C/2024/3411

28.5.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/3411)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

"Garda"

PDO-IT-A1320-AM02

Datum van de aanvraag: 9.2.2017

1. Voorschriften die op de wijziging van toepassing zijn

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 — Niet-minimale wijziging

2. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

2.1. *Toevoeging van nieuwe wijntypen*

Beschrijving: drie nieuwe wijntypen, te weten garda bianco, garda rosso en garda rosé, waaronder ook passito (wijn van rozijnen), zijn toegevoegd aan de volgende categorieën: mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en parelwijn voor de typen wit en rosé. Opname in de categorie parelwijn wordt ook beoogd voor wijntypen van rassen als garganega, chardonnay en pinot grigio. Laatstgenoemde wijn kan ook mousserend zijn.

Redenen: deze drie nieuwe wijntypen zijn toegevoegd om met name mousserende wijn en parelwijn te kunnen produceren als exponenten van het Garda-wijngebied als geheel. Daarnaast zullen de geproduceerde hoeveelheden worden vergroot om aan de vraag op de internationale markt te kunnen voldoen. Ingedeeld naar wijncategorie gaat het om de volgende drie nieuwe wijntypen:

1. Garda bianco, in de categorieën wijn (1), mousserende wijn (4) mousserende kwaliteitswijn (5) en parelwijn (8);

2. Garda rosé/rosato, in de categorieën mousserende wijn (4), mousserende kwaliteitswijn (5) en parelwijn (8);

3. Garda rosso, uitsluitend in de categorie wijn (1).

In de categorie parelwijn (8) is een aanduiding van het druivenras toegestaan in het geval van de garganega, chardonnay en pinot grigio.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: alle artikelen van het productdossier en de punten 4 (Beschrijving van de wijnen), 5.2 (Maximumopbrengsten) en 7 (Voornaamste wijndruivenrassen) van het enig document.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Schrapping van twee typen met aanduiding van het druivenras*

Beschrijving: er zijn twee typen met een aanduiding van het druivenras geschrapt, te weten tocai friulano (ook wel tai of tuchì genoemd) en barbera.

Redenen: voor de typen tocai friulano (ook wel tai of tuchì genoemd) en barbera werd geen aanspraak gemaakt op of gebruikgemaakt van de BOB "Garda". Daarom zijn ze geschrapt.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: de artikelen 1, 2 en 6 van het productdossier en de punten 4 (Beschrijving van de wijnen), 5.2 (Maximumopbrengsten) en 7 (Voornaamste wijndruivenrassen) van het enig document.

2.3. *Gebruik van synoniemen voor de rassen cabernet en riesling*

Beschrijving: voor het gemak worden wijnen van de riesling italico- en/of riesling B-druif aangeduid met de naam "riesling" en wijnen van de cabernet sauvignon- en/of cabernet franc- en/of carmenere-druif met de naam "cabernet".

Redenen: er is bepaald dat het type met de aanduiding van het ras cabernet mag worden geproduceerd van cabernet sauvignon-, cabernet franc- en carmenere-druiven en dat het type met de aanduiding van het ras riesling mag worden geproduceerd van riesling B- en riesling italico-druiven.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: alle toepasselijke artikelen van het productdossier en punt 7 (Voornaamste wijndruivenrassen) van het enig document.

2.4. *Toevoeging van een bicepage*

Beschrijving: er is een bicepage toegevoegd met een aanduiding van twee druivenrassen van dezelfde kleur.

Redenen: de druivenrassen die voor de bicepage mogen worden gebruikt, worden vermeld in artikel 1, punt a). De gebruikte rassen moeten dezelfde kleur hebben. De bicepage wordt al op grote schaal gebruikt en is gecertificeerd onder andere overeenkomende namen voor wijngaarden en rassen die ook geschikt zijn voor de BOB "Garda", met name in de provincie Verona.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 2 van het productdossier.

2.5. *Schrapping van het deelgebied "Classico"*

Beschrijving: het deelgebied "Classico" is geschrapt.

Redenen: het geschrapte deelgebied "Classico" betrof uitsluitend het in de provincie Brescia gelegen deel van het wijngebied van de BOB "Garda", dat al volledig onder de BOB "Riviera del Garda Bresciano" valt.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 3 van het productdossier en punt 6 (Afgebakend geografisch gebied) van het enig document.

2.6. *Wijziging van de mix van druivenrassen voor garda bianco en rosso*

Beschrijving: voor het wijntype garda bianco moet ten minste 50 % van de mix van druivenrassen bestaan uit de volgende rassen: garganega, trebbiano, chardonnay en pinot grigio, afzonderlijk of in combinaties; voor de typen garda rosso en rosé moet ten minste 50 % van de mix van druivenrassen bestaan uit de druiven corvina, merlot, cabernet of pinot noir of uit combinaties daarvan.

Redenen: garda bianco garganega, trebbiano, chardonnay en pinot grigio zijn de vier belangrijkste witte druivenrassen die in het gebied van de benaming worden geteeld, terwijl corvina, merlot en cabernet de drie belangrijkste blauwe druivenrassen zijn die in dat gebied worden geteeld voor de garda rosso. Aan deze drie rassen is het pinot nero-ras toegevoegd omdat het door zijn eigenschappen geschikt is voor mousserende wijn.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 2 van het productdossier.

2.7. *Wijziging van de druivenopbrengsten per hectare*

Beschrijving: de maximale druivenopbrengsten per hectare zijn verhoogd, met name voor de belangrijkste druivenrassen die voornamelijk worden geteeld in het Veronese-wijngebied binnen de BOB "Garda".

Witte druivenrassen:

garganega: 16 tot 18 ton per hectare;

pinot grigio: 12 tot 15 ton per hectare;

chardonnay: 12 tot 15 ton per hectare.

Blauwe druivenrassen:

corvina: 13 tot 15 ton per hectare;

cabernet: 12 tot 15 ton per hectare;

merlot: 13 tot 15 ton per hectare.

Voor de typen garda bianco, garda rosso en garda rosé zijn de druivenopbrengsten per hectare bijgesteld op basis van de maximale productieopbrengsten voor de twee belangrijkste geteelde rassen, te weten garganega voor garda bianco met 18 ton per hectare en corvina of merlot voor garda rosso en rosé met 15 ton per hectare.

Redenen: de druivenopbrengsten per hectare zijn met maximaal 15 % verhoogd. Deze verhoging van de druivenproductie is nodig om de wijnproductie uitgaande van de thans geplante wijnstokken aan te passen aan de daadwerkelijke opbrengsten en de klimaatverandering. Dit geldt met name voor het Veronese-gebied, dat 80 % van het wijngebied van de gehele BOB "Garda" uitmaakt. Meer in het bijzonder moest in eerste instantie de opbrengst van witte druivenrassen voor de productie van basiswijn voor mousserende wijn (hoofdzakelijk garganega) worden aangepast, gevolgd door de andere, meer internationale rassen uit de blend, waaronder chardonnay en pinot grigio. Voor blauwe druiven is de aanpassing van de opbrengst per hectare hoofdzakelijk een gevolg van veranderingen in het beheer van wijngaarden, die inhouden dat er meer wijnstokken per hectare worden aangeplant. De typen garda bianco en garda rosé lenen zich het best voor verwerking tot parelwijn en mousserende wijn.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 4 van het productdossier en punt 5 (Maximumopbrengsten) van het enig document.

2.8. *Teeltmethoden voor passito bianco en passito rosso*

Beschrijving: voor de typen passito bianco en passito rosso is sortering van geoogste druiven in de wijngaard toegestaan voor ten hoogste 65 % van de per ras vastgestelde maximale druivenproductie per hectare.

Redenen: het sorteren van de druiven in de wijngaard is een traditioneel oenologisch procedé in het Gardagebied. Dit is uitsluitend toegestaan voor de typen passito bianco en passito rosso met de BOB "Garda".

Geoogste druiven die uitsluitend bestemd zijn voor de productie van passito bianco en passito rosso worden traditioneel in de wijngaard gesorteerd door de druiventrossen te selecteren die het meest geschikt zijn om gedroogd te worden (d.w.z. onbeschadigde en naar verhouding losse trossen) op de juiste plaats.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 4 van het productdossier en punt 5.2 (Maximumopbrengsten) van het enig document.

2.9. *Droging van druiven voor passitowijnen*

Beschrijving: droging is toegevoegd als wijnbereidingsproces.

Redenen: in het Garda-wijngebied wordt het drogen als een traditioneel procedé beschouwd.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 5 van het productdossier.

2.10. *Afwijking voor wijnbereiding*

Beschrijving: wijnbereidingsprocessen mogen ook worden uitgevoerd door wijnkelders en wijncoöperaties in de gemeente Montecchio Maggiore, zoals al het geval was voor de gemeente Gambellara.

Redenen: het verzoek om de gemeente Montecchio Maggiore toe te voegen, is afkomstig van een groep wijncoöperaties die hun wijninstallaties hebben gereorganiseerd door middel van fusies.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 5 van het productdossier en punt 9 (Andere essentiële voorwaarden) van het enig document.

2.11. *Vergroting van de opbrengst van druiven/wijn*

Beschrijving: voor slechts twee wijntypen, te weten BOB "Garda bianco" en BOB "Garda garganega", is voorzien in een vergroting van de opbrengst van druiven/wijn van 70 % tot 75 %, met name voor de productie van mousserende wijn en parelwijn.

Redenen: in het gebied van Verona wordt een druiven-/wijnopbrengst van 75 % gezien als een gangbare technische parameter voor het garganega-ras. Bijgevolg is deze opbrengst aangepast voor zowel het type BOB "Garda garganega" als het type BOB "Garda bianco", waarvoor de garganega het meest gebruikte ras is.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 5 van het productdossier.

2.12. *Inspelen op de markt met regels voor werkwijzen en stabilisatie*

Beschrijving: om op de markt te kunnen inspelen, zijn er regels toegevoegd voor regulering en stabilisatie van de productie.

Redenen: deze regels zijn bedoeld om de productie te beheren op basis van de objectieve vraag vanuit de markt, en ze zijn op nationaal en EU-niveau vastgelegd in wetgeving.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: de artikelen 4 en 5 van het productdossier.

2.13. *Afwijking voor het productiegebied van mousserende wijn*

Beschrijving: het productiegebied voor de nagisting van mousserende wijn en parelwijn is uitgebreid tot het volledige bestuurlijke grondgebied van de regio's Lombardije en Veneto en de aan deze regio's grenzende gebieden.

Redenen: de verruiming van het productiegebied voor de nagisting van mousserende wijn en parelwijn is in overeenstemming met de voorschriften voor de productie van mousserende wijn en met de doelstellingen om internationaal meer Garda BOB-wijnen te verkopen.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 5 van het productdossier en punt 9 (Andere essentiële voorwaarden) van het enig document.

2.14. *Wijziging van de chemische en fysische beschrijvingswoorden voor consumptieklare wijn*

Beschrijving: er zijn beschrijvingen toegevoegd van de chemische, fysische en organoleptische kenmerken van de nieuwe typen, te weten garda bianco, garda rosso en garda rosé, uitgesplitst naar categorie (parelwijn, mousserende wijn en passito). Dat is ook het geval voor de nieuwe typen met aanduiding van het druivenras, te weten garganega frizzante, pinot grigio frizzante, pinot grigio spumante en chardonnay frizzante. Daarnaast werden enkele te algemene beschrijvingswoorden gewijzigd en verduidelijkt.

Redenen: de chemische, fysische en organoleptische kenmerken van elk type en elke versie, waaronder niet-mousserende wijn, parelwijn, mousserende wijn en passitowijn, zijn nader uitgewerkt door middel van beschrijvingswoorden en chemische en fysische parameters op basis van objectieve sensorisch-analytische vergelijkende gegevens.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 6 van het productdossier en punt 4 (Beschrijving van de wijnen) van het enig document.

2.15. *Schrapping van de verplichting om het productiejaar van mousserende wijn en parelwijn te vermelden*

Beschrijving: alle parelwijnen en mousserende wijnen zijn vrijgesteld van de verplichting om het productiejaar op het etiket te vermelden.

Redenen: in de handel wordt het teeltjaar van de druiven gewoonlijk niet vermeld op het etiket van parelwijn en mousserende wijn.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 7 van het productdossier en punt 9 (Andere essentiële voorwaarden) van het enig document.

2.16. *Aanvullende etiketteringsbepalingen*

Beschrijving: op de etiketten en in de presentatie van garda bianco BOB spumantewijnen mag het woord "bianco" (wit) niet voorkomen.

Redenen: in de marketingstrategie voor mousserende wijn is bepaald dat alleen de geografische aanduiding "Garda" moet worden benadrukt.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 7 van het productdossier en punt 9 (Nadere voorwaarden) van het enig document.

2.17. *Vrijgave van passito bianco- en passito rosso-wijnen voor consumptie*

Beschrijving: de typen passito bianco en passito rosso met de BOB "Garda" mogen pas na 1 september van het jaar volgend op het teeltjaar van de druiven in de handel worden gebracht.

Redenen: dit is een zuiver kwalitatieve keuze voor passitowijnen, die aansluit bij de andere benamingen in het Gardagebied.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 7 van het productdossier en punt 9 (Nadere voorwaarden) van het enig document.

2.18. *Specifieke voorschriften voor verpakkingen*

Beschrijving: naast glazen flessen mogen ook "bag-in-box"-verpakkingen en stalen vaten worden gebruikt als verpakking en materialen.

Redenen: in de internationale handel en op meerdere markten is het gebruik van andere verpakkingen dan glazen flessen een noodzakelijke keuze.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 8 van het productdossier en punt 9 (Nadere voorwaarden) van het enig document.

2.19. *Toevoeging van een beschrijving van het verband met de omgeving*

Beschrijving: aan het causale verband tussen kwaliteit, eigenschappen van het product, geografische omgeving en natuurlijke en menselijke factoren is een passage toegevoegd waarin voor elke wijncategorie de kenmerken van het product worden omschreven.

Redenen: om het verband tussen de nieuwe categorieën en de afzonderlijke typen toe te lichten, worden in aanvulling op de bestaande beschrijving in de thans geldende tekst de kenmerken van de wijn en het verband met de omgeving omschreven.

De wijziging heeft betrekking op de volgende delen: artikel 9 van het productdossier en punt 8 (Beschrijving van het (de) verband(en)) van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Garda

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. Garda bianco

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, soms neigend naar groengeel.

Geur: delicaat, verfijnd, met een geur van witte bloemen en/of wit fruit.

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus, vol, van wit fruit, soms halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal suikervrij extract: 16 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. Garda garganega (met aanduiding van het witte druivenras, met inbegrip van bicepages)

Kleur: strogeel, soms neigend naar groengeel.

Geur: verfijnd, met hints van wit fruit.

Smaak: fris, harmonieus, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. Garda pinot bianco (met aanduiding van het witte druivenras)

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit.

Geur: aangenaam, met hints van wit fruit en soms ook van aromatische kruiden.

Smaak: fris, vol, harmonieus, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. Garda pinot grigio (met aanduiding van het witte druivenras, met inbegrip van bicepages)

Kleur: strogeel, soms met een koperkleurige of lichtroze weerschijn.

Geur: aangenaam, verfijnd, met hints van wit fruit.

Smaak: fris, harmonieus, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. Garda chardonnay (met aanduiding van het witte druivenras, met inbegrip van bicepages)

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit.

Geur: aangenaam, met hints van witte bloemen en exotisch fruit.

Smaak: fris, vol, harmonieus, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. Garda riesling (met aanduiding van het witte druivenras)

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit.

Geur: aangenaam, met hints van citrusvruchten en soms ook van aromatische kruiden.

Smaak: fris, harmonieus, aanhoudend, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

7. Garda cortese (met aanduiding van het witte druivenras)

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit.

Geur: verfijnd, met hints van wit fruit.

Smaak: fris, evenwichtig, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

8. Garda sauvignon (met aanduiding van het witte druivenras)

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit.

Geur: delicaat, licht aromatisch.

Smaak: intens, vol, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

9. Garda bianco passito

Kleur: goudgeel van wisselende intensiteit.

Geur: intens, met hints van gedroogd wit fruit, kenmerkend voor gedeeltelijke droging.

Smaak: droog tot zoet, harmonieus, aanhoudend, soms licht aromatisch.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 14 %, met een effectief alcoholgehalte van ten minste 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 28 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

10. Garda rosso

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Geur: wijnachtig, met een geur van jam van rood fruit.

Smaak: harmonieus, enigszins zuur, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 21 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

11. Garda cabernet (met aanduiding van het blauwe druivenras)

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Geur: wijnachtig, met een geur van rood fruit, soms licht grasachtig.

Smaak: harmonieus, soms licht tanninerijk, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 21 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

12. Garda cabernet sauvignon (met aanduiding van het blauwe druivenras)

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Geur: intens, met een geur van rood fruit, soms licht kruidig en mogelijk met plantaardige toetsen.

Smaak: harmonieus, soms licht tanninerijk, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 21 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

13. Garda merlot (met aanduiding van het blauwe druivenras)

Kleur: robijnrood, soms intens.

Geur: wijnachtig, met een geur van jam van rood fruit.

Smaak: vol, harmonieus, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 21 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

14. Garda pinot nero (met aanduiding van het blauwe druivenras)

Kleur: robijnrood, soms bleek, mogelijk met oranje schakeringen.

Geur: verfijnd met een vleugje kleine bosvruchten, soms kruidig.

Smaak: droog, harmonieus en aanhoudend.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal suikervrij extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

15. Garda marzemino (met aanduiding van het blauwe druivenras)

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Geur: intens met een vleugje jam van rood fruit, soms kruidig.

Smaak: harmonieus, aanhoudend, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 18 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

16. Garda corvina (met aanduiding van het blauwe druivenras)

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Geur: delicaat, met aroma's van jam van rood fruit.

Smaak: harmonieus en evenwichtig, droog tot halfdroog.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 %.

Minimaal suikervrij extract: 21 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

17. Garda rosso passito

Kleur: robijnrood, soms met granaatappelrode weerschijn.

Geur: intens, met karakteristieke toetsen van gedroogd rood fruit, soms kruidig.

Smaak: droog tot zoet, aangenaam, fluwelig, harmonieus, krachtig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 14 %, met een effectief alcoholgehalte van ten minste 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 28 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

18. Garda bianco spumante

Schuim: fijn en persistent.

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, soms neigend naar groenig.

Geur: geurig, met fruitige toetsen van appel/peer indien bereid volgens de Charmat-methode.

Smaak: brut nature tot halfdroog, fris, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

19. Garda pinot grigio spumante

Schuim: fijn, persistent.

Kleur: strogeel, soms met een koperkleurige of lichtroze weerschijn.

Geur: verfijnd, vol, aanhoudend.

Smaak: brut nature tot halfdroog, fris, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

20. Garda rosé spumante

Schuim: fijn, persistent.

Kleur: roze van wisselende intensiteit.

Geur: delicaat, soms met hints van citrusvruchten en klein rood fruit.

Smaak: brut nature tot halfdroog, fris, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

21. Garda bianco mousserende kwaliteitswijn (klassieke methode)

Schuim: fijn en persistent.

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit.

Geur: bouquet afkomstig van gisting op de fles, krachtig, aanhoudend.

Smaak: brut nature tot extra droog, vol, goed gestructureerd, fris, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

22. Garda pinot grigio mousserende kwaliteitswijn (klassieke methode)

Schuim: fijn, persistent.

Kleur: strogeel, soms met een koperkleurige of lichtroze weerschijn.

Geur: kenmerkend voor gisting op de fles, verfijnd, breed en aanhoudend.

Smaak: brut nature tot halfdroog, fris, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11 %.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

23. Garda rosé mousserende kwaliteitswijn (klassieke methode)

Schuim: fijn en persistent.

Kleur: roze van wisselende intensiteit.

Geur: verfijnd, kenmerkend breed bouquet voor gisting op de fles.

Smaak: brut nature tot extra droog, vol, goed gestructureerd en fris.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

24. Garda bianco frizzante

Schuim: fijn, vluchtig.

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, soms neigend naar groengeel.

Geur: verfijnd, met hints van exotisch en soms witvlezig fruit.

Smaak: droog tot halfzoet, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 %, met een effectief alcoholgehalte van ten minste 10 %.

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

25. Garda garganega frizzante

Schuim: fijn, vluchtig.

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, soms neigend naar groengeel.

Geur: verfijnd, met hints van exotisch fruit.

Smaak: droog tot halfzoet, harmonieus en vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 %, met een effectief alcoholgehalte van ten minste 10 %.

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

26. Garda pinot grigio frizzante

Schuim: fijn, vluchtig.

Kleur: strogeel, soms met een koperkleurige of lichtroze weerschijn.

Geur: verfijnd, met hints van witte bloemen.

Smaak: droog tot halfzoet, harmonieus en vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 %.

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

27. Garda chardonnay frizzante

Schuim: fijn, vluchtig.

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit.

Geur: verfijnd, met hints van witte bloemen en wit fruit.

Smaak: droog tot halfzoet, harmonieus en vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 %.

Minimaal suikervrij extract: 14 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

28. Garda rosé frizzante

Schuim: fijn, vluchtig.

Kleur: roze van wisselende intensiteit.

Geur: verfijnd, met hints van klein rood fruit.

Smaak: droog tot halfzoet, harmonieus, vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 %.

Minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet in de onderstaande tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

—

b. *Maximumopbrengsten*

1. Garda bianco, garda met aanduiding van het witte druivenras, met inbegrip van bicepages

   18 000 kilogram druiven per hectare.

2. Garda spumante, garda spumante mousserende kwaliteitswijn, garda frizzante, alle bereid met witte druiven

   18 000 kilogram druiven per hectare.

3. Garda rosso, garda met aanduiding van het blauwe druivenras, met inbegrip van bicepages

   15 000 kilogram druiven per hectare.

4. Garda rosé spumante, garda rosé spumante mousserende kwaliteitswijn en garda rosé frizzante

   15 000 kilogram druiven per hectare.

5. Garda bianco passito, garda rosso passito

   11 700 kilogram druiven per hectare.

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Garda” beslaat delen van de provincies Verona, Brescia en Mantua in de regio’s Veneto en Lombardije. Het omvat:

— in de provincie Verona: het gehele grondgebied van de gemeenten 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 en Tregnago, en delen van het grondgebied van de gemeenten 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 en Villafranca;

— in de provincie Mantua: het gehele grondgebied van de gemeenten Monzambano en Ponti sul Mincio, en delen van de gemeenten Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino en Volta Mantovana;

— in de provincie Brescia: het gehele grondgebied van de gemeenten 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 en Sirmione.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *BOB "Garda" — voor alle categorieën (wijn, mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en parelwijn)*

Bijzonderheden over het geografische gebied

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het Gardameer is het grootste meer in Italië en heeft een oppervlakte van circa 370 km2. Op het punt waar drie regio's aan elkaar grenzen, te weten Lombardije (provincie Brescia), Veneto (provincie Verona) en Trentino-Alto Adige (provincie Trento), loopt het meer evenwijdig aan de rivier de Adige, waarvan het wordt gescheiden door de Monte Baldo. Het noordelijke uiteinde is smal en trechtervorming, terwijl het zuidelijke deel breder is en door heuvels wordt omringd. Het Gardameer ligt in een grotere klimaatzone met een gematigd landklimaat, die bestaat uit de Povlakte en de lager gelegen Alpendalen, maar de lokale omstandigheden worden aanzienlijk getemperd door de aanwezigheid van het meer, met als gevolg dat het klimaat als submediterraan kan worden omschreven. De meeste regen valt in het voorjaar en de herfst, terwijl de zomers van een mediterraan type zijn, dus meestal droog, behalve tijdens de in augustus veel voorkomende onweersbuien. De wintertemperaturen zijn zachter dan in de omliggende gebieden met weinig regen, en op zeldzame momenten is het zuidelijke deel van het meer gehuld in mist. Op de oevers vriest het slechts bij hoge uitzondering. Dat gebeurde voor het laatst in 1706, tijdens een koudeperiode die door historici de "mini-ijstijd" wordt genoemd.

Het Gardameer loopt van noord naar zuid in de richting van de Povlakte, en de meest voorkomende winden worden veelal veroorzaakt door verschillen in weersomstandigheden tussen het noordelijke en het zuidelijke deel, met als gevolg dat de wind 's ochtends vanuit de bergen naar de vlakte waait en 's middags in omgekeerde richting. Het meerbekken fungeert dus als een soort flessenhals en is van invloed op het ontstaan van winden, die in veel gevallen in vaste perioden of op vaste momenten waaien.

Zuidelijk van het Gardameer, tussen Verona, Mantua en Brescia, vinden we een groot morenelandschap in de vorm van een amfitheater, d.w.z. een opeenvolging van heuvelachtige cirkels met kleine vlakke (en soms ook waterrijke) gebieden die zijn gevormd met materiaal dat door de grote Gardagletsjer is meegevoerd en afgezet. Deze afzettingen dateren uit de Gunz-, Mindel-, Riss- en Wurm-ijstijden: tijdens de twee oudste (Gunz en Mindel) werden maar heel weinig morenen afgezet, maar tijdens de Riss-ijstijd ontstonden de twee buitenste morenecirkels, en in het Würm de binnenste.

8.2. *BOB "Garda" — voor alle categorieën (wijn, mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en parelwijn)*

Bijzonderheden over het geografische gebied

Historische en menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

Rondom het Gardameer zijn de mens en de wijnbouw al sinds prehistorische tijden aanwezig. De oudste door de mens vervaardigde ploeg is opgegraven in de moreneheuvels rond het Gardameer, waar mensen 5 000 jaar v.Chr. bekend waren met de wilde wijnstok en waarschijnlijk wijn maakten.

We mogen wel zeggen dat het gehele productiegebied van de beschermde oorsprongsbenaming "Garda" een wijngebied is, en dan vooral de zuidelijk en centraal gelegen gebieden aan weerszijden van het meer, waarvan de regio Veneto zowel in wijnareaal als in productie het belangrijkst is.

Dit grote wijngebied is ontstaan door een combinatie van diverse tradities en bijzondere kenmerken die worden teruggevonden in het huidige productdossier en die tot in detail bepalend zijn voor de technische en productieaspecten, onder meer met betrekking tot de combinatie van druivenrassen, teeltsystemen en wijnbereidingsprocedés, ten behoeve van een productie waarin kwaliteit centraal staat en rekening wordt gehouden met het geomorfologische spectrum dat uiteenloopt van laaggelegen morenereliëf tot heuvels met hooggelegen terrassen:

— De combinatie van druivenrassen in de wijngaarden is het resultaat van jarenlange selectie door de mens, met name in het Lombardijse gedeelte van het benamingsgebied, waar vooral trebbiano di lugana-, merlot- en marzemino-druiven worden geteeld, terwijl in het Veronese gedeelte vooral garganega, pinot grigio en corvina veronese worden geteeld, maar het aandeel van de chardonnay en de cabernet (cabernet sauvignon, cabernet franc en carmenere) is even groot.

— Op basis van de speciale kwaliteit van het ras en de soort wijnproductie wordt in het teeltbeheer met de leimethoden, plantafstanden en snoeisystemen gestreefd naar een optimale en zo rationeel mogelijke plaatsing van de wijnstokken. Zo vinden we in het Veronese gebied vooral wijnstokken op latwerken van het type "pergoletta", met plantafstanden van 3 tot 4 m tussen de rijen en van 0,6 tot 1 m in de rij, waarbij de tussenruimte volledig overgroeid is, en in de regio Lombardije vooral het klassieke smalle latwerk met plantafstanden van 2,5 m tussen de rijen en 1 m in de rij.

— De wijn wordt bereid volgens de procedés die in de twintigste eeuw gangbaar zijn geworden voor de bereiding van niet-mousserende witte en rode wijnen, en dat geldt ook voor de procedés voor droging op de wijnstok of na de oogst van de druiven, de witte en blauwe druiven die worden gebruikt voor de bereiding en de rijping van de passitowijnen en, ten dele, voor de productie van niet-mousserende wijnen. Meer recentelijk hebben de procedés voor de productie van parelwijnen en mousserende wijnen in korte tijd ingang gevonden in het gebied.

8.3. *BOB "Garda" — Categorie wijn*

Oorzakelijk verband tussen kwaliteit, kenmerken van het product en geografische omgeving, met de door natuur en mens bepaalde factoren.

In analytisch en organoleptisch opzicht kan het verband tussen de geografische omgeving en het druivenras worden bepaald en getypeerd op basis van de bijzondere kenmerken van wijnen met de BOB "Garda". De drie meest gebruikte witte druivenrassen zijn de garganega, de chardonnay en de pinot grigio, en de drie meest gebruikte blauwe de corvina, de merlot en de cabernet.

In de categorie wijn (1) hebben de rode en de witte typen evenwichtige chemische en fysische eigenschappen en organoleptische kenmerken die typerend zijn voor het microklimaat en de morenebodem in het Gardagebied en tot uitdrukking komen in intense en overwegend bloemige aroma's en een frisse en traditioneel zachte smaak.

In de categorie wijn (1) met aanduiding van een wit druivenras heeft van de drie meest geproduceerde typen de garganega meer in het bijzonder de sensorische nuances van een rijke smaak, ook na lang rijpen, met tertiaire aroma's die zich kenmerken door zwaveltoetsen, vooral wanneer de druiven afkomstig zijn van de vulkanische bodems in de meest oostelijk gelegen delen van het benamingsgebied. Bij de chardonnay, die we vooral op morenebodems vinden in naar het meer gerichte wijngaarden waar de druiven vroeg rijpen, houden de meest uitgesproken sensorische nuances verband met de combinatie van geur en smaak, die zich kenmerkt door een duidelijke bloemengeur, in combinatie met een sterke smaak. De pinot grigio heeft altijd de voor dit ras kenmerkende uitgesproken nuances en wordt met name geteeld in de meer centraal gelegen dalen met morenebodems, maar ook op grotere hoogte, waar de druiven langer kunnen rijpen en een hogere zuurgraad kunnen ontwikkelen, met aanhoudende verfijndere bloemige aroma's en een volle smaak. Bij rijping wordt de kleur intenser, met roze/koperkleurige tinten.

In de categorie wijn (1) met aanduiding van een blauw druivenras houden de sensorische nuances van de drie meest geproduceerde typen merlot met name verband met de bloemige en fruitige aroma's waaraan de wijn zijn elegantie, en zijn evenwichtige geur en smaak ontleent, ook bij langere rijping in kleine vaten. De merlot wordt geteeld in alle heuvelachtige morenegebieden bij het meer met middeldiepe bodems, met middelgrote skeletkorrels aan de oppervlakte. De teelt van de cabernet, en dan met name van de cabernet sauvignon, beperkt zich tot de heuvelachtige gebieden verder ten zuiden van het meer waar in diepere bodems een hogere vruchtbaarheid kan worden bereikt. De wijnen kenmerken zich door een duidelijk(e) kruidig(e) aroma en smaak, met weinig kruidenaroma, maar met intense fenolgeuren die uiteenlopen van leer tot chocolade, met name bij rijping in kleine vaten. De corvina wordt veel geteeld, van de oostelijke oever van het meer tot in de dalen en de bergachtige gebieden in de provincie Verona. De bijzondere eigenschappen van dit lokale ras zijn welbekend en zeer opvallend en liggen ten grondslag aan de wereldwijde reputatie ervan in dit wijngebied.

8.4. *BOB "Garda" — Mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn*

Oorzakelijk verband tussen kwaliteit, kenmerken van het product en geografische omgeving, met de door natuur en mens bepaalde factoren.

In de categorie mousserende wijn (4) zijn de garda bianco-typen, waaronder die met de aanduiding van het ras pinot grigio, en de garda rosétypen, die hoofdzakelijk volgens de Charmat-methode worden geproduceerd uit basiswijnen (meestal van een cepage-ras) met andere heringedeelde benamingen, mousserende, fruitige en smaakvolle wijnen die vanwege hun zachte smaak prettig drinkbaar zijn.

In de categorie mousserende kwaliteitswijn (5) worden de garda bianco- en garda rosétypen hoofdzakelijk geproduceerd volgens de traditionele methode van nagisting van een basiswijn die doorgaans bestaat uit een blend van geselecteerde druivenrassen, waarvan rijke en complexe wijnen worden bereid na een lange periode van rijping op de wijnmoer.

8.5. *BOB "Garda" — Parelwijn*

Oorzakelijk verband tussen kwaliteit, kenmerken van het product en geografische omgeving, met de door natuur en mens bepaalde factoren.

In de categorie parelwijn (8) zijn de garda bianco-typen, waaronder die met aanduiding van een druivenras, zoals de garganega, de pinot grigio of de chardonnay, en de garda rosé, eenvoudige, fruitige en frisse parelwijnen, die meteen kunnen worden gedronken en met organoleptische kenmerken die typerend zijn voor het gebruikte ras.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Bereiding en verwerking van mousserende wijn

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

1. De bereiding van wijn uit de druiven en, naargelang van het geval, de droging moeten plaatsvinden binnen het afgebakende productiegebied.

Uitgaand van de plaatsen waar de productie van oudsher plaatsvindt, mogen die activiteiten worden uitgeoefend op het gehele grondgebied van de provincies Brescia, Mantua en Verona.

Deze activiteiten mogen ook plaatsvinden in wijnkelders en bij wijncoöperaties in de gemeenten Gambellara en Montecchio Maggiore, mits zij wijn hebben gemaakt van druiven uit wijngaarden die geschikt zijn voor het produceren van wijn met deze benaming en dit kunnen aantonen aan de inspecterende instantie die bevoegd is op de dag van goedkeuring van dit dossier.

2. Verwerking tot mousserende wijn en parelwijn, met inbegrip van de oenologische procedés van nagisting, stabilisering en zoeting van de typen waarbij dat is toegestaan, mogen plaatsvinden op het gehele bestuurlijke grondgebied van de regio's Lombardije en Veneto en de aan die regio's grenzende gebieden.

Etikettering en verpakking

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op de etiketten en in de presentatie van garda bianco spumante-wijnen mag het woord "bianco" (wit) niet voorkomen. Als de term "millesimato" (wijnjaar) wordt gebruikt, moet ook worden vermeld in welk jaar de druiven zijn geproduceerd.

Met betrekking tot hun verpakking moeten BOB "Garda"-wijnen worden verkocht in glazen flessen met een nominale inhoud van ten hoogste 5 liter, en van ten hoogste 18 liter in het geval van mousserende wijn.

Met uitzondering van de mousserende gardatypen en de garda-passitowijnen mogen ook verpakkingen van andere materialen dan glas worden gebruikt, bestaand uit een meerlaagse kunststof buitenlaag van polyethyleen of polyester in een doos van karton of een ander stijf materiaal, met een inhoud van ten minste 2 liter en ten hoogste 12 liter.

Alleen de typen garda bianco, rosso en rosé mogen voor consumptie worden vrijgegeven in roestvrijstalen fusten met een inhoud van 20, 25 en 30 liter.

Link naar het productdossier

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