C/2024/3411

28.5.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda mhux minuri tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3), flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2024/3411)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

TALBA GĦAL EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Garda"

PDO-IT-A1320-AM02

Data tal-applikazzjoni: 9.2.2017

1. Regoli applikabbli għall-emenda

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Modifika mhux minuri

2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

2.1. *Introduzzjoni ta' tipi ġodda ta' nbid*

Deskrizzjoni: Tliet tipi ġodda ta' nbid, Garda Bianco, Garda Rosso u Garda Rosé, inkluż Passito (inbid tal-għeneb imqadded), żdiedu mal-kategoriji li ġejjin: inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità u nbid semispumanti għat-tipi bojod u rożè. L-inklużjoni fil-kategorija tal-inbid semispumanti hija ppjanata wkoll għal tipi ta' nbid bi speċifikazzjonijiet ta' varjetajiet bħal Garganega, Chardonnay u Pinot Grigio; dan tal-aħħar jista' jkun ukoll spumanti.

Raġunijiet: Dawn it-tliet tipi ġodda ta' nbid żdiedu biex jippermettu prinċipalment il-produzzjoni ta' nbejjed spumanti u semispumanti bħala espressjoni tar-reġjun kollu tal-vitikultura ta' Garda, u l-kwantitajiet prodotti se jiżdiedu wkoll biex tkun tista' tiġi ssodisfata d-domanda mis-swieq internazzjonali. It-tliet tipi ġodda ta' nbid, skont il-kategoriji ta' nbid, huma:

1. Garda Bianco fil-kategoriji nbid (1), inbid spumanti (4), inbid spumanti ta' kwalità (5) u nbid semispumanti (8);

2. Garda Rosé/Rosato fil-kategoriji nbid spumanti (4), inbid spumanti ta' kwalità (5) u nbid semispumanti (8);

3. Garda Rosso fil-kategorija tal-inbid (1) biss.

Fil-kategorija tal-inbid semispumanti (8), hija permessa indikazzjoni tal-varjetà ta' dwieli fil-każ ta' Garganega, Chardonnay u Pinot Grigio.

Partijiet affettwati mill-emenda: l-artikoli kollha tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsimiet 4, "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", 5.2, "Rendimenti massimi" u 7, "Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed" tad-Dokument Uniku.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Tħassir ta' żewġ tipi b'indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli*

Deskrizzjoni: Tħassru żewġ tipi b'indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli, jiġifieri Tocai Friulano (sinonimu ta' Tai jew Tuchì) u Barbera.

Raġunijiet: It-tipi Tocai Friulano (sinonimu ta' Tai jew Tuchì) u Barbera la kienu mitluba u lanqas użati taħt id-DOP Garda u għalhekk tħassru.

Partijiet affettwati mill-emenda: l-artikoli 1, 2 u 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsimiet 4, "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", 5.2, "Rendimenti massimi" u 7, "Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed" tad-Dokument Uniku.

2.3. *L-użu ta' sinonimi tal-varjetajiet Cabernet u Riesling*

Deskrizzjoni: Għall-fini ta' simplifikazzjoni, l-inbejjed magħmula mill-għeneb Riesling Italico u/jew Riesling B. jissejħu Riesling, u l-inbejjed magħmula mill-għeneb Cabernet Sauvignon u/jew Cabernet Franc u/jew Carmenere jissejħu Cabernet.

Raġunijiet: Ġie speċifikat li t-tip b'indikazzjoni tal-varjetà Cabernet jista' jsir minn għeneb Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc u Carmenere, u li t-tip b'indikazzjoni tal-varjetà Riesling jista' jsir minn għeneb Riesling B. u Riesling Italico.

Partijiet affettwati mill-emenda: l-artikoli rilevanti kollha tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 7, "Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed", tad-Dokument Uniku.

2.4. *Introduzzjoni ta' tip bivarjetali*

Deskrizzjoni: Ġie introdott tip bivarjetali, b'indikazzjoni ta' żewġ varjetajiet tad-dwieli tal-istess kulur.

Raġunijiet: Il-varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jintużaw għat-tip bivarjetali ġew elenkati fl-Artikolu 1(a). Il-varjetajiet użati jridu jkunu tal-istess kulur. It-tip bivarjetali diġà jintuża b'mod mifrux u huwa ċċertifikat taħt ismijiet korrispondenti oħra għal vinji u varjetajiet li huma adattati wkoll għad-DOP Garda, b'mod partikolari fil-provinċja ta' Verona.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2.5. *Tħassir tas-subżona "Classico"*

Deskrizzjoni: Is-subżona "Classico" tħassret.

Raġunijiet: Is-subżona "Classico", li tħassret, kienet tirreferi esklużivament għall-parti tar-reġjun tal-vitikultura tad-DOP Garda magħmula mill-provinċja ta' Brescia, li diġà hija koperta kompletament mid-DOP "Riviera del Garda Bresciano".

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6, "Definizzjoni taż-żona demarkata" tad-Dokument Uniku.

2.6. *Taħlita emendata tal-varjetajiet tad-dwieli għal Garda Bianco u Rosso*

Deskrizzjoni: għat-tip Garda Bianco, mill-inqas 50 % tat-taħlita tal-varjetajiet tad-dwieli trid tikkonsisti mill-varjetajiet li ġejjin: Garganega, Trebbiano, Chardonnay u Pinot Grigio, waħedhom jew flimkien; għat-tipi Garda Rosso u Rosé, mill-inqas 50 % tat-taħlita tal-varjetajiet tad-dwieli trid tkun magħmula minn għeneb Corvina, Merlot, Cabernet jew Pinot Noir, waħedhom jew flimkien.

Raġunijiet: għall-Garda Bianco, Garganega, Trebbiano, Chardonnay u Pinot Grigio huma l-erba' varjetajiet ta' dwieli bojod ewlenin imkabbra fiż-żona tad-denominazzjoni, filwaqt li Corvina, Merlot u Cabernet huma t-tliet varjetajiet ta' dwieli suwed ewlenin imkabbra f'dik iż-żona għall-Garda Rosso. Il-varjetà Pinot Nero żdiedet ma' dawn it-tlieta minħabba li l-kwalitajiet tagħha jagħmluha adattata għall-inbid spumanti.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2.7. *Rendimenti tal-għeneb għal kull ettaru emendati*

Deskrizzjoni: Ir-rendimenti massimi tal-għeneb għal kull ettaru żdiedu, b'mod partikolari għall-varjetajiet ewlenin tad-dwieli li jitkabbru l-aktar fir-reġjun tal-vitikultura ta' Verona tad-DOP Garda.

Varjetajiet ta' għeneb abjad:

minn 16 għal 18-il tunnellata għal kull ettaru għal Garganega;

minn 12 għal 15-il tunnellata għal kull ettaru għal Pinot Grigio;

minn 12 għal 15-il tunnellata għal kull ettaru għal Chardonnay.

Varjetajiet ta' għeneb iswed:

minn 13 għal 15-il tunnellata għal kull ettaru għal Corvina;

minn 12 għal 15-il tunnellata għal kull ettaru għal Cabernet;

minn 13 għal 15-il tunnellata għal kull ettaru għal Merlot.

Għat-tipi Garda Bianco, Garda Rosso u Garda Rosé, ir-rendiment tal-għeneb għal kull ettaru ġie aġġustat abbażi tar-rendimenti massimi tal-produzzjoni għaż-żewġ varjetajiet ewlenin f'termini ta' kultivazzjoni, jiġifieri Garganega għal Garda Bianco bi 18-il tunnellata għal kull ettaru u Corvina jew Merlot għal Garda Rosso u Rosé bi 15-il tunnellata għal kull ettaru.

Raġunijiet: Ir-rendimenti tal-għeneb għal kull ettaru żdiedu b'massimu ta' 15 %. Din iż-żieda fil-produzzjoni tal-għeneb hija meħtieġa sabiex il-produzzjoni tal-inbid tiġi adattata għar-rendimenti attwali u għat-tibdil fil-klima, filwaqt li jiġu rrispettati l-pjantaġġuni tad-dwieli eżistenti. Dan huwa partikolarment minnu għaż-żona ta' Verona, li tirrappreżenta 80 % taż-żona tal-vitikultura tad-DOP Garda kollha. B'mod aktar speċifiku, ir-rendiment tal-varjetajiet tal-għeneb abjad adattati għall-produzzjoni tal-inbid bażi għall-inbid spumanti, primarjament Garganega, kellu jiġi adattat l-ewwel, segwit mill-varjetajiet l-oħra aktar internazzjonali inklużi fit-tabliet, bħal Chardonnay u Pinot Grigio. Għall-għeneb iswed, l-aġġustament tar-rendiment għal kull ettaru huwa ġġustifikat prinċipalment minn bidliet fil-ġestjoni tal-vinji li jinvolvu densità oġħla tat-tħawwil tad-dwieli għal kull ettaru. It-tipi Garda Bianco u Garda Rosé huma l-aktar adattati biex jiġu pproċessati fi nbejjed semispumanti u spumanti.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5, "Rendimenti massimi" tad-Dokument Uniku.

2.8. *Prattiki tal-kultivazzjoni għal Passito Bianco u Passito Rosso*

Deskrizzjoni: Għat-tipi Passito Bianco u Passito Rosso, l-għażla tal-għeneb maqtugħ fil-vinja hija permessa sa 65 % tal-produzzjoni massima tal-għeneb għal kull ettaru stabbilita għal kull varjetà.

Raġunijiet: L-għażla tal-għeneb fil-vinja hija prattika tradizzjonali tal-produzzjoni tal-inbid fiż-żona Garda. Hija permessa għat-tipi Passito Bianco u Passito Rosso tad-DOP Garda biss.

Il-prattika tradizzjonali tal-għażla fil-vinja, għall-għeneb maqtugħ maħsub għall-produzzjoni tal-Passito Bianco u l-Passito Rosso biss, tikkonsisti fl-għażla tal-għenieqed l-aktar adattati għat-tnixxif (jiġifieri l-għenieqed intatti u relattivament maħlula) fil-bini xieraq.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.2 "Rendimenti massimi" tad-Dokument Uniku.

2.9. *Tnixxif tal-għeneb għall-inbejjed Passito*

Deskrizzjoni: It-tnixxif ġie miżjud bħala proċess tal-produzzjoni tal-inbid.

Raġunijiet: Fir-reġjun tal-vitikultura ta' Garda, it-tnixxif tal-għeneb huwa meqjus bħala prattika tradizzjonali.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2.10. *Deroga għall-vinifikazzjoni*

Deskrizzjoni: Il-proċessi tal-vinifikazzjoni jistgħu jitwettqu wkoll minn kantini tal-inbid u minn kooperattivi tal-inbid li jinsabu fil-muniċipalità ta' Montecchio Maggiore, kif diġà kien il-każ għall-muniċipalità ta' Gambellara.

Raġunijiet: Iż-żieda tal-muniċipalità ta' Montecchio Maggiore ntalbet minn grupp ta' kooperattivi tal-inbid li ssimplifikaw il-faċilitajiet tal-produzzjoni tal-inbid tagħhom permezz ta' fużjonijiet.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9, "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku.

2.11. *Żieda fir-rendiment tal-għeneb/tal-inbid*

Deskrizzjoni: Għal żewġ tipi ta' nbid biss, jiġifieri d-DOP Garda Bianco u d-DOP Garda Garganega, ġiet prevista żieda fir-rendiment tal-għeneb/tal-inbid minn 70 % għal 75 %, b'mod partikolari għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti u semispumanti.

Raġunijiet: Fiż-żona ta' Verona, rendiment tal-għeneb/tal-inbid ta' 75 % huwa meqjus bħala parametru tekniku stabbilit sew għall-varjetà Garganega. B'riżultat ta' dan, dan ir-rendiment ġie aġġustat kemm għat-tip tad-DOP Garda Garganega kif ukoll għat-tip tad-DOP Garda Bianco, li għalihom Garganega hija l-varjetà l-aktar użata.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2.12. *Regoli tal-operat u tal-istabbilizzazzjoni biex jirrispondu għas-suq*

Deskrizzjoni: Biex ikun hemm reazzjoni aħjar għas-suq, ġew miżjuda regoli dwar ir-regolazzjoni u l-istabbilizzazzjoni tal-produzzjoni.

Raġunijiet: Dawn huma regoli għall-ġestjoni tal-produzzjoni fuq il-bażi ta' domanda oġġettiva tas-suq, u huma stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikoli 4 u 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2.13. *Deroga għaż-żona tal-produzzjoni tal-inbid spumanti*

Deskrizzjoni: Fir-rigward tal-fermentazzjoni sekondarja tal-inbejjed spumanti u semispumanti, iż-żona tal-produzzjoni ġiet estiża għat-territorju amministrattiv kollu tar-reġjuni tal-Lombardija u tal-Veneto u ż-żoni li jmissu ma' dawk ir-reġjuni.

Raġunijiet: Id-definizzjoni ta' żona tal-produzzjoni usa' għall-fermentazzjoni sekondarja tal-inbejjed spumanti u semispumanti tissodisfa r-rekwiżiti tal-produzzjoni tal-inbid spumanti f'konformità mal-objettivi ta' żieda fil-bejgħ internazzjonali tal-inbid tad-DOP Garda.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9, "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku.

2.14. *Deskritturi kimiċi u fiżiċi emendati għall-inbejjed lesti għall-konsum*

Deskrizzjoni: Ġew miżjuda deskrizzjonijiet tal-karatteristiċi kimiċi, fiżiċi u organolettiċi tat-tipi l-ġodda, jiġifieri Garda Bianco, Garda Rosso u Garda Rosé, imqassma skont il-kategorija (inbid semispumanti, inbid spumanti u Passito). L-istess japplika għat-tipi l-ġodda b'indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli, jiġifieri Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante u Chardonnay Frizzante. Barra minn hekk, xi deskritturi li kienu ġeneriċi wisq ġew emendati u ċċarati.

Raġunijiet: Il-karatteristiċi kimiċi, fiżiċi u organolettiċi ta' kull tip u verżjoni, bħall-inbejjed bla gass, semispumanti, spumanti u Passito, ġew stabbiliti f'aktar dettall permezz ta' deskritturi u parametri kimiċi u fiżiċi bbażati fuq *data* analitika sensorja komparattiva oġġettiva.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4, "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku ġew emendati.

2.15. *Is-sena tal-produzzjoni ma għandhiex tiġi indikata għall-inbejjed spumanti u semispumanti*

Deskrizzjoni: L-inbejjed semispumanti u spumanti kollha huma eżentati mill-obbligu tal-indikazzjoni tas-sena tal-produzzjoni fuq it-tikketta.

Raġunijiet: Hija prattika kummerċjali normali li ma tiġix stampata s-sena tat-tkabbir tal-għeneb fuq it-tikketta tal-inbejjed semispumanti u spumanti.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9, "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku.

2.16. *Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar*

Deskrizzjoni: It-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-inbejjed Spumante tad-DOP Garda Bianco ma jistax ikollhom il-kelma "bianco" (abjad).

Raġunijiet: Skont l-istrateġija tal-kummerċjalizzazzjoni għall-inbejjed spumanti, għandha tiġi enfasizzata biss l-indikazzjoni ġeografika "Garda".

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9, "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku.

2.17. *Rilaxx tal-inbejjed Passito Bianco u Passito Rosso għall-konsum*

Deskrizzjoni: It-tipi Passito Bianco u Passito Rosso tad-DOP Garda jistgħu jiġu kkummerċjalizzati biss wara l-1 ta' Settembru tas-sena wara s-sena tat-tkabbir tal-għeneb.

Raġunijiet: Din hija għażla purament kwalitattiva għall-inbejjed Passito, allinjata ma' denominazzjonijiet oħra taż-żona Garda.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9, "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku.

2.18. *Rekwiżiti speċifiċi tal-ippakkjar*

Deskrizzjoni: minbarra l-fliexken tal-ħġieġ, id-distributuri b'boroż f'kaxex u l-btieti tal-azzar jistgħu jintużaw ukoll bħala kontenituri u materjali.

Raġunijiet: Fil-kuntest tal-kummerċ internazzjonali u s-swieq diversi, l-użu ta' kontenituri oħra minbarra l-fliexken tal-ħġieġ huwa rispons meħtieġ mill-politika.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 9, "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku ġew emendati.

2.19. *Żieda ta' deskrizzjoni tar-rabta mal-ambjent*

Deskrizzjoni: Żdied paragrafu mar-rabta kawżali bejn il-kwalità, il-karatteristiċi tal-prodott, l-ambjent ġeografiku u l-fatturi naturali u umani, li jistabbilixxi l-karatteristiċi tal-prodott għal kull kategorija speċifika ta' nbid.

Raġunijiet: Sabiex jiġu spjegati l-kategoriji l-ġodda fir-rigward tat-tipi individwali, ġew stabbiliti l-karatteristiċi tal-inbid kif ukoll ir-rabta mal-ambjent biex titlesta d-deskrizzjoni eżistenti fit-test fis-seħħ.

Partijiet affettwati mill-emenda: L-Artikolu 9 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 8, "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Garda

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. Inbid spumanti

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semispumanti

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Garda Bianco

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq qawwi, kultant ixaqleb lejn isfar ħadrani;

Riħa: delikata, fina, b'riħa ta' fjuri bojod u/jew frott abjad;

Togħma: minn xotta sa nofsha misjura, armonjuża, mimlija, ta' frott abjad, xi kultant nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. Garda Garganega (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb abjad, inklużi bivarjetali)

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben, kultant ixaqleb lejn isfar ħadrani;

Riħa: pjaċevoli, fina, bi ħjiel ta' frott abjad;

Togħma: friska, armonjuża, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. Garda Pinot Bianco (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb abjad)

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: pjaċevoli, bi ħjiel ta' frott abjad u xi kultant ukoll ta' ħxejjex aromatiċi;

Togħma: friska, mimlija togħma, armonjuża, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4. Garda Pinot Grigio (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb abjad, inklużi bivarjetali)

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben, kultant b'riflessi lewn ir-ram jew kemxejn roża;

Riħa: pjaċevoli, fina, bi ħjiel ta' frott abjad;

Togħma: friska, armonjuża, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. Garda Chardonnay (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb abjad, inklużi bivarjetali)

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: pjaċevoli, bi ħjiel ta' fjuri bojod u frott eżotiku;

Togħma: friska, mimlija togħma, armonjuża, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

6. Garda Riesling (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb abjad)

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: pjaċevoli, bi ħjiel ta' frott taċ-ċitru u xi kultant ukoll ta' ħxejjex aromatiċi;

Togħma: friska, armonjuża, persistenti, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

7. Garda Cortese (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb abjad)

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: pjaċevoli, fina, bi ħjiel ta' frott abjad;

Togħma: friska, bilanċjata, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

8. Garda Sauvignon (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb abjad)

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata, kemxejn aromatika;

Togħma: qawwija, mimlija togħma, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

9. Garda Bianco Passito

Dehra viżiva: isfar lewn id-deheb ta' intensità li tvarja;

Riħa: qawwija, bi ħjiel ta' frott abjad imqadded, karatteristika tat-tnixxif parzjali;

Togħma: minn xotta sa ħelwa, armonjuża, dejjiema, xi kultant kemxejn aromatika;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 14 %, b'qawwa alkoħolika proprja ta' mill-inqas 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 28 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

10. Garda Rosso

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'riħa ta' ġamm tal-frott aħmar;

Togħma: armonjuża, moderatament aċiduża, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

11. Garda Cabernet (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb iswed)

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini ta' intensità li tvarja;

Riħa: ta' dwieli, b'riħa ta' frott aħmar, xi kultant kemxejn ta' ħaxix;

Togħma: armonjuża, xi kultant kemxejn tannika, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb iswed)

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini ta' intensità li tvarja;

Riħa: qawwija, b'riħa ta' frott aħmar, xi kultant kemxejn pikkanti u possibbilment b'noti veġetali;

Togħma: armonjuża, xi kultant kemxejn tannika, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

13. Garda Merlot (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb iswed)

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini, kultant qawwi;

Riħa: ta' dwieli, b'riħa ta' ġamm tal-frott aħmar;

Togħma: mimlija, armonjuża, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

14. Garda Pinot Nero (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb iswed)

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini, kultant pallidu, bi sfumaturi oranġjo possibbli;

Riħa: fina b'riħa ta' frott tal-foresta żgħir, kultant pikkanti;

Togħma: xotta, armonjuża u persistenti;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

15. Garda Marzemino (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb iswed)

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini ta' intensità li tvarja;

Riħa: qawwija b'riħa ta' ġamm tal-frott aħmar, xi kultant pikkanti;

Togħma: armonjuża, dejjiema, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

16. Garda Corvina (b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb iswed)

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini ta' intensità li tvarja;

Riħa: delikata, b'aromi ta' ġamm tal-frott aħmar;

Togħma: armonjuża u bbilanċjata, minn xotta sa nofsha misjura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

17. Garda Rosso Passito

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini, kultant b'riflessi lewn il-granata;

Riħa: qawwija, b'noti distintivi ta' frott aħmar imqadded, xi kultant pikkanti;

Togħma: minn xotta sa ħelwa, pjaċevoli, bellusija, armonjuża, robusta;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 14 %, b'qawwa alkoħolika proprja ta' mill-inqas 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 28 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

18. Garda Bianco Spumante

Ragħwa: fina u persistenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq qawwi, kultant ixaqleb lejn isfar ħadrani;

Riħa: tfuħ, b'noti tal-frott tat-tuffieħ/lanġas meta jsir bil-metodu Charmat;

Togħma: minn "brut nature" sa "demi-sec", friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Ragħwa: fina, persistenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben, kultant b'riflessi lewn ir-ram jew kemxejn roża;

Riħa: fina, sħiħa, persistenti;

Togħma: minn "brut nature" sa "demi-sec", friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

20. Garda Rosé Spumante

Ragħwa: fina, persistenti;

Dehra viżiva: roża xi ftit jew wisq qawwi;

Riħa: delikata, xi kultant bi ħjiel ta' frott taċ-ċitru u frott aħmar żgħir;

Togħma: minn "brut nature" sa "demi-sec", friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

21. Inbid spumanti ta' kwalità Garda Bianco (metodu klassiku)

Raġħwa: fina u persistenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: fwieħet l-inbid li ġejja mill-fermentazzjoni fil-flixkun, robusta, persistenti;

Togħma: minn "brut nature" sa straxott, mimlija, strutturata sew, friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

22. Inbid spumanti ta' kwalità Garda Pinot Grigio (metodu klassiku)

Raġħwa: fina, persistenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben, kultant b'riflessi lewn ir-ram jew kemxejn roża;

Riħa: tipika tal-fermentazzjoni fil-flixkun, fina, wiesgħa u kontinwa;

Togħma: minn "brut nature" sa "demi-sec", friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

23. Inbid spumanti ta' kwalità Garda Rosé (metodu klassiku)

Raġħwa: fina u persistenti;

Dehra viżiva: roża xi ftit jew wisq qawwi;

Riħa: fwieħet l-inbid fina u wiesgħa karatteristika tal-fermentazzjoni fil-flixkun;

Togħma: minn "brut nature" sa straxott, mimlija, strutturata sew u friska;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

24. Garda Bianco Frizzante

Raġħwa: fina, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq qawwi, kultant ixaqleb lejn isfar ħadrani;

Riħa: fina, bi ħjiel ta' frott eżotiku u xi kultant ta' frott b'polpa bajda;

Togħma: minn xotta sa nofsha misjura, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %, b'qawwa alkoħolika proprja ta' mill-inqas 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

25. Garda Garganega Frizzante

Ragħwa: fina, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq qawwi, kultant ixaqleb lejn isfar ħadrani;

Riħa: fina, bi ħjiel ta' frott eżotiku;

Togħma: minn xotta sa nofsha misjura, armonjuża u mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 %, b'qawwa alkoħolika proprja ta' mill-inqas 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Ragħwa: fina, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben, kultant b'riflessi lewn ir-ram jew kemxejn roża;

Riħa: fina, bi ħjiel ta' fjuri bojod;

Togħma: minn xotta sa nofsha misjura, armonjuża u mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Ragħwa: fina, evanexxenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Riħa: fina, bi ħjiel ta' fjuri bojod u frott abjad;

Togħma: minn xotta sa nofsha misjura, armonjuża u mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

28. Garda Rosé Frizzante

Ragħwa: fina, evanexxenti;

Dehra viżiva: roża xi ftit jew wisq qawwi;

Riħa: fina, bi ħjiel ta' frott aħmar żgħir;

Togħma: minn xotta sa nofsha misjura, armonjuża, mimlija;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

-

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Garda Bianco, Garda b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb abjad, inklużi bivarjetali

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Garda Spumante, Garda Spumante ta' kwalità, Garda Frizzante, kollha magħmula minn għeneb abjad

18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Garda Rosso, Garda b'indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb iswed, inklużi bivarjetali

15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Garda Rosé Spumante, Garda Rosé Spumante ta' kwalità u Garda Rosé Frizzante

15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

11 700 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-inbejjed tad-DOK Garda tinkludi partijiet mill-provinċji ta' Verona, Brescia u Mantua fir-reġjuni tal-Veneto u l-Lombardija. Hija demarkata kif ġej:

— fil-provinċja ta' Verona, it-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin: 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 u Tregnago, u partijiet mit-territorju tal-muniċipalitajiet: 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 u Villafranca;

— fil-provinċja ta' Mantua, it-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin: Monzambano u Ponti sul Mincio u partijiet mit-territorju tal-muniċipalitajiet: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino u Volta Mantovana;

— fil-provinċja ta' Brescia, it-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin: 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 u Sirmione.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *DOP Garda – għall-kategoriji kollha (inbid, inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità u nbid semispumanti)*

Dettalji taż-żona ġeografika

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Il-Lag ta' Garda huwa l-akbar lag fl-Italja b'erja ta' madwar 370 km². Il-lag qiegħed fil-punt fejn jiltaqgħu tliet reġjuni, jiġifieri l-Lombardija (il-Provinċja ta' Brescia), il-Veneto (il-Provinċja ta' Verona) u Trentino-Alto Adige (il-Provinċja ta' Trento), u jinsab parallel max-xmara Adige, li huwa separat minnha mill-Muntanja Baldo. It-tarf tat-Tramuntana huwa dejjaq u forma ta' lembut filwaqt li l-parti tan-Nofsinhar hija usa' u mdawra b'għoljiet. Il-Lag ta' Garda jinsab f'żona klimatika kontinentali akbar u moderata li tinkludi l-Wied ta' Po u l-widien tal-Alpi t'isfel, iżda l-kundizzjonijiet lokali huma mmitigati b'mod sinifikanti mill-preżenza tal-lag, li jirriżulta fi klima li tista' tiġi ddefinita bħala sub-Mediterranja. Ir-rebbiegħa u l-ħarifa huma l-istaġuni fejn tagħmel l-aktar xita, filwaqt li s-sjuf huma tipikament Mediterranji, jiġifieri prinċipalment xotti ħlief matul il-maltempati bir-ragħad li huma speċjalment frekwenti f'Awwissu. Fix-xitwa, it-temperaturi huma aktar moderati milli fiż-żoni tal-madwar b'xita skarsa, u f'okkażjonijiet rari, il-parti t'isfel tal-lag hija mgħottija biċ-ċpar. Ix-xtajtiet bilkemm jesperjenzaw ġlata, li sseħħ biss b'mod eċċezzjonali. L-aħħar ġlata seħħet fl-1706, matul perjodu ta' kesħa ġenerali li l-istoriċi jsejħulu "żmien is-silġ qasir".

Garda hija lag orjentat mit-Tramuntana għan-Nofsinhar lejn il-Wied ta' Po, u għalhekk ħafna mill-irjieħ tipiċi huma r-riżultat ta' differenza fil-kundizzjonijiet tat-temp bejn il-parti t'isfel u ta' fuq tal-lag, li tirriżulta fi rjieħ li jinżlu mill-muntanji għall-pjanura filgħodu u jitilgħu lejn il-muntanji waranofsinhar. Il-konġestjoni ffurmata mill-baċin tal-lag tinfluwenza l-bidu tal-irjieħ, li ħafna minnhom huma perjodiċi jew saħansitra jseħħu kuljum.

Fin-Nofsinhar tal-Lag ta' Garda, bejn Verona, Mantua u Brescia, hemm amfiteatru kbir tal-moraine, jiġifieri sensiela ta' ċrieki ta' għoljiet b'żoni ċatti żgħar, f'xi każijiet artijiet mistagħdra, li joriġinaw mit-trasport u d-depożiti tal-glaċier il-kbir ta' Garda. Dawn id-depożiti tal-moraine ġew iffurmati matul il-glaċjazzjonijiet ta' Günz, Mindel, Riss u Würm: it-tnejn l-aktar antiki, Günz u Mindel, wasslu għal depożiti limitati ħafna tal-moraine, filwaqt li l-glaċjazzjoni ta' Riss irriżultat fiċ-ċrieki tal-moraine li qegħdin l-aktar 'il barra u l-glaċjazzjoni ta' Würm iffurmat dawk li jinsabu l-aktar 'il ġewwa.

8.2. *DOP Garda – għall-kategoriji kollha (inbid, inbid spumanti, inbid spumanti ta' kwalità u nbid semispumanti)*

Dettalji taż-żona ġeografika

Fatturi storiċi u umani rilevanti għar-rabta

Fl-art madwar il-Lag ta' Garda, il-bnedmin u l-inbid ilhom preżenti sa minn żminijiet preistoriċi. L-iktar moħriet qadim magħmul mill-bniedem instab fl-għoljiet tal-moraine tal-Lag ta' Garda fejn, 5 000 sena qabel Kristu, in-nies kienu familjari mad-dwieli selvaġġi u probabbilment ukoll mal-inbid.

Jista' jingħad li ż-żona tal-produzzjoni kollha tad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Garda" hija reġjun tal-vitikultura, b'mod partikolari fiż-żoni tan-Nofsinhar u ċentrali fuq iż-żewġ naħat tal-lag, fejn ir-reġjun tal-Veneto huwa l-aktar produttiv, kemm f'termini tal-erja mħawla bid-dwieli kif ukoll f'termini ta' produzzjoni.

Dan ir-reġjun kbir tal-vitikultura huwa r-riżultat ta' taħlita ta' diversi tradizzjonijiet u speċifiċitajiet li nġabru flimkien fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott attwali u li jiddefinixxu fid-dettall l-aspetti tekniċi u tal-produzzjoni, bħat-taħlita ta' varjetajiet tad-dwieli, is-sistemi tat-tkabbir u l-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid, fuq il-bażi ta' produzzjoni esklużivament orjentata lejn il-kwalità li tqis il-firxa ġeomorfoloġika minn undulazzjonijiet tal-moraine baxxi sal-għoljiet għoljin f'forma ta' terrazzi:

— it-taħlita tal-varjetajiet tad-dwieli fil-vinji hija r-riżultat ta' għażla mill-bniedem fuq medda twila ta' żmien, b'mod aktar speċifiku fil-parti tal-Lombardija tad-denominazzjoni, fejn it-Trebbiano di Lugana, il-Merlot u l-Marzemino jitkabbru b'mod aktar mifrux, filwaqt li fil-parti Veroniża l-Garganega, il-Pinot Grigio u l-Corvina Veronese huma mkabbra b'mod aktar mifrux, iżda x-Chardonnay u l-Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc u Carmenere) għandhom sehem ugwali.

— il-metodi ta' tħarriġ, id-distanzi tat-tħawwil u s-sistemi tal-irmondar għandhom l-għan li jiksbu l-aħjar arranġament u dak l-aktar razzjonali tad-dwieli għall-ġestjoni tal-operazzjonijiet ta' kultivazzjoni, skont il-kwalità speċifika tal-varjetà u t-tip ta' produzzjoni enoloġika. Dan wassal għat-tixrid tal-kannizzar tal-"pergoletta" fiż-żona Veroniża, b'distanzi ta' tħawwil ta' bejn 3 u 4 m bejn il-flanni u 0,6 sa 1 m fil-flann, bl-art bejn ir-ringieli tkun kompletament miksija mill-veġetazzjoni, u fir-reġjun tal-Lombardija sal-kannizzatti dojoq klassiċi b'distanzi ta' tħawwil ta' 2,5 m bejn il-flanni u 1 m fil-flann;

— il-prattiki relatati mal-produzzjoni tal-inbejjed huma dawk tradizzjonalment konsolidati matul is-seklu 20 għall-vinifikazzjoni ta' nbejjed bojod u ħomor bla gass, kif ukoll il-prattiki relatati mat-tnixxif fuq id-dielja jew wara l-qtugħ tal-għeneb, l-għeneb abjad u iswed użat għall-vinifikazzjoni u r-raffinar kemm tat-tip Passito kif ukoll, parzjalment, għall-produzzjoni tal-inbejjed bla gass. Aktar reċentement, il-prattiki għall-produzzjoni tal-inbejjed semispumanti u spumanti nfirxu malajr fiż-żona kollha.

8.3. *Id-DOP Garda – Kategoriji tal-inbid*

Rabta ta' kawżalità bejn il-kwalità, il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, mal-fatturi naturali u umani.

Minn perspettiva analitika u organolettika, l-inbejjed tad-DOP "Garda" għandhom karatteristiċi speċifiċi li jippermettu li tiġi identifikata u tipiċizzata l-interazzjoni bejn l-ambjent ġeografiku u l-varjetà tad-dwieli. Hemm tliet varjetajiet li jintużaw l-aktar għall-għeneb abjad: Garganega, Chardonnay u Pinot Grigio u tlieta għall-għeneb iswed: Corvina, Merlot u Cabernet.

Fil-kategorija tal-inbid (1), it-tipi bojod u ħomor għandhom proprjetajiet kimiċi u fiżiċi bbilanċjati u karatteristiċi organolettiċi tipiċi tal-mikroklima u l-moraines ta' Garda, li jissarrfu f'aromi qawwija, l-aktar tal-fjuri u togħma friska u tradizzjonalment ratba.

B'mod partikolari, fil-kategorija tal-inbid (1) b'indikazzjoni ta' varjetà ta' għeneb abjad, fir-rigward tat-tliet tipi l-aktar prodotti, Garganega għandu noti sensorji marbuta ma' togħma rikka, anke wara maturazzjoni twila, b'aromi terzjarji kkaratterizzati minn noti tal-kubrit, speċjalment meta l-għeneb jiġi mill-ħamrija ta' oriġini vulkanika tal-aktar żoni fil-Lvant tad-denominazzjoni. Għax-Chardonnay, li huwa prevalenti f'vinji li l-għeneb tagħhom isir kmieni fuq ħamrija tal-moraine li tħares lejn il-lag, l-aktar noti sensorji evidenti huma marbuta mat-taħlita tax-xamm u tat-togħma, li hija kkaratterizzata minn riħa tal-fjuri mmarkata flimkien ma' togħma qawwija. Il-Pinot Grigio dejjem ikollu noti prominenti tipiċi tal-varjetà, ikkultivati b'mod partikolari fil-widien aktar interni tal-ħamrija tal-moraine glaċjali sa altitudnijiet għoljin li jippermettu li l-għeneb isir aktar fit-tul, jiżviluppa aktar aċidità b'noti sensorjali marbuta mal-persistenza ta' aromi aktar fini tal-fjuri u togħma sħiħa. Meta jitqaddem għal żmien itwal ikollu kulur aktar qawwi bi sfumaturi roża/tar-ram.

B'mod partikolari, fil-kategorija tal-inbid (1) b'indikazzjoni ta' varjetà ta' għeneb iswed, fir-rigward tat-tliet tipi l-aktar prodotti, il-Merlot għandu noti sensorji prinċipalment marbuta mal-aromi tal-fjuri u tal-frott li jagħtu eleganza u aroma u togħma bbilanċjati lill-inbid, anke meta jitqaddmu għal aktar fit-tul fi btieti żgħar. Il-Merlot jitkabbar fiż-żoni kollha tal-moraine għoljin tal-lag b'ħamrija medja fonda, b'ammont medju ta' ġebel fil-wiċċ. Għall-Cabernet, b'mod partikolari l-Cabernet Sauvignon, il-kultivazzjoni hija ristretta għal żoni għoljin aktar fin-Nofsinhar tal-lag fejn tista' tinkiseb fertilità ogħla f'ħamrija aktar fonda. L-inbejjed huma kkaratterizzati minn aroma u minn togħma pikkanti notevoli, bi ftit aroma erbaċea, iżda bi rwejjaħ fenoliċi qawwija li jvarjaw minn tal-ġilda tal-annimali għaċ-ċikkulata, b'mod partikolari meta jiġu mmaturati fi btieti żgħar. Il-Corvina jitkabbar b'mod mifrux, mix-xatt tal-Lvant tal-lag sal-widien u ż-żoni muntanjużi tal-provinċja ta' Verona. Il-karatteristiċi speċifiċi ta' din il-varjetà lokali huma magħrufa sew u sinifikanti ħafna u bnew ir-reputazzjoni dinjija tagħha f'dan ir-reġjun tal-vitikultura.

8.4. *Id-DOP Garda – il-kategorija Inbid spumanti u Inbid spumanti ta' kwalità*

Rabta ta' kawżalità bejn il-kwalità, il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, mal-fatturi naturali u umani.

Fil-kategorija tal-inbid spumanti (4), it-tipi Garda Bianco, inklużi b'indikazzjoni tal-varjetà Pinot Grigio, u t-tipi Garda Rosé, prinċipalment prodotti bl-użu tal-metodu Charmat minn inbejjed bażi ta' denominazzjonijiet oħra riklassifikati, l-aktar minn varjetà waħda ta' dwieli, huma nbejjed spumanti, ta' frott u mimlijin togħma li huma faċli biex jinxtorbu minħabba t-togħma ratba tagħhom.

Fil-kategorija ta' nbid spumanti ta' kwalità (5), it-tipi Garda Bianco u Garda Rosé huma prinċipalment prodotti bl-użu tal-metodu tradizzjonali ta' fermentazzjoni sekondarja minn inbid bażi normalment magħmul minn taħlita ta' varjetajiet magħżula ta' dwieli, li minnhom jinkisbu nbejjed rikki u kumplessi wara perjodu twil ta' tqaddim fuq il-karfa.

8.5. *Id-DOP Garda – il-kategorija tal-Inbid semispumanti*

Rabta ta' kawżalità bejn il-kwalità, il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, mal-fatturi naturali u umani.

Fil-kategorija tal-inbid semispumanti (8), it-tipi Garda Bianco, inklużi b'indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli, bħal Garganega, Pinot Grigio jew Chardonnay, u t-tipi Garda Rosé huma nbejjed sempliċi, b'togħma ta' frott u semispumanti friski, lesti biex jinxtorbu u b'karatteristiċi organolettiċi tipiċi tal-varjetà użata.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Vinifikazzjoni u pproċessar spumanti tal-inbid spumanti

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Deroga fuq il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

1. Il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid mill-għeneb, inkluż kwalunkwe tqaddid, irid isir fiż-żona tal-produzzjoni demarkata.

Sabiex jitqiesu l-postijiet fejn il-produzzjoni kienet issir tradizzjonalment, dawn l-operazzjonijiet jistgħu jitwettqu fit-territorju kollu tal-provinċji ta' Brescia, Mantua u Verona.

Tali operazzjonijiet jistgħu jitwettqu wkoll f'kantini tal-inbid u f'kooperattivi tal-inbid li jinsabu fil-muniċipalitajiet ta' Gambellara u Montecchio Maggiore, sakemm ikunu għamlu nbid minn għeneb li joriġina f'vinji adatti għall-produzzjoni ta' nbejjed taħt din id-denominazzjoni u jkunu jistgħu juru dan lill-korp ta' spezzjoni kompetenti fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-ispeċifikazzjoni.

2. L-ipproċessar fi nbid spumanti u semispumanti, inklużi l-prattiki enoloġiċi tal-fermentazzjoni sekondarja, l-istabbilizzazzjoni u t-taħlil għat-tipi fejn dan huwa permess, jista' jitwettaq fit-territorju amministrattiv kollu tar-reġjuni tal-Lombardia u tal-Veneto u ż-żoni li jmissu ma' dawk ir-reġjuni.

Tikkettar u imballaġġ

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-inbejjed Garda Bianco Spumante ma jistax ikollhom il-kelma "bianco" (abjad). Jekk jintuża t-terminu "Millesimato" (sena inizjali), trid tiġi indikata wkoll is-sena tal-produzzjoni tal-għeneb.

Fir-rigward tal-imballaġġ, l-inbid tad-DOP Garda jrid jinbiegħ fi fliexken tal-ħġieġ b'volum nominali massimu ta' mhux aktar minn 5 litri, u ta' mhux aktar minn 18-il litru għall-inbid spumanti.

Bl-eċċezzjoni tat-tipi Garda spumanti u Passito, jistgħu jintużaw reċipjenti ta' materjal ieħor għajr il-ħġieġ, li jikkonsistu minn reċipjent tal-inbid tal-plastik b'ħafna saffi tal-polietilen jew tal-poliester magħluq f'kaxxa tal-kartun jew ta' kwalunkwe materjal riġidu ieħor, f'volumi ta' mhux inqas minn 2 litri u mhux aktar minn 12-il litru.

It-tipi Garda Bianco, Rosso u Rosé biss jistgħu jiġu rilaxxati għall-konsum fi btieti tal-azzar inossidabbli b'kapaċità ta' 20, 25 u 30 litru.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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