C/2024/3411

28.5.2024

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2024/3411)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

"Garda"

PDO-IT-A1320-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 9.2.2017

1. **Muutokseen sovellettavat säännöt**

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

2.1. *Uusien viinityyppien käyttöönotto*

Kuvaus: Tuote-eritelmään on lisätty kolme uutta viinityyppiä: Garda Bianco, Garda Rosso ja Garda Rosé, mukaan lukien Passito (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini). Lisäykset on tehty seuraaviin luokkiin: kuohuviini, laatukuohuviini ja helmeilevä viini (sekä valko- että roseeviinit). Helmeilevien viinien luokkaan on tarkoitus sisällyttää myös viinityyppejä, joissa on maininta rypälelajikkeesta. Näitä lajikkeita ovat esimerkiksi Garganega, Chardonnay ja Pinot Grigio, josta valmistetaan myös kuohuviiniä.

Perustelut: Nämä kolme uutta viinityyppiä on lisätty, jotta Gardan koko viininviljelyaluetta ilmentävinä viineinä voitaisiin valmistaa kuohuviinejä ja helmeileviä viinejä. Lisäksi tuotantomääriä lisätään, jotta voidaan vastata kansainvälisten markkinoiden kysyntään. Nämä kolme uutta viinityyppiä ja niitä koskevat viiniluokat ovat

1. Garda Bianco luokissa viinit (1), kuohuviinit (4), laatukuohuviinit (5) ja helmeilevät viinit (8)

2. Garda Rosé/Rosato luokissa kuohuviinit (4), laatukuohuviinit (5) ja helmeilevät viinit (8)

3. Garda Rosso luokassa viinit (1).

Luokassa helmeilevät viinit (8) rypälelajike voidaan mainita, kun lajike on Garganega, Chardonnay tai Pinot Grigio.

Osat, joita muutos koskee: kaikki tuote-eritelmän artiklat sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohta "Viinien kuvaus", 5.2 kohta "Enimmäistuotos" ja 7 kohta "Pääasialliset rypälelajikkeet".

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Poistetaan kaksi viinityyppiä, joissa on maininta rypälelajikkeesta*

Kuvaus: Poistetaan kaksi viinityyppiä, joissa on maininta rypälelajikkeesta. Näitä lajikkeita ovat Tocai Friulano (josta käytetään myös synonyymejä Tai ja Tuchì) ja Barbera.

Perustelut: Viinityypeille, joissa on merkintä Tocai Friulano- (josta käytetään myös synonyymejä Tai ja Tuchì) tai Barbera-lajikkeesta, ei ole haettu suojattua alkuperänimitystä ”Garda” eikä näitä lajikkeita ole käytetty kyseisten viinien valmistuksessa, minkä vuoksi ne on poistettu tuote-eritelmästä.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 1, 2 ja 6 artikla sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohta ”Viinien kuvaus”, 5.2 kohta ”Enimmäistuotos” ja 7 kohta ”Pääasialliset rypälelajikkeet”.

2.3. *Cabernet- ja Riesling-lajikkeiden synonyymien käyttö*

Kuvaus: Yksinkertaistamisen vuoksi Riesling Italico- ja/tai Riesling B. -rypäleistä valmistetuista viineistä käytetään nimitystä Riesling. Saman periaatteen mukaisesti Cabernet Sauvignon- ja/tai Cabernet Franc- ja/tai Carmenere-rypäleistä valmistetuista viineistä käytetään nimitystä Cabernet.

Perustelut: Täsmennetään, että viini, jossa on maininta Cabernet-lajikkeesta, voidaan valmistaa Cabernet Sauvignon-, Cabernet Franc- ja Carmenere-lajikkeiden rypäleistä. Samoin täsmennetään, että viini, jossa on maininta Riesling-lajikkeesta, voidaan valmistaa Riesling B- ja Riesling Italico -lajikkeiden rypäleistä.

Osat, joita muutos koskee: kaikki tuote-eritelmän asiaankuuluvat artiklat ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohta ”Pääasialliset rypälelajikkeet”.

2.4. *Kahdesta lajikkeesta valmistetun viinityypin käyttöönotto*

Kuvaus: Käyttöön on otettu viinityyppi, jossa on maininta kahdesta samanvärisestä lajikkeesta.

Perustelut: Rypälelajikkeet, joista voidaan valmistaa kahden lajikkeen viinejä, on lueteltu 1 artiklan a alakohdassa. Käytettyjen lajikkeiden on oltava samanvärisiä. Kahden lajikkeen viinejä valmistetaan jo laajalti, ja niitä on sertifioitu vastaavien viinitarhojen nimillä ja lajikkeilla, jotka soveltuvat myös suojatun alkuperänimityksen ”Garda” valmistamiseen, erityisesti silloin, kun ne on tuotettu Veronan maakunnassa.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 2 artikla.

2.5. *Poistetaan osa-alue ”Classico”*

Kuvaus: Osa-alue ”Classico” on poistettu.

Perustelut: Poistettu osa-alue ”Classico” muodostui Brescian maakunnassa sijaitsevasta suojatun alkuperänimityksen ”Garda” viininviljelyalueen osasta, joka kuuluu jo kokonaisuudessaan suojatun alkuperänimityksen ”Riviera del Garda Bresciano” maantieteelliseen alueeseen.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 3 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohta ”Rajattu maantieteellinen alue”.

2.6. *Garda Bianco- ja Rosso-viinien valmistuksessa käytetyn rypälelajikkeiden sekoituksen muuttaminen*

Kuvaus: Garda Bianco -viinin valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden sekoituksesta vähintään 50 prosenttia on koostuttava seuraavista lajikkeista: Garganega, Trebbiano, Chardonnay ja Pinot Grigio yksin tai sekoituksena; Garda Rosso- ja Rosé-viinien valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden sekoituksesta vähintään 50 prosenttia on koostuttava Corvina-, Merlot-, Cabernet- tai Pinot Noir -rypäleistä yksin tai sekoituksena.

Perustelut: Garda Bianco -viinin valmistuksessa käytetään alueen neljää tärkeintä valkoista lajiketta, joita ovat Garganega, Trebbiano, Chardonnay ja Pinot Grigio. Garda Rosson -viinin valmistuksessa taas käytetään kolmea tärkeintä tummaa lajiketta, joita ovat Corvina, Merlot ja Cabernet. Näiden kolmen lajikkeen joukkoon on lisätty Pinot Nero -lajike, koska se soveltuu hyvin kuohuviinin valmistamiseen.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 2 artikla.

2.7. *Hehtaarikohtaisiin rypäletuotoksiin tehdyt muutokset*

Kuvaus: Rypäleiden hehtaarikohtaisia enimmäistuotoksia on korotettu erityisesti niiden tärkeimpien rypälelajikkeiden osalta, joita viljellään suojatun alkuperänimityksen ”Garda” viininviljelyalueella kaikkien eniten.

Valkoisten rypälelajikkeiden osalta tuotosmääriä korotetaan seuraavasti:

Garganega: 16 tonnista 18 tonniin hehtaaria kohden

Pinot Grigio: 12 tonnista 15 tonniin hehtaaria kohden

Chardonnay: 12 tonnista 15 tonniin hehtaaria kohden.

Tummien rypälelajikkeiden osalta tuotosmääriä korotetaan seuraavasti:

Corvina: 13 tonnista 15 tonniin hehtaaria kohden

Cabernet: 12 tonnista 15 tonniin hehtaaria kohden

Merlot: 13 tonnista 15 tonniin hehtaaria kohden.

Garda Bianco-, Garda Rosso- ja Garda Rosé -viinien osalta hehtaarikohtaista rypäletuotosta on korotettu enimmäistuotoksen perusteella kahden tärkeimmän viljelylajikkeen osalta: Garda Bianco -viinin valmistuksessa käytetyn Garganega-lajikkeen osalta 18 tonniin hehtaarilta ja Garda Rosso- ja Rosé-viinien valmistuksessa käytettyjen Corvina- ja Merlot-lajikkeiden osalta 15 tonniin hehtaarilta.

Perustelut: Hehtaarikohtaisia rypäletuotoksia on korotettu enintään 15 prosenttia. Rypäleiden tuotosmäärien korotus on tarpeen, jotta viinintuotanto voidaan mukauttaa todellisiin satoihin ja muuttuviin ilmasto-oloihin samalla, kun olemassa olevat viiniviljelmät otetaan asianmukaisesti huomioon. Tämä pätee erityisesti Veronan alueeseen, jonka osuus koko suojatun alkuperänimityksen ”Garda” viininviljelyalueesta on 80 prosenttia. Tuotosmäärien korotus oli ensin tehtävä kuohuviinin perusviinin tuotantoon soveltuville valkoisille rypälelajikkeille, etenkin Garganegalle, minkä jälkeen korotus tehtiin sekoitukseen sisältyville kansainvälisemmille lajikkeille, kuten Chardonnaylle ja Pinot Grigiolle. Tummien viinirypäleiden hehtaarikohtaisten tuotosten mukautuksen taustalla ovat pääasiassa viinitilan hoidossa tapahtuneet muutokset, kuten viiniköynnösten aiempaa suurempi istutustiheys hehtaaria kohden. Garda Bianco- ja Garda Rosé -viinit soveltuvat parhaiten jalostettavaksi helmeileviksi viineiksi ja kuohuviineiksi.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 4 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohta ”Enimmäistuotokset”.

2.8. *Passito Bianco- ja Passito Rosso -viinien viljelykäytännöt*

Kuvaus: Passito Bianco- ja Passito Rosso -viinien osalta korjattujen rypäleiden lajittelu viinitarhalla sallitaan enintään 65 prosentille kullekin lajikkeelle vahvistetusta hehtaarikohtaisesta enimmäistuotoksesta.

Perustelut: Rypäleiden lajittelu viinitarhalla on perinteinen viininvalmistuskäytäntö Gardan alueella. Käytäntö on sallittu ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä Garda varustetuille Passito Bianco- ja Passito Rosso -viineille.

Viinitarhoilla harjoitettu perinteinen lajittelukäytäntö koskee ainoastaan Passito Bianco- ja Passito Rosso -viinien tuotantoon tarkoitettuja korjattuja rypäleitä, joiden joukosta valitaan kuivaamiseen parhaiten soveltuvat tertut (eli ehjät ja suhteellisen irtonaiset tertut) asianmukaisissa tiloissa kuivattaviksi.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 4 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 5.2 kohta ”Enimmäistuotokset”.

2.9. *Passito-viinien valmistuksessa käytettyjen rypäleiden kuivaus*

Kuvaus: Viininvalmistusprosessiin on lisätty kuivaus.

Perustelut: Gardan viininvalmistusalueella rypäleiden kuivaaminen kuuluu perinteisiin viininvalmistusmenetelmiin.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 5 artikla.

2.10. *Viininvalmistusta koskeva poikkeus*

Kuvaus: Samoin kuin Gambellaran kunnassa, myös Montecchio Maggioren kunnassa sijaitsevat viininvalmistamot ja osuuskunnat voivat valmistaa suojatulla alkuperänimityksellä Garda varustettua viiniä.

Perustelut: Montecchio Maggioren kunnan lisäämistä pyysi ryhmä viiniosuuskuntia, jotka ovat tehostaneet viinintuotantolaitostensa toimintaa sulautumien avulla.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 5 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohta ”Olennaiset lisäedellytykset”.

2.11. *Rypäle/viinituotoksen nostaminen*

Kuvaus: Rypäle/viinituotosta nostetaan 70 prosentista 75 prosenttiin suojatulla alkuperänimityksellä varustetun Garda Bianco- ja Garda Garganega -viinin osalta. Muutos koskee kuohuviinejä ja helmeileviä viinejä.

Perustelut: Veronan alueella 75 prosentin rypäle/viinituotos on vakiintunut arvo Garganega-lajikkeelle. Tämän mukaisesti tehty tuotosarvon muutos koskee suojatulla alkuperänimityksellä varustettua Garda Garganega -viiniä ja suojatulla alkuperänimityksellä varustettua Garda Bianco -viiniä, joissa Garganega on yleisimmin käytetty lajike.

Osat, joita muutos koskee: Tuote-eritelmän 5 artikla.

2.12. *Toimintoja ja vakiinnuttamista koskevat säännöt markkinoihin vastaamiseksi*

Kuvaus: Tuote-eritelmään on lisätty tuotannon sääntelyä ja vakiinnuttamista koskevia sääntöjä, jotta voidaan vastata markkinoiden vaatimuksiin.

Perustelut: Nämä ovat tuotannon hallintaa koskevia sääntöjä, jotka perustuvat markkinoiden objektiiviseen kysyntään ja joista säädetään kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 4 ja 5 artikla.

2.13. *Kuohuviinin tuotantoaluetta koskeva poikkeus*

Kuvaus: Nimityksen tuotantoaluetta on laajennettu kuohuviinien ja helmeilevien viinien jälkikäymisen osalta. Laajennettu alue kattaa Lombardian ja Veneton hallinnolliset alueet kokonaisuudessaan sekä näiden alueiden rajaalueet.

Perustelut: Tuotantoalueen laajentaminen kuohuviinien ja helmeilevien viinien jälkikäymisen osalta vastaa kuohuviinin tuotannon vaatimuksiin, jotta voidaan saavuttaa suojatulla alkuperänimityksellä ”Garda” varustetun viinin kansainvälisen myynnin lisäämistä koskevat tavoitteet.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 5 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohta ”Olennaiset lisäedellytykset”.

2.14. *Kulutusvalmiiden viinien kemiallisten ja fyysisten kuvaajien muuttaminen*

Kuvaus: Uusien viinityyppien eli Garda Biancon, Garda Rosson ja Garda Rosén kemiallisten, fysikaalisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaukset on lisätty luokittain (helmeilevä viini, kuohuviini ja Passito-viini). Sama koskee uusia viinityyppejä, joissa on maininta rypälelajikkeesta. Näitä ovat Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante ja Chardonnay Frizzante. Lisäksi joitakin liian yleisluonteisia kuvaajia on muutettu ja selvennetty.

Perustelut: Kunkin viinityypin ja -luokan – viinin, helmeilevän viinin, kuohuviinin ja Passito-viinin – kemialliset, fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet on esitetty aiempaa yksityiskohtaisemmin kuvaajien sekä objektiivisiin aistinvaraisiin vertailutietoihin perustuvien kemiallisten ja fysikaalisten parametrien avulla.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 6 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohta ”Viinien kuvaus”.

2.15. *Kuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotantovuotta ei ilmoiteta*

Kuvaus: Helmeileviin viineihin ja kuohuviineihin ei sovelleta velvoitetta ilmoittaa tuotantovuosi etiketissä.

Perustelut: Yleisesti sovelletun kaupallisen käytännön mukaisesti helmeilevien ja kuohuviinien etikettiin ei merkitä rypäleiden tuotantovuotta.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 7 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohta ”Olennaiset lisäedellytykset”.

2.16. *Merkintöjä koskevat lisäedellytykset*

Kuvaus: Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen Garda Bianco Spumante -viinien merkinnöissä ja esillepanossa ei saa esiintyä sanaa ”bianco” (valkoinen).

Perustelut: Kuohuviinien markkinointistrategian mukaisesti on korostettava ainoastaan maantieteellistä merkintää ”Garda”.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 7 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohta ”Lisäedellytykset”.

2.17. *Passito Bianco- ja Passito Rosso -viinien luovuttaminen kulutukseen*

Kuvaus: Suojatulla alkuperänimityksellä Garda varustettuja Passito Bianco- ja Passito Rosso -viinejä voidaan pitää kaupan vasta rypäleiden tuotantovuotta seuraavan vuoden syyskuun 1. päivän jälkeen.

Perustelut: Tämä on Passito-viinien osalta puhtaasti laadullinen valinta ja vastaa Gardan alueen muihin nimityksiin sovellettavaa käytäntöä.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 7 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohta ”Lisäedellytykset”.

2.18. *Pakkausta koskevat erityissäännöt*

Kuvaus: Lasipullojen lisäksi säiliöinä ja materiaaleina voidaan käyttää hanapakkauksia ja terästynnyreitä.

Perustelut: Muiden säiliöiden kuin lasipullojen salliminen on välttämätön linjaus kansainväliseen kauppaan ja erilaisiin markkinavaatimuksiin vastaamiseksi.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 8 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohta ”Lisäedellytykset”.

2.19. *Tuotteen ja sen ympäristön välistä yhteyttä koskevan kuvauksen lisääminen*

Kuvaus: Lisätään kappale kohtaan, joka koskee syy-yhteyttä laadun, tuotteen ominaisuuksien, maantieteellisen ympäristön ja luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden välillä. Kappaleessa vahvistetaan tuotteen ominaisuudet viiniluokittain.

Perustelut: Voimassa olevassa tekstissä annettua kuvausta on täydennetty kuvaamalla viiniluokittain uusiin viinityyppeihin kuuluvien viinien ominaisuudet ja yhteys ympäristöön.

Osat, joita muutos koskee: tuote-eritelmän 9 artikla ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohta ”Yhteyden/yhteyksien kuvaus”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Garda

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Garda Bianco

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva oljenkeltainen, toisinaan vihertävän keltaiseen taittuvia sävyjä.

Aromi: hienovarainen, herkkä, valkoisten kukkien ja/tai valkoisten hedelmien tuoksua.

Maku: kuiva tai puolikuiva, harmoninen, täyteläinen, valkoisten hedelmien makua, joskus puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %.

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

2. Garda Garganega (maininta yhdestä tai kahdesta valkoisesta rypälelajikkeesta)

Väri: oljenkeltainen, toisinaan vihertävän keltaiseen taittuvia sävyjä.

Aromi: herkkä, valkoisten hedelmien vivahteita.

Maku: raikas, harmoninen, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

3. Garda Pinot Bianco (maininta valkoisesta rypälelajikkeesta)

Väri: oljenkeltaisen eri sävyjä.

Aromi: miellyttävä, toisinaan vivahteita valkoisista hedelmistä ja aromaattisista yrteistä.

Maku: raikas, maukas, harmoninen, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4. Garda Pinot Grigio (maininta yhdestä tai kahdesta valkoisesta rypälelajikkeesta)

Väri: oljenkeltainen, toisinaan kuparinpunaisia tai hennon vaaleanpunaisia sävyjä.

Aromi: miellyttävä, herkkä, vivahteita valkoisista hedelmistä.

Maku: raikas, harmoninen, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. Garda Chardonnay (maininta yhdestä tai kahdesta valkoisesta rypälelajikkeesta)

Väri: oljenkeltaisen eri sävyjä.

Aromi: miellyttävä, vivahteita valkoisista kukista ja eksoottisista hedelmistä.

Maku: raikas, maukas, harmoninen, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

6. Garda Riesling (maininta valkoisesta rypälelajikkeesta)

Väri: oljenkeltaisen eri sävyjä.

Aromi: miellyttävä, vivahteita sitrushedelmistä, myös aromaattisten yrttien vivahteita.

Maku: raikas, harmoninen, viipyvä, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

7. Garda Cortese (maininta valkoisesta rypälelajikkeesta)

Väri: oljenkeltaisen eri sävyjä.

Aromi: herkkä, valkoisten hedelmien vivahteita.

Maku: raikas, tasapainoinen, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

8. Garda Sauvignon (maininta valkoisesta rypälelajikkeesta)

Väri: oljenkeltaisen eri sävyjä.

Aromi: hienostunut, hieman aromaattinen.

Maku: intensiivinen, maukas, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

9. Garda Bianco Passito

Väri: kullankeltaisen eri sävyjä

Aromi: intensiivinen, osittain kuivatuille valkoisille hedelmille ominaisia vivahteita.

Maku: kuivasta makeaan, harmoninen, pitkäkestoinen, toisinaan hieman aromaattinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 14 %; todellinen alkoholipitoisuus vähintään 12 %.

Sokeriton uutos vähintään: 28 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

10. Garda Rosso

Väri: rubiininpunaisen eri sävyjä.

Aromi: viinimäinen, hillottujen punaisten hedelmien tuoksua.

Maku: harmoninen, kohtalaisen hapokas, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 21 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

11. Garda Cabernet (maininta tummasta rypälelajikkeesta)

Väri: rubiininpunaisen eri sävyjä.

Aromi: viinimäinen, punaisten hedelmien tuoksua, toisinaan hieman ruohoinen.

Maku: harmoninen, toisinaan hieman tanniininen, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 21 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (maininta tummasta rypälelajikkeesta)

Väri: rubiininpunaisen eri sävyjä.

Aromi: voimakas, punaisten hedelmien tuoksua, toisinaan hieman mausteinen, toisinaan kasviksiin viittaavia vivahteita.

Maku: harmoninen, toisinaan hieman tanniininen, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 21 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

13. Garda Merlot (maininta tummasta rypälelajikkeesta)

Väri: rubiininpunainen, toisinaan voimakas.

Aromi: viinimäinen, hillottujen punaisten hedelmien tuoksua.

Maku: täyteläinen, harmoninen, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 21 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

14. Garda Pinot Nero (maininta tummasta rypälelajikkeesta)

Väri: rubiininpunainen, toisinaan vaalea, myös oranssin sävyt ovat mahdollisia.

Aromi: herkkä, pienten marjojen tuoksua, toisinaan mausteinen.

Maku: kuiva, harmoninen ja viipyvä.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %.

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

15. Garda Marzemino (maininta tummasta rypälelajikkeesta)

Väri: rubiininpunaisen eri sävyjä.

Aromi: intensiivinen, hillottujen punaisten hedelmien tuoksua, toisinaan mausteinen.

Maku: harmoninen, pitkäkestoinen, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

16. Garda Corvina (maininta tummasta rypälelajikkeesta)

Väri: rubiininpunaisen eri sävyjä.

Aromi: hienovarainen, hillottujen punaisten hedelmien aromeja.

Maku: harmoninen ja tasapainoinen, kuiva tai puolikuiva.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 %.

Sokeriton uutos vähintään: 21 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

17. Garda Rosso Passito

Väri: rubiininpunainen, toisinaan granaatinpunaisia heijastuksia.

Aromi: intensiivinen, tunnusomaisia kuivattujen punaisten hedelmien vivahteita, toisinaan mausteinen.

Maku: kuivasta makeaan, miellyttävä, samettinen, harmoninen, täyteläinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 14 %; todellinen alkoholipitoisuus vähintään 12 %.

Sokeriton uutos vähintään: 28 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

18. Garda Bianco Spumante

Vaahto: hienojakoinen, pitkäkestoinen.

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva oljenkeltainen, toisinaan vihertävään taittuvia sävyjä.

Aromi: tuoksuva, hedelmäisiä omenan tai päärynän vivahteita silloin, kun viini on valmistettu Charmat-menetelmällä.

Maku: välillä ”brut nature” ja ”demi-sec”, raikas, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %.

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Vaahto: hienojakoinen, pitkäkestoinen.

Väri: oljenkeltainen, toisinaan kuparinpunaisia tai hennon vaaleanpunaisia sävyjä.

Aromi: herkkä, täyteläinen, viipyvä.

Maku: välillä ”brut nature” ja ”demi-sec”, raikas, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %.

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

20. Garda Rosé Spumante

Vaahto: hienojakoinen, pitkäkestoinen.

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyjä.

Aromi: hienovarainen, toisinaan sitrushedelmien ja pienten punaisten hedelmien vivahteita.

Maku: välillä ”brut nature” ja ”demi-sec”, raikas, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %.

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

21. Garda Bianco -laatukuohuviini (klassinen menetelmä)

Vaahto: hienojakoinen, pitkäkestoinen.

Väri: oljenkeltaisen eri sävyjä.

Aromi: pullokäymisestä muodostuva bukee, täyteläinen, voimakas.

Maku: välillä ”brut nature” ja ”extra dry”, maukas, hyvärunkoinen, raikas, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %.

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

22. Garda Pinot Grigio -laatukuohuviini (perinteinen menetelmä)

Vaahto: hienojakoinen, pitkäkestoinen.

Väri: oljenkeltainen, toisinaan kuparinpunaisia tai hennon vaaleanpunaisia sävyjä.

Aromi: pullokäymisestä syntyvä tyypillinen aromi, herkkä, leveä ja viipyvä.

Maku: välillä ”brut nature” ja ”demi-sec”, raikas, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %.

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

23. Garda Rosé -laatukuohuviini (perinteinen menetelmä)

Vaahto: hienojakoinen, pitkäkestoinen.

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyjä.

Aromi: herkkä, pullokäymisestä syntyvä tyypillinen leveä bukee.

Maku: välillä ”brut nature” ja ”extra dry”, maukas, hyvärunkoinen, raikas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12 %.

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

24. Garda Bianco Frizzante

Vaahto: hienojakoinen, haihtuva.

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva oljenkeltainen, toisinaan vihertävän keltaiseen taittuvia sävyjä.

Aromi: herkkä, vivahteita eksoottisista ja toisinaan valkomaltoisista hedelmistä.

Maku: kuivasta puolimakeaan, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %; todellinen alkoholipitoisuus vähintään 10 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

25. Garda Garganega Frizzante

Vaahto: hienojakoinen, haihtuva.

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva oljenkeltainen, toisinaan vihertävän keltaiseen taittuvia sävyjä.

Aromi: herkkä, vivahteita eksoottisista hedelmistä.

Maku: kuivasta puolimakeaan, harmoninen ja maukas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %; todellinen alkoholipitoisuus vähintään 10 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Vaahto: hienojakoinen, haihtuva.

Väri: oljenkeltainen, toisinaan kuparinpunaisia tai hennon vaaleanpunaisia sävyjä.

Aromi: herkkä, vivahteita valkoisista kukista.

Maku: kuivasta puolimakeaan, harmoninen ja maukas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Vaahto: hienojakoinen, haihtuva.

Väri: oljenkeltaisen eri sävyjä.

Aromi: herkkä, valkoisten kukkien ja valkoisten hedelmien vivahteita.

Maku: kuivasta puolimakeaan, harmoninen ja maukas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %.

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

28. Garda Rosé Frizzante

Vaahto: hienojakoinen, haihtuva.

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyjä.

Aromi: herkkä, vivahteita pienistä punaisista hedelmistä.

Maku: kuivasta puolimakeaan, harmoninen, maukas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %.

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

–

b. *Enimmäistuotokset*

1. Garda Bianco (maininta yhdestä tai kahdesta valkoisesta rypälelajikkeesta)

18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Garda Spumante, Garda Spumante -laatuviini ja Garda Frizzante (valmistettu valkoisista rypäleistä)

18 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Garda Rosso (maininta yhdestä tai kahdesta valkoisesta rypälelajikkeesta)

15 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Garda Rosé Spumante, Garda Rosé Spumante -laatuviini ja Garda Rosé Frizzante

15 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

11 700 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatulla alkuperänimityksellä Garda varustettujen viinien tuotantoalue käsittää osia Veneton ja Lombardian alueilla sijaitsevista Veronan, Brescian ja Mantuan maakunnista. Sen on rajattu seuraavasti:

— Seuraavat Veronan maakunnassa sijaitsevat kunnat kokonaisuudessaan: 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 sekä seuraavien kuntien alue osittain: 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

— Seuraavat Mantuan maakunnassa sijaitsevat kunnat kokonaisuudessaan: Monzambano ja Ponti sul Mincio sekä seuraavien kuntien alue osittain: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino ja Volta Mantovana

— Seuraavat Brescian maakunnassa sijaitsevat kunnat kokonaisuudessaan: 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. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Suojattu alkuperänimitys "Garda" – kaikki luokat (viini, kuohuviini, laatukuohuviini ja helmeilevä viini)*

Maantieteellisen alueen tiedot

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Gardajärvi on Italian suurin järvi. Sen pinta-ala on noin 370 km². Järvi sijaitsee kolmen alueen, eli Lombardian (Brescian maakunta), Veneton (Veronan maakunta) ja Trentino-Alto Adigen (Trenton maakunta), risteyskohdassa ja kulkee Adigejoen suuntaisesti. Adigejoesta sen erottaa Baldo-vuori. Gardajärven pohjoinen pää on kapea ja suppilomainen. Järven eteläosa on leveämpi ja kukkuloiden ympäröimä. Gardajärvi sijaitsee lauhkealla mannerilmasto-vyöhykkeellä, joka käsittää Pojoen laakson ja Alppien alimmat laaksot, mutta järven merkittävän leudontavan vaikutuksen vuoksi paikalliset sääolosuhteet vastaavat pikemminkin submediterraanista ilmastoa. Sateet keskittyvät kevääseen ja syksyyn, kun taas Välimeren ilmastotyyppiä vastaavat kesät ovat enimmäkseen kuivia paitsi etenkin elokuussa usein esiintyvien ukkosmyrskyjen aikaan. Talvella lämpötilat ovat korkeampia kuin ympäröivillä alueilla ja sademäärät ovat niukat. Joskus järven alaosissa on sumua. Ranta-alueet eivät juuri koskaan kärsi hallasta, jota esiintyy vain hyvin poikkeuksellisesti. Viimeisin halla oli vuonna 1706 kylmällä kaudella, jota historioitsijat kutsuvat "pienoisjääkaudeksi".

Gardajärvi kulkee pohjoisesta etelään Pojoen laakson suuntaan. Monet alueelle tyypillisistä tuulista johtuvat järven ala- ja yläosassa vallitsevien sääolosuhteiden välisistä eroista: aamulla tuulet laskeutuvat vuorilta alas tasangolle ja iltapäivällä taas nousevat alhaalta ylös vuorille. Järvialtaan muodostama pullonkaula vaikuttaa ajoittain tai jopa päivittäin esiintyvien tuulien syntymiseen.

Gardajärven eteläpuolella Veronan, Mantuan ja Brescian välissä on moreenipitoiselle maaperälle muodostunut suuri amfiteatterimainen alue, jonka muodostavat Gardan alueella sijainneen jäätikön kuljettamista ja kerrostamista maa-aineksista syntyneet kaartuvat kukkulajonot ja pienet tasaiset alueet, joista jotkin ovat kosteikkoja. Nämä moreeniesiintymät ovat muodostuneet Günzin, Mindelin, Rissin ja Würmin jäätiköitymiskausien aikana. Kaksi vanhinta kautta, Günz ja Mindel, synnyttivät vain pieniä moreeniesiintymiä. Sen sijaan Rissin jäätiköt synnyttivät alueen uloimmat moreenikehät ja Würmin jäätiköt sisimmät.

8.2. *Suojattu alkuperänimitys "Garda" – kaikki luokat (viini, kuohuviini, laatukuohuviini ja helmeilevä viini)*

Maantieteellisen alueen tiedot

Yhteyden kannalta merkitykselliset historialliset ja inhimilliset tekijät

Ihmiset ovat eläneet ja viljelleet viiniä Gardajärven ympäristössä jo esihistoriallisista ajoista lähtien. Gardajärven moreenikukkuloilla eläneet ihmiset ovat tunteneet villin viiniköynnöksen ja luultavasti myös viinin jo viisituhatta vuotta ennen ajanlaskun alkua. Tältä alueelta on myös löydetty vanhin ihmisen tekemä aura.

Voidaan sanoa, että suojatun alkuperänimityksen ”Garda” koko tuotantoalue on viininviljelyaluetta, mikä pitää paikkaansa erityisesti järven etelä- ja keskiosissa sen molemmilla rannoilla. Näistä alueista Veneton alue on tuottavin sekä viininviljelyalan suuruuden että tuotantomäärien perusteella.

Tällä suurella viininviljelyalueella yhdistyvät useat perinteet ja erityispiirteet. Niitä koskevat tiedot on koottu nykyiseen tuote-eritelmään, jossa annetaan yksityiskohtaiset tekniset ja tuotantoon liittyvät tiedot muun muassa rypälelajikkeiden yhdistelmistä, viljelyjärjestelmistä ja viininvalmistusmenetelmistä. Tiedot liittyvät yksinomaan laatuviinien tuotantoon, jossa on otettu huomioon alueen geomorfologinen vaihtelu matalista kumpuilevista moreenialueista korkeisiin pengerrettyihin rinteisiin:

— Viinitarhoilla kasvatettavien rypälelajikkeiden yhdistelmät ovat seurausta valinnoista, joita ihmiset ovat tehneet pitkän ajan kuluessa: Nimityksen alueeseen kuuluvassa Lombardiassa viljellään laajalti Trebbiano di Luganaa, Merlotia ja Marzeminoa. Sen sijaan Veronan alueella viljellään laaja-alaisesti Garganegaa, Pinot Grigiota ja Corvina Veronesea, mutta Chardonnayn ja Cabernetin (Cabernet sauvignon, Cabernet Franc ja Carmenere) osuus viljelyksistä on yhtä suuri.

— Kasvatusmenetelmien, istutusetäisyyksien ja leikkaustapojen avulla pyritään varmistamaan paras ja järkevin kasvatusjärjestelmä, jotta viljelytoimenpiteet voidaan toteuttaa ottaen huomioon lajikkeen erityispiirteet ja käytössä oleva viinintuotantomenetelmä. Tämän vuoksi Veronan alueella on yleistynyt pergoletta-tyyppinen sidontatapa. Rivien välinen istutusetäisyys on 3–4 metriä ja rivillä 0,6–1 metriä. Rivivälit ovat kasvillisuuden peitossa. Sen sijaan Lombardian alueella käytetään perinteistä kapeaa sidontatapaa. Rivien välinen istutusetäisyys on 2,5 metriä ja rivillä 1 metri.

— Viinien tuotantokäytäntöjä on vakiinnutettu koko 1900-luvun ajan. Vakiinnutetut käytännöt liittyvät hiilihapottomien valko- ja punaviinien viiniyttämiseen, viinirypäleiden kuivattamiseen viiniköynnöksessä tai korjuun jälkeen, molemmissa Passito-viineissä käytettyjen valkoisten ja tummien rypäleiden viiniyttämiseen ja jalostukseen sekä tiettyihin hiilihapottomien viinien valmistusmenetelmiin. Lisäksi helmeilevien viinien ja kuohuviinien tuotantokäytännöt ovat yleistyneet viime aikoina nopeasti koko alueella.

8.3. *Suojattu alkuperänimitys ”Garda” – Viinit*

Syy-yhteys laadun, tuotteen ominaisuuksien ja maantieteellisen ympäristön sekä luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden välillä.

Suojatulla alkuperänimityksellä Garda varustetuilla viineillä on analyyttisiä ja aistinvaraisia erityispiirteitä, joiden kautta maantieteellisen ympäristön ja rypälelajikkeen välinen vuorovaikutus voidaan havaita ja tyypitellä. Kolme yleisintä valkoista rypälelajiketta ovat Garganega, Chardonnay ja Pinot Grigio ja kolme yleisintä tummaa rypälelajiketta ovat Corvina, Merlot ja Cabernet.

Viinien luokkaan (1) kuuluvilla valkoisilla ja punaisilla viineillä on Gardajärven alueen mikroilmastosta ja moreenipitoisesta maasta peräisin oleville viineille tyypilliset tasapainoiset kemialliset, fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotka ilmenevät viineissä voimakkaina, pääasiassa kukkaisina, aromeina sekä raikkaana ja perinteisen pehmeänä makuna.

Viinien luokassa (1), jossa viiniin liittyy maininta valkoisesta rypälelajikkeesta, yksi kolmesta yleisimmin tuotetuista viinityypeistä on Garganega. Tämä lajike tuo viiniin runsaaseen makuun liitettyjä aistinvaraisia vivahteita, myös pitkän kypsytyksen jälkeen, sekä rikkiin vivahtavia tertiääriaromeja erityisesti silloin, kun rypäleet ovat peräisin nimityksen tuotantoalueen itäisimpien osien vulkaanisesta maaperästä. Chardonnay-lajiketta kasvatetaan etenkin järven edustalla olevilla moreenimailla sijaitsevilla viinitarhoilla, jossa rypäleet kypsyvät varhain. Lajikkeen kaikkein selkein aistinvarainen ominaisuus on selkeästi erottuvan kukkaisen tuoksun ja vahvan maun yhdistelmä. Pinot Grigio -lajikkeen viineissä esiintyy tälle lajikkeelle tyypillisiä voimakkaita aistinvaraisia vivahteita. Lajiketta viljellään sekä sisemmissä laaksoissa, joissa maaperä on jääkaudelta peräisin olevia moreenia, että yläkorkeuksissa, jossa rypäleet saavat kypsyä pidempään ja viiniin kehittyy hapokkuutta, pitkään viipyviä herkkiä kukkaisia aromeja ja täyteläinen maku. Pidempään kypsytettynä viini saa voimakkaamman värin, jossa on vaaleanpunaisia tai kuparinpunaisia sävyjä.

Viinien luokassa (1), jossa viiniin liittyy maininta tummasta rypälelajikkeesta, yksi kolmesta yleisimmin tuotetuista viinityypeistä on Merlot. Sen aistinvaraisiin ominaisuuksiin kuuluvat pääasiassa kukkaiset ja hedelmäiset aromit, jotka tuovat viiniin elegantin ja tasapainoisen aromin ja maun, myös silloin, kun viiniä kypsytetään pidempään pienissä tynnyreissä. Merlotia viljellään kaikilla järven läheisyydessä olevilla moreenikukkuloilla. Näillä alueilla maaperä on keskisyvää ja pinnan rakenne keskimääräinen. Cabernetin ja erityisesti Cabernet Sauvignonin viljely rajoittuu järven eteläpuolisille kukkulaisille alueille, jossa maaperä on syvempää ja jossa voidaan saavuttaa korkeampi hedelmällisyys. Viineille on luonteenomaista selkeän mausteinen aromi ja maku. Aromissa on myös hieman ruohomaisuutta. Lisäksi viineissä on voimakkaita fenolisia tuoksuja, jotka vaihtelevat nahasta suklaaseen, erityisesti silloin, kun viiniä on kypsytetty pienissä tynnyreissä. Corvinaa viljellään laajalti järven itärannikolta aina Veronan maakunnan laaksoihin ja vuoristoseuduille saakka. Tällä paikallisella lajikkeella on hyvin tunnetut ja erittäin merkittävät erityispiirteet, jotka ovat syntyneet tällä viininviljelyalueella ja joiden ansiosta viinit ovat saaneet maailmankuulun maineensa.

8.4. *Suojattu alkuperänimitys "Garda" – Kuohuviini ja laatukuohuviini*

Syy-yhteys laadun, tuotteen ominaisuuksien ja maantieteellisen ympäristön sekä luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden välillä.

Kuohuviiniluokkaan (4) kuuluvat Garda Bianco -viinit – mukaan lukien ne, joissa on maininta Pinot Grigio -lajikkeesta – ja Garda Rosé -viinit valmistetaan pääasiassa Charmat-menetelmällä muiden, uudelleen luokiteltujen, nimitysten perusviineistä ja pääasiassa yhdestä rypälelajikkeesta. Nämä viinit ovat kuohuvia, hedelmäisiä ja maukkaita, ja ne ovat helposti nautittavia pehmeän makunsa vuoksi.

Laatukuohuviiniluokkaan (5) kuuluvat Garda Bianco- ja Garda Rosé -viinit valmistetaan pääasiassa perinteisellä jälkikäymismenetelmällä perusviinistä, joka useimmiten koostuu valikoitujen rypälelajikkeiden sekoituksesta. Valmistusmenetelmään kuuluu myös pitkä sakan päällä tapahtuva kypsytys, jonka jälkeen saadaan runsaita ja monivivahteisia viinejä.

8.5. *Suojattu alkuperänimitys "Garda" – helmeilevät viinit*

Syy-yhteys laadun, tuotteen ominaisuuksien ja maantieteellisen ympäristön sekä luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden välillä.

Helmeilevien viinien luokkaan (8) kuuluvat Garda Bianco -viinit – mukaan lukien ne, joissa on maininta rypälelajikkeesta, kuten Garganega-, Pinot Grigio- tai Chardonnay-lajikkeesta – ja Garda Rosé -viinit ovat yksinkertaisia, hedelmäisiä ja raikkaita helmeileviä viinejä, jotka ovat valmiita juotavaksi ja joissa on niiden valmistuksessa käytetylle lajikkeelle tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Kuohuviinien valmistus ja jalostus

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Rajatulla maantieteellisellä alueella tapahtuvaa tuotantoa koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

1. Prosessin, jossa rypäleistä valmistetaan viiniä, mahdollinen kuivaus mukaan luettuna, on tapahduttava rajatulla tuotantoalueella.

Nimityksen perinteisten tuotantopaikkojen mukaisesti näitä toimia voidaan toteuttaa Brescian, Mantuan ja Veronan maakuntien koko alueella.

Näitä toimia voidaan toteuttaa myös Gambellaran ja Montecchio Maggioren kunnissa sijaitsevissa viininvalmistamoissa ja viiniosuuskunnissa edellyttäen, että viinin valmistuksessa käytetyt rypäleet ovat peräisin viinitarhoista, jotka soveltuvat tällä nimityksellä varustettujen viinien tuotantoon ja jotka pystyvät osoittamaan tämän toimivaltaiselle tarkastuselimelle tämän eritelmän hyväksymispäivänä.

2. Jalostus kuohuviiniksi ja helmeileväksi viiniksi, mukaan lukien jälkikäymiseen liittyvät menetelmät, stabilointi ja makeuttaminen niiden viinien osalta, joiden valmistuksessa se on sallittuja, voidaan suorittaa Lombardian ja Veneton hallintoalueella ja näiden alueiden naapurialueilla.

Merkinnät ja pakkaukset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Garda Bianco Spumante -viinien merkinnöissä ja esillepanossa ei saa esiintyä mainintaa ”bianco” (valkoinen). Jos käytetään ilmaisua ”Millesimato” (vuosikerta), on ilmoitettava myös rypäleiden tuotantovuosi.

Suojatulla alkuperänimityksellä Garda varustettu viini on myytävä lasipulloissa, joiden nimellistilavuus on enintään viisi litraa ja kuohuviinien osalta enintään 18 litraa.

Garda-kuohuviinejä ja Passito-viinejä lukuun ottamatta viinien pakkaamiseen voidaan lasiastioiden lisäksi käyttää myös polyeteenistä tai polyesteristä valmistettua monikerroksista muovista viinipussia, joka sijoitetaan pahvista tai muusta jäykästä materiaalista valmistettuun laatikkoon. Pakkausten tilavuuden on oltava vähintään kaksi litraa ja enintään 12 litraa.

Ainoastaan Garda Bianco-, Rosso- ja Rosé-viinit voidaan luovuttaa kulutukseen ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tynnyreissä, joiden vetoisuus on 20, 25 tai 30 litraa.

Linkki tuote-eritelmään

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