C/2024/3411

28.5.2024.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene koja nije manja u specifikaciji proizvoda zaštićene oznake izvornosti u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 3. u vezi s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2024/3411)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti postupak prigovora u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Garda"

PDO-IT-A1320-AM02

Datum početka primjene: 9.2.2017.

1. Pravila koja se primjenjuju na izmjenu

Članak 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 – izmjena koja nije manja

2. Opis i razlozi za izmjenu

2.1. *Uvođenje novih vrsta vina*

Opis: Tri nove vrste vina, Garda Bianco, Garda Rosso i Garda Rosé, uključujući Passito (vino od prosušenog grožđa), dodane su sljedećim kategorijama: pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino i biser vino za bijele i ružičaste vrste vina. Uključivanje u kategoriju biser vina predviđeno je i za vrste vina sa specifikacijama sorti kao što su Garganega, Chardonnay i Pinot Grigio; potonje može biti i pjenušavo vino.

Razlozi: Te tri nove vrste vina dodane su kako bi se uglavnom omogućila proizvodnja pjenušavih i biser vina kao izraza cijelog vinogradarskog područja Garda, a proizvedene količine također će se povećati kako bi se mogla zadovoljiti potražnja na međunarodnim tržištima. Tri nove vrste vina, prema kategorijama vina, jesu:

1. Garda Bianco u kategorijama vina (1.), pjenušavog vina (4.), kvalitetnog pjenušavog vina (5.) i biser vina (8.);

2. Garda Rosé/Rosato u kategorijama pjenušavog vina (4.), kvalitetnog pjenušavog vina (5.) i biser vina (8.);

3. Garda Rosso samo u kategoriji vina (1.).

U kategoriji biser vina (8.) dopušteno je navođenje sorte grožđa kad je riječ o sortama Garganega, Chardonnay i Pinot Grigio.

Dijelovi na koje izmjena utječe: svi članci specifikacije proizvoda i odjeljci 4., „Opis vina", 5.2., „Najveći prinosi" i 7. „Glavne sorte vinove loze" jedinstvenog dokumenta.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Brisanje dviju vrsta s naznakom sorte grožđa*

Opis: Izbrisane su dvije vrste s naznakom sorte grožđa, odnosno Tocai Friulano (sinonim Tai ili Tuchì) i Barbera.

Razlozi: Vrste Tocai Friulano (sinonim Tai ili Tuchì) i Barbera nisu prijavljene niti upotrijebljene u okviru ZOI-ja Garda te su stoga izbrisane.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članci 1., 2. i 6. specifikacije proizvoda i odjeljci 4., „Opis vina”, 5.2., „Najveći prinosi” i 7. „Glavne sorte vinove loze” jedinstvenog dokumenta.

2.3. *Upotreba sinonima sorti Cabernet i Riesling*

Opis: Radi pojednostavljenja, vina proizvedena od grožđa Riesling Italico i/ili Riesling B. nazivaju se Riesling, a vina proizvedena od grožđa Cabernet Sauvignon i/ili Cabernet Franc i/ili Carmenere nazivaju se Cabernet.

Razlozi: Navedeno je da se vrsta s oznakom sorte Cabernet može proizvoditi od grožđa Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Carmenere te da se vrsta s oznakom sorte Riesling može proizvoditi od grožđa Riesling B. i Riesling Italico.

Dijelovi na koje izmjena utječe: svi relevantni članci specifikacije proizvoda i odjeljak 7. „Glavne sorte vinove loze” jedinstvenog dokumenta.

2.4. *Uvođenje vrste od dviju sorti*

Opis: Uvedena je vrsta od dviju sorti s naznakom dviju sorti grožđa iste boje.

Razlozi: Sorte grožđa koje se mogu upotrebljavati za vrstu od dviju sorti navedene su u članku 1. točki (a). Upotrijebljene sorte moraju biti iste boje. Vrsta od dviju sorti već se široko upotrebljava i certificirana je pod drugim odgovarajućim nazivima za vinograde i sorte koja su također prikladna za ZOI Garda, posebno u pokrajini Verona.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 2. specifikacije.

2.5. *Brisanje potpodručja „Classico”*

Opis: Izbrisano je potpodručje „Classico”.

Razlozi: Izbrisano potpodručje „Classico” odnosilo se isključivo na dio vinogradarskog područja sa ZOI-jem Garda u pokrajini Brescia i koji je već u potpunosti obuhvaćen ZOI-jem „Riviera del Garda Bresciano”.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 3. specifikacije proizvoda i točka 6. „Razgraničeno zemljopisno područje” jedinstvenog dokumenta.

2.6. *Izmijenjena mješavina sorti grožđa za Garda Bianco i Rosso*

Opis: Za vrstu Garda Bianco najmanje 50 % mješavine sorti grožđa mora sadržavati sljedeće sorte: Garganega, Trebbiano, Chardonnay i Pinot Grigio, samostalno ili u kombinaciji; za vrste Garda Rosso i Rosé najmanje 50 % mješavine sorti grožđa mora sadržavati sorte Corvina, Merlot, Cabernet ili Pinot Noir, samostalno ili u kombinaciji.

Razlozi: Sorte Garda Bianco Garganega, Trebbiano, Chardonnay i Pinot Grigio četiri su glavne sorte bijelog grožđa koje se uzgajaju na području oznake izvornosti, dok su Corvina, Merlot i Cabernet tri glavne sorte crnog grožđa koje se uzgajaju na tom području za proizvod Garda Rosso. Sorta Pinot Nero dodana je tim trima sortama jer je zahvaljujući svojim kvalitetama prikladna za pjenušavo vino.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 2. specifikacije.

2.7. *Izmijenjeni prinosi grožđa po hektaru*

Opis: Povećani su najveći prinosi grožđa po hektaru, posebno za glavne sorte grožđa koje se najviše uzgajaju u vinogradarskom području Verone ZOI-ja Garda.

Sorte bijelog grožđa:

od 16 do 18 tona po hektaru za sortu Garganega;

od 12 do 15 tona po hektaru za sortu Pinot Grigio;

od 12 do 15 tona po hektaru za sortu Chardonnay.

Sorte crnog grožđa:

od 13 do 15 tona po hektaru za sortu Corvina;

od 12 do 15 tona po hektaru za sortu Cabernet;

od 13 do 15 tona po hektaru za sortu Merlot.

Za vrste Garda Bianco, Garda Rosso i Garda Rosé prinos grožđa po hektaru prilagođen je na temelju najvećih prinosa proizvodnje za dvije glavne sorte u pogledu uzgoja, odnosno Garganega za vrstu Garda Bianco s 18 tona po hektaru te Corvina ili Merlot za vrste Garda Rosso i Rosé s 15 tona po hektaru.

Razlozi: Prinos grožđa po hektaru povećan je za najviše 15 %. To povećanje proizvodnje grožđa potrebno je kako bi se proizvodnja vina prilagodila stvarnim prinosima i klimatskim promjenama, poštujući pritom postojeće nasade vinove loze. To posebno vrijedi za područje Verone, koje čini 80 % vinogradarskog područja cijelog ZOI-ja Garda. Točnije, najprije se trebao prilagoditi prinos sorti bijelog grožđa pogodnih za proizvodnju baznog vina za pjenušavo vino, ponajprije sorte Garganega, a zatim drugih, međunarodnih sorti uključenih u mješavinu kao što su Chardonnay i Pinot Grigio. Prilagodba prinosa po hektaru za crno grožđe uglavnom je opravdana promjenama u upravljanju vinogradima koje uključuju veću gustoću nasada vinove loze po hektaru. Vrste Garda Bianco i Garda Rosé najpogodnije su za preradu u biser vina i pjenušava vina.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 4. specifikacije proizvoda i točka 5. „Najveći prinosi" jedinstvenog dokumenta.

2.8. *Uzgojne prakse za Passito Bianco i Passito Rosso*

Opis: Za vrste Passito Bianco i Passito Rosso dopušteno je razvrstavanje ubranog grožđa u vinogradu za najviše 65 % najveće proizvodnje grožđa po hektaru utvrđene za svaku sortu.

Razlozi: Razvrstavanje grožđa u vinogradu tradicionalni je postupak proizvodnje vina na području Garda. Dopušteno je samo za vrste ZOI-ja Garda Passito Bianco i Passito Rosso.

Tradicionalni postupak razvrstavanja u vinogradu, za ubrano grožđe namijenjeno isključivo proizvodnji vrsta Passito Bianco i Passito Rosso, podrazumijeva odabir grozdova najprikladnijih za sušenje (odnosno netaknutih i relativno neoštećenih grozdova) u odgovarajućim prostorima.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 4. specifikacije proizvoda i točka 5.2. „Najveći prinosi" jedinstvenog dokumenta.

2.9. *Sušenje grožđa za vina Passito*

Opis: Sušenje je dodano kao postupak proizvodnje vina.

Razlozi: Na području proizvodnje vina Garda sušenje grožđa smatra se tradicionalnom praksom.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 5. specifikacije.

2.10. *Odstupanje za proizvodnju vina*

Opis: Postupke proizvodnje vina također mogu provoditi vinarije i zadružne vinarije koje se nalaze u općini Montecchio Maggiore, kao što je već bio slučaj s općinom Gambellara.

Razlozi: Dodavanje općine Montecchio Maggiore zatražila je skupina zadružnih vinarija koje su spajanjem pojednostavile svoje objekte za proizvodnju vina.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 5. specifikacije proizvoda i točka 9. „Osnovni dodatni uvjeti" jedinstvenog dokumenta.

2.11. *Povećani prinos grožđa/vina*

Opis: Samo za dvije vrste vina, odnosno ZOI Garda Bianco i ZOI Garda Garganega, predviđeno je povećanje prinosa grožđa/vina sa 70 % na 75 %, osobito za proizvodnju pjenušavih vina i biser vina.

Razlozi: Na području Verone prinos grožđa/vina od 75 % smatra se dobro utvrđenim tehničkim parametrom za sortu Garganega. Zbog toga je taj prinos prilagođen ne samo vrsti ZOI Garda Garganega nego i vrsti ZOI Garda Bianco, za koju je Garganega najraširenija sorta.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 5. specifikacije proizvoda.

2.12. *Operativna pravila i pravila o stabilizaciji kao odgovor na zahtjeve tržišta*

Opis: Kako bi se moglo odgovoriti na zahtjeve tržišta, dodana su pravila o regulaciji i stabilizaciji proizvodnje.

Razlozi: Riječ je o pravilima za upravljanje proizvodnjom na temelju objektivne tržišne potražnje koja su utvrđena nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članci 4. i 5. specifikacije proizvoda.

2.13. *Odstupanje za područje proizvodnje pjenušavog vina*

Opis: Kad je riječ o sekundarnoj fermentaciji pjenušavih vina i biser vina, područje proizvodnje prošireno je na cijelo administrativno područje regija Lombardija i Veneto te područja koja graniče s tim regijama.

Razlozi: Definicija šireg područja proizvodnje za sekundarnu fermentaciju pjenušavih vina i biser vina ispunjava zahtjeve za proizvodnju pjenušavih vina u skladu s ciljevima povećanja međunarodne prodaje vina sa ZOI-jem Garda.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 5. specifikacije proizvoda i točka 9. „Osnovni dodatni uvjeti" jedinstvenog dokumenta.

2.14. *Izmijenjeni kemijski i fizički deskriptori za vina spremna za potrošnju*

Opis: Dodani su opisi kemijskih, fizičkih i organoleptičkih svojstava novih vrsta, odnosno vrsta Garda Bianco, Garda Rosso i Garda Rosé, razvrstanih po kategorijama (biser vino, pjenušavo vino i Passito). Isto vrijedi i za nove vrste s naznakom sorte grožđa, odnosno vrste Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante i Chardonnay Frizzante. Osim toga, izmijenjeni su i pojašnjeni neki deskriptori koji su bili previše generički.

Razlozi: Kemijska, fizička i organoleptička svojstva svake vrste i verzije, kao što su mirno, biser, pjenušavo vino i Passito, detaljnije su utvrđena deskriptorima te kemijskim i fizičkim parametrima na temelju objektivnih senzorskih analitičkih usporednih podataka.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 6. specifikacije proizvoda i točka 4. „Opis vina" jedinstvenog dokumenta.

2.15. *Nije potrebno navesti godinu proizvodnje pjenušavih vina i biser vina*

Opis: Sva biser vina i pjenušava vina izuzeta su od obveze navođenja godine proizvodnje na etiketi.

Razlozi: Uobičajena je poslovna praksa da se godina uzgoja grožđa ne ispisuje na etiketi biser vina i pjenušavih vina.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 7. specifikacije proizvoda i točka 9. „Osnovni dodatni uvjeti" jedinstvenog dokumenta.

2.16. *Dodatni uvjeti u pogledu označivanja*

Opis: Označivanje i prezentiranje vina Spumante sa ZOI-jem Garda Bianco ne smije sadržavati riječ „bianco" (bijelo).

Razlozi: Prema strategiji stavljanja na tržište pjenušavih vina potrebno je istaknuti samo oznaku zemljopisnog podrijetla „Garda".

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 7. specifikacije proizvoda i točka 9. „Dodatni uvjeti" jedinstvenog dokumenta.

2.17. *Stavljanje na tržište vina Passito Bianco i Passito Rosso*

Opis: Vrste ZOI-ja Garda, Passito Bianco i Passito Rosso, mogu se stavljati na tržište tek nakon 1. rujna godine koja slijedi nakon godine uzgoja grožđa.

Razlozi: To je kvalitativan izbor isključivo za vina Passito, u skladu s drugim oznakama područja Garda.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 7. specifikacije proizvoda i točka 9. „Dodatni uvjeti" jedinstvenog dokumenta.

2.18. *Posebna pravila za pakiranje*

Opis: Osim staklenih boca, kao spremnici i materijali mogu se upotrebljavati i vrećice za doziranje u kutiji i čelične bačve.

Razlozi: U kontekstu međunarodne trgovine i različitih tržišta upotreba spremnika koji nisu staklene boce nužan je politički odgovor.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 8. specifikacije proizvoda i točka 9. „Dodatni uvjeti" jedinstvenog dokumenta.

2.19. *Dodavanje opisa povezanosti s okolišem*

Opis: Uzročnoj vezi između kvalitete, svojstava proizvoda, zemljopisnog okruženja te prirodnih i ljudskih čimbenika dodaje se odlomak u kojem se navode svojstva proizvoda za svaku posebnu kategoriju vina.

Razlozi: Kako bi se objasnile nove kategorije u odnosu na pojedinačne vrste, utvrđena su svojstva vina i povezanost s okolišem kako bi se dopunio postojeći opis u tekstu koji je na snazi.

Dijelovi na koje izmjena utječe: članak 9. specifikacije proizvoda i točka 8. „Opis povezanosti" jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Garda

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od grožđa i vina**

1. Vino

4. Pjenušavo vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. Garda Bianco

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta koja katkad naginje prema zelenkastožutoj;

Miris: blag, fin, s aromom bijelog cvijeća i/ili bijelog voća;

Okus: od suhog do srednje suhog, skladan, pun, okus bijelog voća, ponekad srednje suh;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Garda Garganega (s naznakom sorte bijelog grožđa, uključujući kombinaciju od dviju sorti)

Boja: slamnatožuta koja katkad naginje prema zelenkastožutoj;

Miris: ugodan, fin, s naznakama bijelog voća;

Okus: svjež, skladan, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. Garda Pinot Bianco (s naznakom sorte bijelog grožđa)

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta;

Miris: ugodan, s naznakama bijelog voća, a ponekad i aromatičnog bilja;

Okus: svjež, skladan, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. Garda Pinot Grigio (s naznakom sorte bijelog grožđa, uključujući kombinaciju od dviju sorti)

Boja: slamnatožuta, ponekad s bakrenim ili blago ružičastim odsjajima;

Miris: ugodan, fin, s naznakama bijelog voća;

Okus: svjež, skladan, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Garda Chardonnay (s naznakom sorte bijelog grožđa, uključujući kombinaciju od dviju sorti)

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta;

Miris: ugodan, s naznakama bijelog cvijeća i egzotičnog voća;

Okus: svjež, skladan, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

6. Garda Riesling (s naznakom sorte bijelog grožđa)

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta;

Miris: ugodan, s naznakama agruma, a ponekad i aromatičnog bilja;

Okus: svjež, skladan, postojan, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

7. Garda Cortese (s naznakom sorte bijelog grožđa)

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta;

Miris: ugodan, fin, s naznakama bijelog voća;

Okus: svjež, uravnotežen, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

8. Garda Sauvignon (s naznakom sorte bijelog grožđa)

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta;

Miris: nježan, blago aromatičan;

Okus: intenzivan, bogat, suh do srednje suh;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

9. Garda Bianco Passito

Boja: zlatnožuta različitog intenziteta;

Miris: intenzivan, s naznakama suhog bijelog voća, karakterističan za djelomično sušenje;

Okus: od suhog do slatkog, skladan, dugotrajan, ponekad blago aromatičan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 14 %, uz stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 28 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

10. Garda Rosso

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta;

Miris: vinozan, s mirisom džema crvenog voća;

Okus: skladan, umjereno kiselkast, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

11. Garda Cabernet (s naznakom sorte crnog grožđa)

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta;

Miris: vinozan, s mirisom crvenog voća, ponekad blago travnati;

Okus: skladan, ponekad blago trpak, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (s naznakom sorte crnog grožđa)

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta;

Miris: intenzivan, s mirisom crvenog voća, ponekad blago pikantan i s mogućim biljnim notama;

Okus: skladan, ponekad blago trpak, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

13. Garda Merlot (s naznakom sorte crnog grožđa)

Boja: rubin-crvena, ponekad intenzivna;

Miris: vinozan, s mirisom džema crvenog voća;

Okus: pun, skladan, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

14. Garda Pinot Nero (s naznakom sorte crnog grožđa)

Boja: rubin-crvena, ponekad blijeda, s mogućim narančastim tonovima;

Miris: fin s mirisom sitnog šumskog voća, ponekad pikantan;

Okus: suh, skladan i postojan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

15. Garda Marzemino (s naznakom sorte crnog grožđa)

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta;

Miris: intenzivan miris džema crvenog voća, ponekad pikantan;

Okus: skladan, dugotrajan, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

16. Garda Corvina (s naznakom sorte crnog grožđa)

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta;

Miris: blag, s aromama džema crvenog voća;

Okus: skladan i uravnotežen, od suhog do srednje suhog;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

17. Garda Rosso Passito

Boja: rubin-crvena, ponekad s granat-crvenim odsjajima;

Miris: intenzivan, s karakterističnim notama sušenog crvenog voća, ponekad pikantan;

Okus: suh do sladak, ugodan, baršunast, skladan, pun;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 14 %, uz stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 28 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

18. Garda Bianco Spumante

Pjena: fina i postojana;

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta koja katkad naginje prema zelenkastoj;

Miris: aromatičan, s voćnim notama jabuke/kruške kada se proizvodi Charmatovim postupkom;

Okus: od „brut nature” do „polusuh”, svjež, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Pjena: fina, postojana;

Boja: slamnatožuta, ponekad s bakrenim ili blago ružičastim odsjajima;

Miris: fin, pun, postojan;

Okus: od „brut nature" do „polusuh", svjež, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

20. Garda Rosé Spumante

Pjena: fina, postojana;

Boja: ružičasta različitog intenziteta;

Miris: blag, ponekad s naznakama agruma i sitnog crvenog voća;

Okus: od „brut nature" do „polusuh", svjež, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

21. Kvalitetno pjenušavo vino Garda Bianco (klasična metoda)

Pjena: fina i postojana;

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta;

Miris: buke dobiven fermentacijom u boci, pun, dugotrajan;

Okus: od „brut nature” do vrlo suhog, bogat, dobro strukturiran, svjež, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

22. Kvalitetno pjenušavo vino Garda Pinot Grigio (klasična metoda)

Pjena: fina, postojana;

Boja: slamnatožuta, ponekad s bakrenim ili blago ružičastim odsjajima;

Miris: tipičan za fermentaciju u boci, fin, širokog spektra i postojan;

Okus: od „brut nature” do „polusuh”, svjež, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

23. Kvalitetno pjenušavo vino Garda Rosé (klasična metoda)

Pjena: fina i postojana;

Boja: ružičasta različitog intenziteta;

Miris: fin, široki buke karakterističan za fermentaciju u boci;

Okus: od „brut nature” do vrlo suh, bogat, dobro strukturiran i svjež;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

24. Garda Bianco Frizzante

Pjena: fina, brzo prolazna;

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta koja katkad naginje prema zelenkastožutoj;

Miris: fin, s naznakama egzotičnog voća i ponekad voća bijele pulpe;

Okus: suh do srednje sladak, skladan;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %, uključujući stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 10 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

25. Garda Garganega Frizzante

Pjena: fina, brzo prolazna;

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta koja katkad naginje prema zelenkastožutoj;

Miris: fin, s naznakama egzotičnog voća;

Okus: suh do srednje sladak, skladan i bogat;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,5 %, uključujući stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 10 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Pjena: fina, brzo prolazna;

Boja: slamnatožuta, ponekad s bakrenim ili blago ružičastim odsjajima;

Miris: fin, s naznakama bijelog cvijeća;

Okus: suh do srednje sladak, skladan i bogat;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Pjena: fina, brzo prolazna;

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta;

Miris: fin, s naznakama bijelog cvijeća i bijelog voća;

Okus: suh do srednje sladak, skladan i bogat;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

28. Garda Rosé Frizzante

Pjena: fina, brzo prolazna;

Boja: ružičasta različitog intenziteta;

Miris: fin, s naznakama sitnog crvenog voća;

Okus: suh do srednje sladak, skladan, bogat;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Osnovni enološki postupci*

–

b. *Najveći prinosi*

1. Garda Bianco, Garda s naznakom sorte bijelog grožđa, uključujući kombinaciju od dviju sorti

   18 000 kilograma grožđa po hektaru

2. Garda Spumante, kvaliteta Garda Spumante, Garda Frizzante, svi proizvodi od bijelog grožđa

   18 000 kilograma grožđa po hektaru

3. Garda Rosso, Garda s naznakom sorte crnog grožđa, uključujući kombinaciju od dviju sorti

   15 000 kilograma grožđa po hektaru

4. Garda Rosé Spumante, kvaliteta Garda Rosé Spumante i Garda Rosé Frizzante

   15 000 kilograma grožđa po hektaru

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

   11 700 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje vina s oznakom DOC Garda obuhvaća dijelove pokrajina Verona, Brescia i Mantova u regijama Veneto i Lombardija. Razgraničeno je na sljedeći način:

— u pokrajini Verona čitavo područje sljedećih općina: 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 i Tregnago te dijelovi područja općina: 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 i Villafranca;

— u pokrajini Mantova čitavo područje sljedećih općina: Monzambano i Ponti sul Mincio te dijelovi područja općina: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino i Volta Mantovana;

— u pokrajini Brescia čitavo područje sljedećih općina: 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 i Sirmione.

7. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *„ZOI Garda" – za sve kategorije (vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino i biser vino)*

Pojedinosti o zemljopisnom području

Prirodni čimbenici relevantni za povezanost:

Jezero Garda, površine od oko 370 km², najveće je jezero u Italiji. Na raskrižju triju regija, Lombardija (pokrajina Brescia), Veneto (pokrajina Verona) i Trentino-Alto Adige (pokrajina Trento), jezero se pruža usporedno s rijekom Adige, od koje je odvojeno planinom Baldo. Sjeverni je kraj uzak i u obliku lijevka, dok je južni kraj širi i okružen brežuljcima. Jezero Garda nalazi se unutar veće, umjerene zone kontinentalne klime koja obuhvaća dolinu rijeke Po i donje alpske doline, ali lokalni uvjeti znatno su ublaženi prisutnošću jezera, što dovodi do klime koja se može definirati kao submediteranska. Proljeće i jesen godišnja su doba s najviše kiše, dok su ljeta mediteranska, odnosno uglavnom suha, osim tijekom grmljavinskih oluja koje su osobito česte u kolovozu. Zimi su temperature blaže nego u okolnim područjima, s malom količinom padalina, a donji dio jezera u rijetkim je slučajevima prekriven maglom. Obala je rijetko zamrznuta, do čega dolazi samo iznimno. Posljednje zamrzavanje bilo je 1706., tijekom razdoblja opće hladnoće koje povjesničari nazivaju „malo ledeno doba".

Jezero Garda okrenuto je od sjevera prema jugu, u smjeru doline rijeke Po, pa je tako velik broj uobičajenih vjetrova rezultat razlike u vremenskim uvjetima između donjeg i gornjeg dijela jezera, što je dovelo do toga da se vjetrovi spuštaju niz planine prema ravnici ujutro i dižu se na planine poslijepodne. Usko grlo koje je stvorio jezerski bazen utječe na pojavu vjetrova, od kojih su mnogi periodični, pa čak i svakodnevni.

Južno od jezera Garda, između Verone, Mantove i Brescie, nalazi se veliki morenski amfiteatar, odnosno niz brežuljkastih krugova s malim ravnim područjima, u nekim slučajevima močvarnim područjima, koji potječu od kretanja velikog ledenjaka Garda i njegovih naslaga. Te morenske naslage nastale su tijekom glacijala Günz, Mindel, Riss i Würm: dva najstarija, Günz i Mindel, dovela su do vrlo ograničenih morenskih naslaga, a dok je glacijal Riss uzrokovao najudaljenije morenske krugove, glacijal Würm formirao je one krajnje unutarnje.

8.2. *„ZOI Garda" – za sve kategorije (vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino i biser vino)*

Pojedinosti o zemljopisnom području

Povijesni i ljudski čimbenici relevantni za povezanost:

Na prostoru oko jezera Garda i ljudi i vino prisutni su još od prapovijesti. Najstariji plug koji je napravio čovjek iskopan je u morenskim brežuljcima jezera Garda gdje su ljudi pet tisuća godina prije Krista poznavali divlju lozu, a vjerojatno i vino.

Može se reći da je čitavo područje proizvodnje zaštićene oznake izvornosti „Garda” vinogradarsko područje, osobito u južnim i središnjim područjima s obje strane jezera, od čega je regija Veneto najproduktivnija, kako u pogledu područja zasađenog vinovom lozom, tako i u pogledu proizvodnje.

To veliko vinogradarsko područje rezultat je kombinacije nekoliko tradicija i posebnosti koje su objedinjene u važećoj specifikaciji proizvoda i kojima se detaljno definiraju tehnološki i proizvodni aspekti, kao što su kombinacija sorti grožđa, sustavi uzgoja i postupci proizvodnje vina, na temelju proizvodnje koja je usmjerena isključivo na kvalitetu i kojom se uzima u obzir geomorfološki raspon od lagane morenske valovitosti do visokih terasastih brežuljaka:

— kombinacija sorti grožđa u vinogradima rezultat je dugoročnih ljudskih odabira, točnije u lombardijskom dijelu oznake izvornosti široko su rasprostranjeni Trebbiano di Lugana, Merlot i Marzemino, dok su na području Verone Garganega, Pinot Grigio i Corvina Veronese široko rasprostranjeni, ali su Chardonnay i Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc i Carmenere) jednako rasprostranjeni.

— načinima uzgoja, razmacima sadnje i sustavima rezidbe nastoji se postići najbolji i najracionalniji raspored vinove loze za upravljanje poslovima obrade, ovisno o specifičnoj kvaliteti sorte i vrsti enološke proizvodnje. To je dovelo do širenja pergola na području Verone, s razmacima sadnje između 3 i 4 m između redova te od 0,6 do 1 m u redu, pri čemu je unutarnji red potpuno prekriven vegetacijom, dok je u regiji Lombardija dovelo do klasičnih uskih brajdi s razmacima sadnje od 2,5 m između redova i 1 m u redu.

— postupci proizvodnje vina tradicionalno su konsolidirani tijekom 20. stoljeća za bijelu i crnu vinifikaciju mirnih vina, kao i postupci koji se odnose na sušenje na vinovoj lozi ili nakon berbe grožđa, bijelo i crno grožđe koje se upotrebljava za vinifikaciju i poboljšanje ne samo vrste Passito nego i, djelomično, za proizvodnju mirnih vina. U novije vrijeme postupci proizvodnje biser vina i pjenušavih vina brzo su se proširili na cijelom području.

8.3. *ZOI „Garda” – Kategorija vina*

Postoji uzročna povezanost kvalitete, svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja te prirodnih i ljudskih čimbenika.

S analitičkog i organoleptičkog stajališta vina sa ZOI-jem „Garda” imaju posebna svojstva koja omogućuju da se veza između zemljopisnog okruženja i sorte grožđa identificira i tipizira. Tri sorte najčešće se upotrebljavaju za bijelo grožđe: Garganega, Chardonnay i Pinot Grigio te tri za crno grožđe: Corvina, Merlot i Cabernet.

U kategoriji vina (1.) bijele i crvene vrste imaju uravnotežena kemijska i fizička svojstva te organoleptička svojstva tipična za mikroklimu i morene Garde, zbog čega nastaju intenzivne, uglavnom cvjetne arome te svjež i tradicionalno blag okus.

Konkretno, u kategoriji vina (1.) s naznakom sorte bijelog grožđa, kad je riječ o tri vrste koje se najviše proizvode, Garganega ima osjetilna svojstva koja se povezuju s bogatim okusom, čak i nakon dugog dozrijevanja, s tercijarnim aromama koje karakteriziraju note sumpora, posebno kada grožđe dolazi s tla vulkanskog podrijetla najistočnijih područja oznake izvornosti. Chardonnay, koji prevladava u vinogradima koji rano dozrijevaju na morenskim tlima okrenutima jezeru, najizraženija osjetilna svojstva povezuju se s kombinacijom mirisa i okusa koju odlikuje izražen cvjetni miris u kombinaciji sa snažnim okusom. Pinot Grigio ima uvijek izražene note tipične za tu sortu koja se posebno uzgaja u unutarnjim dolinama ledenjačkih morenskih tala pa sve do visokih nadmorskih visina koje omogućuju dulje dozrijevanje grožđa, koje tada razvije veću kiselost s osjetilnim svojstvima koja se povezuju s postojanošću finijih cvjetnih aroma i punim okusom. Kad dulje dozrijeva, ima intenzivniju boju s ružičastim/bakrenim nijansama.

Konkretno, u kategoriji vina (1.) s naznakom sorte crnog grožđa, kad je riječ o tri vrste koje se najviše proizvode, Merlot ima osjetilna svojstva koja se uglavnom povezuju s cvjetnim i voćnim aromama koje vinu daju eleganciju te uravnoteženu aromu i okus, čak i kad dulje dozrijevaju u malim bačvama. Merlot se uzgaja na svim brežuljkastim morenskim područjima jezera sa srednje dubokim tlom s prosječnom strukturom površine. Uzgoj Caberneta, osobito Cabernet Sauvignona, ograničen je na brežuljkasta područja južno od jezera gdje se na dubljim tlima može postići veća plodnost. Vina se odlikuju osjetnom pikantnom aromom i okusom s malo biljne arome, ali intenzivnim fenolnim mirisima od kože do čokolade, osobito kada dozrijevaju u malim bačvama. Corvina je široko rasprostranjena, konkretno od istočne obale jezera do dolina i planinskih područja pokrajine Verona. Posebnosti te lokalne sorte dobro su poznate i vrlo značajne te su izgradile njezin svjetski poznat ugled na tom vinogradarskom području.

8.4. *ZOI „Garda" – Kategorija pjenušavog vina i kvalitetnog pjenušavog vina*

Postoji uzročna povezanost kvalitete, svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja te prirodnih i ljudskih čimbenika.

U kategoriji pjenušavih vina (4.), vrste Garda Bianco, uključujući vina s naznakom sorte Pinot Grigio, i vrste Garda Rosé, koje se uglavnom proizvode Charmatovim postupkom od baznih vina drugih, reklasificiranih oznaka, uglavnom od jedne sorte grožđa, pjenušava su, voćna i bogata vina koja se mogu lako piti zbog svojeg blagog okusa.

U kategoriji kvalitetnih pjenušavih vina (5.), vrste Garda Bianco i Garda Rosé uglavnom se proizvode tradicionalnom metodom sekundarne fermentacije od baznog vina koje se obično sastoji od mješavine odabranih sorti grožđa od kojih se dobivaju bogata i složena vina nakon dugog razdoblja odležavanja na talogu.

8.5. *ZOI „Garda" – Kategorija biser vina*

Postoji uzročna povezanost kvalitete, svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja te prirodnih i ljudskih čimbenika.

U kategoriji biser vina (8.), vrste Garda Bianco, uključujući naznaku sorte grožđa, kao što su Garganega, Pinot Grigio ili Chardonnay, i vrste Garda Rosé jednostavna su, voćna i svježa biser vina koja su spremna za konzumaciju i imaju organoleptička svojstva tipična za sortu koja se upotrebljava.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Proizvodnja i prerada pjenušavog vina

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

1. Postupak proizvodnje vina od grožđa, uključujući sušenje, mora se odvijati unutar razgraničenog područja proizvodnje.

Kako bi se u obzir uzele lokacije na kojima se proizvodnja odvijala tradicionalno, takvi se postupci mogu provoditi na cijelom području pokrajina Brescia, Mantova i Verona.

Takvi se postupci mogu provoditi i u vinarijama i zadružnim vinarijama koje se nalaze u općinama Gambellara i Montecchio Maggiore, pod uvjetom da su proizveli vino od grožđa koje potječe iz vinograda pogodnih za proizvodnju vina pod tom oznakom i da to mogu dokazati nadležnom inspekcijskom tijelu na dan odobrenja ove specifikacije.

2. Prerada u pjenušavo vino i biser vino, uključujući enološke postupke sekundarne fermentacije, stabilizacije i doslađivanja za vrste u kojima je to dopušteno, može se obavljati na cijelom administrativnom području regija Lombardija i Veneto te na područjima koja graniče s tim regijama.

Označivanje i pakiranje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Označivanje i prezentiranje vina Garda Bianco Spumante ne smije sadržavati riječ „bianco” (bijelo). Ako se upotrebljava izraz „Millesimato” (berba), mora se navesti i godina proizvodnje grožđa.

Kad je riječ o pakiranju, vino sa ZOI-jem Garda mora se prodavati u staklenim bocama najvećeg nazivnog obujma do 5 litara, a pjenušavo vino do 18 litara.

Osim kad je riječ o pjenušavim vinima i vinima Passito sa ZOI-jem Garda, mogu se upotrebljavati spremnici od materijala koji nisu staklo, a koji se sastoje od mješine za vino od polietilena ili poliesterske višeslojne plastike zatvorene u kutiji od kartona ili bilo kojeg drugog krutog materijala, obujma koji nije manji od 2 litre niti veći od 12 litara.

Samo se vrste Garda Bianco, Rosso i Rosé mogu staviti na tržište u bačvama od nehrđajućeg čelika kapaciteta 20, 25 i 30 litara.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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