C/2024/3411

28.5.2024.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma grozījuma, kas nav maznozīmīgs, apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu, lasītu saistībā ar 105. pantu

(C/2024/3411)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

"Garda"

PDO-IT-A1320-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 9.2.2017.

1. **Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants — grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

2.1. *Jaunu vīna veidu ieviešana*

Apraksts: trīs jaunu veidu vīni — "Garda" *bianco*, "Garda" *rosso* un "Garda" *rosé*, arī *passito* (žuvušu vīnogu vīns) — ir iekļauti šādās kategorijās: dzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns un pusdzirkstošais vīns (baltvīns un sārtvīns). Pusdzirkstošo vīnu kategorijā plānots iekļaut arī veidus ar tādām norādītām šķirnēm kā "Garganega", "Chardonnay" un "Pinot Grigio"; no pēdējās minētās šķirnes gatavotie vīni var būt arī dzirkstošie vīni.

Pamatojums: minētie trīs jaunie vīna veidi ir pievienoti, lai ļautu ražot galvenokārt dzirkstošos un pusdzirkstošos vīnus, kas ir visa Gardas vīnkopības apgabala izpausme, un, lai apmierinātu starptautisko tirgu pieprasījumu, tiks palielināts arī saražotais daudzums. Trīs jaunie vīna veidi atbilstīgi vīna kategorijām ir šādi:

1) "Garda" *bianco* vīna (1.), dzirkstošā vīna (4.), kvalitatīva dzirkstošā vīna (5.) un pusdzirkstošā vīna (8.) kategorijā;

2) "Garda" *rosé*/*rosato* dzirkstošā vīna (4.), kvalitatīva dzirkstošā vīna (5.) un pusdzirkstošā vīna (8.) kategorijā;

3) "Garda" *rosso* tikai vīna (1.) kategorijā.

Pusdzirkstošo vīnu (8.) kategorijas produktiem atļauts norādīt vīnogu šķirni "Garganega", "Chardonnay" un "Pinot Grigio".

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: visi produkta specifikācijas punkti un vienotā dokumenta 4. punkts "Vīnu apraksts", 5.2. punkts "Maksimālais ražas iznākums" un 7. punkts "Galvenās vīna vīnogu šķirnes".

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/20122 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Divu veidu ar norādītu vīnogu šķirni svītrošana*

Apraksts: svītroti divi veidi ar norādītu vīnogu šķirni "Tocai Friulano" (sinonīms: "Tai" vai "Tuchì") un "Barbera".

Pamatojums: no šķirnes "Tocai Friulano" (sinonīms: "Tai" vai "Tuchì") un "Barbera" vīnogām gatavotie veidi netika nedz pieprasīti, nedz ražoti ar ACVN "Garda", tāpēc tie ir svītroti.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 1., 2. un 6. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts "Vīnu apraksts", 5.2. punkts "Maksimālais ražas iznākums" un 7. punkts "Galvenās vīna vīnogu šķirnes".

2.3. *Šķirņu "Riesling" un "Cabernet" sinonīmu izmantošana*

Apraksts: vienkāršošanas nolūkā no šķirnes "Riesling Italico" un/vai "Riesling B." vīnogām gatavoto vīnu nosaukumā norāda "Riesling", bet no šķirnes "Cabernet Sauvignon" un/vai "Cabernet Franc", un/vai "Carmenere" vīnogām gatavoto vīnu nosaukumā norāda "Cabernet".

Pamatojums: precizēts, ka veids ar norādītu šķirni "Cabernet" var būt gatavots no šķirnes "Cabernet Sauvignon", "Cabernet Franc" un "Carmenere" vīnogām un ka veids ar norādītu šķirni "Riesling" var būt gatavots no šķirnes "Riesling B." un "Riesling Italico" vīnogām.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: visi attiecīgie produkta specifikācijas punkti un vienotā dokumenta 7. punkts "Galvenās vīna vīnogu šķirnes".

2.4. *Divšķirņu veida ieviešana*

Apraksts: ieviests divšķirņu veids ar norādītām divām vienas krāsas vīnogu šķirnēm.

Pamatojums: vīnogu šķirnes, ko var izmantot divšķirņu veidam, ir uzskaitītas 1. punkta a) apakšpunktā. Izmantoto šķirņu vīnogām jābūt vienā krāsā. Divšķirņu veids jau tiek plaši lietots un sertificēts ar citiem atbilstīgiem tādu vīndārzu un šķirņu nosaukumiem, kas piemēroti arī ar ACVN "Garda" apzīmētajam produktam, jo īpaši Veronas provincē.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: specifikācijas 2. punkts.

2.5. *Apakšapgabala Classico svītrošana*

Apraksts: svītrots apakšapgabals *Classico*.

Pamatojums: svītrotais apakšapgabals *Classico* attiecās tikai uz to ar ACVN "Garda" apzīmētā vīnkopības apgabala daļu, kuru veido Brešas [*Brescia*] province, un tas jau pilnā mērā ietilpst ar ACVN "Riviera del Garda Bresciano" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 3. punkts un vienotā dokumenta 6. punkts "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals".

2.6. *Izmaiņas vīna "Garda" bianco un rosso vīnogu šķirņu maisījumā*

Apraksts: attiecībā uz "Garda" *bianco* veidu — vismaz 50 % vīnogu šķirņu maisījuma jāsastāv no šādām šķirnēm: "Garganega", "Trebbiano", "Chardonnay" un "Pinot Grigio" (atsevišķi vai kombinācijā); attiecībā uz "Garda" *rosso* un *rosé* veidu — vismaz 50 % vīnogu šķirņu maisījuma jāsastāv no šķirnēm "Corvina", "Merlot", "Cabernet" vai "Pinot Noir" (atsevišķi vai kombinācijā).

Pamatojums: "Garganega", "Trebbiano", "Chardonnay" un "Pinot Grigio" ir četras galvenās vīnam "Garda" *bianco* izmantotās balto vīnogu šķirnes, ko audzē ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, savukārt "Corvina", "Merlot" un "Cabernet" ir trīs galvenās šajā apgabalā audzētās vīnam "Garda" *rosso* izmantotās melno vīnogu šķirnes. Minētajām trim šķirnēm ir pievienota šķirne "Pinot Nero", jo tās īpašību dēļ tā ir piemērota dzirkstošajam vīnam.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: specifikācijas 2. punkts.

2.7. *Izmaiņas vīnogu ražas iznākumā no hektāra*

Apraksts: palielināts maksimālais vīnogu ražas iznākums no hektāra, jo īpaši to galveno vīnogu šķirņu ražas iznākums no hektāra, kuras visplašāk audzē ar ACVN "Garda" apzīmētā vīnkopības apgabala Veronas daļā.

Baltogu šķirņu raža palielināta šādi:

"Garganega" — no 16 līdz 18 tonnām no hektāra;

"Pinot Grigio" — no 12 līdz 15 tonnām no hektāra;

"Chardonnay" — no 12 līdz 15 tonnām no hektāra.

Melnogu šķirņu raža palielināta šādi:

"Corvina" — no 13 līdz 15 tonnām no hektāra;

"Cabernet" — no 12 līdz 15 tonnām no hektāra;

"Merlot" — no 13 līdz 15 tonnām no hektāra.

Vīnam "Garda" *bianco*, "Garda" *rosso* un "Garda" *rosé* izmantojamais vīnogu ražas iznākums no hektāra ir koriģēts, pamatojoties uz divu galveno audzēto šķirņu maksimālo ražas iznākumu, t. i., vīnam "Garda" *bianco* izmantotās šķirnes "Garganega" ražas iznākumu, kas ir 18 tonnas no hektāra, un vīnam "Garda" *rosso* un *rosé* izmantotās šķirnes "Corvina" vai "Merlot" ražas iznākumu, kas ir 15 tonnas no hektāra.

Pamatojums: vīnogu ražas iznākums no hektāra ir palielināts ne vairāk kā par 15 %. Šis vīnogu ražas iznākuma palielinājums ir vajadzīgs, lai vīna ražošanu pielāgotu faktiskajam ražas iznākumam un klimata pārmaiņām, vienlaikus ņemot vērā pastāvošos vīnogulāju stādījumus. Jo īpaši tas attiecas uz Veronas apgabalu, kas aizņem 80 % no visa ar ACVN "Garda" apzīmētā vīnkopības apgabala. Konkrētāk, vispirms bija jāpielāgo to balto vīnogu šķirņu ražas iznākums, kas piemērotas dzirkstošā vīna bāzes vīna ražošanai, galvenokārt šķirnes "Garganega" ražas iznākums, un pēc tam tika pielāgots citu maisījumā iekļautu starptautisku šķirņu, piemēram, "Chardonnay" un "Pinot Grigio" ražas iznākums. Melno vīnogu ražas iznākuma no hektāra pielāgošanu galvenokārt pamato izmaiņas vīndārzu pārvaldībā, kuru vidū ir lielāka vīnogulāju biezība uz hektāru. "Garda" *bianco* un "Garda" *rosé* veidi ir vispiemērotākie pārstrādei pusdzirkstošajos un dzirkstošajos vīnos.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 4. punkts un vienotā dokumenta 5. punkts "Maksimālais ražas iznākums".

2.8. *Audzēšanas metodes attiecībā uz passito bianco un passito rosso*

Apraksts: *passito bianco* un *passito rosso* veidiem paredzēto novākto un vīndārzā sašķiroto vīnogu atļautais daudzums nepārsniedz 65 % tās maksimālās vīnogu ražas no hektāra, kas noteikta attiecībā uz katru šķirni.

Pamatojums: vīnogu šķirošana vīndārzā ir Gardas apgabalam tradicionāla vīndarības metode. To atļauts izmantot tikai ar ACVN "Garda" *passito bianco* un ACVN "Garda" *pasito rosso* apzīmēto veidu vīna gatavošanā.

Tradicionālā metode, saskaņā ar kuru vīndārzā šķiro novāktās vīnogas, kuras paredzētas tikai *passito bianco* un *passito rosso* veidu vīna ražošanai, ietver tādu vīnogu ķekaru atlasīšanu, kas ir vispiemērotākie žāvēšanai (t. i., neskarti un diezgan vaļīgi ķekari) attiecīgajās telpās.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 4. punkts un vienotā dokumenta 5.2. punkts "Maksimālais ražas iznākums".

2.9. *Passito vīniem paredzēto vīnogu žāvēšana*

Apraksts: vīndarības procesam ir pievienota žāvēšana.

Pamatojums: vīnogu žāvēšana Gardas vīndarības apgabalā tiek uzskatīta par tradicionālu metodi.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: specifikācijas 5. punkts.

2.10. *Atkāpe attiecībā uz vīndarību*

Apraksts: vīndarības procesus drīkst veikt arī vīna darītavās un vīna kooperatīvos, kas atrodas *Montecchio Maggiore* pašvaldības teritorijā, kā tas jau tika noteikts attiecībā uz *Gambellara* pašvaldības teritoriju.

Pamatojums: pievienot *Montecchio Maggiore* pašvaldības teritoriju lūdza vīna kooperatīvu grupa, kas apvienošanas rezultātā racionalizējusi savas vīndarības iekārtas.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 5. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts "Būtiski papildu nosacījumi".

2.11. *Palielināts no vīnogām iegūtā vīna iznākums*

Apraksts: tikai attiecībā uz divu veidu vīniem, t. i., ar ACVN "Garda" *bianco* un ACVN "Garda" "Garganega" apzīmētajiem vīniem, ir paredzēts no vīnogām iegūtā vīna iznākuma palielinājums no 70 % līdz 75 %, un šis palielinājums jo īpaši attiecas uz dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanu.

Pamatojums: Veronas apgabalā no vīnogām iegūtā vīna iznākumu 75 % apmērā uzskata par vispāratzītu šķirnes "Garganega" tehnisko parametru. Tāpēc minētais iznākums ir koriģēts gan attiecībā uz veidu, kas apzīmēts ar ACVN "Garda" "Garganega", gan attiecībā veidu, kas apzīmēts ar ACVN "Garda" *bianco*, kurā "Garganega" ir visplašāk izmantotā šķirne.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 5. punkts.

2.12. *Darbības un stabilizācijas noteikumi, kuru mērķis ir reaģēt uz tirgu*

Apraksts: lai spētu reaģēt uz tirgu, ir pievienoti noteikumi par ražošanas regulēšanu un stabilizāciju.

Pamatojums: tie ir noteikumi par ražošanas pārvaldību, pamatojoties uz objektīvu tirgus pieprasījumu, un tie ir paredzēti valsts un ES tiesību aktos.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 4. un 5. punkts.

2.13. *Atkāpe attiecībā uz dzirkstošā vīna ražošanas apgabalu*

Apraksts: paplašināts dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu otrējās raudzēšanas apgabals, aptverot visu Lombardijas [*Lombardia*] un Veneto [*Veneto*] reģionu administratīvo teritoriju un apgabalus, kas robežojas ar šiem reģioniem.

Pamatojums: plašāka dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanas (otrējās raudzēšanas) apgabala noteikšana atbilst prasībām attiecībā uz dzirkstošā vīna ražošanu saskaņā ar mērķiem palielināt ar ACVN "Garda" apzīmētā vīna pārdošanas apjomu starptautiskā mērogā.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 5. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts "Būtiski papildu nosacījumi".

2.14. *Izmaiņas patēriņam gatavo vīnu ķīmiskajos un fizikālajos deskriptoros*

Apraksts: pievienoti ķīmisko, fizikālo un organoleptisko īpašību apraksti attiecībā uz jaunajiem veidiem, t. i., "Garda" *bianco*, "Garda" *rosso* un "Garda" *rosé*, tos iedalot kategorijās (pusdzirkstošais vīns, dzirkstošais vīns un *passito*). Tas pats attiecas uz jaunajiem veidiem ar norādītu vīnogu šķirni, proti, "Garganega" *frizzante*, "Pinot Grigio" *frizzante*, "Pinot Grigio" *spumante* un "Chardonnay" *frizzante*. Grozīti un precizēti arī daži pārāk vispārīgi deskriptori.

Pamatojums: katra veida un paveida, piemēram, nedzirkstošā, pusdzirkstošā, dzirkstošā un *passito*, ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās īpašības, ir izklāstītas sīkāk, izmantojot deskriptorus un ķīmiskos un fizikālos parametrus, kuru pamatā ir objektīvi un salīdzināmi analītiskie un organoleptiskie dati.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 6. punkts un vienotā dokumenta 4. punkts "Vīnu apraksts".

2.15. *Uz dzirkstošajiem un pusdzirkstošajiem vīniem nav jānorāda ražošanas gads*

Apraksts: attiecībā uz visiem pusdzirkstošajiem un dzirkstošajiem vīniem ir noteikts atbrīvojums no pienākuma to marķējumā norādīt ražošanas gadu.

Pamatojums: vīnogu audzēšanas gada nenorādīšana pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu etiķetē ir ierasta komercprakse.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 7. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts "Būtiski papildu nosacījumi".

2.16. *Papildu nosacījumi attiecībā uz marķējumu*

Apraksts: ar ACVN "Garda" *bianco spumante* apzīmēto vīnu marķējumā un noformējumā nedrīkst norādīt vārdu "bianco" (balts).

Pamatojums: saskaņā ar dzirkstošo vīnu tirdzniecības stratēģiju būtu jāuzsver tikai ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Garda".

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 7. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts "Būtiski papildu nosacījumi".

2.17. *Passito bianco un passito rosso vīnu nodošana patēriņam*

Apraksts: ar ACVN "Garda" un norādēm *passito bianco* un *passito rosso* apzīmētos vīnus var tirgot tikai pēc 1. septembra nākamajā gadā pēc vīnogu ieguves gada.

Pamatojums: šī izvēle ir saistīta tikai ar *passito* vīnu kvalitāti un atbilst citiem Gardas apgabalā izmantotajiem nosaukumiem.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 7. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts "Būtiski papildu nosacījumi".

2.18. *Īpaši noteikumi par iepakošanu*

Apraksts: par traukiem un materiāliem papildus stikla pudelēm var izmantot arī maisus, kas ievietoti kastē (*bag-in-box*) un tērauda mucas.

Pamatojums: starptautiskas tirdzniecības un dažādu tirgu kontekstā nepieciešams politikas risinājums ir tādu trauku izmantošana, kas nav stikla pudeles.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 8. punkts un vienotā dokumenta 9. punkts "Būtiski papildu nosacījumi".

2.19. *Apraksta par saikni ar vidi pievienošana*

Apraksts: iedaļā par cēlonisko saikni starp produkta kvalitāti, īpašībām, ģeogrāfisko vidi, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem ir pievienota rindkopa, kurā izklāstītas katras konkrētās vīna kategorijas produktu īpašības.

Pamatojums: lai nodrošinātu skaidrojumu par jaunajām kategorijām saistībā ar atsevišķajiem veidiem un lai papildinātu spēkā esošajā tekstā iekļauto aprakstu, ir izklāstītas vīna īpašības, kā arī saikne ar vidi.

Daļas, uz kurām attiecas šis grozījums: produkta specifikācijas 9. punkts un vienotā dokumenta 8. punkts "Saiknes apraksts".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Garda

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

4. **Vīnu apraksts**

1. "Garda" *bianco*

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena, dažkārt līdzinās zaļgani dzeltenai.

Smarža: maiga, izsmalcināta, ar balto ziedu un/vai balto augļu aromātu.

Garša: no sausas līdz pussausai (pussausa — dažkārt), harmoniska, pilnestīga, balto augļu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. "Garda" "Garganega" (ar norādītu balto vīnogu šķirni, arī divšķirņu vīni)

Krāsa: salmu dzeltena, dažkārt līdzinās zaļgani dzeltenai.

Smarža: izsmalcināta, ar balto augļu niansēm.

Garša: svaiga un harmoniska, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. “Garda” “Pinot Bianco” (ar norādītu balto vīnogu šķirni)

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkama, ar balto augļu un dažkārt arī aromātisko garšaugu niansēm.

Garša: svaiga, bagātīga, harmoniska, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4. “Garda” “Pinot Grigio” (ar norādītu balto vīnogu šķirni, arī divšķirņu vīni)

Krāsa: salmu dzeltena, dažkārt ar vara vai viegli sārtu atblāzmu.

Smarža: patīkama, izsmalcināta, ar balto augļu niansēm.

Garša: svaiga un harmoniska, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. “Garda” “Chardonnay” (ar norādītu balto vīnogu šķirni, arī divšķirņu vīni)

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkama, ar balto ziedu un eksotisko augļu niansēm.

Garša: svaiga, bagātīga, harmoniska, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

6. “Garda” “Riesling” (ar norādītu balto vīnogu šķirni)

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkama, ar citrusaugļu un dažkārt arī aromātisko garšaugu niansēm.

Garša: svaiga, harmoniska, paliekoša, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

7. "Garda" "Cortese" (ar norādītu balto vīnogu šķirni)

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: izsmalcināta, ar balto augļu niansēm.

Garša: svaiga, līdzsvarota, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

8. "Garda" "Sauvignon" (ar norādītu balto vīnogu šķirni)

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: maiga, viegli aromātiska.

Garša: intensīva, bagātīga, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

9. "Garda" *bianco passito*

Krāsa: dažādas intensitātes zeltaini dzeltena.

Smarža: intensīva, ar daļēji izžuvušu balto augļu niansēm.

Garša: no sausas līdz saldai, harmoniska, noturīga, dažkārt viegli aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 14 %, faktiskais spirta saturs — vismaz 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 28 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

10. "Garda" *rosso*

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnogām raksturīga, ar sarkano augļu ievārījuma aromātu.

Garša: harmoniska, mēreni skāba, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

11. “Garda” “Cabernet” (ar norādītu melno vīnogu šķirni)

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnogām raksturīga, ar sarkano augļu aromātu, dažkārt nedaudz atgādina zāli.

Garša: harmoniska, dažkārt viegli piesātināta tanīniem, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

12. “Garda” “Cabernet Sauvignon” (ar norādītu melno vīnogu šķirni)

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: intensīva, ar sarkano augļu aromātu, dažkārt viegli pikanta un ar iespējamām augu notīm.

Garša: harmoniska, dažkārt viegli piesātināta tanīniem, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

13. “Garda” “Merlot” (ar norādītu melno vīnogu šķirni)

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt intensīva.

Smarža: vīnogām raksturīga, ar sarkano augļu ievārījuma aromātu.

Garša: pilnestīga, harmoniska, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

14. “Garda” “Pinot Nero” (ar norādītu melno vīnogu šķirni)

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt blāva, iespējami oranži toņi.

Smarža: izsmalcināta, ar meža ogu aromātu, dažkārt pikanta.

Garša: sausa, harmoniska un paliekoša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

15. “Garda” “Marzemino” (ar norādītu melno vīnogu šķirni)

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: intensīva, ar sarkano augļu ievārījuma aromātu, dažkārt pikanta.

Garša: harmoniska, noturīga, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

16. “Garda” “Corvina” (ar norādītu melno vīnogu šķirni)

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: maiga, ar sarkano augļu ievārījuma aromātu.

Garša: harmoniska un līdzsvarota, no sausas līdz pussausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

17. "Garda" *rosso passito*

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt ar granātsarkanu atblāzmu.

Smarža: intensīva, ar savdabīgām žuvušu sarkano augļu notīm, dažkārt pikanta.

Garša: no sausas līdz saldai, patīkama, samtaina, harmoniska, pilnmiesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 14 %, faktiskā spirta koncentrācija — vismaz 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 28 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

18. "Garda" *bianco spumante*

Putas: smalkas un noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena, dažkārt līdzinās zaļganai.

Smarža: aromātiska, ar augļainām ābolu/bumbieru notīm, ja vīna gatavošanā izmantota *Charmat* metode.

Garša: no īsta bruta līdz pussausai, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

19. "Garda" "Pinot Grigio" *spumante*

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: salmu dzeltena, dažkārt ar vara vai viegli sārtu atblāzmu.

Smarža: izsmalcināta, pilnestīga, paliekoša.

Garša: no īsta bruta līdz pussausai, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

20. "Garda" *rosé spumante*

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: maiga, dažkārt ar citrusaugļu un sarkano ogu niansēm.

Garša: no īsta bruta līdz pussausai, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

21. "Garda" *bianco*, kvalitatīvs dzirkstošais vīns (klasiskā metode)

Putas: smalkas un noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: aromātu buķete, kas iegūta, vīnam rūgstot pudelē, pilnmiesīga, noturīga.

Garša: no īsta bruta līdz ekstra sausai, bagātīga, labi strukturēta, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

22. "Garda" "Pinot Grigio", kvalitatīvs dzirkstošais vīns (klasiskā metode)

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: salmu dzeltena, dažkārt ar vara vai viegli sārtu atblāzmu.

Smarža: tipiska pudelē raudzētam vīnam, izsmalcināta, plaša un paliekoša.

Garša: no īsta bruta līdz pussausai, svaiga, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

23. "Garda" *rosé*, kvalitatīvs dzirkstošais vīns (klasiskā metode)

Putas: smalkas un noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: izsmalcināta, plaša aromātu buķete, kas raksturīga pudelē raudzētam vīnam.

Garša: no īsta bruta līdz ekstra sausai, bagātīga, labi strukturēta un svaiga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

24. "Garda" *bianco frizzante*

Putas: smalkas, gaistošas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena, dažkārt līdzinās zaļgani dzeltenai.

Smarža: izsmalcināta, ar eksotisko augļu un dažkārt augļu ar baltu mīkstumu niansēm.

Garša: no sausas līdz pussaldai, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %, faktiskā spirta koncentrācija — vismaz 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

25. "Garda" "Garganega" *frizzante*

Putas: smalkas, gaistošas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena, dažkārt līdzinās zaļgani dzeltenai.

Smarža: izsmalcināta, ar eksotisko augļu niansēm.

Garša: no sausas līdz pussaldai, harmoniska un bagātīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 %, faktiskā spirta koncentrācija — vismaz 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

26. "Garda" "Pinot Grigio" *frizzante*

Putas: smalkas, gaistošas.

Krāsa: salmu dzeltena, dažkārt ar vara vai viegli sārtu atblāzmu.

Smarža: izsmalcināta, ar balto ziedu niansēm.

Garša: no sausas līdz pussaldai, harmoniska un bagātīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

27. "Garda" "Chardonnay" *frizzante*

Putas: smalkas, gaistošas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: izsmalcināta, ar balto ziedu un balto augļu niansēm.

Garša: no sausas līdz pussaldai, harmoniska un bagātīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

28. "Garda" *rosé frizzante*

Putas: smalkas, gaistošas.

Krāsa: dažādas intensitātes sārta.

Smarža: izsmalcināta, ar sarkano ogu niansēm.

Garša: no sausas līdz pussaldai, harmoniska, bagātīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskās īpašības, kas turpmākajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

—

b) *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Garda" *bianco*, "Garda" ar norādītu balto vīnogu šķirni, arī divšķirņu vīni

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

2. "Garda" *spumante*, kvalitatīvs "Garda" *spumante*, "Garda" *frizzante* (visi gatavoti no baltajām vīnogām)

18 000 kilogramu vīnogu no hektāra

3. "Garda" *rosso*, "Garda" ar norādītu melno vīnogu šķirni, arī divšķirņu vīni

15 000 kilogramu vīnogu no hektāra

4. "Garda" *rosé spumante*, kvalitatīvs "Garda" *rosé spumante* un "Garda" *rosé frizzante*

15 000 kilogramu vīnogu no hektāra

5. "Garda" *bianco passito*, "Garda" *rosso passito*

11 700 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN "Garda" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals aptver Veronas [*Verona*], Brešas [*Brescia*] un Mantujas [*Mantua*] provinču daļas Veneto [*Veneto*] un Lombardijas [*Lombardia*] reģionā. Tā robežas ir šādas:

— Veronas provincē visa šādu pašvaldību 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* un *Tregnago*, kā arī daļa šādu pašvaldību teritorijas: *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* un *Villafranca*,

— Mantujas provincē visa šādu pašvaldību teritorija: *Monzambano* un *Ponti sul Mincio*, kā arī daļa šādu pašvaldību teritorijas: *Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino* un *Volta Mantovana*,

— Brešas provincē visa šādu pašvaldību 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* un *Sirmione*.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes apraksts**

8.1. *ACVN "Garda": visas kategorijas (vīns, dzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns un pusdzirkstošais vīns)*

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Saikni veidojošie dabas faktori

Gardas ezers ir lielākais ezers Itālijā, tā virsmas laukums ir aptuveni 370 km². Ezers atrodas starp trim reģioniem, proti, Lombardiju (Brešas province), Veneto (Veronas province) un Trentīno Alto-Adidži [*Trentino-Alto Adige*] (Trento province) un stiepjas paralēli Adidžes [*Adige*] upei, no kuras to atdala *Baldo* kalns. Ziemeļu gals ir šaurs, un tam ir piltuves forma, savukārt dienvidu daļa ir platāka, un to ieskauj pauguri. Gardas ezers atrodas plašākā mērena kontinentālā klimata zonā, kas aptver Po ieleju un Alpu zemākās ielejas, bet šis ezers būtiski regulē vietējos apstākļus, radot klimatu, ko var definēt kā submediterrāno klimatu. Pavasaris un rudens ir lietainākie gadalaiki, savukārt vasaras ir Vidusjūras tipa — lielākoties sausas, bet ar pērkona negaisiem, kas īpaši bieži vērojami augustā. Ziemā temperatūra ir maigāka nekā apkārtējos apgabalos, nokrišņu daudzums ir neliels, un retos gadījumos ezera lejasdaļu ieskauj migla. Krastos gandrīz nekad nav sala, tas iestājas tikai izņēmuma kārtā. Pēdējoreiz sals novērots 1706. gadā vispārēja aukstuma periodā, ko vēsturnieki dēvē par "mazo ledus laikmetu".

Gardas ezers ir vērsts no ziemeļiem uz dienvidiem pret Po ieleju, un daudzi tipiskie vēji tajā veidojas ezera lejasdaļas un augšdaļas atšķirīgo laikapstākļu dēļ, kuru rezultātā vējš no rīta pūš no kalniem uz līdzenumu, bet pēcpusdienā no līdzenuma ceļas augšup uz kalniem. Vēju rašanos ietekmē ezera baseina pudeles kakla forma, un daudzi no tiem vērojami periodiski vai pat katru dienu.

Uz dienvidiem no Gardas ezera, starp Veronu, Mantuju un Brešu, atrodas liels morēnas amfiteātris, t. i., virkne no pauguriem sastāvošu loku ar nelielām līdzenām platībām, dažos gadījumos — mitrājiem, kas izveidojies no Gardas lielā šļūdoņa sanesām un nogulumiem. Šie morēnas nogulumi veidojās *Günz*, *Mindel*, *Riss* un *Würm* ledāju laikā: divos senākajos no tiem — *Günz* un *Mindel* — uzkrājās ļoti ierobežots daudzums morēnas nogulumu, *Riss* ledāja periodā izveidojās tālākie morēnas loki, bet *Würm* periodā — tuvākie loki.

8.2. *ACVN "Garda": visas kategorijas (vīns, dzirkstošais vīns, kvalitatīvs dzirkstošais vīns un pusdzirkstošais vīns)*

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Saikni veidojošie vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Gardas ezera apkārtnē kopš aizvēsturiskiem laikiem klātesošs ir bijis gan cilvēks, gan vīns. Gardas ezera morēnas pauguros tika atklāts senākais cilvēka izgatavotais arkls; tur jau piecus tūkstošus gadu pirms Kristus ļaudis labi pārzināja savvaļas vīnogulājus un, iespējams, arī vīnu.

Var teikt, ka viss ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Garda" apzīmētā produkta ražošanas apgabals ir vīnkopības apgabals, jo īpaši tā dienvidu un centrālā daļa abās ezera pusēs, un Veneto reģions tajā ir visproduktīvākais gan ar vīnkokiem apstādīto platību, gan ražošanas ziņā.

Šajā plašajā vīnkopības apgabalā ir apvienojušās vairākas tradīcijas un īpatnības, kuras apkopotas pašreizējā produkta specifikācijā un sīki nosaka tehniskos un ražošanas aspektus, piemēram, vīnogu šķirņu kombinācijas, audzēšanas sistēmas un vīndarības metodes, un kuru pamatā ir vienīgi uz kvalitāti vērsta ražošana, kurā ņemts vērā ģeomorfoloģisko veidojumu diapazons no zemiem morēnu saturošiem reljefa nelīdzenumiem līdz augstiem pauguriem ar terasēm:

— Vīnogu šķirņu kombinācija vīndārzos izveidojusies ilglaicīgas cilvēku veiktas selekcijas rezultātā, konkrētāk, ar nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabala Lombardijas daļā plašāk audzē šķirnes "Trebbiano di Lugana", "Merlot" un "Marzemino", savukārt Veronas daļā — "Garganega", "Pinot Grigio" un "Corvina Veronese", bet "Chardonnay" un "Cabernet" ("Cabernet sauvignon", "Cabernet franc" un "Carmenere") tajās audzē vienādā mērā.

— Vīnkoku veidošanas metožu, stādīšanas attālumu un apgriešanas sistēmu mērķis ir panākt labāko un racionālāko vīnkoku izvietojumu audzēšanas darbību pārvaldībai atkarībā no šķirnes konkrētās kvalitātes un vīndarības veida. Šajā nolūkā Veronas reģionā izplatītas ir "pergoletta" špaleras, izmantotais stādīšanas attālums ir 3 līdz 4 m starp rindām un 0,6 līdz 1 m starp vīnkokiem rindā, un starprindas pilnībā klāj veģetācija, bet Lombardijas reģionā izplatītas ir klasiskās šaurās špaleras, un izmantotais stādīšanas attālums ir 2,5 m starp rindām un 1 m starp vīnkokiem rindā.

— Ar vīnu ražošanu saistītās metodes atbilst metodēm, kas tradicionāli nostiprinājušās 20. gadsimtā attiecībā uz nedzirkstošo baltvīnu un sarkanvīnu vinifikāciju; tas attiecas arī uz metodēm, kuras saistītas ar to balto un melno vīnogu žāvēšanu uz vīnkoka vai pēc novākšanas, kuras izmanto gan *passito* veida vinifikācijai un bagātināšanai, gan daļēji arī nedzirkstošo vīnu ražošanai. Nesenāk visā apgabalā ir strauji izplatījušās pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu ražošanas metodes.

8.3. *ACVN "Garda": vīna kategorija*

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti, īpašībām, ģeogrāfisko vidi, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem

No analītiskā un organoleptiskā viedokļa ar ACVN "Garda" apzīmētajiem vīniem piemīt specifiskas īpašības, kas ļauj noteikt un raksturot ģeogrāfiskās vides un vīnogu šķirnes mijiedarbību. Visplašāk izmanto trīs balto vīnogu šķirnes — "Garganega", "Chardonnay" un "Pinot Grigio" — un trīs melno vīnogu šķirnes — "Corvina", "Merlot" un "Cabernet".

Vīna kategorijā (1. kategorijā) ietilpstošo veidu baltvīniem un sarkanvīniem ir līdzsvarotas ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās īpašības, kuras ir tipiskas Gardas mikroklimatam un morēnām un izpaužas intensīvā, pārsvarā ziedainā smaržā un svaigā un tradicionāli maigā garšā.

Konkrēti, no 1. kategorijas vīniem ar norādītu balto vīnogu šķirni (trīs visplašāk ražotajiem veidiem) "Garganega" vīnam piemīt organoleptiskās notis, kas saistītas ar bagātīgu garšu pat pēc ilgas izturēšanas, terciāri aromāti, kuriem raksturīgas sēra notis, jo īpaši, ja vīnogas iegūtas vulkāniskas izcelsmes augsnēs ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabala tālākajā austrumu daļā. No šķirnes "Chardonnay" — kas ir plaši izplatīta agrīno šķirņu vīndārzos, kuri atrodas uz morēnas augsnēm, kas saskaras ar ezeru, — gatavoto vīnu izteiktākās organoleptiskās notis ir saistītas ar smaržas un garšas kombināciju, kurai raksturīga izteikta ziedu smarža, kas apvienota ar spēcīgu garšu. "Pinot Grigio" vīnā vienmēr izteiktas ir notis, kas tipiskas šai šķirnei, kuru īpaši audzē ledāju morēnu augšņu iekšējās ielejās līdz lielam augstumam virs jūras līmeņa, kur vīnogas var ilgāk gatavoties un tajās veidojas lielāks skābums un tādas organoleptiskās notis, kas saistītas ar izsmalcinātākas ziedu smaržas noturību un pilnestīgu garšu. Izturot ilgāku laiku, vīns iegūst intensīvāku krāsu ar rozā/vara toņiem.

Konkrēti, no trīs visplašāk ražotajiem 1. kategorijas vīniem ar norādītu melno vīnogu šķirni "Merlot" vīnam piemīt organoleptiskās notis, kuras galvenokārt saistītas ar ziedainu un augļainu aromātu, kas vīnam piešķir eleganci un līdzsvarotu smaržu un garšu arī tad, ja tas ilgstoši izturēts mazās mucās. Šķirni "Merlot" audzē visos ezera paugurainajos apgabalos, kuros ir vidēji dziļas augsnes ar vidēji skeletainu virsmu. Šķirni "Cabernet", jo īpaši "Cabernet Sauvignon", audzē tikai paugurainos apgabalos, kuri atrodas tālāk uz dienvidiem no ezera un kuros ir dziļākas augsnes, kas var nodrošināt lielāku auglību. Vīniem raksturīga izteikta pikanta smarža un garša, viegla zālaugu smarža, bet intensīva fenolu smarža, kas variē no ādas smaržas līdz šokolādes smaržai, jo īpaši tad, ja vīns nogatavināts mazās mucās. Šķirne "Corvina" tiek plaši audzēta no ezera austrumu krasta līdz Veronas provinces ielejām un kalnainajiem apgabaliem. Šīs vietējās šķirnes specifiskās iezīmes ir labi zināmas un ļoti nozīmīgas, un tās šajā vīnkopības apgabalā radījušas šķirnes pasaules mēroga reputāciju.

8.4. *ACVN "Garda": dzirkstošā vīna kategorija un kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorija*

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti, īpašībām, ģeogrāfisko vidi, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem

Pie dzirkstošo vīnu kategorijas (4. kategorijas) piederošie "Garda" *bianco* veidi, arī ar norādītu šķirni "Pinot Grigio", un "Garda" *rosé* veidi, ko galvenokārt ražo, izmantojot *Charmat* metodi, no bāzes vīniem ar citiem pārklasificētiem nosaukumiem un pārsvarā no vienas šķirnes vīnogām, ir dzirkstoši, augļaini un bagātīgi vīni, kas viegli dzerami to maigās garšas dēļ.

Pie kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijas (5. kategorijas) piederošos "Garda" *bianco* un "Garda" *rosé* veidus galvenokārt ražo, izmantojot tradicionālo otrējās raudzēšanas metodi, no bāzes vīna, kas parasti gatavots no atlasītu vīnogu šķirņu maisījuma, no kura pēc ilgas izturēšanas uz nogulsnēm iegūst bagātīgus un sarežģītus vīnus.

8.5. *ACVN "Garda": pusdzirkstošā vīna kategorija*

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti, īpašībām, ģeogrāfisko vidi, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem

Pie pusdzirkstošā vīna kategorijas (8. kategorijas) piederošie "Garda" *bianco* veidi, arī ar norādītu vīnogu šķirni, piemēram, "Garganega", "Pinot Grigio" vai "Chardonnay", un "Garda" *rosé* veidi ir vienkārši, augļaini un svaigi pusdzirkstoši vīni, kuri gatavi dzeršanai un kuriem piemīt izmantotajai šķirnei raksturīgās organoleptiskās īpašības.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Dzirkstošā vīna darīšana un pārstrāde

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

1) vīna gatavošana no vīnogām, arī vīnogu žāvēšana, notiek noteiktajā ražošanas apgabalā.

Lai ņemtu vērā vietas, kur ražošana notikusi tradicionāli, minētās darbības var veikt visā Brešas, Mantujas un Veronas provinces teritorijā.

Šādas darbības var veikt arī vīna darītavās un vīna kooperatīvos, kas atrodas *Gambellara* un *Montecchio Maggiore* pašvaldību teritorijā, ja vien tajā vīnu gatavo no vīnogām, kuras iegūtas vīndārzos, kas piemēroti ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu ražošanai, un ja vien to šīs specifikācijas apstiprināšanas dienā iespējams pierādīt kompetentajai pārbaudes struktūrai;

2) pārstrādi dzirkstošajā un pusdzirkstošā vīnā, arī otrējo raudzēšanu, stabilizāciju un saldināšanu veidiem, kuriem tā atļauta, var veikt visā Lombardijas un Veneto reģionu administratīvajā teritorijā un apgabalos, kas robežojas ar šiem reģioniem.

Marķējums un iepakojums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

"Garda" *bianco spumante* vīnu marķējumā un noformējumā nedrīkst norādīt vārdu "bianco" (balts). Ja izmanto apzīmējumu *millesimato* (augstākā labuma vīns, gatavots no noteiktas ražas), jānorāda arī vīnogu audzēšanas gads.

Attiecībā uz iepakojumu — ar ACVN "Garda" apzīmētais vīns jāpārdod stikla pudelēs, kuru maksimālais nominālais tilpums nepārsniedz 5 litrus, bet dzirkstošajam vīnam — 18 litrus.

Vīniem, izņemot "Garda" dzirkstošo un *passito* veidu, var izmantot traukus, kuri gatavoti no materiāla, kas nav stikls, un kuri sastāv no polietilēna vai poliestera daudzslāņu plastmasas apvalka, kas ievietots kartona vai jebkura cita cieta materiāla kastē, kuras tilpums nav mazāks par 2 litriem un nepārsniedz 12 litrus.

Tikai "Garda" *bianco*, *rosso* un *rosé* veidu vīnu var nodot patēriņam nerūsējošā tērauda mucās, kuru tilpums ir 20, 25 un 30 litri.

Saite uz produkta specifikāciju

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