C/2024/3411

2024.5.28.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2024/3411)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Garda"

PDO-IT-A1320-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.2.9.

1. **A módosításra vonatkozó szabályok**

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. **A módosítás leírása és indokolása**

2.1. *Új bortípusok bevezetése*

Leírás: A következő kategóriákat kiegészítették három új bortípussal, a Garda Bianco, a Garda Rosso és a Garda Rosé típussal – ideértve a Passitót (szalmabor) is: pezsgő, minőségi pezsgő és gyöngyözőbor a fehér és rozé típusok esetében. A gyöngyözőbor kategóriába történő felvételt az olyan fajták meghatározásával ellátott bortípusok esetében is tervezik, mint például a Garganega, a Chardonnay és a Pinot Grigio; az utóbbi lehet pezsgő is.

Indokolás: Ezzel a három új bortípussal avégett egészítették ki a kategóriákat, hogy lehetővé váljon főként a pezsgők és a gyöngyözőborok előállítása, mintegy a teljes Garda borvidék kifejeződéseként, továbbá a megtermelt mennyiségeket is növelni fogják, hogy képesek legyenek kielégíteni a nemzetközi piacok támasztotta keresletet. A három új bortípus, a borkategóriák szerint, a következő:

1. Garda Bianco a bor (1), pezsgő (4), minőségi pezsgő (5) és gyöngyözőbor (8) kategóriában;

2. Garda Rosé/Rosato a pezsgő (4), minőségi pezsgő (5) és gyöngyözőbor (8) kategóriában;

3. Garda Rosso kizárólag a bor (1) kategóriában.

A gyöngyözőbor (8) kategóriában a Garganega, a Chardonnay és a Pinot Grigio esetében a szőlőfajta feltüntetése megengedett.

A módosítással érintett részek: a termékleírás valamennyi cikke, valamint az egységes dokumentum 4., „A borok leírása", 5.2., „Maximális hozamok" és 7., „Fontosabb borszőlőfajták" szakasza.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Két, a szőlőfajta feltüntetésével ellátott típus törlése*

Leírás: Töröltek két, a szőlőfajta feltüntetésével ellátott típust, nevezetesen a (Tai vagy Tuchì szinonimájú) Tocai Friulano és a Barbera típust.

Indokolás: A (Tai vagy Tuchì szinonimájú) Tocai Friulano és a Barbera típust nem kérelmezték és nem is használták a Garda OEM kertében, ezért azokat törölték.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 1., 2. és 6. cikke, valamint az egységes dokumentum 4., „A borok leírása”, 5.2., „Maximális hozamok” és 7., „Fontosabb borszőlőfajták” szakasza.

2.3. *A Cabernet és a Riesling fajta szinonimáinak használata*

Leírás: Az egyszerűség érdekében a szöveg a Riesling Italico és/vagy Riesling B. szőlőből készült borokra Rieslingként hivatkozik, a Cabernet Sauvignon és/vagy Cabernet Franc és/vagy Carmenere szőlőből készült borokra pedig Cabernet-ként.

Indokolás: Konkretizálták, hogy a Cabernet fajta feltüntetésével ellátott típus készülhet Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc és Carmenere szőlőből, valamint a Riesling fajta feltüntetésével ellátott típus készülhet a Riesling B. és Riesling Italico szőlőből.

A módosítással érintett részek: a termékleírás valamennyi releváns cikke és az egységes dokumentum 7., „Fontosabb borszőlőfajták” szakasza.

2.4. *Két fajtából készült típus bevezetése*

Leírás: Bevezettek egy két fajtából készült, két azonos színű szőlőfajta feltüntetésével ellátott típust.

Indokolás: A két fajtából készült típushoz használható szőlőfajtákat az 1. cikk a) pontja sorolja fel. A használt fajtáknak azonos színűeknek kell lenniük. A két fajtából készült típust már széles körben használják és tanúsítják a Garda OEM szempontjából is megfelelő szőlőültetvények és fajták egyéb megfelelő nevei alatt, különösen Verona megyében.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 2. cikke.

2.5. *A „Classico” alterület törlése*

Leírás: Törölték a „Classico” alterületet.

Indokolás: A törölt „Classico” alterület kizárólag a Garda OEM borvidék Brescia megye alkotta részét jelölte, amelyet már teljes egészében lefed a „Riviera del Garda Bresciano” OEM.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 3. cikke és az egységes dokumentum 6., „Körülhatárolt földrajzi terület” pontja.

2.6. *A Garda Bianco és Rosso típus esetében a szőlőfajták összetételének módosítása*

Leírás: a Garda Bianco típus esetében, a szőlőfajták összetétele legalább 50 %-ának a következő fajtákból kell állnia: Garganega, Trebbiano, Chardonnay és Pinot Grigio, önmagukban vagy vegyesen; a Garda Rosso és a Rosé típus esetében, a szőlőfajták összetétele legalább 50 %-ának a következő fajtákból kell állnia: Corvina, Merlot, Cabernet vagy Pinot Noir szőlő, önmagukban vagy vegyesen.

Indokolás: a Garda Bianco Garganega, Trebbiano, Chardonnay és Pinot Grigio a körülhatárolt földrajzi területen termesztett négy fő fehérszőlő-fajta, a Corvina, Merlot és Cabernet pedig a Garda Rosso céljára az említett területen termesztett három fő kékszőlő-fajta. Ezt a három fajtát azért egészítették ki a Pinot Nero fajtával, mert olyan tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek alkalmassá teszik a pezsgőkészítés céljára.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 2. cikke.

2.7. *A hektáronkénti szőlőhozam módosítása*

Leírás: A hektáronkénti maximális szőlőhozamot megemelték, különösen a Garda OEM veronai borvidékén a legszélesebb körben termesztett fontosabb szőlőfajták esetében.

Fehérszőlőfajták:

a Garganega esetében 16 tonna/hektárról 18 tonna/hektárra emelték;

a Pinot Grigio esetében 12 tonna/hektárról 15 tonna/hektárra emelték;

a Chardonnay esetében 12 tonna/hektárról 15 tonna/hektárra emelték.

Kékszőlőfajták:

a Corvina esetében 13 tonna/hektárról 15 tonna/hektárra emelték;

a Cabernet esetében 12 tonna/hektárról 15 tonna/hektárra emelték;

a Merlot esetében 13 tonna/hektárról 15 tonna/hektárra emelték.

A Garda Bianco, a Garda Rosso és a Garda Rosé típus esetében a hektáronkénti szőlőhozamot a művelés tekintetében a két fő fajtára jellemző maximális terméshozamok alapján, azaz a Garda Bianco esetében a Garganegára jellemző 18 tonna/hektár, a Garda Rosso és a Rosé esetében a Corvinára vagy a Merlot-ra jellemző 15 tonna/hektár alapján kiigazították.

Indokolás: A hektáronkénti szőlőhozamot legfeljebb 15 %-kal növelték. A szőlő terméshozamának ilyen mértékű növelése avégett szükséges, hogy a bortermelést hozzáigazítsák a tényleges hozamokhoz és az éghajlatváltozáshoz, a meglévő szőlőültetvények figyelembevétele mellett. Ez különösen igaz a veronai területre, amely a teljes Garda OEM borvidék 80 %-át teszi ki. Közelebbről meghatározva először a pezsgő alapborának előállítására alkalmas fehérszőlőfajták, elsősorban a Garganega hozamát kellett kiigazítani, amit a házasítás előállításához használt egyéb, nemzetközibb jellegű fajták, így például a Chardonnay és a Pinot Grigio, hozamának kiigazítása követett. A kékszőlők esetében a hektáronkénti hozam kiigazítását elsősorban a szőlőgazdálkodásban bekövetkezett változások indokolják, melyek közé tartozik, hogy nagyobb hektáronkénti telepítési sűrűséget alkalmaznak a szőlőültetvény telepítésekor. A Garda Bianco és a Garda Rosé típus a legmegfelelőbb a gyöngyözőbor- és pezsgőkészítés céljára.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 4. cikke és az egységes dokumentum 5., „Maximális hozamok” pontja.

2.8. *A Passito Bianco és a Passito Rosso termesztési gyakorlata*

Leírás: A Passito Bianco és Passito Rosso típus esetében a betakarított szőlőnek a szőlőültetvényben történő válogatása az egyes fajtákra megállapított hektáronkénti maximális szőlőhozam legfeljebb 65 %-áig megengedett.

Indokolás: A Garda térségben a szőlőknek a szőlőültetvény helyszínén történő válogatása hagyományos borkészítési eljárás. Kizárólag a Garda OEM Passito Bianco és Passito Rosso típus esetében megengedett.

A szőlőültetvény helyszínén történő válogatás hagyományos gyakorlata, amelyet kizárólag a Passito Bianco és a Passito Rosso előállítása céljára szánt leszüretelt szőlő esetében lehet alkalmazni, abból áll, hogy kiválasztják a megfelelő helyen elvégzendő szárításra a leginkább alkalmas szőlőfürtöket (azaz az ép és viszonylag laza szerkezetű fürtöket).

A módosítással érintett részek: a termékleírás 4. cikke és az egységes dokumentum 5.2., „Maximális hozamok” pontja.

2.9. *A szőlő szárítása a Passito borok előállítása céljára*

Leírás: A szöveg kiegészült a szárítással mint borkészítési eljárással.

Indokolás: A Garda bortermő területen a szőlő szárítását hagyományos gyakorlatnak tartják.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 5. cikke.

2.10. *Eltérés a borkészítés tekintetében*

Leírás: A borkészítési eljárásokat Montecchio Maggiore település borászatai és borászati termelőszövetkezetei is végezhetik, ahogyan az eddig Gambellara település borászatai és szövetkezetei esetében is történt.

Indokolás: Montecchio Maggiore település felvételét egy olyan borászati termelőszövetkezeteket egyesítő csoport kérelmezte, amely szövetkezetek egyesülések útján észszerűsítették a borkészítésre szolgáló létesítményeiket.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 5. cikke és az egységes dokumentum 9., „További alapvető feltételek” pontja.

2.11. *A szőlő/bor hozam emelése*

Leírás: Kizárólag két bortípus, nevezetesen a Garda Bianco OEM és a Garda Garganega OEM esetében a szőlő/bor hozam 70 %-ról 75 %-ra történő növeléséről rendelkeztek, különösen a pezsgő és a gyöngyözőbor előállítása tekintetében.

Indokolás: A veronai térségben a 75 %-os szőlő/bor hozamot a Garganega fajta esetében jól megalapozott technikai paraméternek tartják. Ebből kifolyólag mind a Garda Garganega OEM típus, mind a Garda Bianco OEM típus esetében erre igazították ki a szőlő/bor hozamot, amely típusokhoz a Garganega fajtát használják a legszélesebb körben.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 5. cikke.

2.12. *A piaci változásokra való válaszadást szolgáló működési és stabilizációs szabályok*

Leírás: Annak érdekében, hogy választ lehessen adni a piacon bekövetkezett változásokra, a szöveget a termelés szabályozására és stabilizációjára vonatkozó szabályokkal egészítették ki.

Indokolás: Ezek a termelés objektív piaci keresleten alapuló irányítására vonatkozó szabályok, amelyeket a nemzeti és az uniós jogszabályok határoznak meg.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 4. és 5. cikke.

2.13. *Eltérés a pezsgő termelési területe tekintetében*

Leírás: A pezsgők és a gyöngyözőborok második erjesztését illetően a termelési területet kiterjesztették Lombardia és Veneto régió teljes közigazgatási területére, valamint az e régiókkal határos területekre.

Indokolás: A pezsgők és gyöngyözőborok második erjesztése tekintetében a tágabb termelési terület meghatározása megfelel a gyöngyözőbor-termelés követelményeinek, a Garda OEM bor nemzetközi értékesítésének növelésére irányuló célkitűzéssel összhangban.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 5. cikke és az egységes dokumentum 9., „További alapvető feltételek” pontja.

2.14. *A fogyasztásra kész borok kémiai és fizikai leíró paramétereinek módosítása*

Leírás: A szöveg kiegészült az új típusok – azaz Garda Bianco, Garda Rosso és Garda Rosé – kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőinek leírásával, kategóriák szerinti bontásban (gyöngyözőbor, pezsgő és Passito). Ugyanez vonatkozik a szőlőfajta feltüntetésével ellátott új típusokra is, nevezetesen a Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante és Chardonnay Frizzante típusra is. Ezenkívül módosításra és pontosításra került néhány olyan leíró paraméter, amely túlságosan általános volt.

Indokolás: Az egyes típusok és változatok – például csendes bor, gyöngyözőbor, pezsgő és Passito – kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőit részletesebben meghatározták objektív érzékszervi analitikai összehasonlító adatokon alapuló leíró, valamint kémiai és fizikai paraméterek szerint.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 6. cikke és az egységes dokumentum 4., „A borok leírása” pontja.

2.15. *A pezsgők és a gyöngyözőborok esetében az évjáratot nem kell feltüntetni*

Leírás: Minden gyöngyözőbor és pezsgő mentesül az évjárat címkén való feltüntetésének kötelezettsége alól.

Indokolás: Szokásos kereskedelmi gyakorlat, hogy a szőlőtermesztés évét nem tüntetik fel a gyöngyözőborok és pezsgők címkéjén.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 7. cikke és az egységes dokumentum 9., „További alapvető feltételek” pontja.

2.16. *A címkézésre vonatkozó további feltételek*

Leírás: A Garda Bianco OEM Spumante borok címkéjén és kiszerelésén nem szerepelhet a „bianco” (fehér) kifejezés.

Indokolás: A pezsgők marketingstratégiája szerint csak a „Garda” földrajzi jelzést kell kiemelni.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 7. cikke és az egységes dokumentum 9., „További feltételek” pontja.

2.17. *A Passito Bianco és a Passito Rosso borok forgalomba hozatala*

Leírás: A Garda OEM Passito Bianco és Passito Rosso típus csak a szőlőtermesztési évet követő év szeptember 1-je után forgalmazható.

Indokolás: Ez pusztán minőségi megfontolásokon alapuló választás a Passito borok esetében, összhangban a Garda térség egyéb megjelöléseivel.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 7. cikke és az egységes dokumentum 9., „További feltételek” pontja.

2.18. *A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok*

Leírás: az üvegpalackokon kívül tárolóedényként és anyagként az ún. „bag-in-box” csomagolások és az acélhordók is használhatók.

Indokolás: A nemzetközi kereskedelem és az eltérő piacok összefüggésében az üvegpalackoktól eltérő tárolóedények használata szükséges szakpolitikai válasz.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 8. cikke és az egységes dokumentum 9., „További feltételek” pontja.

2.19. *Kiegészítés a környezettel fennálló kapcsolat leírásával*

Leírás: A szöveg kiegészült egy bekezdéssel a minőség, a termék jellemzői, a földrajzi környezet, valamint a természeti és emberi tényezők közötti ok-okozati összefüggésről, amely meghatározza az egyes konkrét borkategóriák termékjellemzőit.

Indokolás: Az egyes típusokkal kapcsolatos új kategóriák kifejtése céljából meghatározták a bor jellemzőit, valamint a környezettel való kapcsolatot a hatályos szöveg meglévő leírásának kiegészítése érdekében.

A módosítással érintett részek: a termékleírás 9. cikke és az egységes dokumentum 8., „A kapcsolat leírása” pontja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Garda

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Garda Bianco

Szín: változó intenzitású szalmasárga, néha zöldessárgába hajló.

Aroma: könnyed, finom, fehér virágokra és/vagy fehér húsú gyümölcsre emlékeztető illattal.

Íz: száraztól közepesen szárazig terjedő, harmonikus, testes, fehér húsú gyümölcsöt idéző, olykor közepesen száraz.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 16 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Garda Garganega (a fehér szőlők fajtájának feltüntetésével, a két fajtából készült borok esetében is)

Szín: szalmasárga, néha zöldessárgába hajló.

Aroma: finom, fehér húsú gyümölcsre emlékeztető jegyekkel.

Íz: friss, harmonikus, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Garda Pinot Bianco (a fehér szőlők fajtájának feltüntetésével)

Szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma: kellemes, fehér húsú gyümölcsre és olykor fűszernövényekre emlékeztető jegyekkel.

Íz: friss, zamatos, harmonikus, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. Garda Pinot Grigio (a fehér szőlők fajtájának feltüntetésével, a két fajtából készült borok esetében is)

Szín: szalmasárga, néha rézszínű vagy halvány rózsaszínű reflexiókkal.

Aroma: kellemes, finom, fehér húsú gyümölcsre emlékeztető jegyekkel.

Íz: friss, harmonikus, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Garda Chardonnay (a fehér szőlők fajtájának feltüntetésével, a két fajtából készült borok esetében is)

Szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma: kellemes, fehér virágokra és egzotikus gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

Íz: friss, zamatos, harmonikus, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. Garda Riesling (a fehér szőlők fajtájának feltüntetésével)

Szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma: kellemes, citrusfélékre és olykor fűszernövényekre emlékeztető jegyekkel.

Íz: friss, harmonikus, hosszan tartó, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

7. Garda Cortese (a fehér szőlők fajtájának feltüntetésével)

Szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma: finom, fehér húsú gyümölcsre emlékeztető jegyekkel.

Íz: friss, kiegyensúlyozott, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. Garda Sauvignon (a fehér szőlők fajtájának feltüntetésével)

Szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma: könnyed, kissé aromás.

Íz: intenzív, zamatos, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

9. Garda Bianco Passito

Szín: változó intenzitású aranysárga.

Aroma: intenzív, az aszalt fehér húsú gyümölcsöt idéző, a részleges aszalásra jellemző jegyekkel.

Íz: száraztól édesig terjedő, harmonikus, hosszan tartó, olykor enyhén aromás.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 14 térfogatszázalék, legalább 12 térfogatszázalék tényleges alkoholtartammal.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 28 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

10. Garda Rosso

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma: boros, piros húsú gyümölcsökből készült dzsemre emlékeztető illattal.

Íz: harmonikus, mérsékelten savas, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 21 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

11. Garda Cabernet (a kék szőlők fajtájának feltüntetésével)

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma: boros, piros húsú gyümölcsre emlékeztető illattal, néha kissé füves.

Íz: harmonikus, olykor kissé tanninos, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 21 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (a kék szőlők fajtájának feltüntetésével)

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma: intenzív, piros húsú gyümölcsre emlékeztető illattal, olykor kissé fűszeres és esetleg növényi jegyekkel.

Íz: harmonikus, olykor kissé tanninos, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 21 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

13. Garda Merlot (a kék szőlők fajtájának feltüntetésével)

Szín: rubinvörös, olykor intenzív.

Aroma: boros, piros húsú gyümölcsökből készült dzsemre emlékeztető illattal.

Íz: testes, harmonikus, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 21 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

14. Garda Pinot Nero (a kék szőlők fajtájának feltüntetésével)

Szín: rubinvörös, olykor halvány, esetlegesen narancssárga árnyalatokkal.

Aroma: finom, az apró erdei gyümölcsök illatával, olykor fűszeres.

Íz: száraz, harmonikus és hosszan tartó.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 18 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

15. Garda Marzemino (a kék szőlők fajtájának feltüntetésével)

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma: intenzív, piros húsú gyümölcsökből készült dzsemre emlékeztető illattal, néha fűszeres.

Íz: harmonikus, hosszan tartó, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 18 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

16. Garda Corvina (a kék szőlők fajtájának feltüntetésével)

Szín: változó intenzitású rubinvörös.

Aroma: könnyed, piros húsú gyümölcsökből készült dzsemre emlékeztető aromákkal.

Íz: harmonikus és kiegyensúlyozott, száraztól közepesen szárazig terjedő.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 21 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

17. Garda Rosso Passito

Szín: rubinvörös, néha gránátszínű reflexiókkal.

Aroma: intenzív, az aszalt piros húsú gyümölcs jellegzetes jegyeivel, olykor fűszeres.

Íz: száraztól édesig terjedő, kellemes, bársonyos, harmonikus, testes.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 14 térfogatszázalék, legalább 12 térfogatszázalék tényleges alkoholtartammal.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 28 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

18. Garda Bianco Spumante

Hab: finom és tartós.

Szín: változó intenzitású szalmasárga, néha zöldesbe hajló.

Aroma: illatos, a Charmat-módszer szerinti készítés esetén az almára/körtére emlékeztető gyümölcsös jegyekkel.

Íz: „brut nature”-től „demi-sec”-ig, friss, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Hab: finom, tartós.

Szín: szalmasárga, néha rézszínű vagy halvány rózsaszínű reflexiókkal.

Aroma: finom, testes, hosszan tartó.

Íz: „brut nature”-től „demi-sec”-ig, friss, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

20. Garda Rosé Spumante

Hab: finom, tartós.

Szín: változó intenzitású rózsaszín.

Aroma: könnyed, néha a citrusfélékre és az apró piros húsú gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

Íz: „brut nature”-től „demi-sec”-ig, friss, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

21. Garda Bianco minőségi pezsgő (klasszikus módszer)

Hab: finom és tartós.

Szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma: a palackban végbemenő erjedésből származó buké, testes, tartós hab.

Íz: „brut nature”-től extra szárazig, zamatos, jól strukturált, friss, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

22. Garda Pinot Grigio minőségi pezsgő (klasszikus módszer)

Hab: finom, tartós.

Szín: szalmasárga, néha rézszínű vagy halvány rózsaszínű reflexiókkal.

Aroma: a palackban végbemenő erjedésre jellemző, finom, tág határok között mozog és hosszan tartó.

Íz: „brut nature”-től „demi-sec”-ig, friss, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

23. Garda Rosé minőségi pezsgő (klasszikus módszer)

Hab: finom és tartós.

Szín: változó intenzitású rózsaszín.

Aroma: finom, a palackban végbemenő erjedésre jellemző, tág határok között mozgó buké.

Íz: „brut nature”-től extra szárazig, zamatos, jól strukturált és friss.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

24. Garda Bianco Frizzante

Hab: finom, illékony.

Szín: változó intenzitású szalmasárga, néha zöldessárgába hajló.

Aroma: finom, egzotikus és néha fehér húsú gyümölcsre emlékeztető jegyekkel.

Íz: száraztól félédesig, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 térfogatszázalék, legalább 10 térfogatszázalék tényleges alkoholtartammal.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

25. Garda Garganega Frizzante

Hab: finom, illékony.

Szín: változó intenzitású szalmasárga, néha zöldessárgába hajló.

Aroma: finom, egzotikus gyümölcsre emlékeztető jegyekkel.

Íz: száraztól félédesig, harmonikus és zamatos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 térfogatszázalék, legalább 10 térfogatszázalék tényleges alkoholtartammal.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Hab: finom, illékony.

Szín: szalmasárga, néha rézszínű vagy halvány rózsaszínű reflexiókkal.

Aroma: finom, fehér virágokra emlékeztető jegyekkel.

Íz: száraztól félédesig, harmonikus és zamatos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Hab: finom, illékony.

Szín: változó intenzitású szalmasárga.

Aroma: finom, fehér virágokra és fehér húsú gyümölcsre emlékeztető jegyekkel.

Íz: száraztól félédesig, harmonikus és zamatos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 14 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

28. Garda Rosé Frizzante

Hab: finom, illékony.

Szín: változó intenzitású rózsaszín.

Aroma: finom, apró piros húsú gyümölcsre emlékeztető jegyekkel.

Íz: száraztól félédesig, harmonikus, zamatos.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %.

Minimális cukormentes szárazanyag-tartalom: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek megfelelőek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

–

b) *Maximális hozamok*

1. Garda Bianco, Garda, a fehér szőlők fajtájának feltüntetésével, a két fajtából készült borok esetében is

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Garda Spumante, minőségi Garda Spumante, Garda Frizzante, amelyek mindegyike fehér szőlőből készült

   18 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Garda Rosso, Garda, a kék szőlők fajtájának feltüntetésével, a két fajtából készült borok esetében is

   15 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Garda Rosé Spumante, minőségi Garda Rosé Spumante és Garda Rosé Frizzante

   15 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

   11 700 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A Garda DOC borok előállítási területe a Veneto és Lombardia régióban található Verona, Brescia és Mantova megye részeit foglalja magában. Körülhatárolása a következők szerinti:

— Verona megyében a következő települések teljes területe: 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 és Tregnago, és a következő települések területének részei: 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 és Villafranca;

— Mantova megyében a következő települések teljes területe: Monzambano és Ponti sul Mincio, valamint a következő települések területének részei: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino és Volta Mantovana;

— Brescia megyében a következő települések teljes területe: 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 és Sirmione.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *„Garda OEM" – valamennyi kategória esetében (bor, pezsgő, minőségi pezsgő és gyöngyözőbor)*

A földrajzi területre vonatkozó részletek

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A Garda-tó a közel 370 km²-es területével Olaszország legnagyobb tava. A tó három régió, nevezetesen Lombardia (Brescia megye), Veneto (Verona megye) és Trentino-Alto Adige (Trento megye) találkozásánál, az Adige folyóval párhuzamosan helyezkedik el, amelytől a Baldo-hegység választja el. A tó északi része keskeny és tölcsér alakú, míg déli része szélesebb és hegyek veszik körül. A Garda-tó egy nagyobb, mérsékelten kontinentális éghajlati övezeten belül fekszik, amely övezet a Pó-síkságot és az alacsonyabban fekvő alpesi völgyeket foglalja magában, helyileg azonban az adottságokat jelentősen enyhíti a tó jelenléte, ami végezetül almediterránként meghatározható éghajlatot eredményez. A leginkább csapadékos évszak a tavasz és az ősz, a nyarak pedig mediterrán típusúak, azaz többnyire szárazak, eltekintve az augusztusban különösen gyakori zivataroktól. Télen a környező területekhez képest enyhébb hőmérsékletértékek jellemzők, ritkán hullik csapadék, és néha előfordul, hogy a tó alacsonyabban fekvő része ködbe burkolózik. A partokat alig sújtja fagy, amely csak kivételesen fordul elő. Az utolsó fagy 1706-ban következett be, egy olyan általános hideg időszak alatt, amelyet a történészek „mini jégkorszaknak" neveznek.

A Garda-tó egy észak–déli fekvésű, a Pó-síkság irányába néző tó; az uralkodó szelek közül sok a tó alacsonyabban és magasabban fekvő részén jellemző eltérő időjárási viszonyok eredménye, amelyek következtében a szelek reggelente lezúdulnak a hegyek területéről a síkság területére, délutánonként pedig felszállnak a hegyvidéki területre. A tó medencéje képezte szűk keresztmetszet hatással van a szelek betörésére, amelyek közül sok időszakos vagy akár napi rendszerességű.

Verona, Mantova és Brescia között, a Garda-tótól délre egy hatalmas morénás cirkuszvölgy terül el, amelyet kis kiterjedésű sík területekkel, időnként vizes élőhelyekkel tarkított körkörös dombok alkotnak, melyek a gardai nagy gleccser szállítási és hordalékképző tevékenységéből származnak. Ezek a morénás lerakódások a Gunz-, Mindel-, Riss- és Wurm-glaciális alatt képződtek: a két legrégebbi, a Günz- és a Mindel-glaciális igen korlátozott morénás lerakodásokat eredményezett, míg a Riss-glaciális a legtávolabbi körkörös morénákat, a Würm-glaciális pedig a legbelsőbbeket formálta.

8.2. *„Garda OEM" – valamennyi kategória esetében (bor, pezsgő, minőségi pezsgő és gyöngyözőbor)*

A földrajzi területre vonatkozó részletek

A kapcsolat szempontjából releváns történelmi és emberi tényezők

A Garda-tó körüli területen az emberek és a bor már a történelem előtti idők óta jelen vannak. A legősibb ember által készített ekét a Garda-tó körüli morénás dombok területéről földelték ki, ahol az emberek már Kr. e. 5 000-ben ismerték a vadszőlőt és valószínűleg már a bort is.

Kijelenthető, hogy a „Garda” oltalom alatt álló eredetmegjelölés teljes termelési területe bortermőhely, különösen a déli és középső területeken a tó mindkét oldalán, amelyek közül a Veneto régió a legtermékenyebb, mind a szőlővel beültetett terület, mind pedig a termelés tekintetében.

Ez a nagy kiterjedésű bortermőhely a jelenlegi termékleírásban összefoglalt számos olyan hagyomány és sajátosság együttesének az eredménye, amelyek részletesen meghatározzák a technikai és termelési szempontokat, így például a szőlőfajták kombinációját, a termesztési rendszereket és a borkészítési eljárásokat, egy kizárólagosan minőségorientált termelési rendszer alapján, amely figyelembe veszi az alacsony morénás undulációktól egészen a magasan fekvő teraszos dombokig terjedő geomorfológiai képződményeket:

— A szőlőültetvények szőlőfajtáinak kombinációja a hosszú távú emberi szelekció eredménye, konkrétabban a megjelöléshez tartozó terület lombardiai részén, ahol a Trebbiano di Lugana, a Merlot és a Marzemino szélesebb körben ismert, miközben a veronai területen a Garganega, a Pinot Grigio és a Corvina Veronese a szélesebb körben ismert, de a Chardonnay és a Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc és Carmenere) egyenlő arányban van jelen.

— A termesztési módszerek, a telepítési távolságok és a metszési rendszerek célja, hogy a szőlőnövényeknek a termesztési műveletek irányítása szempontjából a legjobb és legészszerűbb elrendezését lehessen megvalósítani, a fajta sajátos tulajdonságaitól és a borászati termelés típusától függően. Ez a „pergoletta” támrendszer elterjedéséhez vezetett a veronai területen, ahol az ültetési távolság a sorok között 3 és 4 m, a soron belül pedig 0,6 és 1 m között van, a sorközöket teljes mértékben növényzet borítja, Lombardia régióban pedig a klasszikus keskeny támrendszer elterjedéséhez, ahol a sorok közötti ültetési távolság 2,5 m, a soron belüli pedig 1 m.

— A bortermeléshez kapcsolódó gyakorlatok a fehér és vörös csendes borok készítése szempontjából a XX. században hagyományosan megszilárdult gyakorlatok, valamint a szőlőtőkén vagy a szőlő leszüretelése után történő szárítással kapcsolatos gyakorlatok, a fehér és kékszőlők használata mind a Passito típus készítéséhez és finomításához, mind pedig részben a csendes borok készítéséhez. A közelmúltban a gyöngyözőborok és pezsgők előállításának gyakorlata gyorsan elterjedt az egész területen.

8.3. *„Garda” OEM – Bor kategória*

Ok-okozati összefüggés a minőség, a termék jellemzői és a földrajzi környezet, valamint a természeti és emberi tényezők között.

Analitikai és érzékszervi szempontból a „Garda” OEM borok olyan különleges tulajdonságokkal rendelkeznek, amelyek lehetővé teszik a földrajzi környezet és a szőlőfajta közötti kölcsönhatás meghatározását és tipizálását. A fehérszőlők esetében három fajtát használnak a legszélesebb körben: a Garganega, a Chardonnay és a Pinot Grigio fajtát, a kékszőlők esetében pedig a következő három fajtát: Corvina, Merlot és Cabernet.

A bor kategóriában (1) a fehér és a vörös típusúak a Garda térség mikroklímájára és morénáira jellemző kiegyensúlyozott kémiai-fizikai és érzékszervi tulajdonoságakkal rendelkeznek, amelyek intenzív, elsősorban virágos aromákat, valamint friss és hagyományosan lágy ízt kölcsönöznek a boroknak.

A fehérszőlő-fajta feltüntetésével ellátott bor kategóriában (1) nevezetesen – a három legszélesebb körben termelt típust illetően – a Garganega gazdag ízhez kapcsolódó érzékszervi jegyekkel bír, még a hosszú ideig tartó érlelés után is, valamint kénes jegyekkel jellemezhető harmadlagos aromákkal, különösen abban az esetben, ha a szőlő a megjelöléshez tartozó terület legkeletibb, vulkáni eredetű talajairól származik. A Chardonnay esetében, amelyet a tó irányába néző morénás talajok korán érő szőlőültetvényein termesztenek túlnyomó többségben, a leghangsúlyosabb érzékszervi jegyek a szag- és ízkombinációhoz kapcsolódnak, melyet az erős ízzel párosuló markáns virágillat jellemez. A Pinot Grigio mindig a fajtára jellemző, markáns jegyekkel rendelkezik, és azt különösen a jégkori morénás talajokkal jellemezhető beljebb eső völgyekben termesztik a magasabb tengerszint feletti magasságú területekig, amelyek lehetővé teszik a szőlők hosszabb ideig történő érését, a finomabb virágos aromák és a teljes íz meglétéhez kapcsolódó érzékszervi jegyekkel párosuló nagyobb savasság kialakulása mellett. Hosszabb ideig történő érlelés mellett intenzívebb színűvé válik, rózsaszín/rézszínű árnyalatokkal.

A kékszőlő-fajta feltüntetésével ellátott bor kategóriában (1) nevezetesen – a három legszélesebb körben termelt fajtát illetően – a Merlot a bornak eleganciát, kiegyensúlyozott aromát és ízt kölcsönző virágos és gyümölcsös aromákhoz kapcsolódó érzékszervi jegyekkel bír, a kis méretű hordókban történő hosszabb ideig tartó érlelés esetén is. A Merlot fajtát a tó körüli, közepesen mély talajokkal, átlagos felszíni formákkal jellemezhető valamennyi dombos morénás területén termesztik. A Cabernet, különösen a Cabernet Sauvignon esetében a termesztés a tótól déli irányba lejjebb elhelyezkedő dombos területekre korlátozódik, ahol a mélyebb talajokon nagyobb termékenység érhető el. A borokat jellegzetes fűszeres aroma és íz jellemzi, valamint enyhe füves aroma, ugyanakkor intenzív fenolos illatok, amelyek a bőr illatától a csokoládé illatáig tejednek, különösen akkor, ha a bort kis méretű hordókban érlelik. A Corvina fajtát széles körben termesztik, a tó keleti partjától kezdődően egészen a Verona megyében található völgyekig és hegyvidéki területekig. E helyi fajta sajátos tulajdonságai jól ismertek és igen jelentősek, továbbá ezeknek köszönhetően alakult ki világszerte ismert hírnevük ezen a bortermőhelyen.

8.4. *„Garda OEM" – Pezsgő és minőségi pezsgő kategória*

Ok-okozati összefüggés a minőség, a termék jellemzői és a földrajzi környezet, valamint a természeti és emberi tényezők között.

A pezsgő kategóriában (4) a Garda Bianco típusok, többek között a Pinot Grigio fajta feltüntetésével ellátottak, valamint a Garda Rosé típusok, amelyeket főként a Charmat-módszerrel állítottak elő más, újraosztályozott megjelölések alapboraiból, többnyire egyetlen szőlőfajtából, gyümölcsös és zamatos pezsgők, amelyek a lágy ízüknek köszönhetően könnyen fogyaszthatók.

A minőségi pezsgő kategóriában (5) a Garda Bianco és Garda Rosé típust főként a második erjesztés hagyományos módszerének alkalmazásával állítják elő egy olyan alapborból, amely válogatott szőlőfajták házasításával készül, és amelyből gazdag és összetett borokat nyernek a seprőn történő hosszú érlelés után.

8.5. *„Garda" OEM – Gyöngyözőbor kategória*

Ok-okozati összefüggés a minőség, a termék jellemzői és a földrajzi környezet, valamint a természeti és emberi tényezők között.

A gyöngyözőbor kategóriában (8) a Garda Bianco típusúak, többek között a szőlőfajta – például Garganega, Pinot Grigio vagy Chardonnay – feltüntetésével ellátottak, valamint a Garda Rosé típusúak egyszerű, gyümölcsös és friss gyöngyözőborok, amelyek fogyasztásra készek és a felhasznált fajta tekintetében sajátos érzékszervi tulajdonságokkal bírnak.

9. **További alapvető feltételek**

Pezsgőkészítés és -feldolgozás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa:

Eltérés a körülhatárolt földrajzi területen történő termelés tekintetében

A feltétel leírása:

1. A szőlőből történő borkészítés folyamatának, ideértve adott esetben a szárítást is, a körülhatárolt termelési területen belül kell történnie.

Azoknak a helyszíneknek a figyelembevétele érdekében, ahol a termelés hagyományosan történt, ezek a műveletek Brescia, Mantova és Verona megye egész területén végezhetők.

Ezeket a műveleteket a Gambellara és Montecchio Maggiore településeken található borászatokban és borszövetkezetekben is végre lehet hajtani, feltéve, hogy olyan szőlőből készítettek bort, amely az e megjelölés szerinti borok előállítására alkalmas ültetvényekről származik, és képesek igazolni ezt az illetékes felügyelő szerv számára ezen előírás jóváhagyásának napján.

2. A pezsgővé és gyöngyözőborrá történő feldolgozás, ideértve a második erjesztés, a stabilizálás és az édesítés borászati eljárását azon típusok esetében, ahol az megengedett, elvégezhető Lombardia és Veneto régió közigazgatási területén és az e régiókat határoló területeken.

Csomagolás és címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó további rendelkezések

A feltétel leírása:

A Garda Bianco Spumante borok címkéjén és kiszerelésén nem szerepelhet a „bianco” (fehér) kifejezés. A „Millesimato” (évjárat) kifejezés használata esetén a szőlőtermesztés évét is fel kell tüntetni.

A csomagolást illetően a Garda OEM bort legfeljebb 5 liter és a pezsgő esetében legfeljebb 18 liter névleges űrtartalmú üvegpalackokban kell értékesíteni.

A Garda pezsgő és Passito típus kivételével az üvegtől eltérő anyagú, többrétegű polietilénből vagy poliészterből készült, legalább 2 liter, legfeljebb 12 liter űrtartalmú bortömlő jellegű tárolóedények is használhatók, kartonból vagy más merev anyagból készült rekeszekben.

Kizárólag a Garda Bianco, Rosso és Rosé típus hozható forgalomba 20, 25 és 30 literes űrtartalmú rozsdamentes acél hordókban.

A termékleíráshoz vezető link

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