C/2024/3411

2024 5 28

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos esminį pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2024/3411)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Garda“

PDO-IT-A1320-AM02

Paraiškos pateikimo data: 2017 2 9

1. Pakeitimui taikomos taisyklės

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

2. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

2.1. *Įtraukiamos naujos vyno rūšys*

Aprašymas. Trys naujos vyno rūšys – „Garda Bianco“, „Garda Rosso“ ir „Garda Rosé“, įskaitant „Passito“ (vytintų vynuogių vyną), – įtrauktos į šias kategorijas: putojančio vyno, rūšinio putojančio vyno ir pusiau putojančio vyno (baltojo ir rožinio vynų rūšys). Į pusiau putojančio vyno kategoriją taip pat planuojama įtraukti tų rūšių vynus, kurie pasižymi veislėms „Garganega“, „Chardonnay“ ir „Pinot Grigio“ būdingomis savybėmis; šie vynai taip pat gali būti putojantys.

Pagrindimas. Šios trys naujos vyno rūšys įtraukiamos tam, kad iš esmės būtų galima gaminti putojančius ir pusiau putojančius vynus, kurie atspindėtų visą Gardos vynuogių auginimo vietovę. Be to, siekiant patenkinti tarptautinių rinkų paklausą, bus padidintas pagaminamo vyno kiekis. Trys naujos vyno rūšys pagal vyno kategorijas:

1. Vynas „Garda Bianco“ priskiriamas šioms kategorijoms: 1. Vynas, 4. Putojantis vynas, 5. Rūšinis putojantis vynas ir 8. Pusiau putojantis vynas;

2. Vynas „Garda Rosé / Rosato“ priskiriamas šioms kategorijoms: 4. Putojantis vynas, 5. Rūšinis putojantis vynas ir 8. Pusiau putojantis vynas;

3. Vynas „Garda Rosso“ priskiriamas tik vienai kategorijai – 1. Vynas.

Ant 8 vyno kategorijai „Pusiau putojantis vynas“ priklausančių vynų leidžiama nurodyti vynuogių veislę, jeigu ji yra „Garganega“, „Chardonnay“ ar „Pinot Grigio“.

Pakeitimo taikymas: visiems produkto specifikacijos straipsniams ir bendrojo dokumento 4 punktui „Vyno (-ų) aprašymas“, 5.2 punktui „Didžiausias derlius“ ir 7 punktui „Pagrindinės vyninių vynuogių veislės“.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Išbraukiamos dvi vyno rūšys su vynuogių veislės nuoroda*

Aprašymas. Išbraukiamos dvi vyno rūšys su vynuogių veislės nuoroda, t. y. „Tocai Friulano“ (sinonimai – „Tai“ arba „Tuchì“) ir „Barbera“.

Pagrindimas. Vyno rūšims „Tocai Friulano“ (sinonimai – „Tai“ arba „Tuchì“) ir „Barbera“ nebuvo suteikta ar naudojama SKVN „Garda“, tad jos buvo išbrauktos.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 1, 2 ir 6 straipsniams ir bendrojo dokumento 4 punktui „Vyno (-ų) aprašymas“, 5.2 punktui „Didžiausias derlius“ ir 7 punktui „Pagrindinės vyninių vynuogių veislės“.

2.3. *Veislių „Cabernet“ ir „Riesling“ sinonimų vartojimas*

Aprašymas. Siekiant supaprastinti, iš veislių „Riesling Italico“ ir (arba) „Riesling B.“ vynuogių pagaminti vynai vadinami „Riesling“, o iš veislių „Cabernet Sauvignon“, „Cabernet Franc“ ir (arba) „Carmenere“ vynuogių pagaminti vynai – „Cabernet“.

Pagrindimas. Patikslinama, kad vynas su veislės „Cabernet“ nuoroda gali būti gaminamas iš veislių „Cabernet Sauvignon“, „Cabernet Franc“ ir „Carmenere“ vynuogių, o vynas su veislės „Riesling“ nuoroda – iš veislių „Riesling B.“ ir „Riesling Italico“ vynuogių.

Pakeitimo taikymas: visiems susijusiems produkto specifikacijos straipsniams ir bendrojo dokumento 7 punktui „Pagrindinės vyninių vynuogių veislės“.

2.4. *Įtraukiama iš dviejų vynuogių veislių pagaminto vyno rūšis*

Aprašymas. Įtraukta iš dviejų vynuogių veislių pagaminto vyno rūšis su dviejų tos pačios spalvos vynuogių veislės nuoroda.

Pagrindimas. Vynuogių veislės, kurios gali būti naudojamos iš dviejų vynuogių veislių gaminamam vynui gaminti, išvardytos 1 straipsnio a punkte. Naudojamos veislės turi būti tos pačios spalvos. Iš dviejų vynuogių veislių pagaminto vyno rūšis jau plačiai naudojama ir sertifikuota pagal kitus atitinkamus vynuogynų ir veislių, kurios taip pat tinkamos SKVN „Garda“ žymimam vynui gaminti, pavadinimus, pirmiausia Veronos provincijoje.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 2 straipsniui.

2.5. *Išbraukiamas parajonis „Classico“*

Aprašymas. Išbrauktas parajonis „Classico“.

Pagrindimas. Išbrauktas parajonis „Classico“ susijęs tik su ta SKVN „Garda“ vynuogių auginimo vietovės dalimi, kuri apima Brešos provincija, o visa jos teritorija patenka į SKVN „Riviera del Garda Bresciano“.

Pakeitimo taikymas: specifikacijos 3 straipsniui ir bendrojo dokumento 6 punktui „Nustatyta geografinė vietovė“.

2.6. *Keičiamas vynų „Garda Bianco“ ir „Rosso“ vynuogių veislių mišinys*

Aprašymas. Gaminant rūšies „Garda Bianco“ vyną bent 50 proc. vynuogių veislių mišinio turi sudaryti veislės „Garganega“, „Trebbiano“, „Chardonnay“ ir „Pinot Grigio“ (atskirai arba kartu); gaminant rūšies „Garda Rosso“ ir „Rosé“ vyną bent 50 proc. vynuogių veislių mišinio turi sudaryti veislės „Corvina“, „Merlot“, „Cabernet“ arba „Pinot Noir“ (atskirai arba kartu).

Pagrindimas. Keturios pagrindinės nuorodos vietovėje auginamos baltųjų vynuogių veislės, naudojamos vynui „Garda Bianco“ gaminti, yra „Garganega“, „Trebbiano“, „Chardonnay“ ir „Pinot Grigio“, o trys pagrindinės toje vietovėje auginamos juodųjų vynuogių veislės, naudojamos vynui „Garda Rosso“ gaminti, – „Corvina“, „Merlot“ ir „Cabernet“. Prie šių trijų veislių įtraukta vynuogių veislė „Pinot Nero“, nes jos savybės yra tinkamos putojančiam vynui gaminti.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 2 straipsniui.

2.7. *Keičiamas vynuogių derlius iš hektaro*

Aprašymas. Padidintas didžiausias vynuogių derlius iš hektaro, visų pirma pagrindinių vynuogių veislių, daugiausia auginamų SKVN „Garda“ vynuogių auginimo vietovėje Veronoje.

Baltųjų vynuogių veislės:

„Garganega“ – nuo 16 iki 18 tonų iš hektaro;

„Pinot Grigio“ – nuo 12 iki 15 tonų iš hektaro;

„Chardonnay“ – nuo 12 iki 15 tonų iš hektaro.

Juodųjų vynuogių veislės:

„Corvina“ – nuo 13 iki 15 tonų iš hektaro;

„Cabernet“ – nuo 12 iki 15 tonų iš hektaro;

„Merlot“ – nuo 13 iki 15 tonų iš hektaro.

Vyno rūšims „Garda Bianco“, „Garda Rosso“ ir „Garda Rosé“ gaminti naudojamų vynuogių derlius iš hektaro pakoreguotas pagal dviejų pagrindinių vynuogių veislių didžiausią derlių, t. y. vynui „Garda Bianco“ naudojamos veislės „Garganega“ derlius – 18 tonų iš hektaro, o vynams „Garda Rosso“ ir „Rosé“ naudojamų veislių „Corvina“ arba „Merlot“ derlius – 15 tonų iš hektaro.

Pagrindimas. Vynuogių derlius iš hektaro padidintas ne daugiau kaip 15 proc. Šis vynuogių derliaus padidinimas yra būtinas siekiant pritaikyti vyno gamybą prie faktinio derliaus ir klimato kaitos, kartu atsižvelgiant į jau pasodintus vynmedžius. Tai ypač pasakytina apie Veronos vietovę, kuri sudaro 80 proc. visos SKVN „Garda“ vynuogių auginimo vietovės. Konkrečiau kalbant, iš pradžių reikėjo pritaikyti baltųjų vynuogių veislių, tinkamų putojančio vyno baziniam vynui gaminti, pirmiausia veislės „Garganega“, derlių, o vėliau – kitų, labiau tarptautinių į mišinį įtrauktų vynuogių veislių, pavyzdžiui, „Chardonnay“ ir „Pinot Grigio“, derlių. Juodųjų vynuogių derliaus iš hektaro koregavimas daugiausia grindžiamas vynuogynų valdymo pokyčiais, vienas jų – didesnis vynmedžių sodinimo tankumas viename hektare. Rūšių „Garda Bianco“ ir „Garda Rosé“ vynai yra tinkamiausi perdirbti į pusiau putojančius ir putojančius vynus.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 4 straipsniui ir bendrojo dokumento 5 punktui „Didžiausias derlius“.

2.8. *Vynų „Passito Bianco“ ir „Passito Rosso“ vynuogių auginimo metodai*

Aprašymas. Gaminant rūšių „Passito Bianco“ ir „Passito Rosso“ vynus, vynuogyne leidžiama rūšiuoti nuskintas vynuoges, kurios sudaro iki 65 proc. didžiausio vynuogių derliaus viename hektare, nustatyto kiekvienai veislei.

Pagrindimas. Vynuogių rūšiavimas vynuogyne – tradicinis Gardos vietovės vyno gamybos metodas. Jį leidžiama naudoti tik gaminant SKVN „Garda“ žymimo vyno rūšis „Passito Bianco“ ir „Passito Rosso“.

Atliekant tradicinį vynuogių, skirtų tik vynams „Passito Bianco“ ir „Passito Rosso“ gaminti, rūšiavimą, atrenkamos džiovinti atitinkamose patalpose tinkamiausios vynuogių kekės (t. y. sveikos ir sąlyginai laisvai kabančios kekės).

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 4 straipsniui ir bendrojo dokumento 5.2 punktui „Didžiausias derlius“.

2.9. *Vynams „Passito“ skirtų vynuogių džiovinimas*

Aprašymas. Į vyno gamybos procesus įtrauktas džiovinimas.

Pagrindimas. Gardos vyno gamybos vietovėje vynuogių džiovinimas laikomas tradiciniu metodu.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 5 straipsniui.

2.10. *Vyno gamybai taikoma nukrypti leidžianti nuostata*

Aprašymas. Vyno gamybos procesus taip pat gali vykdyti Montekjo Madžorės savivaldybėje įsikūrusios vyno daryklos ir kooperatyvai (kaip jau yra Gambelaros savivaldybės atveju).

Pagrindimas. Vyno kooperatyvų, kurie susijungę supaprastino savo vyno gamybos įrenginius, grupė paprašė įtraukti Montekjo Madžorės savivaldybę.

Pakeitimo taikymas: specifikacijos 5 straipsniui ir bendrojo dokumento 9 punktui „Kitos pagrindinės sąlygos“.

2.11. *Padidintas vynuogių derlius / vyno išeiga*

Aprašymas. Tik dviejų rūšių vynui, t. y. SKVN „Garda Bianco“ ir SKVN „Garda Garganega“ žymimam vynui, numatyta padidinti vynuogių derlių / vyno išeigą nuo 70 proc. iki 75 proc., ypač gaminant putojančius ir pusiau putojančius vynus.

Pagrindimas. Veronos vietovėje 75 proc. vynuogių derlius / vyno išeiga yra laikoma nusistovėjusiu vynuogių veislės „Garganega“ techniniu parametru. Dėl to šis derlius / išeiga buvo pakoreguoti tiek SKVN „Garda Bianco“, tiek SKVN „Garda Garganega“ žymimam vynui, kuriam gaminti daugiausia naudojama veislė „Garganega“.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 5 straipsniui.

2.12. *Veiklos ir stabilizavimo taisyklės, siekiant patenkinti rinkos poreikius*

Aprašymas. Tam, kad būtų galima patenkinti rinkos poreikius, įtrauktos gamybos reguliavimo ir stabilizavimo taisyklės.

Pagrindimas. Tai gamybos valdymo pagal objektyvią rinkos paklausą taisyklės, nustatytos nacionalinės ir ES teisės aktuose.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 4 ir 5 straipsniams.

2.13. *Putojančio vyno gamybos vietovei taikoma nukrypti leidžianti nuostata*

Aprašymas. Atsižvelgiant į putojančių ir pusiau putojančių vynų antrinę fermentaciją, gamybos vietovė išplėsta, kad apimtų visą Lombardijos ir Veneto regionų administracinę teritoriją, taip pat su šiais regionais besiribojančias vietoves.

Pagrindimas. Nustatant platesnę gamybos vietovę, kurioje vyksta putojančių ir pusiau putojančių vynų antrinė fermentacija, laikomasi putojančio vyno gamybos reikalavimų, atitinkančių tikslus padidinti tarptautinėje rinkoje parduodamo SKVN „Garda“ žymimo vyno kiekį.

Pakeitimo taikymas: specifikacijos 5 straipsniui ir bendrojo dokumento 9 punktui „Kitos pagrindinės sąlygos“.

2.14. *Keičiami vartoti tinkamų vynų cheminiai ir fiziniai deskriptoriai*

Aprašymas. Įtraukti naujų vyno rūšių, t. y. „Garda Bianco“, „Garda Rosso“ ir „Garda Rosé“, suskirstytų į kategorijas (pusiau putojantis vynas, putojantis vynas ir vynas „Passito“), cheminių, fizinių ir juslinių savybių aprašymai. Tai taikoma ir naujų rūšių vynams su vynuogių veislės nuoroda, t. y. „Garganega Frizzante“, „Pinot Grigio Frizzante“, „Pinot Grigio Spumante“ ir „Chardonnay Frizzante“. Be to, kai kurie pernelyg bendro pobūdžio deskriptoriai pakeisti ir patikslinti.

Pagrindimas. Išsamiau apibrėžtos kiekvienos rūšies ir kategorijos vyno, kaip antai neputojančio, pusiau putojančio, putojančio vyno ir vyno „Passito“, cheminės, fizinės ir juslinės savybės ir nurodyti cheminių bei fizinių parametrų deskriptoriai, remiantis objektyviais analitiniais lyginamaisiais duomenimis apie juslines savybes.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 6 straipsniui ir bendrojo dokumento 4 punktui „Vyno (-ų) aprašymas“.

2.15. *Nebenurodomi putojančių ir pusiau putojančių vynų gamybos metai*

Aprašymas. Visiems pusiau putojantiems ir putojantiems vynams nebetaikomas reikalavimas etiketėje nurodyti gamybos metus.

Pagrindimas. Pagal įprastą komercinę praktiką pusiau putojančių ir putojančių vynų etiketėje nenurodomi vynuogių auginimo metai.

Pakeitimo taikymas: specifikacijos 7 straipsniui ir bendrojo dokumento 9 punktui „Kitos pagrindinės sąlygos“.

2.16. *Papildomos su ženklinimu susijusios sąlygos*

Aprašymas. Ženklinant ir pateikiant SKVN „Garda Bianco“ žymimus vynus „Spumante“ negalima vartoti žodžio „bianco“ (liet. baltasis).

Pagrindimas. Pagal putojančių vynų rinkodaros strategiją reikėtų pabrėžti tik geografinę nuorodą „Garda“.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 7 straipsniui ir bendrojo dokumento 9 punktui „Kitos sąlygos“.

2.17. *Vynų „Passito Bianco“ ir „Passito Rosso“ išleidimas vartoti*

Aprašymas. SKVN „Garda“ žymimo vyno rūšis „Passito Bianco“ ir „Passito Rosso“ galima pateikti rinkai nuo kitų metų po vynuogių auginimo metų rugsėjo 1 d.

Pagrindimas. Šis pasirinkimas daromas tik dėl vynų „Passito“ kokybės ir atitinka kitas Gardos vietovės nuorodas.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 7 straipsniui ir bendrojo dokumento 9 punktui „Kitos sąlygos“.

2.18. *Specialios išpilstymo taisyklės*

Aprašymas. Be stiklinių butelių, kaip tarą ir medžiagą tarai galima naudoti į dėžes įpakuotus vynmaišius ir plieninės statines.

Pagrindimas. Atsižvelgiant į tarptautinę prekybą ir įvairias rinkas, kitos nei stikliniai buteliai taros naudojimas yra būtina politinė priemonė.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 8 straipsniui ir bendrojo dokumento 9 punktui „Kitos sąlygos“.

2.19. *Pridedamas ryšio su aplinka aprašymas*

Aprašymas. Į dalį „Priežastinis produkto kokybės, savybių ir geografinės aplinkos bei jos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių ryšys“ įtraukta pastraipa, kurioje nurodomos kiekvienos konkrečios kategorijos vyno produkto savybės.

Pagrindimas. Siekiant paaiškinti naujas kategorijas, kurioms priskiriamos skirtingos vyno rūšimis, nustatytos vyno savybės ir ryšys su aplinka, kad būtų papildytas galiojančiame tekste esantis aprašymas.

Pakeitimo taikymas: produkto specifikacijos 9 straipsniui ir bendrojo dokumento 8 punktui „Ryšys (-iai) su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Garda

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vyninių vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. „Garda Bianco“

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo, kartais žalsvai geltono atspalvio.

Kvapas: subtilus, švelnus, juntamas baltųjų gėlių ir (arba) vaisių baltu minkštimu aromatas.

Skonis: nuo sauso iki pusiau sauso, harmoningas, sodrus, vaisių baltu minkštimu poskonio, kartais pusiau sausas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

2. „Garda Garganega“ (su baltųjų vynuogių veislės nuoroda, įskaitant iš dviejų vynuogių veislių pagamintą vyną)

Spalva: šiaudų geltonumo, kartais žalsvai geltono atspalvio.

Kvapas: subtilus, juntamas vaisių baltu minkštimu pokvapis.

Skonis: gaivus, harmoningas, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

3. „Garda Pinot Bianco“ (su baltųjų vynuogių veislės nuoroda)

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Kvapas: malonus, juntami vaisių baltu minkštimu, o kartais ir aromatinių žolelių pokvapiai.

Skonis: gaivus, aromatingas, harmoningas, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4. „Garda Pinot Grigio“ (su baltųjų vynuogių veislės nuoroda, įskaitant iš dviejų vynuogių veislių pagamintą vyną)

Spalva: šiaudų geltonumo, kartais su vario spalvos ar šviesiai rausvu atspalviu.

Kvapas: malonus, subtilus, juntamas vaisių baltu minkštimu pokvapis.

Skonis: gaivus, harmoningas, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. „Garda Chardonnay“ (su baltųjų vynuogių veislės nuoroda, įskaitant iš dviejų vynuogių veislių pagamintą vyną)

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Kvapas: malonus, juntami baltųjų gėlių ir tropinių vaisių pokvapiai.

Skonis: gaivus, aromatingas, harmoningas, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

6. „Garda Riesling“ (su baltųjų vynuogių veislės nuoroda)

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Kvapas: malonus, juntami citrusinių vaisių, o kartais ir aromatinių žolelių pokvapiai.

Skonis: gaivus, harmoningas, ilgai išliekantis, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

7. „Garda Cortese“ (su baltųjų vynuogių veislės nuoroda)

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Kvapas: subtilus, juntamas vaisių baltu minkštimu pokvapis.

Skonis: gaivus, subalansuotas, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

8. „Garda Sauvignon“ (su baltųjų vynuogių veislės nuoroda)

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Kvapas: subtilus, lengvai aromatingas.

Skonis: intensyvus, aromatingas, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

9. „Garda Bianco Passito“

Spalva: įvairaus ryškumo aukso geltonumo.

Kvapas: intensyvus, juntamas džiovintų vaisių baltu minkštimu pokvapis, būdingas iš dalies džiovintoms vynuogėms.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, harmoningas, ilgai išliekantis, kartais lengvai aromatingas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 14 proc., kai faktinė alkoholio koncentracija yra bent 12 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 28 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

10. „Garda Rosso“

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudonumo.

Kvapas: vyninis, juntamas raudonųjų uogų džemo aromatas.

Skonis: harmoningas, vidutiniškai rūgštus, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

11. „Garda Cabernet“ (su juodųjų vynuogių veislės nuoroda)

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudonumo.

Kvapas: vyninis, juntamas raudonųjų aromatas, kartais švelniai juntamas žolės pokvapis.

Skonis: harmoningas, kartais vidutiniškai taniniškas, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

12. „Garda Cabernet Sauvignon“ (su juodųjų vynuogių veislės nuoroda)

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudonumo.

Kvapas: intensyvus, juntamas raudonųjų uogų aromatas, kartais aštrokas, gali būti juntamas augalų pokvapis.

Skonis: harmoningas, kartais vidutiniškai taniniškas, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

13. „Garda Merlot“ (su juodųjų vynuogių veislės nuoroda)

Spalva: rubino raudonumo, kartais ryški.

Kvapas: vyninis, juntamas raudonųjų uogų džemo aromatas.

Skonis: sodrus, harmoningas, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

14. „Garda Pinot Nero“ (su juodųjų vynuogių veislės nuoroda)

Spalva: rubino raudonumo, kartais šviesi, gali būti oranžinių atspalvių.

Kvapas: subtilus, juntamas miško uogų aromatas, kartais aštrus.

Skonis: sausas, harmoningas ir ilgai išliekantis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

15. „Garda Marzemino“ (su juodųjų vynuogių veislės nuoroda)

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudonumo.

Kvapas: intensyvus, juntamas raudonųjų uogų džemo aromatas, kartais aštrus.

Skonis: harmoningas, ilgai išliekantis, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

16. „Garda Corvina“ (su juodųjų vynuogių veislės nuoroda)

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudonumo.

Kvapas: subtilus, juntamas raudonųjų uogų džemo aromatas.

Skonis: harmoningas ir subalansuotas, nuo sauso iki pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

17. „Garda Rosso Passito“

Spalva: rubino raudonumo, kartais su granato atspalviais;

Kvapas: intensyvus, juntamas išskirtinis džiovintų raudonųjų uogų pokvapis, kartais aštrus.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, malonus, aksominis, harmoningas, sodrus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 14 proc., kai faktinė alkoholio koncentracija yra bent 12 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 28 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

18. „Garda Bianco Spumante“

Puta: lengva ir ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo, kartais žalsvo atspalvio.

Kvapas: kvapnus, o *Charmat* metodu pagamintam vynui būdingi vaisiški obuolių / kriaušių pokvapiai.

Skonis: nuo natūraliojo briuto iki pusiau sauso, gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

19. „Garda Pinot Grigio Spumante“

Puta: lengva, ilgai išliekanti.

Spalva: šiaudų geltonumo, kartais su vario spalvos ar šviesiai rausvu atspalviu.

Kvapas: subtilus, sodrus, ilgai išliekantis.

Skonis: nuo natūraliojo briuto iki pusiau sauso, gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

20. „Garda Rosé Spumante“

Puta: lengva, ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus ryškumo rausva.

Kvapas: subtilus, kartais juntami citrusinių vaisių ir raudonųjų uogų pokvapiai.

Skonis: nuo natūraliojo briuto iki pusiau sauso, gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

21. Rūšinis putojantis vynas „Garda Bianco“ (klasikinis metodas)

Puta: lengva ir ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Kvapas: būdingas dėl fermentacijos butelyje atsiradęs aromatas, sodrus, ilgai išliekantis.

Skonis: nuo natūraliojo briuto iki labai sauso, aromatingas, geros struktūros, gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

22. Rūšinis putojantis vynas „Garda Pinot Grigio“ (klasikinis metodas)

Puta: lengva, ilgai išliekanti.

Spalva: šiaudų geltonumo, kartais su vario spalvos ar šviesiai rausvu atspalviu.

Kvapas: būdingas fermentacijai butelyje, subtilus, įvairialypis ir ilgai išliekantis.

Skonis: nuo natūraliojo briuto iki pusiau sauso, gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

23. Rūšinis putojantis vynas „Garda Rosé“ (klasikinis metodas)

Puta: lengva ir ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus ryškumo rausva.

Kvapas: subtilus, įvairialypis, būdingas fermentacijai butelyje.

Skonis: nuo natūraliojo briuto iki labai sauso, aromatingas, geros struktūros ir gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

24. „Garda Bianco Frizzante“

Puta: lengva, greitai išnykstanti.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo, kartais žalsvai geltono atspalvio.

Kvapas: subtilus, juntami tropinių vaisių, o kartais vaisių baltu minkštimu pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki pusiau saldaus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 proc., kai faktinė alkoholio koncentracija yra bent 10 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

25. „Garda Garganega Frizzante“

Puta: lengva, greitai išnykstanti.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo, kartais žalsvai geltono atspalvio.

Kvapas: subtilus, juntamas tropinių vaisių pokvapis.

Skonis: nuo sauso iki pusiau saldaus, harmoningas ir aromatingas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 proc., kai faktinė alkoholio koncentracija yra bent 10 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

26. „Garda Pinot Grigio Frizzante“

Puta: lengva, greitai išnykstanti.

Spalva: šiaudų geltonumo, kartais su vario spalvos ar šviesiai rausvu atspalviu.

Kvapas: subtilus, juntamas baltųjų gėlių pokvapis.

Skonis: nuo sauso iki pusiau saldaus, harmoningas ir aromatingas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

27. „Garda Chardonnay Frizzante“

Puta: lengva, greitai išnykstanti.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Kvapas: subtilus, juntami baltųjų gėlių ir vaisių baltu minkštimu pokvapiai.

Skonis: nuo sauso iki pusiau saldaus, harmoningas ir aromatingas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

28. „Garda Rosé Frizzante“

Puta: lengva, greitai išnykstanti.

Spalva: įvairaus ryškumo rausva.

Kvapas: subtilus, juntamas raudonųjų uogų pokvapis.

Skonis: nuo sauso iki pusiau saldaus, harmoningas, aromatingas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio procentais)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos praktika**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

–

b. *Didžiausias derlius*

1. „Garda Bianco“, „Garda“ su baltųjų vynuogių veislės nuoroda, įskaitant iš dviejų vynuogių veislių pagamintą vyną

   18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Garda Spumante“, rūšinis vynas „Garda Spumante“, „Garda Frizzante“, pagaminti iš baltųjų vynuogių

   18 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. „Garda Rosso“, „Garda“ su juodųjų vynuogių veislės nuoroda, įskaitant iš dviejų vynuogių veislių pagamintą vyną

   15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. „Garda Rosé Spumante“, rūšinis vynas „Garda Rosé Spumante“ ir „Garda Rosé Frizzante“

   15 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

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

   11 700 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Garda“ žymimų vynų gamybos vietovę sudaro Veronos, Brešos ir Mantujos provincijų, esančių Veneto ir Lombardijos regionuose, dalys. Vietovės ribos yra tokios:

— visa toliau nurodytų Veronos provincijos savivaldybių teritorija: 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, Tregnago. Taip pat dalis toliau nurodytų savivaldybių teritorijos: 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, Villafranca;

— visa toliau nurodytų Mantujos provincijos savivaldybių teritorija: Monzambano, Ponti sul Mincio. Taip pat dalis toliau nurodytų savivaldybių teritorijos: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino, Volta Mantovana;

— visa toliau nurodytų Brešos provincijos savivaldybių teritorija: 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, Sirmione.

7. **Pagrindinė (-s) vyninių vynuogių veislė (-s)**

„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.“

„Taminer 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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *SKVN „Garda“. Visos vyno kategorijos (vynas, putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas ir pusiau putojantis vynas)*

Geografinės vietovės duomenys

Gamtiniai veiksniai, darantys įtaką ryšiui

Gardos ežeras – didžiausias ežeras Italijoje, jo paviršiaus plotas yra apie 370 km^2. Ežeras plyti tarp trijų regionų – Lombardijos (Brešos provincija), Veneto (Veronos provincija) ir Trentino-Alto Adidžės (Trento provincija), ir yra lygiagretus su Adidžės upe, nuo kurios jį skiria Baldo kalnas. Šiaurinė ežero dalis siaura, piltuvo formos, o pietinė dalis – platesnė ir juosiama kalvų. Gardos ežeras tyvuliuoja didesnėje, vidutiniškai žemyninio klimato zonoje, kurią sudaro Po slėnis ir žemutinių Alpių slėniai, tačiau vietos sąlygas gerokai sušvelnina ežeras, lemiantis submediteraninį klimatą. Pavasaris ir ruduo yra lietingiausi sezonai, o vasaros yra būdingos Vidužemio jūros klimatui, t. y. dažniausiai būna sausos, išskyrus siaučiant audroms, kurios ypač dažnos rugpjūčio mėn. Žiemą temperatūra yra švelnesnė nei aplinkinėse vietovėse, iškrenta nedidelis kritulių kiekis, o retkarčiais žemesnę ežero dalį gaubia rūkas. Krantai beveik niekad nenukenčia nuo šalnų, nes jos itin retos. Paskutinė šalna buvo 1706 m., visuotiniu šalčio laikotarpiu, kurį istorikai vadina mažuoju ledynmečiu.

Garda – iš šiaurės į pietus link Po slėnio besidriekiantis ežeras, todėl daugelį tipinių vėjų lemia oro sąlygų skirtumai tarp žemutinės ir aukštutinės ežero dalių. Dėl jų ryte vėjai iš kalnų pusės pučia į lygumos pusę, o po pietų – pakrypsta į kalnus. Ežero baseino suformuota kliūtis daro įtaką vėjų, kurių daugelis pučia periodiškai ar net kasdien, susidarymui.

Į pietus nuo Gardos ežero, tarp Veronos, Mantujos ir Brešos, yra didelės moreninės kalvos, t. y. kalvoti ratai su nedidelėmis lygiomis vietovėmis, kai kur esama šlapynių, susiformavusių dėl didžiojo Gardos ledyno judėjimo ir sąnašynų. Šie moreniniai sąnašynai susiformavo per Giunco, Mindelio, Riso ir Viurmo apledėjimus: du seniausi apledėjimai – Giunco ir Mindelio – lėmė labai nedidelius moreninius sąnašynus, per Riso apledėjimą susiformavo tolimiausi moreniniai ratai, o per Viurmo apledėjimą – vidiniai moreniniai ratai.

8.2. *SKVN „Garda“. Visos vyno kategorijos (vynas, putojantis vynas, rūšinis putojantis vynas ir pusiau putojantis vynas)*

Geografinės vietovės duomenys

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai, darantys įtaką ryšiui

Gardos ežerą supančioje vietovėje žmonių ir vyno yra nuo pat priešistorės. Pats seniausias žmogaus pagamintas plūgas buvo rastas Gardos ežero moreninėse kalvose, kuriose 5 000 metų prieš Kristų žmonės buvo susipažinę su laukiniais vynmedžiais ir, ko gero, su vynu.

Galima teigti, kad visa saugomos kilmės vietos nuorodos „Garda“ gamybos vietovė yra vynuogių auginimo vietovė, ypač pietinėse ir centrinėse dalyse abiejose ežero pusėse; iš jų Veneto regionas yra produktyviausias tiek vynmedžiais apsodinto ploto, tiek gamybos požiūriu.

Ši didelė vynuogių auginimo vietovė atsirado dėl įvairių tradicijų ir ypatumų, kurie įtraukti į dabartinę produkto specifikaciją ir kuriais išsamiai apibrėžiami techniniai bei gamybos aspektai, pavyzdžiui, įvairios vynuogių veislės, auginimo sistemos ir vyno gamybos metodai, remiantis vien tik į kokybę orientuota gamyba, kurią vykdant atsižvelgiama į geomorfologinę įvairovę – nuo žemų moreninių kalvų iki aukštų kalvų:

— Įvairios vynuogynuose auginamos vynuogių veislės – ilgametės žmogaus atrankos rezultatas: Lombardijoje dažniau auginamos veislių „Trebbiano di Lugana“, „Merlot“ ir „Marzemino“ vynuogės, o Veronos vietovėje daugiau auginamos veislių „Garganega“, „Pinot Grigio“ ir „Corvina Veronese“ vynuogės, tačiau veislių „Chardonnay“ ir „Cabernet“ („Cabernet sauvignon“, „Cabernet franc“ ir „Carmenere“) vynuogių auginama tiek pat.

— Vynmedžių formavimo metodais, sodinimo atstumu ir genėjimo sistemomis siekiama geriausiai ir racionaliausiai išdėstyti vynmedžius, kad būtų valdoma auginimo veikla, atsižvelgiant į vynuogių veislės konkrečias savybes ir vynininkystės produktų tipą. Dėl to Veronos vietovėje paplito treliažai *pergoletta*, kai sodinimo atstumas tarp eilių yra 3–4 m, o eilėje – 0,6–1 m, plotas tarp eilių visiškai apsodintas, o Lombardijos regione paplito klasikiniai siauri treliažai, kai sodinimo atstumas tarp eilių yra 2,5 m, o eilėje – 1 m.

— Baltųjų ir raudonųjų neputojančių vynų gamybos metodai tradiciškai įtvirtinti XX a. Tai pasakytina ir apie vynuogių džiovinimą ant vynmedžių arba nuėmus derlių, taip pat baltąsias ir juodąsias vynuoges, naudojamas rūšies „Passito“ vynui gaminti ir rafinuoti, ir iš dalies neputojantiems vynams gaminti. Neseniai visoje vietovėje sparčiai išplito pusiau putojančių ir putojančių vynų gamybos metodai.

8.3. *SKVN „Garda“. Vyno kategorija*

Priežastinis produkto kokybės, savybių ir geografinės aplinkos bei jos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių ryšys.

Analitiniu ir jusliniu požiūriu SKVN „Garda“ žymimi vynai pasižymi specifinėmis savybėmis, pagal kurias galima nustatyti, kaip geografinė aplinka sąveikauja su vynuogių veisle, ir jas priskirti tam tikram tipui. Trys dažniausiai naudojamos baltųjų vynuogių veislės – „Garganega“, „Chardonnay“ ir „Pinot Grigio“, o juodųjų vynuogių – „Corvina“, „Merlot“ ir „Cabernet“.

1 vyno kategorijai priskiriami baltieji ir raudonieji vynai pasižymi subalansuotomis cheminėmis, fizinėmis ir juslinėmis savybėmis, kurios yra būdingos Gardos mikroklimatui ir morenoms, o tai lemia intensyvų, daugiausia gėlių aromatą ir gaivų bei tradiciškai švelnų skonį.

Kalbant apie tris dažniausiai gaminamas vyno rūšis su baltųjų vynuogių veislės nuoroda, priskiriamas 1 vyno kategorijai, iš veislės „Garganega“ vynuogių pagamintam vynui būdingos juslinės savybės, susijusios su sodriu skoniu net ir po ilgo brandinimo, taip pat tretiniai aromatai, kuriuos lemia siera, ypač jeigu vynuogės augintos labiausiai į rytus nutolusiose nuorodos vietovėse, vulkaninės kilmės dirvožemyje. Iš veislės „Chardonnay“, kuri vyrauja priešais ežerą esančiuose ankstyvuosiuose vynuogynuose su moreniniu dirvožemiu, vynuogių gaminamo vyno ryškiausios juslinės savybės susijusios su kvapo ir skonio deriniu; jam būdingas ryškus gėlių aromatas ir stiprus skonis. Iš veislės „Pinot Grigio“ vynuogių pagamintas vynas visada pasižymi šiai veislei būdingomis savybėmis. Kadangi vynuogės auginamos ledyno suformuotame moreniniame dirvožemyje arčiau vidurio esančiuose aukštuose slėniuose, vynuogės gali ilgiau nokti, tad įgauna daugiau rūgštumo ir juslinių savybių, susijusių su išliekančiu subtilesniu gėlių aromatu ir sodriu skoniu. Kai vynai ilgiau brandinami, jų spalva ryškesnė, su rausvais / varinės spalvos atspalviais.

Kalbant apie tris dažniausiai gaminamas vyno rūšis su juodųjų vynuogių veislės nuoroda, priskiriamas 1 vyno kategorijai, iš veislės „Merlot“ vynuogių pagamintam vynui būdingos juslinės savybės, daugiausia susijusios su gėlių ir vaisišku aromatu, jos suteikia vynams subtilumo ir subalansuotą kvapą bei skonį, taip pat ir ilgiau brandinant vyną mažose statinėse. Veislės „Merlot“ vynuogės auginamos ežero kalvotose moreninėse vietovėse su vidutiniškai giliu dirvožemiu, kurio struktūra vidutiniškai rupi. Veislės „Cabernet“ ir ypač „Cabernet Sauvignon“ vynuogės auginamos tik kalvotose vietovėse, labiau į pietus nuo ežero nutolusioje dalyje, kur gilesni dirvožemiai yra derlingesni. Vynams būdingas ryškus aštrokas kvapas ir skonis, švelnus žolinių augalų aromatas, tačiau juntamas intensyvus fenolio nulemtas kvapas – nuo odos iki šokolado, ypač kai vynas brandinamas mažose statinėse. Veislės „Corvina“ vynuogės auginamos plačiai – nuo rytinės ežero pakrantės iki Veronos provincijos slėnių ir kalnuotų vietovių. Specifinės šios vietinės veislės savybės gerai žinomos ir itin svarbios, o šioje vynuogių auginimo vietovėje auginamos vynuogės pelnė visame pasaulyje gerai žinomą vardą.

8.4. *SKVN „Garda“. Putojančio vyno ir rūšinio putojančio vyno kategorijos*

Priežastinis produkto kokybės, savybių ir geografinės aplinkos bei jos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių ryšys.

4 putojančio vyno kategorijai priskiriami rūšies „Garda Bianco“ vynai, įskaitant vynus su vynuogių veislės „Pinot Grigio“ nuoroda, ir rūšies „Garda Rosé“ vynai, kurie daugiausia gaminami *Charmat* metodu iš kitų, perklasifikuotų nuorodų, bazinių vynų, dažniausiai iš vienos vynuogių veislės, yra putojantys, vaisiški ir aromatingi vynai, kurie dėl savo švelnaus skonio yra malonūs gerti.

5 rūšinio putojančio vyno kategorijai priskiriami rūšių „Garda Bianco“ ir „Garda Rosé“ vynai daugiausia gaminami taikant tradicinį antrinės fermentacijos metodą iš bazinio vyno, kurį paprastai sudaro kelių atrinktų vynuogių veislių mišinys. Iš šio mišinio po ilgo brandinimo su nuosėdomis pagaminami sodrūs ir kompleksiški vynai.

8.5. *SKVN „Garda“. Pusiau putojančio vyno kategorija*

Priežastinis produkto kokybės, savybių ir geografinės aplinkos bei jos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių ryšys.

8 pusiau putojančio vyno kategorijai priskiriami rūšies „Garda Bianco“ vynai, įskaitant vynus su vynuogių veislės, pavyzdžiui, „Garganega“, „Pinot Grigio“ ar „Chardonnay,“ nuoroda, ir rūšies „Garda Rosé“ vynai yra paprasti, vaisiški ir gaivūs pusiau putojantys vynai, kurie yra malonūs gerti ir pasižymi juos gaminant naudotai veislei būdingomis juslinėmis savybėmis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Putojančio vyno gamyba ir apdorojimas

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

1. Vyno gamybos iš vynuogių procesas, įskaitant bet kokį džiovinimą, turi vykti nustatytoje gamybos vietovėje.

Siekiant atsižvelgti į vietas, kuriose tradiciškai vykdoma gamyba, tokia veikla gali būti vykdoma visoje Brešos, Mantujos ir Veronos provincijų teritorijoje.

Tokia veikla taip pat gali būti vykdoma Gambelaros ir Montekjo Madžorės savivaldybėse esančiose vyno daryklose ir kooperatyvuose, jei jie gamino vyną iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kurie tinka vynams su šia nuoroda gaminti, ir gali tai įrodyti kompetentingai kontrolės įstaigai šios specifikacijos patvirtinimo dieną.

2. Vyno rūšių perdirbimas į putojantį ir pusiau putojantį vyną, įskaitant vyno antrinės fermentacijos, stabilizavimo ir saldinimo vynininkystės metodus, jei tai leidžiama, gali būti atliekamas visoje Lombardijos ir Veneto regionų administracinėje teritorijoje ir su tais regionais besiribojančiose vietovėse.

Ženklinimas ir pakavimas

Teisinė sistema:

nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas:

Ženklinant ir pateikiant vynus „Garda Bianco Spumante“ negalima vartoti žodžio „bianco“ (liet. baltasis). Jeigu vartojamas terminas „Millesimato“ (liet. vienų derliaus metų), turi būti nurodyti vynuogių auginimo metai.

Kalbant apie pakavimą, SKVN „Garda“ žymimas vynas turi būti parduodamas stikliniuose buteliuose, kurių didžiausias vardinis tūris yra ne didesnis kaip 5 litrai, o putojančio vyno – ne didesnis nei 18 litrų.

Vynams, išskyrus putojančius vynus „Garda“ ir „Passito“, gali būti naudojama iš kitos nei stiklas medžiagos pagaminta tara, kurią sudaro daugiasluoksnis polietileno ar poliesterio plastikinis vynmaišis, įdėtas į kartono ar bet kokios kitos standžios medžiagos dėžę, ir skirtas ne mažesnei kaip 2 litrų ir ne didesnei kaip 12 litrų talpai.

Tik rūšių „Garda Bianco“, „Rosso“ ir „Rosé“ vynai gali būti pateikiami vartoti nerūdijančio plieno statinėje, kurios talpa – 20, 25 arba 30 litrų.

Produkto specifikacijos nuoroda

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