C/2024/3411

28.5.2024

Veinisektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaati tehtava olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 3 ja koostoimes artikliga 105

(C/2024/3411)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TOOTESPETSIFIKAADI MUUTMISE TAOTLUS

„Garda“

PDO-IT-A1320-AM02

Taotluse esitamise kuupäev: 9.2.2017

1. Muudatuse suhtes kohaldatavad eeskirjad

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. Muudatuse kirjeldus ja põhjendused

2.1. *Uute veinitüüpide kasutuselevõtt*

Kirjeldus. Kolm uut veinitüüpi: „Garda“ Bianco, „Garda“ Rosso ja „Garda“ Rosé, sealhulgas Passito (rosinavein) on lisatud järgmistesse kategooriatesse: valge ja roosa vahuvein, kvaliteetvahuvein ja poolvahuvein. Poolvahuveinide kategooriasse kavandatakse lisada ka veinitüübid, mille spetsifikaatides on osutatud sortidele „Garganega“, „Chardonnay“ ja „Pinot Grigio“; viimane võib olla ka vahuvein.

Põhjused. Need kolm uut veinitüüpi on lisatud selleks, et võimaldada peamiselt vahuveinide ja poolvahuveinide tootmist kogu Garda viinamarjakasvatuspiirkonna tunnusena, ning ka suurendada toodetavaid koguseid, et vastata rahvusvaheliste turgude nõudlusele. Vastavalt veinikategooriatele on kolm uut veinitüüpi:

1. „Garda“ Bianco kategooriates: vein (1), vahuvein (4), kvaliteetvahuvein (5) ja poolvahuvein (8);

2. „Garda“ Rosé/Rosato kategooriates: vahuvein (4), kvaliteetvahuvein (5) ja poolvahuvein (8);

3. „Garda“ Rosso ainult kategoorias vein (1).

Kategoorias poolvahuvein (8) on viinamarjasordi märkimine lubatud Garganega, Chardonnay ja Pinot Grigio puhul.

Osad, mida muudatus puudutab: kõik tootespetsifikaadi artiklid ning koonddokumendi punktid 4 „Veini kirjeldus“, 5.2 „Maksimaalne saagikus“ ja punkt 7 „Peamised veiniviinamarjasordid“.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Kahe veinitüübi (sh viide viinamarjasordile) väljajätmine*

Kirjeldus. Välja on jäetud kaks veinitüüpi, nimelt Tocai Friulano (sünonüüm Tai või Tuchì) ja Barbera, milles on viidatud viinamarjasordile.

Põhjused. Veinitüüpe Tocai Friulano (sünonüüm Tai või Tuchì) ja Barbera ei ole seoses päritolunimetusega „Garda“ kunagi taotletud ega kasutatud ning seetõttu on need välja jäetud.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artiklid 1, 2 ja 6 ning koonddokumendi punktid 4 „Veini kirjeldus“, 5.2 „Maksimaalne saagikus“ ja punkt 7 „Peamised veiniviinamarjasordid“.

2.3. *Sortide „Cabernet“ ja „Riesling“ sünonüümide kasutamine*

Kirjeldus. Lihtsustamise huvides kasutatakse sordi „Riesling Italico“ ja/või „Riesling B“ viinamarjadest valmistatud veinide puhul viidet sordile „Riesling“ ning sordi „Cabernet Sauvignon“ ja/või „Cabernet Franc“ ja/või „Carmenere“ viinamarjadest valmistatud veinide puhul viidet sordile „Cabernet“.

Põhjused. Täpsustatud on, et veinitüüpi viitega sordile „Cabernet“ võib valmistada viinamarjadest „Cabernet Sauvignon“, „Cabernet Franc“ ja „Carmenere“ ning et veinitüüpi viitega sordile „Riesling“ võib valmistada viinamarjadest „Riesling B“ ja „Riesling Italico“.

Osad, mida muudatus puudutab: kõik tootespetsifikaadi asjaomased artiklid ja koonddokumendi punkti 7 „Peamised veiniviinamarjasordid“.

2.4. *Kahte sorti sisaldava veinitüübi kasutuselevõtmine*

Kirjeldus. Kasutusele on võetud kahte sorti sisaldav veinitüüp, viitega kahele ühte värvi viinamarjasordile.

Põhjused. Viinamarjasordid, mida võib kasutada kahte sorti sisaldava veinitüübi puhul, on loetletud artikli 1 punktis a. Kasutatavad sordid peavad olema ühte värvi. Kahte sorti sisaldav veinitüüp on juba laialdaselt kasutusel ja sertifitseeritud (eelkõige Verona provintsis) muude vastavate nimetuste all selliste viinamarjaistanduste ja sortide puhul, mis võivad olla hõlmatud ka kaitstud päritolunimetusega „Garda“.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 2.

2.5. *Alampiirkonna Classico väljajätmine*

Kirjeldus. Alampiirkond Classico jäetakse välja.

Põhjused. Välja jäetud alampiirkond Classico viitas kaitstud päritolunimetusega „Garda“ hõlmatud, üksnes Brescia provintsist koosnevale viinamarjakasvatuspiirkonna osale, mis on juba täielikult hõlmatud kaitstud päritolunimetusega „Riviera del Garda Bresciano“.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 3 ja koonddokumendi punkt 6 „Määratletud geograafiline piirkond“.

2.6. *Viinamarjasortide „Garda Bianco“ ja „Rosso“ muudetud segu*

Kirjeldus. Veinitüübi „Garda“ Bianco puhul peab vähemalt 50 % viinamarjasortide segust koosnema järgmistest sortidest: „Garganega“, „Trebbiano“, „Chardonnay“ ja „Pinot Grigio“, eraldi või koos; veinitüüpide „Garda“ Rosso ja Rosé puhul peab vähemalt 50 % viinamarjasortide segust koosnema sortidest „Corvina“, „Merlot“, „Cabernet“ või „Pinot Nero“ eraldi või koos.

Põhjused. Veinitüübi „Garda“ Bianco puhul on „Garganega“, „Trebbiano“, „Chardonnay“ ja „Pinot Grigio“ neli peamist kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas kasvatatavat heleda viinamarja sorti, samas kui „Corvina“, „Merlot“ ja „Cabernet“ on kolm peamist tumeda viinamarja sorti, mida kasvatatakse asjaomase veinitüübi „Garda“ Rosso piirkonnas. Neile kolmele on lisatud sorti „Pinot Nero“, sest selle sordi omadused sobivad vahuveini jaoks.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 2.

2.7. *Viinamarjade hektarisaagikuse muutmine*

Kirjeldus. Suurendatud on maksimaalset saagikust hektari kohta, eelkõige kaitstud päritolunimetusega „Garda“ hõlmatud Veronese viinamarjakasvatuspiirkonnas kõige laialdasemalt kasvatatavate peamiste viinamarjasortide puhul.

Heledad viinamarjasordid:

„Garganega“ puhul 16–18 tonni hektari kohta,

„Pinot Grigio“ puhul 12–15 tonni hektari kohta,

„Chardonnay“ puhul 12–15 tonni hektari kohta.

Tumedad viinamarjasordid:

„Corvina“ puhul 13–15 tonni hektari kohta,

„Cabernet“ puhul 12–15 tonni hektari kohta,

„Merlot“ puhul 13–15 tonni hektari kohta.

Veinitüüpide „Garda“ Bianco, „Garda“ Rosso ja „Garda“ Rosé puhul kohandati viinamarjasaagikust hektari kohta, võttes aluseks kahe peamise sordi viljelemisel saadava maksimaalse saagikuse: veinitüüp „Garda“ Bianco jaoks sort „Garganega“ – 18 tonni hektari kohta ning „Garda“ Rosso ja Rosé jaoks sort „Corvina“ või „Merlot“ – 15 tonni hektari kohta.

Põhjused. Viinamarjade saagikust hektari kohta on suurendatud maksimaalselt 15 %. Viinamarjatootmise suurendamine on vajalik selleks, et kohandada veinitootmist tegeliku saagikuse ja kliimamuutustega, võttes samal ajal arvesse olemasolevaid viinapuude kasvualasid. See kehtib eelkõige Veronese piirkonna kohta, mis moodustab 80 % kogu kaitstud päritolunimetusega „Garda“ hõlmatud viinamarjakasvatuspiirkonnast. Täpsemalt tuli kõigepealt kohandada vahuveini baasveini tootmiseks sobivate heleda viinamarja sortide – eelkõige „Garganega“ ning seejärel segusse kuuluvate selliste rahvusvaheliselt tuntumate sortide nagu „Chardonnay“ ja „Pinot Grigio“ – saagikust. Tumedate viinamarjade puhul on saagikuse kohandamine hektari kohta põhjendatud peamiselt viinamarjaistanduste majandamist käsitlevate muudatustega, mis hõlmavad viinapuude suuremat istutustihedust hektari kohta. Veinitüübid „Garda“ Bianco ja „Garda“ Rosé vastavad kõige paremini poolvahuveinideks ja vahuveinideks töötlemise nõuetele.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 4 ja koonddokumendi punkt 5 „Maksimaalne saagikus“.

2.8. *Veinitüüpidega Passito Bianco ja Passito Rosso seotud viljelustavad*

Kirjeldus. Veinitüüpide Passito Bianco ja Passito Rosso puhul võib korjatud viinamarju viinamarjaistanduses sortida kuni 65 % ulatuses iga sordi kohta kehtestatud maksimaalsest viinamarjatoodangust hektari kohta.

Põhjused. Viinamarjade sortimine viinamarjaistanduses on Garda piirkonna traditsiooniline veinivalmistustava. Lubatud on üksnes kaitstud päritolunimetusega „Garda“ hõlmatud veinitüüpide Passito Bianco ja Passito Rosso puhul.

Ainult veinitüüpide Passito Bianco ja Passito Rosso tootmiseks mõeldud, korjatud viinamarjade viinamarjaistanduses sortimine seisneb selliste viinamarjakobarate (st rikkumata ja suhteliselt lahtised kobarad) valimises, mis sobivad kõige paremini kuivatamiseks selleks ettenähtud ruumides.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 4 ja koonddokumendi punkt 5,2 „Maksimaalne saagikus“.

2.9. *Viinamarjade kuivatamine Passito veinide jaoks*

Kirjeldus. Veinivalmistamise käigule on lisatud kuivatamine.

Põhjused. Garda veinivalmistamise piirkonnas peetakse viinamarjade kuivatamist traditsiooniliseks tavaks.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 5.

2.10. *Veinivalmistamise suhtes kohaldatav erand*

Kirjeldus. Veinivalmistamisega võivad tegeleda ka Montecchio Maggiore omavalitsusüksuses asuvad veinitootjad ja veiniühistud, nagu see oli lubatud juba ka Gambellara omavalitsusüksuse puhul.

Põhjused. Montecchio Maggiore omavalitsusüksuse lisamist taotles rühm veinikooperatiive, kes ühinemise raames on oma veinivalmistamisrajatisi ühtlustanud.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 5 ja koonddokumendi punkt 9 „Peamised lisatingimused“.

2.11. *Suurem viinamarjade saagikus / veinitoodang*

Kirjeldus. Ainult kahte tüüpi veini puhul (s.o KPN-iga „Garda“ Bianco ja KPN-iga „Garda“ Garganega) on ette nähtud viinamarjade saagikuse / veinitoodangu suurendamine 70 %-lt 75 %-le, eelkõige vahuveinide ja poolvahuveinide tootmise jaoks.

Põhjused. Verona piirkonnas peetakse 75 %-list viinamarjade saagikust / veinitoodangut sordi „Garganega“ väljakujunenud tehniliseks parameetriks. Selle tulemusena on saagikust kohandatud nii KPN-iga „Garda“ Garganega kui ka KPN-iga „Garda“ Bianco veinitüübi jaoks, mille puhul „Garganega“ on kõige laialdasemalt kasutatav sort.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 5.

2.12. *Turule reageerimise jaoks vajalikud tegevus- ja stabiliseerimiseeskirjad*

Kirjeldus. Turule reageerimise jaoks on lisatud eeskirjad tootmise reguleerimise ja stabiliseerimise kohta.

Põhjused. Need on objektiivse turunõudluse alusel kehtestatud sellised eeskirjad tootmise haldamise kohta, mis on sätestatud siseriiklikes ja ELi õigusaktides.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artiklid 4 ja 5.

2.13. *Vahuveini tootmispiirkonna suhtes kohaldatav erand*

Kirjeldus. seoses vahuveinide ja poolvahuveinide järelkäärimisega on tootmispiirkonda laiendatud selliselt, et see hõlmab kogu Lombardia ja Veneto haldusterritooriumi ning nende piirkondadega piirnevaid alasid.

Põhjused. Vahuveinide ja poolvahuveinide järelkäärimise jaoks ulatuslikuma tootmispiirkonna määratlus vastab vahuveini tootmise nõuetele kooskõlas KPN-iga veini „Garda“ rahvusvahelise müügimahu suurendamise eesmärkidega.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 5 ja koonddokumendi punkt 9 „Peamised lisatingimused“.

2.14. *Muudetud keemilised ja füüsikalised tunnused tarbimisvalmis veinide jaoks*

Kirjeldus. lisatud on uute veinitüüpide („Garda“ Bianco, „Garda“ Rosso ja „Garda“ Rosé) keemilised, füüsikalised ja organoleptilised kirjeldused kategooriate kaupa (poolvahuvein, vahuvein ja Passito). Sama kehtib selliste uute veinitüüpide (Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante ja Chardonnay Frizzante) kohta, millele on lisatud viide viinamarjasordile. Samuti on muudetud ja selgitatud mõningaid liiga üldisi tunnuseid.

Põhjused. Iga veinitüübi ja versiooni keemilised, füüsikalised ja organoleptilised omadused, nagu vaikne, poolvahuvein, vahuvein ja Passito, on üksikasjalikumalt kirjeldatud selliste tunnuste ning keemiliste ja füüsikaliste parameetrite abil, mis põhinevad objektiivsetel organoleptilistel analüütilistel võrdlusandmetel.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 6 ja koonddokumendi punkt 4 „Veini kirjeldus“.

2.15. *Tootmisaasta märkimata jätmine vahuveinide ja poolvahuveinide puhul*

Kirjeldus. Ühegi poolvahuveini ega vahuveini puhul ei ole kohustusest etiketil tootmisaastat märkida.

Põhjused. Tavapärase kaubandustava kohaselt ei trükita poolvahuveini ega vahuveini etiketile viinamarjakasvatusaastat.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 7 ja koonddokumendi punkt 9 „Peamised lisatingimused“.

2.16. *Märgistamisega seotud lisatingimused*

Kirjeldus. Kaitstud päritolunimetusega „Garda“ Bianco Spumante veinide märgistamisel ja esitlemisel ei tohi kasutada sõna *bianco* (valge).

Põhjused. Vahuveinide turustusstrateegia kohaselt tuleks esile tõsta ainult geograafilist tähist „Garda“.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 7 ja koonddokumendi punkt 9 „Muud tingimused“.

2.17. *Passito Bianco ja Passito Rosso veinide tarbimisse lubamine*

Kirjeldus. Kaitstud päritolunimetusega „Garda“ hõlmatud veinitüüpe Passito Bianco ja Passito Rosso tohib turustada alles pärast viinamarjakasvatusaastale järgneva aasta 1. septembrit.

Põhjused. See on Passito veinide puhul kõigest kvalitatiivne valik, mis on kooskõlas muude Garda piirkonna nimetustega.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 7 ja koonddokumendi punkt 9 „Muud tingimused“.

2.18. *Erieeskirjad pakendamise kohta*

Kirjeldus. Lisaks klaaspudelitele võib mahutite ja materjalidena kasutada ka kott-karpe ja terastünne.

Põhjused. Rahvusvahelise kaubanduse ja erinevate turgude kontekstis on muude mahutite kui klaaspudelite kasutamine vajalik poliitiline reageerimine.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 8 ja koonddokumendi punkt 9 „Muud tingimused“.

2.19. *Kirjelduse lisamine keskkonnaga seotud viite kohta*

Kirjeldus. Kvaliteedi, toote omaduste, geograafilise keskkonna ning looduslike ja inimtegurite vahelisele põhjuslikule seosele on lisatud lõik, milles on loetletud iga konkreetse veinikategooria tooteomadused.

Põhjused. Selgitamaks uusi kategooriaid seoses konkreetse veinitüübiga, on esitatud veini omadused ning seos keskkonnaga, et kehtivas tekstis olemasolevat kirjeldust täiendada.

Osad, mida muudatus puudutab: tootespetsifikaadi artikkel 9 ja koonddokumendi punkt 8 „Seos(t)e kirjeldus“.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Garda

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. „Garda“ Bianco

Värvus. Erineva intensiivsusega õlgkollane, mõnikord isegi rohekaskollane.

Lõhn. Valgetele lilledele ja/või heledatele puuviljadele omane õrn ja peen.

Maitse. Kuivast poolkuivani, harmooniline, täidlane, tingitud heledatest puuviljadest, mõnikord poolkuiv.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. „Garda“ Garganega (koos viitega heleda viinamarja sordile, sealhulgas kahte sorti sisaldav veinitüüp)

Värvus. Õlgkollane, mõnikord rohekaskollane.

Lõhn. Peen, heledate puuviljade varjundiga.

Maitse. Värske, harmooniline, kuivast poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

3. „Garda“ Pinot Bianco (koos viitega heleda viinamarja sordile)

Värvus. Erineva tugevusega õlgkollane.

Lõhn. Meeldiv, heledate puuviljade ja mõnikord ka maitsetaimede varjundiga.

Maitse. Värske, aroomikas ja harmooniline, kuivast kuni poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4. „Garda“ Pinot Grigio (koos viitega heleda viinamarja sordile, sealhulgas kahte sorti sisaldav veinitüüp)

Värvus. Õlgkollane, mõnikord vaskse või kergelt roosaka helgiga.

Lõhn. Meeldiv, peen, heledate puuviljade varjundiga.

Maitse. Värske, harmooniline, kuivast poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. „Garda“ Chardonnay (koos viitega heleda viinamarja sordile, sealhulgas kahte sorti sisaldav veinitüüp)

Värvus. Erineva tugevusega õlgkollane.

Lõhn. Meeldiv, valgete lillede ja eksootiliste puuviljade varjundiga.

Maitse. Värske, aroomikas ja harmooniline, kuivast kuni poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

6. „Garda“ Riesling (koos viitega heleda viinamarja sordile)

Värvus. Erineva tugevusega õlgkollane.

Lõhn. Meeldiv, heledate puuviljade ja mõnikord ka maitsetaimede varjundiga.

Maitse. Värske, harmooniline, viivitletud, kuivast poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

7. „Garda“ Cortese (koos viitega heleda viinamarja sordile)

Värvus. Erineva tugevusega õlgkollane.

Lõhn. Peen, heledate puuviljade varjundiga.

Maitse. Värske, tasakaalus, kuivast poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

8. Garda Sauvignon (koos viitega heleda viinamarja sordile)

Värvus. Erineva tugevusega õlgkollane.

Lõhn. Peen, kergelt aromaatne.

Maitse. Jõuline, aroomikas kuivast kuni poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

9. „Garda“ Bianco Passito

Värvus. Erineva tugevusega kuldkollane.

Lõhn. jõuline, kuivatatud heledate puuviljade varjundiga, mis on iseloomulik osalisele kuivatamisele.

Maitse. Kuivast magusani, harmooniline, kaua püsiv, mõnikord kergelt aromaatne.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 14 %, millest tegelikku alkoholi on vähemalt 12 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 28 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

10. „Garda“ Rosso

Värvus. Erineva tugevusega rubiinpunane.

Lõhn. Veinine, punastest viljadest tehtud moosi lõhnaga.

Maitse. Harmooniline, mõõdukalt happeline, kuivast kuni poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

11. „Garda“ Cabernet (koos viitega tumeda viinamarja sordile)

Värvus. Erineva tugevusega rubiinpunane.

Lõhn. Veinine, punaste viljade lõhnaga, mõnikord kergelt rohune.

Maitse. Harmooniline, mõnikord kergelt tanniinine, kuivast kuni poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

12. „Garda“ Cabernet Sauvignon (koos viitega tumeda viinamarja sordile)

Värvus. Erineva tugevusega rubiinpunane.

Lõhn. Tugev, punaste viljade lõhn, mõnikord kergelt vürtsikas ja võimalike taimenüanssidega.

Maitse. Harmooniline, mõnikord kergelt tanniinine, kuivast kuni poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

13. „Garda“ Merlot (koos viitega tumeda viinamarja sordile)

Värvus. Rubiinpunane, mõnikord jõuline.

Lõhn. Veinine, punastest viljadest tehtud moosi aroomiga.

Maitse. Täidlane, harmooniline, kuivast poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

14. „Garda“ Pinot Nero (koos viitega tumeda viinamarja sordile)

Värvus. Rubiinpunane, mõnikord kahvatu, võimalike oranžitoonidega.

Lõhn. Peen, väikeste metsamarjade lõhnaga, mõnikord vürtsikas.

Maitse. kuiv, harmooniline ja viivitletud.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

15. „Garda“ Marzemino (koos viitega tumeda viinamarja sordile)

Värvus. Erineva tugevusega rubiinpunane.

Lõhn. Punastest marjadest tehtud moosi jõuline aroom, mõnikord vürtsikas.

Maitse. Harmooniline, kaua püsiv, kuivast kuni poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

16. „Garda“ Corvina (koos viitega tumeda viinamarja sordile)

Värvus. Erineva tugevusega rubiinpunane.

Lõhn. Peen, punastest viljadest tehtud moosi aroomiga.

Maitse. Harmooniline ja tasakaalus, kuivast kuni poolkuivani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

17. „Garda“ Bianco Passito

Värvus. Rubiinpunane, mõnikord punase granaadi helgiga.

Lõhn. Jõuline, kuivatatud punaste puuviljade iseloomulike nüanssidega, mõnikord vürtsikas.

Maitse. Kuivast magusani, meeldiv, sametine, harmooniline, täidlane.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 14 %, millest tegelikku alkoholi on vähemalt 12 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 28 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

18. „Garda“ Bianco Spumante

Vaht. Peen ja püsib kaua.

Värvus. Erineva tugevusega õlgkollane, mõnikord isegi rohekas.

Lõhn. Aromaatne, puuviljaste õuna-/pirni nüanssidega, kui on kasutatud Charmat’ meetodit.

Maitse. värske, harmooniline *brut nature*-st kuni *demi-sec*-ini.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

19. „Garda“ Pinot Grigio Spumante

Vaht. Peen, püsiv.

Värvus. Õlgkollane, mõnikord vaskse või kergelt roosaka helgiga.

Lõhn. Peen, täidlane, viivitlev.

Maitse. värske, harmooniline *brut nature*-st kuni *demi-sec*-ini.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

20. „Garda“ Rosé Spumante

Vaht. Peen, püsiv.

Värvus. Erineva tugevusega roosa.

Lõhn. Peen, mõnikord tsitrusviljade ja väikeste punaste viljade varjundiga.

Maitse. värske, harmooniline *brut nature*-st kuni *demi-sec*-ini.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

21. „Garda“ Bianco kvaliteetvahuvein (klassikaline meetod)

Vaht. Peen ja püsib kaua.

Värvus. Erineva tugevusega õlgkollane.

Lõhn. Pudelis käärimisel tekkiv bukett, täidlane, püsiv.

Maitse. *Brut nature*-ist kuni eriti kuivani, maitserikas, hästi struktureeritud, värske, harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

22. „Garda“ Pinot Grigio kvaliteetvahuvein (klassikaline meetod)

Vaht. Peen, püsiv.

Värvus. Õlgkollane, mõnikord vaskse või kergelt roosaka helgiga.

Lõhn. Pudelis käärimisele iseloomulik, peen, jõuline ja püsiv.

Maitse. värske, harmooniline *brut nature*-st kuni *demi-sec*-ini.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

23. „Garda“ Rosé kvaliteetvahuvein (klassikaline meetod)

Vaht. Peen ja püsib kaua.

Värvus. Erineva tugevusega roosa.

Lõhn. Pudelis käärimisele iseloomulik peen ja jõuline bukett.

Maitse. *Brut nature*-ist kuni eriti kuivani, maitserikas, hästi struktureeritud ja värske.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

24. „Garda“ Bianco Frizzante

Vaht. Peen, lühiajaline.

Värvus. Erineva intensiivsusega õlgkollane, mõnikord isegi rohekaskollane.

Lõhn. Peen, eksootiliste ja mõnikord valge viljalihaga puuviljade varjundiga.

Maitse. Kuivast poolmagusani, harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 %, millest tegelikku alkoholi on vähemalt 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

25. „Garda“ Garganega Frizzante

Vaht. Peen, lühiajaline.

Värvus. Erineva intensiivsusega õlgkollane, mõnikord isegi rohekaskollane.

Lõhn. Eksootiliste puuviljade varjundiga peen.

Maitse. Kuivast poolmagusani, harmooniline ja maitserikas.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 %, millest tegelikku alkoholi on vähemalt 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

26. „Garda“ Pinot Grigio Frizzante

Vaht. Peen, lühiajaline.

Värvus. Õlgkollane, mõnikord vaskse või kergelt roosaka helgiga.

Lõhn. Peen, valgete lillede varjundiga.

Maitse. Kuivast poolmagusani, harmooniline ja maitserikas.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

27. „Garda“ Chardonnay Frizzante

Vaht. Peen, lühiajaline.

Värvus. Erineva tugevusega õlgkollane.

Lõhn. Meeldiv, valgete lillede ja eksootiliste puuviljade varjundiga.

Maitse. Kuivast poolmagusani, harmooniline ja maitserikas.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

28. „Garda“ Rosé Frizzante

Vaht. Peen, lühiajaline.

Värvus. Erineva tugevusega roosa.

Lõhn. Peen, eksootiliste puuviljade varjundiga.

Maitse. Kuivast poolmagusani, harmooniline ja maitserikas.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 %;

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad siseriiklikes ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

-

b. *Maksimaalne saagikus*

1. „Garda“ Bianco, „Garda“ (koos viitega heleda viinamarja sordile, sealhulgas kahte sorti sisaldavad veinitüübid)

   18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Garda“ Spumante, kvaliteetne „Garda“ Spumante, „Garda“ Frizzante, kõik valmistatud heledatest viinamarjadest

   18 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. „Garda“ Rosso, „Garda“ (koos viitega tumeda viinamarja sordile, sealhulgas kahte sorti sisaldavad veinitüübid)

   15 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. „Garda“ Rosé Spumante, kvaliteetne „Garda“ Rosé Spumante ja „Garda“ Rosé Frizzante

   15 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. „Garda“ Bianco Passito, „Garda“ Rosso Passito

   11 700 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Garda“ veinide tootmispiirkond hõlmab Veneto ja Lombardia maakonnas osa Verona, Brescia ja Mantua provintsidest. See on piiritletud järgmiselt.

— Verona provintsis järgmiste omavalitsusüksuste kogu territoorium: 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 ja Tregnago ning järgmiste omavalitsusüksuste territooriumi osad: 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 ja Villafranca;

— Mantua provintsis järgmiste omavalitsusüksuste kogu territoorium: Monzambano ja Ponti sul Mincio ning järgmiste omavalitsusüksuste territooriumi osad: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino ja Volta Mantovana;

— Brescia provintsis järgmiste omavalitsusüksuste kogu territoorium: 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 ja Sirmione.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *KPN „Garda" – kõik kategooriad (vein, vahuvein, kvaliteetvahuvein ja poolvahuvein)*

Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

Seost väljendavad looduslikud tegurid

Garda järv on Itaalia suurim järv, mille pindala on ligikaudu 370 km². Kolme maakonna, nimelt Lombardia (Brescia provints), Veneto (Verona provints) ja Trentino-Alto Adige (Trento provints) ühenduspunktis kulgeb järv paralleelselt Adige jõega, millest see on eraldatud Baldo mäega. Põhjaosa on kitsas ja lehtrikujuline, lõunapoolne osa on laiem ja mägedest ümbritsetud. Garda järv asub ulatuslikumas, mõõduka kontinentaalse kliima vööndis, mis koosneb Po jõe orust ja Alpide jalami orgudest, kuid kohalikke tingimusi leevendab oluliselt järve olemasolu, mistõttu on kujunenud kliima, mida saab määratleda kui lähisvahemerelisena. Kevad ja sügis on kõige vihmarikkamad perioodid, samas kui suved on Vahemere-äärsetele aladele iseloomulikult enamasti kuivad, välja arvatud äike, mis on eriti sagedane augustis. Talvel on temperatuur pehmem kui ümbritsevates piirkondades, kus sademeid on vähe, ning harvadel juhtudel on järve lõunapoolne osa uttu mähkunud. Järvekallastel esineb pakast vaid erandkorras. Viimast korda oli seal pakast üldise jahenemise perioodil 1706. aastal, mida ajaloolased nimetavad „mini-jääajaks".

Garda on põhja-lõunasuunaline järv Po jõe oru suunas ning paljud tüüpilised tuuled on tingitud järve põhja- ja lõunaosa ilmastikutingimuste erinevusest, mistõttu puhuvad tuuled hommikuti mägedest tasandikule ja pärastlõunati vastupidises suunas. Järve vesikonna tekitatud kitsaskoht mõjutab tuulte tekkimist, millest paljud on perioodilised või isegi igapäevased.

Garda järvest lõunas Verona, Mantua ja Brescia vahel on suur moreenipõhine ringikujuline ala, s.t üksteise järel väikeste lamedate sõõridega, mõnel juhul märgaladega künklik ring, mis on tekkinud Garda suure liustiku nihke ajal sinna jäänud lasunditest. Need moreenilasundid tekkisid Günzi, Mindeli, Rissi ja Würmi jäätumise ajal: kaks kõige vanemat jäätumist (Günz ja Mindel) tekitasid väga piiratud moreenilasundeid, samas kui Rissi jäätumise tulemusel tekkisid kõige välimised ja Würmi jäätumise tagajärjel moodustusid kõige sisemused moreeniringid.

8.2. *KPN „Garda" – kõik kategooriad (vein, vahuvein, kvaliteetvahuvein ja poolvahuvein)*

Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

Seost väljendavad ajaloolised ja inimtegurid

Garda järve ümbritseval maa-alal on leidunud inimesi ja veini alates eelajaloolistest aegadest. Vanim inimese valmistatud ader avastati Garda järve moreeniküngastest, kus inimesed tundsid metsviinamarju ja tõenäoliselt ka veinivalmistamist juba viis tuhat aastat enne Kristust.

Võib öelda, et kogu kaitstud päritolunimetusega „Garda“ hõlmatud tootmispiirkond on viinamarjakasvatuspiirkond, eelkõige mõlemal pool järve lõuna- ja keskosas, millest Veneto piirkond on kõige esileküündivam nii viinapuude kasvuala kui ka tootmise poolest.

See suur viinamarjakasvatuspiirkond on kujunenud mitmeid traditsioone ja eripärasid järgides, mis on kokku võetud kehtivas tootespetsifikaadis ning milles on üksikasjalikult määratletud tehnilised ja tootmisaspektid, nagu viinamarjasortide, kasvatussüsteemide ja veinivalmistustavade ühendamine, tuginedes eranditult kvaliteedile orienteeritud tootmisele, milles võetakse arvesse geomorfoloogilist piirkonda alates moreenipõhisest lainelise kujuga tasandikust kuni kõrgete astanguliste küngasteni:

— Istandustes kasvatatavate viinamarjasortide kombinatsioon tuleneb pikaajalisest kunstlikust valikust, täpsemalt päritolunimetusega hõlmatud Lombardia osas, kus ulatuslikumalt kasvatatakse sorte „Trebbiano di Lugana“, „Merlot“ ja „Marzemino“, aga Verona osas on levinumad sordid „Garganega“, „Pinot Grigio“ ja „Corvina Veronese“ ning võrdses osas kasvatatakse sorte „Chardonnay“ ja „Cabernet“ („Cabernet sauvignon“, „Cabernet franc“ ja „Carmenere“).

— Koolitusmeetodite, istutuskauguste ja lõikamissüsteemide eesmärk on saavutada viinapuude parim ja ratsionaalsem korraldus viljelustoiminguteks, sõltuvalt sordi konkreetsest kvaliteedist ja veinivalmistusviisist. See on kaasa toonud Verona piirkonnas *pergoletta*-lattvõre kasutuselevõtu, kus ridade vahel on istutuskaugus vahemikus 3–4 meetrit ning reas 0,6–1 meeter; ridade vahel olev riba on täielikult taimedega kaetud; Lombardia piirkonnas on kasutusel klassikalised kitsad lattvõred, mille puhul on istutuskaugus ridade vahel 2,5 meetrit ja reas 1 m.

— Veinitootmisega seotud tavad on need, mis on 20. sajandi jooksul traditsiooniliselt ühendatud vaiksete veinide kategoorias valge ja punase veini tootmiseks, aga ka viinamarjade kuivatamine viinapuudel või pärast viinamarjade koristamist, heledad ja tumedad viinamarjad, mida kasutatakse nii Passito tüüpi kui ka osaliselt vaiksete veinide tootmiseks. Viimasel ajal on kogu piirkonnas kiiresti levinud poolvahuveinide ja vahuveinide tootmise tavad.

8.3. *KPN „Garda“ – veinide kategooria*

Toote kvaliteedi ja omaduste põhjuslik seos geograafilise keskkonna ning selle loodus- ja inimteguritega.

Analüütilisest ja organoleptilisest vaatepunktist on kaitstud päritolunimetusega „Garda“ veinidel erilised omadused, mis võimaldavad geograafilise keskkonna ja viinamarjasordi vastastikmõju kindlaks teha ja tüpiseerida. Heledate viinamarjade puhul kasutatakse kõige rohkem kolme sorti: „Garganega“, „Chardonnay“ ja „Pinot Grigio“ ning kolme tumedate viinamarjade puhul: „Corvina“, „Merlot“ ja „Cabernet“.

Veinikategoorias (1) on valgetel ja punastel veinidel tasakaalus keemilis-füüsikalised ja organoleptilised omadused, mis on iseloomulikud Garda mikrokliimale ja moreenile, mille tulemuseks on eelkõige jõuline lillelõhn ning värske ja traditsiooniliselt mahe maitse.

Veinikategoorias (1) koos viitega valgele viinamarjasordile avalduvad kolme kõige levinuma veinitüübi puhul sordi „Garganega“ organoleptilised nüansid, mis on seotud isegi pärast pikka laagerdumist säiliva rikkaliku maitsega ning tertsiaararoomiga, mida iseloomustavad väävlinüansid, eriti kui viinamarjad on kasvanud päritolunimetusega hõlmatud kõige idapoolsemate piirkondade vulkaanilises mullas. Sordi „Chardonnay“ puhul, mis on ülekaalus järveäärsetel moreenimuldadel asuvates viinamarjaistandustes, on kõige tuntumad organoleptilised nüansid seotud haistmis- ja maitsekombinatsiooniga, mida iseloomustab tugev lillearoom ja tugev maitse. Iseloomulike tugevate nootidega sorti „Pinot Grigio“ kasvatatakse eelkõige suurtel kõrgustel asuvates jääajatekkeliste moreenmuldadega siseorgudes, mistõttu saavad viinamarjad kauem küpseda, ning marjades kujuneb suurem happesus koos organoleptiliste nüanssidega, millele on iseloomulikud peente lillelõhnade püsimine ja täidlane maitse. Pikemalt laagerdudes on veinil tugevam, vasksete varjunditega roosa värvus.

Veinikategoorias (1) koos viitega tumeda viinamarja sordile avalduvad kolme kõige levinuma veinitüübi puhul sordi „Merlot“ organoleptilised nüansid, mis on peamiselt seotud lille- ja puuviljaste aroomidega, mis annavad veinile elegantsuse ning tasakaalus lõhna ja maitse, seda ka väikestes vaatides pikema laagerdumise korral. Sorti „Merlot“ kasvatatakse kõigil järveäärsetel moreenipõhistel küngastikel, kus on mõõduka koredusega keskmiselt tüsedad mullad. Sordi „Cabernet“ eelkõige „Cabernet Sauvignon“ puhul piirdub kasvatamine järvest lõuna pool asuvate küngastikega, kus tänu tüsedamatele mullakihtidele on viljakus suurem. Veine iseloomustab tugev vürtsikas lõhn ja maitse, vähe rohttaimede aroomi, kuid intensiivne fenoolilõhna, mis varieerub nahalõhnast šokolaadini, eelkõige siis, kui vein on laagerdunud väikestes vaatides. Sorti „Corvina“ kasvatatakse laialdaselt järve alates idakaldast kuni Verona provintsi orgude ja mägipiirkondadeni. Selle kohaliku sordi eripärad on hästi tuntud ja väga olulised ning on loonud sellele viinamarjakasvatuspiirkonnale kogu maailmas tuntud maine.

8.4. *KPN „Garda“ – vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide kategooria*

Toote kvaliteedi ja omaduste põhjuslik seos geograafilise keskkonna ning selle loodus- ja inimteguritega.

Vahuveinide kategoorias (4) on veinitüübid „Garda“ Bianco (sh viitega sordile „Pinot Grigio“) ja „Garda“ Rosé, mida toodetakse peamiselt Charmat’ meetodil muude, ümberliigitatud nimetusega, peamiselt ühest viinamarjasordist valmistatud baasveinidest, vahutavad, puuviljased ja maitserikkad veinid, mille mahe maitse soodustab tarbimist.

Kvaliteetvahuveini (5) kategoorias toodetakse „Garda“ Bianco ja „Garda“ Rosé tüüpi veine peamiselt traditsioonilisel teisel kääritamisel baasveinist, mis koosneb tavaliselt valitud viinamarjasortide segust, ning pärast pikka settel laagerdumist saadakse külluslikud ja keerukad veinid

8.5. *KPN „Garda“ – poolvahuveinide kategooria*

Toote kvaliteedi ja omaduste põhjuslik seos geograafilise keskkonna ning selle loodus- ja inimteguritega.

Poolvahuveini kategoorias (8) on „Garda“ Bianco tüüpi veinid (sh viitega sellistele viinamarjasortidele nagu „Garganega“, „Pinot Grigio“ või „Chardonnay“) ning „Garda“ Rosé tüüpi veinid lihtsad, puuviljased ja värsked tarbimisvalmis poolvahuveinid, millel on kasutatavale sordile iseloomulikud organoleptilised omadused.

9. **Muud olulised tingimused**

Vahuveini valmistamine ja töötlemine

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus

1. Viinamarjadest veini valmistamine, sealhulgas igasugune kuivatamine, peab toimuma määratletud tootmispiirkonnas.

Selleks et võtta arvesse asukohti, kus tootmine on traditsiooniliselt toimunud, võib selliseid toiminguid teha kogu Brescia, Mantua ja Verona provintsi territooriumil.

Selliseid toiminguid võib teha ka Gambellara ja Montecchio Maggiore omavalitsusüksustes asuvates veinikodades ja veinikooperatiivides, tingimusel et vein on valmistatud viinamarjadest, mis on pärit kõnealuse nimetusega veinide tootmiseks sobivatest viinamarjaistandustest, ning seda suudetakse tõendada pädevale kontrolliasutusele käesoleva spetsifikaadi heakskiitmise kuupäeval.

2. Töötlemine vahuveiniks ja poolvahuveiniks, sealhulgas järelkäärimine, stabiliseerimine ja magustamine selle jaoks lubatud veinitüüpide puhul võib toimuda kogu Lombardia ja Veneto maakonna haldusterritooriumil ning nende piirkondadega külgnevatel aladel.

Märgistamine ja pakendamine

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Veinide „Garda“ Bianco Spumante märgistamisel ja esitlemisel ei tohi kasutada sõna *bianco* (valge). Kui kasutatakse mõistet „millesimato“ (aastakäik), tuleb märkida ka viinamarjade tootmisaasta.

Kaitstud päritolunimetusega veini „Garda“ tuleb müüa klaaspudelites maksimaalse nominaalmahuga kuni 5 liitrit ja vahuveini kuni 18 liitrit.

Välja arvatud „Garda“ vahuveinitüüpi ja Passito tüüpi veinide puhul võib kasutada muust materjalist kui klaasist anumaid, mis koosnevad mitmekihilisest polüetüleenist või polüestrist plastkestast, mis on paigutatud papist või muust jäigast materjalist karpi, mahuga vähemalt kaks liitrit, kuid mitte üle 12 liitri.

20, 25 ja 30 liitrise mahuga roostevabast terasest vaatides võib tarbimisse lubada ainult „Garda“ Bianco, Rosso ja Rosé tüüpi veine.

Link tootespetsifikaadile

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