναγράφεται η λέξη «bianco» (λευκός). Εάν χρησιμοποιείται η ένδειξη «Millesimato» (εσοδεία), πρέπει επίσης να αναφέρεται το έτος παραγωγής των σταφυλιών.

Όσον αφορά τη συσκευασία, ο οίνος ΠΟΠ Garda πρέπει να πωλείται σε γυάλινες φιάλες μέγιστου ονομαστικού όγκου έως 5 λίτρων και, για τον αφρώδη οίνο, έως 18 λίτρων.

Με εξαίρεση τον τύπο αφρώδους οίνου Garda και τον τύπο Passito, μπορούν να χρησιμοποιούνται περιέκτες από άλλο υλικό πέραν του γυαλιού, οι οποίοι αποτελούνται από ασκό φτιαγμένο από πλαστικό πολυστρωματικό υλικό πολυαιθυλενίου ή πολυεστέρα, σε περίβλημα από χαρτόνι ή άλλο άκαμπτο υλικό, σε όγκους τουλάχιστον 2 λίτρων και έως 12 λίτρων.

Μόνο οι τύποι Garda Bianco, Rosso και Rosé μπορούν να διατίθενται προς κατανάλωση σε βαρέλια από ανοξείδωτο χάλυβα χωρητικότητας 20, 25 και 30 λίτρων.

Σύνδεσμος για τις προδιάγραφες προϊόντος

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