C/2024/3411

28.5.2024

Foilsiú iarratais ar fhormheas a dhéanamh ar leasú nach mion ar shonraíocht táirge maidir le hainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint in earnáil an fhíona de bhun Airteagal 97(3) i gcomhar le hAirteagal 105 de Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle

(C/2024/3411)

Laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír, nó duine nádúrtha nó dlítheanach a bhfuil leas dlisteanach aige agus atá bunaithe nó ina chónaí i dtríú tír, nós imeachta freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]), .

IARRAIDH AR LEASÚ AR AN tSONRAÍOCHT TÁIRGE

‘ Garda ’

PDO-IT-A1320-AM02

Dáta an iarratais: 9.2.2017

1. Rialacha is infheidhme maidir leis an leasú

Airteagal 105 de Rialachán (AE) Uimh.°1308/2013 – Modhnú nach mion

2. Tuairisc ar an leasú agus cúiseanna atá leis

2.1. *Cineálacha nua fíona a thabhairt isteach*

Tuairisc: Cuireadh trí chineál nua fíona, Garda Bianco, Garda Rosso agus Garda Rosé, lena n áirítear Passito (fíon rísíní), leis na catagóirí seo a leanas: fíon súilíneach, fíon súilíneach ar ardchaighdeán agus fíon leathshúilíneach le haghaidh na gcineálacha geala agus rosé. Tá cuimsiú sa chatagóir fíona leathshúilínigh beartaithe freisin le haghaidh cineálacha fíona ag a bhfuil sonraíochtaí cineálacha amhail Garganega, Chardonnay agus Pinot Grigio, féadfaidh an ceann deireanach sin a bheith súilíneach freisin.

Cúiseanna: Cuireadh na trí chineál nua fíona sin isteach chun táirgeadh fíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha go príomha a cheadú mar léiriú ar limistéar fíonsaothrúcháin Garda ina iomláine, agus déanfar na cainníochtaí a tháirgtear a mhéadú ionas go bhféadfaí freastal ar an éileamh sna margaí idirnáisiúnta. Is iad seo a leanas na trí chineál nua fíona, de réir catagóirí fíona:

1. Garda Bianco sna catagóirí fíona (1), fíon súilíneach (4), fíon súilíneach ar ardchaighdeán (5), agus fíon leathshúilíneach (8);

2. Garda Rosé/Rosato sna catagóirí fíon súilíneach (4), fíon súilíneach ar ardchaighdeán (5) agus fíon leathshúilíneach (8);

3. Garda Rosso sa chatagóir fíona (1) amháin.

I gcatagóir an fhíona leathshúilínigh (8), ceadaítear tásc an chineáil fíonchaoire i gcás Garganega, Chardonnay agus Pinot Grigio.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: na hAirteagail uile den tsonraíocht táirge agus ranna 4, ‘Tuairisc ar na fíonta’, 5.2, ‘Uastáirgeacht’ agus 7, ‘Príomhchineálacha fíonchaor’ den doiciméad aonair.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11. Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Scriosadh dhá chineál ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire*

Tuairisc: Scriosadh dhá chineál ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire, is iad sin Tocai Friulano (comhchiallach Tai nó Tuchì) agus Barbera.

Cúiseanna: Níor éilíodh ná níor úsáideadh na cineálacha Tocai Friulano (comhchiallach Tai nó Tuchì) agus Barbera faoi ATFC Garda agus dá bhrí sin scriosadh iad.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: airteagail 1, 2 agus 6 den tsonraíocht táirge agus ranna 4, 'Tuairisc ar na fíonta', 5.2, 'Uastáirgeacht' agus 7, 'Príomhchineálacha fíonchaor' den doiciméad aonair.

2.3. *Úsáid chomhchiallaigh na gcineálacha Cabernet agus Riesling*

Tuairisc: Chun rudaí a shimpliú, tagraítear d'fhíonta a dhéantar as fíonchaora Riesling Italico agus/nó Riesling B. mar Riesling, agus tagraítear d'fhíonta a dhéantar as fíonchaora Cabernet Sauvignon agus/nó Cabernet Franc agus/nó Carmenere mar Cabernet.

Cúiseanna: Sonraíodh gur féidir an cineál ar a bhfuil tásc den chineál Cabernet a dhéanamh as fíonchaora Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc agus Carmenere, agus gur féidir an cineál sin ar a bhfuil tásc den chineál Riesling a dhéanamh as fíonchaora Riesling B. agus Riesling Italico.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: na hAirteagail ábhartha uile den tsonraíocht táirge agus roinn 7, 'Príomhchineálacha fíonchaor' den doiciméad aonair.

2.4. *Cineál déchineálach a thabhairt isteach*

Tuairisc: Tugadh isteach cineál déchineálach, ar a bhfuil tásc de dhá chineál fíonchaoire den dath céanna.

Cúiseanna: Liostaítear na cineálacha fíonchaoire ar féidir a úsáid le haghaidh an chineáil dhéchineálaigh in Airteagal 1(a). Ní mór na cineálacha a úsáidtear a bheith den dath céanna. Déantar an cineál déchineálach a úsáid agus a dheimhniú go forleathan cheana féin faoi ainmneacha comhfhreagracha eile le haghaidh fíonghort agus cineálacha atá oiriúnach freisin do ATFC Garda, go háirithe i gcúige Verona.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 2 den tsonraíocht táirge.

2.5. *An fo-limistéar 'Classico' a scriosadh*

Tuairisc: Scriosadh an fo-limistéar 'Classico'.

Cúiseanna: Bhí an fo-limistéar 'Classico', a scriosadh, ina tagairt go heisiach don chuid de limistéar fíonsaothrúcháin ATFC Garda atá comhdhéanta de chúige Brescia, a cumhdaíodh go hiomlán cheana féin le ATFC 'Riviera del Garda Bresciano'.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 3 den tsonraíocht táirge agus pointe 6, 'Limistéar geografach críochaithe' den doiciméad aonair.

2.6. *Meascán leasaithe de chineálacha fíonchaoire le haghaidh Garda Bianco agus Rosso*

Tuairisc: maidir leis an gcineál Garda Bianco, ní mór 50 % de na cineálacha seo a leanas ar a laghad a bheith i meascán na gcineálacha fíonchaoire: Garganega, Trebbiano, Chardonnay agus Pinot Grigio, ina n aonar nó le chéile; maidir leis na cineálacha Garda Rosso agus Rosé, ní mór 50 % de mheascán na gcineálacha fíonchaoire ar a laghad bheith comhdhéanta d'fhíonchaora Corvina, Merlot, Cabernet nó Pinot Noir, ina n-aonar nó le chéile.

Cúiseanna: maidir le Garda Bianco, is iad Garganega, Trebbiano, Chardonnay agus Pinot Grigio na ceithre phríomhchineál fíonchaoire gile a fhástar i limistéar an ainmniúcháin, agus is iad Corvina, Merlot agus Cabernet na trí phríomhchineál fíonchaoire duibhe a fhástar sa limistéar sin le haghaidh Garda Rosso. Cuireadh an cineál Pinot Nero leis na trí chinn sin toisc go bhfuil sé oiriúnach le haghaidh fíon súilíneach mar gheall ar a cháilíochtaí.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 2 den tsonraíocht táirge.

2.7. *Táirgeachtaí fíonchaor in aghaidh an heicteáir leasaithe*

Tuairisc: Méadaíodh na huastáirgeachtaí fíonchaor in aghaidh an heicteáir, go háirithe le haghaidh na príomhchineálacha fíonchaoire is leithne dá bhfástar i limistéar fíonsaothrúcháin Verona den ATFC Garda.

Cineálacha fíonchaor geal:

ó 16 go 18 dtona in aghaidh an heicteáir le haghaidh Garganega;

ó 12 go 15 thona in aghaidh an heicteáir le haghaidh Pinot Grigio;

ó 12 go 15 thona in aghaidh an heicteáir le haghaidh Chardonnay.

Cineálacha fíonchaoire duibhe:

ó 13 go 15 thona in aghaidh an heicteáir le haghaidh Corvina;

ó 12 go 15 thona in aghaidh an heicteáir le haghaidh Cabernet;

ó 13 go 15 thona in aghaidh an heicteáir le haghaidh Merlot.

Maidir leis na cineálacha Garda Bianco, Garda Rosso agus Garda Rosé, coigeartaíodh an táirgeacht fíonchaor in aghaidh an heicteáir ar bhonn na n-uastáirgeachtaí táirgthe le haghaidh an dá phríomhchineál i dtéarmaí saothraithe, i.e. Garganega le haghaidh Garda Bianco le 18 dtona in aghaidh an heicteáir agus Corvina nó Merlot le haghaidh Garda Rosso agus Rosé le 15 thona in aghaidh an heicteáir.

Cúiseanna: Méadaíodh táirgeachtaí fíonchaor in aghaidh an heicteáir 15 % ar a mhéad. Tá gá leis an méadú ar tháirgeacht fíonchaor chun táirgeadh fíona a oiriúnú do na táirgeachtaí iarbhír agus d'athrú aeráide, agus na planduithe fíniúnacha atá ann cheana féin á n-urramú. Tá an méid sin fíor go háirithe maidir le limistéar Verona, a bhfuil 80 % de limistéar fíonsaothrúcháin ATFC Garda iomlán ann. Go sonrach, maidir le táirgeacht na gcineálacha fíonchaoire gile atá oiriúnach don bhunfhíon a tháirgeadh le haghaidh fíon súilíneach, go príomha Garganega, ní mór an táirgeacht sin a oiriúnú ar dtús, agus ina dhiaidh sin na cineálacha níos idirnáisiúnta eile atá sa chumasc amhail Chardonnay agus Pinot Grigio. Maidir le fíonchaora dubha, tá bonn cirt leis an gcoigeartú táirgeachta in aghaidh an heicteáir de bharr athruithe bainistíochta fíonghoirt lena mbaineann dlús plandála fíniúna níos airde in aghaidh an heicteáir. Oireann na cineálacha Garda Bianco agus Garda Rosé is fearr dá bpróiseáil chun fíonta leathshúilíneacha agus fíonta súilíneacha a dhéanamh.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 4 den tsonraíocht táirge agus pointe 5, 'Uastáirgeachtaí' den doiciméad aonair.

2.8. *Cleachtais saothraithe le haghaidh Passito Bianco agus Passito Rosso*

Tuairisc: Maidir leis na cineálacha Passito Bianco agus Passito Rosso, ceadaítear sórtáil na bhfíonchaor buainte san fhíonghort le haghaidh suas le 65 % den uastáirgeacht fíonchaor in aghaidh an heicteáir a leagtar síos i gcomhair gach cineáil.

Cúiseanna: Cleachtas fíonóireachta traidisiúnta i limistéar Garda is ea é fíonchaora a shórtáil san fhíonghort. Ceadaítear é le haghaidh chineálacha Passito Bianco agus Passito Rosso ATFC Garda amháin.

Sa chleachtas traidisiúnta de shórtáil san fhíonghort, le haghaidh fíonchaora atá beartaithe chun Passito Bianco agus Passito Rosso amháin a tháirgeadh, déantar na triopaill fíonchaor is oiriúnaí do thriomú (i.e. triopaill atá slán agus cuibheasach scaoilte) a roghnú san áitreabh iomchuí.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 4 den tsonraíocht táirge agus pointe 5.2 'Uastáirgeachtaí' den doiciméad aonair.

2.9. *Triomú fíonchaor le haghaidh fíonta Passito*

Tuairisc: Cuireadh triomú leis mar phróiseas fíonóireachta.

Cúiseanna: Sa limistéar fíonóireachta Garda meastar go bhfuil triomú fíonchaor ina chleachtas traidisiúnta.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 5 den tsonraíocht táirge.

2.10. *Maolú maidir le fíonóireacht*

Tuairisc: Is féidir le fíonlanna agus comharchumainn fíona atá suite i mbardas Montecchio Maggiore próisis fíonóireachta a dhéanamh freisin, mar ab amhlaidh an cás cheana féin do bhardas Gambellara.

Cúiseanna: Maidir leis an mbardas Montecchio Maggiore a chur leis, iarradh é sin ag grúpa comharchumann fíona a chuíchóirigh a saoráidí fíonóireachta trí chumaisc.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 5 den tsonraíocht táirge agus pointe 9, 'Coinníollacha fíor-riachtanacha breise' den doiciméad aonair.

2.11. *Méadú ar an táirgeacht fíonchaor/fíona*

Tuairisc: Le haghaidh dhá chineál fíona amháin, i.e. ATFC Garda Bianco agus ATFC Garda Garganega, rinneadh foráil maidir le méadú ar an táirgeacht fíonchaor/fíona ó 70 % go 75 %, go háirithe maidir le táirgeadh fíonta súilíneacha agus fíonta leathshúilíneacha.

Cúiseanna: I limistéar Verona meastar táirgeacht fíonchaor/fíona 75 % a bheith ina paraiméadar teicniúil seanbhunaithe le haghaidh an chineáil Garganega. Dá thoradh sin, coigeartaíodh an táirgeacht sin le haghaidh an chineáil Garganega ATFC Garda agus an chineáil Bianco ATFC Garda, arb é Garganega an cineál is mó a úsáidtear astu siúd.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 5 den tsonraíocht táirge.

2.12. *Rialacha oibriúcháin agus cobhsaíochta chun freagairt don mhargadh*

Tuairisc: Chun bheith in ann freagairt don mhargadh, cuireadh rialacha leis maidir le rialú agus cobhsú táirgthe.

Cúiseanna: Is iad seo na rialacha maidir le bainistíocht táirgthe ar bhonn éilimh oibiachtúil sa mhargadh, agus leagtar síos iad i reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagail 4 agus 5 sa tsonraíocht táirge.

2.13. *Maolú maidir leis an limistéar táirgthe fíona shúilínigh*

Tuairisc: Maidir le coipeadh tánaisteach na bhfíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha, leathnaíodh an limistéar táirgthe chuig críoch riaracháin uile réigiúin Lombardy agus Veneto agus chuig limistéir a bhfuil teorainn acu leis na réigiúin sin.

Cúiseanna: Comhlíonann an sainmhíniú ar limistéar táirgthe níos leithne le haghaidh coipeadh tánaisteach fíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha na ceanglais a bhaineann le táirgeadh fíonta súilíneacha i gcomhréir leis na cuspóirí maidir le díolacháin idirnáisiúnta mhéadaithe d'fhíon ATFC Garda.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 5 den tsonraíocht táirge agus pointe 9, 'Coinníollacha fíor-riachtanacha breise' den doiciméad aonair.

2.14. *Tuairisceoirí ceimiceacha agus fisiceacha leasaithe le haghaidh fíonta atá réidh lena n-ól*

Tuairisc: Cuireadh tuairiscí le saintréithe ceimiceacha, fisiceacha agus orgánaileipteacha na gcineálacha nua, i.e. Garda Bianco, Garda Rosso agus Garda Rosé, arna miondealú de réir na catagóire (fíon leathshúilíneach, fíon súilíneach agus Passito). Is amhlaidh an cás maidir le cineálacha nua ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire, is iad sin Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante agus Chardonnay Frizzante. Ina theannta sin, rinneadh roinnt tuairisceoirí a bhí róchineálach a leasú agus a shoiléiriú.

Cúiseanna: Leagadh amach ar bhealach níos mionsonraithe saintréithe ceimiceacha, fisiceacha agus orgánaileipteacha gach cineáil agus leagain, amhail gan súilíní, leathshúilíneach, súilíneach agus Passito, trí bhíthin tuairisceoirí agus paraiméadair cheimiceacha agus fhisiceacha bunaithe ar shonraí oibiachtúla céadfacha anailíseacha comparáideacha.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 6 den tsonraíocht táirge, agus pointe 4, 'Tuairisc ar na fíonta', den doiciméad aonair.

2.15. *Gan an bhliain táirgthe a shonrú le haghaidh fíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha*

Tuairisc: Tá na fíonta leathshúilíneacha agus fíonta súilíneacha uile díolmhaithe ón oibleagáid an bhliain táirgthe a shonrú ar an lipéad.

Cúiseanna: Is gnáthchleachtas tráchtála é gan an bhliain saothrúcháin fíonchaoire a phriontáil ar lipéad na bhfíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 7 den tsonraíocht táirge agus pointe 9, 'Coinníollacha fíor-riachtanacha breise' den doiciméad aonair.

2.16. *Forálacha breise a bhaineann le lipéadú*

Tuairisc: Níor cheart an focal 'bianco' (geal) a bheith ar lipéadú ná cur i láthair fhíonta Spumante ATFC Garda Bianco.

Cúiseanna: De réir na straitéise margaíochta le haghaidh fíonta súilíneacha, níor cheart ach an tásc geografach 'Garda' amháin a chur i dtábhacht.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 7 den tsonraíocht táirge agus pointe 9 'Coinníollacha breise' den doiciméad aonair.

2.17. *Fíonta Passito Bianco agus Passito Rosso a scaoileadh lena n-ól*

Tuairisc: Ní féidir na cineálacha Passito Bianco agus Passito Rosso ATFC Garda a mhargú ach tar éis an 1 Meán Fómhair den bhliain tar éis na bliana saothrúcháin fíonchaoire.

Cúiseanna: Is rogha cáilíochtúil amháin é sin le haghaidh fíonta Passito, i gcomhréir le hainmniúchán eile de limistéar Garda.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 7 den tsonraíocht táirge agus pointe 9 'Coinníollacha breise' den doiciméad aonair.

2.18. *Rialacha sonracha maidir le pacáistíocht*

Tuairisc: i dteannta buidéil ghloine, is féidir dáileoirí mála i mbosca agus drumaí cruach a úsáid freisin mar choimeádáin agus ábhair.

Cúiseanna: I gcomhthéacs na trádála idirnáisiúnta agus margaí éagsúla is freagairt beartais riachtanach í coimeádáin seachas buidéil ghloine a úsáid.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 8 den tsonraíocht táirge agus pointe 9 'Coinníollacha breise' den doiciméad aonair.

2.19. *Tuairisc ar an nasc leis an gcomhshaol a chur leis*

Tuairisc: Cuireadh mír leis an nasc cúisíoch idir an cháilíocht, saintréithe an táirge, an timpeallacht gheografach agus na fachtóirí nádúrtha agus daonna, lena leagtar amach na saintréithe táirge i ndáil le gach catagóir sonrach fíona.

Cúiseanna: Chun na catagóirí nua a mhíniú i ndáil leis na cineálacha aonair, leagadh amach saintréithe an fhíona chomh maith leis an nasc leis an gcomhshaol chun an tuairisc atá ann cheana sa téacs atá i bhfeidhm a chomhlánú.

Codanna a ndéanann an leasú difear dóibh: Airteagal 9 den tsonraíocht táirge agus pointe 8 'Tuairisc ar an nasc (na naisc)' den doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm an táirge**

Garda

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán Tionscnaimh Faoi Chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna**

1. Fíon

4. Fíon súilíneach

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

8. Fíon leathshúilíneach

4. **Tuairisc ar an bhfíon nó ar na fíonta**

1. Garda Bianco

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil agus glasbhuí ag teacht air uaireanta;

Dea-bholadh: éadrom, mín, le boladh de bhláthanna bána agus/nó de thorthaí bána;

Blas: idir tirim agus meántirim, comhchuí, tathagach, de thorthaí bána, meántirim uaireanta;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	5 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

2. Garda Garganega (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire gile, lena n-áirítear déchineálacha)

Dath: dath buí ar dhath na tuí agus beagán de dhath glasbhuí ag teacht air;

Dea-bholadh: taitneamhach, mín, le himreacha torthaí bána;

Blas: úr, comhchuí, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

3. Garda Pinot Bianco (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire gile)

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: taitneamhach, le himreacha torthaí bána agus uaireanta freisin luibheanna aramatacha;

Blas: Blas: úr, comhchuí, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

4. Garda Pinot Grigio (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire gile, lena n-áirítear déchineálacha)

Dath: buí ar dhath na tuí, uaireanta le frithchaithimh ar dhath crónbhuí nó beagán bándearg;

Dea-bholadh: taitneamhach, mín, le himreacha torthaí bána;

Blas: úr, comhchuí, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

5. Garda Chardonnay (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire gile, lena n-áirítear déchineálacha)

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: taitneamhach, le himreacha bláthanna bána agus torthaí coimhthíocha;

Blas: Blas: úr, comhchuí, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

6. Garda Riesling (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire gile)

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: taitneamhach, le himreacha torthaí citris agus uaireanta freisin luibheanna aramatacha;

Blas: úr, comhchuí, fada, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

7. Garda Cortese (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire gile)

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: taitneamhach, mín, le himreacha torthaí bána;

Blas: úr, cothrom, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

8. Garda Sauvignon (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire gile)

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: éadrom, beagán aramatach;

Blas: dian, blasta, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

9. Garda Bianco Passito

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: dian, le himreacha torthaí bána triomaithe, atá ina saintréith de thriomú páirteach;

Blas: idir tirim agus milis, comhchuí, marthanach, beagán aramatach uaireanta;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 14 %, le neart iarbhír alcóil 12 % ar a laghad;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 28 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

10. Garda Rosso

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: fíonmhar, le boladh de shubh torthaí dearga;

Blas: comhchuí, measartha aigéadach, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 21 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

11. Garda Cabernet (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire duibhe)

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: fíonmhar, le boladh torthaí dearga, beagán féarmhar uaireanta;

Blas: comhchuí, beagán tainneach uaireanta, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 21 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire duibhe)

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: dian, le boladh torthaí dearga, beagán spíosrach uaireanta agus b'fhéidir blasanna plandúla;

Blas: comhchuí, beagán tainneach uaireanta, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 21 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

13. Garda Merlot (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire duibhe)

Dath: dath an rúibín, dian uaireanta;

Dea-bholadh: fíonmhar, le boladh de shubh torthaí dearga;

Blas: iomlán, comhchuí, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 21 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

14. Garda Pinot Nero (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire duibhe)

Dath: dath an rúibín, éadrom uaireanta, le toin oráiste b'fhéidir;

Dea-bholadh: mín le boladh de thorthaí beaga na foraoise, spíosrach uaireanta;

Blas: tirim, comhchuí agus marthanach;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

15. Garda Marzemino (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire duibhe)

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: dian, le boladh de shubh torthaí dearga, spíosrach uaireanta;

Blas: comhchuí, marthanach, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

16. Garda Corvina (ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire duibhe)

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: éadrom, le dea-bholaithe de shubh torthaí dearga;

Blas: comhchuí agus cothrom, idir tirim agus meántirim;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,5 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 21 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

17. Garda Rosso Passito

Dath: dath dearg an rúibín, uaireanta le frithchaitheamh ar dhath an ghairnéid;

Dea-bholadh: dian, le blasanna sainiúla de thorthaí dearga triomaithe, spíosrach uaireanta;

Blas: idir tirim agus milis, taitneamhach, comhchuí, tathagach;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 14 %, le neart iarbhír alcóil 12 % ar a laghad;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 28 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

18. Garda Bianco Spumante

Cúr: mín agus marthanach;

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil agus scothghlas ag teacht air uaireanta;

Dea-bholadh: cumhra, le blasanna torthaíocha úll/piorraí nuair a dhéantar é trí úsáid a bhaint as an modh Charmat;

Blas: idir 'brut nature' agus 'demi-sec' úr, comhchuí;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	5 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Cúr: mín, marthanach;

Dath: buí ar dhath na tuí, uaireanta le frithchaithimh ar dhath crónbhuí nó beagán bándearg;

Dea-bholadh: mín, tathagach, fada;

Blas: idir 'brut nature' agus 'demi-sec' úr, comhchuí;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	5,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

20. Garda Rosé Spumante

Cúr: mín, marthanach;

Blas: bándearg le déine éagsúil;

Dea-bholadh: éadrom, le himreacha torthaí citris agus torthaí dearga beaga uaireanta;

Blas: idir 'brut nature' agus 'demi-sec' úr, comhchuí;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	5,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

21. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán Garda Bianco (modh clasaiceach)

Cúr: mín agus marthanach;

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: cumhracht a thagann ó choipeadh sa bhuidéal, tathagach, marthanach;

Blas: idir 'brut nature' agus an-tirim, blasta, dea-struchtúrtha, úr agus comhchuí;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 12 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	5,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

22. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán Garda Pinot Grigio (modh clasaiceach)

Cúr: mín, marthanach;

Dath: buí ar dhath na tuí, uaireanta le frithchaithimh ar dhath crónbhuí nó beagán bándearg;

Dea-bholadh: tipiciúil de choipeadh sa bhuidéal, mín leathan agus fada;

Blas: idir 'brut nature' agus 'demi-sec' úr, comhchuí;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	5,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

23. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán Garda Rosé (modh clasaiceach)

Cúr: mín agus marthanach;

Blas: bándearg le déine éagsúil;

Dea-bholadh: mín, cumhracht leathan, ar saintréith de choipeadh sa bhuidéal í;

Blas: idir 'brut nature' agus an-tirim, blasta, dea-struchtúrtha agus úr;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 12 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	5,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

24. Garda Bianco Frizzante

Cur: mín, gearrshaolach;

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil agus glasbhuí ag teacht air uaireanta;

Dea-bholadh: mín, le himreacha torthaí coimhthíocha agus torthaí a bhfuil bia bán iontu uaireanta;

Blas: idir tirim agus meántirim, comhchuí;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,5 %, le neart iarbhír alcóil 10 % ar a laghad;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	5,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

25. Garda Garganega Frizzante

Cur: mín, gearrshaolach;

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil agus glasbhuí ag teacht air uaireanta;

Dea-bholadh: taitneamhach, mín, le himreacha torthaí coimhthíocha;

Blas: idir tirim agus meántirim, comhchuí agus blasta;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,5 %, le neart iarbhír alcóil 10 % ar a laghad;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Cur: mín, gearrshaolach;

Dath: buí ar dhath na tuí, uaireanta le frithchaithimh ar dhath crónbhuí nó beagán bándearg;

Dea-bholadh: taitneamhach, mín, le himreacha bláthanna bána;

Blas: idir tirim agus meántirim, comhchuí agus blasta;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Cur: mín, gearrshaolach;

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil;

Dea-bholadh: mín, le himreacha bláthanna bána agus torthaí bána;

Blas: idir tirim agus meántirim, comhchuí agus blasta;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

28. Garda Rosé Frizzante

Cur: mín, gearrshaolach;

Blas: bándearg le déine éagsúil;

Dea-bholadh: mín, agus imreacha torthaí beaga dearga;

Blas: idir tirim agus meántirim, comhchuí, blasta;

Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte)	
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	5,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir)	

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

a. *Cleachtais fhíoneolaíocha fhíor-riachtanacha*

-

b. *Uastáirgeacht*

1. Garda Bianco, Garda ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire gile, lena n-áirítear déchineálacha

18 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

2. Garda Spumante, Garda Spumante ar ardchaighdeán, Garda Frizzante, iad uile déanta as fíonchaora geala

18 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

3. Garda Rosso, Garda ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire duibhe, lena n-áirítear déchineálacha

15 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

4. Garda Rosé Spumante, Garda Rosé Spumante ar ardchaighdeán agus Garda Rosé Frizzante

15 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

11 700 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Tá codanna de chúigí Verona, Brescia agus Mantua sna réigiúin Veneto agus Lombardy i limistéar táirgthe fíonta ainmniúchán tionscnaimh cláraithe Garda. Is mar a leanas atá sé críochaithe:

— i gCúige Verona, críoch iomlán na mbardas seo a leanas: 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 agus Tregnago, agus codanna de chríoch na mbardas seo a leanas: 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 agus Villafranca;

— i gCúige Mantua, críoch iomlán na mbardas seo a leanas: Monzambano agus Ponti sul Mincio agus codanna de chríoch na mbardas seo a leanas: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino agus Volta Mantovana;

— i gCúige Brescia, críoch iomlán na mbardas seo a leanas: 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 agus Sirmione.

7. **Príomhchineál(acha) fíonchaor**

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.

Freisa 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

Maiolica 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. **Tuairisc ar an nasc (ar na naisc)**

8.1. *'ATFC Garda' – le haghaidh na gcatagóirí uile (fíon, fíon súilíneach, fíon súilíneach ar ardchaighdeán agus fíon leathshúilíneach)*

Sonraí an limistéir gheografaigh

Tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

Is é Loch Garda an loch is mó san Iodáil le hachar dromchla thart ar 370 km2. Ag an áit a dtagann trí réigiún le chéile, is é sin an Lombaird (Cúige Brescia), Veneto (Cúige Verona) agus Trentino-Alto Adige (Cúige Trento), tá an loch comhthreomhar le habhainn Adige, óna bhfuil sé scartha ag Sliabh Baldo. Tá an chuid thuaidh cúng agus sconnachruthach ach tá an chuid theas níos leithne agus cnoic timpeall uirthi. Tá Loch Garda laistigh de chrios aeráide ilchríochaí mheasartha ina bhfuil Gleann na Po agus na gleannta Alpacha íochtaracha, ach go háitiúil maolaítear na dálaí go suntasach mar gheall ar an loch a bheith ann, as a n-eascraíonn aeráid ar féidir í a shainmhíniú mar fho-Mheánmhara. Is iad an t-earrach agus an fómhar na séasúir is mó báistí, ach tá na samhraí de chineál na Meánmhara, a bhíonn tirim den chuid is mó seachas le linn na stoirmeacha toirní a tharlaíonn go minic i mí Lúnasa. Sa gheimhreadh bíonn na teochtaí níos séimhe ná mar a bhíonn sna limistéir mháguaird le ganntanas báistí agus go hannamh bíonn an chuid íochtarach den loch faoi bhrat ceo. Is fíor-annamh go mbíonn na bruacha thíos le sioc, nach dtarlaíonn ach go heisceachtúil. Ba é in 1706 an uair dheireanach a bhí sioc ann, le linn tréimhse d'fhuacht ghinearálta ar a dtugann staraithe an 'mhion-oighearaois'.

Loch is ea é Garda a bhfuil a threoshuíomh aduaidh ó dheas i dtreo Ghleann na Po, agus mar sin de tá roinnt mhaith de na gnáthghaotha de thoradh difríocht sna dálaí aimsire idir an chuid íochtarach agus an chuid uachtarach den loch, as a n-eascraíonn gaotha a thagann ó na sléibhte chuig an machaire ar maidin agus a éiríonn chuig na sléibhte san iarnóin. Bíonn tionchar ag an scrogall arna fhoirmiú ag an loch-chuach ar ghaotha a mhúscailt, roinnt mhaith acu atá tréimhsiúil nó laethúil fiú.

Ó dheas de Loch Garda, idir Verona, Mantua agus Brescia, tá coire moiréin mór, i.e. sraith de chiorcail chnocacha agus limistéir bheaga chomhréidhe, bogaigh i roinnt cásanna, de thionscnamh bhogadh agus shil-leagain mhór-oighearshruth Garda. Foirmíodh na sil-leagain mhoiréin sin le linn oighriúcháin Gunz, Mindel, Riss agus Wurm: mar thoradh ar an dá cheann is ársa, Gunz agus Mindel, bhí sil-leagain mhoiréin an-teoranta ann, ach tháinig na ciorcail mhoiréin fhorimeallacha as oighriú Riss agus foirmíodh na cinn is faide istigh le hoighriú Wurm.

8.2. *'ATFC Garda' – le haghaidh na gcatagóirí uile (fíon, fíon súilíneach, fíon súilíneach ar ardchaighdeán agus fíon leathshúilíneach)*

Sonraí an limistéir gheografaigh

Tosca stairiúla agus daonna is ábhartha don nasc

Sa limistéar thart ar Loch Garda, ón ré réamhstairiúil, bhí daoine agus fíon ann. Nochtadh an céachta is ársa de dhéanamh an duine i gcnoic mhoiréin Loch Garda, áit ina raibh, cúig mhíle bliain roimh Chríost, cur amach ag daoine ar an bhfíniúin fhiáin agus ar fhíon freisin is dócha.

Is féidir a rá gur limistéar fíonsaothrúcháin é an limistéar táirgthe ar fad faoi ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Garda', go háirithe na limistéir dheisceartacha agus láir ar an dá thaobh den loch, arb é réigiún Veneto an réigiún is táirgiúla díobh, i dtéarmaí an limistéir atá curtha le fíniúnacha agus i dtéarmaí táirgthe araon.

Tá an limistéar mór fíonsaothrúcháin seo mar thoradh ar mheascán de roinnt traidisiún agus sainiúlachtaí a tugadh le chéile sa tsonraíocht táirge atá i bhfeidhm faoi láthair agus lena sainítear go mionsonraithe na gnéithe teicniúla agus táirgthe, amhail an meascán de chineálacha fíonchaor, córais fáis agus cleachtais fhíoneolaíocha, ar bhonn táirgthe atá dírithe go heisiach ar cháilíocht agus a chuireann san áireamh an raon geomoirfeolaíoch idir droimneachtaí moiréin ísle agus cnoic léibheannaithe arda:

— tá meascán na gcineálacha fíonchaoire sna fíonghoirt ina thoradh ar roghnú daonna fadtéarmach, go sonrach i gcuid Lombairde den ainmniúchán, ina bhfástar Trebbiano di Lugana, Merlot agus Marzemino ar bhonn níos leithne, ach i gcuid Verona is iad Garganega, Pinot Grigio agus Corvina Veronese a fhástar níos leithne, ach tá sciar cothrom ag Chardonnay agus Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc agus Carmenere).

— tá sé mar aidhm ag na modhanna treoraithe, na hachair phlandála agus na córais phrúnála an socrú fíniúnacha is fearr agus is réasúnaí a bhaint amach chun oibríochtaí saothraithe a bhainistiú, ag brath ar cháilíocht shonrach an chineáil agus an modh táirgthe fíoneolaíochta. Mar thoradh air sin, leathnaíodh treilísiú 'pergoletta' i limistéar Verona, le hachair phlandála idir 3 agus 4 m idir rónna agus 0,6 go 1 m sa ró, agus idir na rónna cumhdaithe go hiomlán ag fásra, agus i réigiún Lombardy ba é an treilís chúng chlasaiceach le hachair phlandála 2,5 m idir rónna agus 1 m sa ró a bhí mar thoradh air;

— is iad na cleachtais a bhaineann le táirgeadh fíonta iad siúd a comhdhlúthaíodh go traidisiúnta ar feadh an 20ú céad le haghaidh fhíonóireacht gheal agus dhearg na bhfíonta gan súilíní, mar atá na cleachtais a bhaineann le triomú ar an bhfíniúin nó tar éis bhuain na bhfíonchaor, fíonchaora geala agus dubha a úsáidtear le haghaidh fhíonóireacht agus mhionchoigeartú an chineáil Passito agus, go páirteach, le haghaidh tháirgeadh fíonta gan súilíní. Níos déanaí, scaipeadh go gasta na cleachtais maidir le fíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha a tháirgeadh ar fud an limistéir.

8.3. *ATFC 'Garda' – Catagóir fíona*

Nasc cúisíoch idir an cháilíocht, saintréithe an táirge agus an timpeallacht gheografach, leis na tosca nádúrtha agus daonna.

Ó thaobh cúrsaí anailíseacha agus orgánaileipteacha de, tá saintréithe sonracha ag fíonta ATFC 'Garda' lena gceadaítear idirghníomhaíocht idir an timpeallacht gheografach agus an cineál fíonchaoire a shainaithint agus a chur ina gcineál. Tá trí chineál is forleithne a úsáidtear le haghaidh fíonchaora geala: Garganega, Chardonnay agus Pinot Grigio agus trí le haghaidh fíonchaor dubh: Corvina, Merlot agus Cabernet.

Sa chatagóir fíona (1), tá saintréithe fisiceacha agus ceimiceacha agus saintréithe orgánaileipteacha cothromaithe ag na cineálacha geala agus dearga tipiciúil de mhiocraeráid agus de mhoiréin Garda, a bheidh ina ndea-bholaithe diana, bláthacha den chuid is mó agus blas úr agus bog go traidisiúnta mar thoradh orthu.

Go háirithe, sa chatagóir fíona (1) ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire báine, a mhéid a bhaineann leis na trí chineál is forleithne a tháirgtear, tá blasanna céadfacha ag Garganega atá nasctha le blas saibhir, fiú tar éis aosú fada, le dea-bholaithe treasacha a bhfuil blasanna sulfair mar shaintréith acu, go háirithe i gcás ina dtagann na fíonchaora ó na hithreacha de bhunús bolcánach ó na limistéir is faide soir den ainmniúchán. Maidir le Chardonnay, atá forleathan i bhfíonghoirt a aibíonn go luath ar ithreacha moiréin a thugann aghaidh ar an loch, tá na blasanna céadfacha is suntasaí nasctha leis an meascán boltanach agus blais, a bhfuil boladh bláthach suntasach in éineacht le blas láidir mar shaintréith aige. Bíonn blasanna suntasacha ag Pinot Grigio i gcónaí atá tipiciúil den chineál, a shaothraítear go háirithe sna gleannta is inmheánaí de na hithreacha moiréin oighreacha suas go dtí airdí móra lena gceadaítear do na fíonchaora aibiú ar feadh tréimhse níos faide, ag forbairt níos mó aigéadachta agus blasanna céadfacha nasctha le dianseasmhacht dea-bholaithe bláthacha níos fíneálta dea-bholadh agus blas iomlán. Nuair a dhéantar é a aosú ar feadh tréimhse níos faide tá dath níos déine air agus imreacha de bhándearg/chrónbhuí.

Go háirithe, sa chatagóir fíona (1) ar a bhfuil tásc an chineáil fíonchaoire duibhe, a mhéid a bhaineann leis na trí chineál is forleithne a tháirgtear, tá blasanna céadfacha ag Merlot nasctha go príomha leis na dea-bholaithe bláthacha agus torthaíocha a thugann galántacht agus dea-bholadh agus blas cothrom don fhíon, freisin nuair a aosaítear é ar feadh tréimhse níos faide i mbairillí beaga. Fástar Merlot i limistéir mhoiréin uile an locha ina bhfuil ithreacha meándoimhne, agus creatlach dhromchla mheánach. Maidir le Cabernet, go háirithe Cabernet Sauvignon, tá saothrú teoranta do limistéir chnocacha níos faide ó dheas den loch inar féidir torthúlacht níos airde a bhaint amach in ithreacha níos doimhne. Is saintréith de na fíonta iad dea-bholadh agus blas spíosrach suntasach, gan ach beagán de dhea-bholadh luibheach uathu, ach bíonn bolaithe déine feanólacha idir leathar agus seacláid, go háirithe i gcás ina ndéantar iad a aosú i mbairillí beaga. Fástar Corvina go forleathan, ó bhruach thoir an locha go dtí gleannta agus limistéir sléibhtiúla chúige Verona. Aithnítear go maith gnéithe sonracha an chineáil áitiúil sin agus tá siad an-suntasach, agus tá clú domhanda air maidir leis an limistéar fíonsaothrúcháin seo.

8.4. *ATFC 'Garda' – Catagóir Fíona shúilínigh agus Fíona shúilínigh ar ardchaighdeán*

Nasc cúisíoch idir an cháilíocht, saintréithe an táirge agus an timpeallacht gheografach, leis na fachtóirí nádúrtha agus daonna.

I gcatagóir an fhíona shúilínigh (4), tá na cineálacha Garda Bianco, lena n-áirítear iad siúd ar a bhfuil tásc an chineál Pinot Grigio, agus na cineálacha Garda Rosé, a tháirgtear den chuid is mó tríd an modh Charmat a úsáid ó bhunfhíonta ainmniúchán athaicmithe eile, ó chineál fíonchaoire aonair den chuid is mó, fíonta súilíneacha, torthaíocha agus blasta atá éasca le hól mar gheall ar a mblas bog.

I gcatagóir an fhíona shúilínigh ar ardchaighdeán (5), táirgtear na cineálacha Garda Bianco agus Garda Rosé trí mhodh traidisiúnta an choipthe thánaistigh ó bhunfhíon atá comhdhéanta de ghnáth as meascán cineálacha fíonchaoire roghnaithe, óna bhfaightear fíonta saibhre agus casta tar éis tréimhse fhada aosaithe ar na moirt.

8.5. *ATFC 'Garda' – an chatagóir Fíona leathshúilínigh*

Nasc cúisíoch idir an cháilíocht, saintréithe an táirge agus an timpeallacht gheografach, leis na fachtóirí nádúrtha agus daonna.

I gcatagóir an fhíona leathshúilínigh (8), tá na cineálacha Garda Bianco, lena n-áirítear iad siúd ar a bhfuil tásc cineáil fíonchaoire, amhail Garganega, Pinot Grigio nó Chardonnay, agus na cineálacha Garda Rosé ina bhfíonta leathshúilíneacha simplí, torthaíocha agus úra, réidh le hól agus le saintréithe orgánaileipteacha atá tipiciúil den chineál a úsáidtear.

9. **Coinníollacha fíor-riachtanacha breise**

Fíonóireacht agus próiseáil fíona leathshúilínigh

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

An cineál coinníll breise:

Maolú ar an táirgeadh sa limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

1. Ní mór próiseas na fíonóireachta as fíonchaora, lena n-áirítear aon triomú, a dhéanamh laistigh den limistéar táirgthe críochaithe.

Chun suíomhanna ina ndéantar táirgeadh go traidisiúnta a chur san áireamh, féadfar oibríochtaí den sórt sin a dhéanamh ar fud chríoch chúigí Brescia, Mantua agus Verona.

Féadfar oibríochtaí den sórt sin a dhéanamh freisin ag fíonlanna agus comharchumainn fíona suite i mbardais Gambellara agus Montecchio Maggiore, ar choinníoll go bhfuil fíon déanta acu as fíonchaora de thionscnamh fíonghort oiriúnach d'fhíonta a tháirgeadh faoin ainmniúchán seo agus gur féidir leo sin a léiriú don chomhlacht cigireachta inniúil ar dháta formheasta na sonraíochta seo.

2. Féadfar próiseáil ina bhfíonta súilíneacha agus leathshúilíneacha, lena n-áirítear cleachtais fhíoneolaíocha an choipthe thánaistigh, an chobhsaithe agus an mhilsithe le haghaidh na gcineálacha lena gceadaítear sin, a dhéanamh ar fud chríoch riaracháin réigiúin Lombardy agus Veneto agus sna limistéir ar theorainn na réigiún sin.

Lipéadú agus pacáistiú

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

An cineál coinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Níor cheart an focal 'bianco' (geal) a bheith ar lipéadú ná cur i láthair fhíonta Garda Bianco Spumante. Má úsáidtear an téarma 'Millesimato' (bliain an fhíona), ní mór bliain táirgthe na bhfíonchaor a léiriú freisin.

Maidir le pacáistíocht, ní mór fíon ATFC Garda a dhíol i mbuidéil ghloine a bhfuil uastoirt ainmniúil de suas le 5 lítear iontu, agus suas le 18 lítear le haghaidh fíon súilíneach.

Cé is moite de chineálacha leathshúilíneacha Garda agus Passito, féadfar coimeádáin déanta as ábhar seachas gloine a úsáid, atá comhdhéanta de phocán fíona déanta as poileitiléin nó as plaisteach ilsrathach poileitiléine curtha isteach i mbosca atá déanta as cairtchlár nó as aon ábhar docht eile, i dtoirteanna nach lú ná 2 lítear agus nach mó ná 12 lítear.

Ní fhéadfar ach cineálacha Garda Bianco, Rosso agus Rosé a scaoileadh lena dtomhailt i gcascaí de chruach dhosmálta a bhfuil toilleadh 20, 25 agus 30 lítear acu.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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