C/2024/3411

28.5.2024

# Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (3) coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2024/3411)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), o procedură de opoziție.

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

**„Garda"**

**PDO-IT-A1320-AM02**

**Data cererii: 9.2.2017**

## 1. Normele aplicabile modificării

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

## 2. Descrierea și motivele modificării

### 2.1. *Introducerea unor noi tipuri de vin*

Descriere: Trei noi tipuri de vin, „Garda" Bianco, „Garda" Rosso și „Garda" Rosé, inclusiv Passito (vin din struguri stafidiți), au fost adăugate în următoarele categorii: vin spumant, vin spumant de calitate și vin petiant, pentru tipurile alb și roze. Includerea în categoria vin petiant este prevăzută și pentru tipurile cu indicarea soiului, precum Garganega, Chardonnay și Pinot Grigio; acesta din urmă poate fi și spumant.

Motive: aceste trei noi tipuri de vin au fost adăugate mai ales pentru a se permite producția de vinuri spumante și petiante ca expresie a întregului areal viticol Garda, iar cantitățile produse vor fi majorate pentru a se putea răspunde cererii de pe piețele internaționale. Cele trei tipuri de vin, în funcție de categoriile de vin, sunt:

1. „Garda" Bianco, în categoriile vin (1), vin spumant (4), vin spumant de calitate (5) și vin petiant (8);

2. „Garda" Rosé/Rosato, în categoriile vin spumant (4), vin spumant de calitate (5) și vin petiant (8);

3. „Garda" Rosso, doar în categoria vin (1).

În categoria vin petiant (8), indicarea soiului de struguri este permisă în cazul Garganega, Chardonnay și Pinot Grigio.

Părțile vizate de modificare: toate articolele din caietul de sarcini și punctele 4, „Descrierea vinurilor", 5.2, „Producții maxime" și 7, „Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale", din documentul unic.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Eliminarea a două tipuri cu indicarea soiului de struguri*

Descriere: au fost eliminate două tipuri cu indicarea soiului de struguri, și anume Tocai Friulano (sinonim Tai sau Tuchì) și Barbera.

Motive: tipurile Tocai Friulano (sinonim Tai sau Tuchì) și Barbera nu au fost nici revendicate, nici utilizate în cadrul DOP „Garda” și, prin urmare, au fost eliminate.

Părțile vizate de modificare: articolele 1, 2 și 6 din caietul de sarcini și punctele 4, „Descrierea vinurilor”, 5.2, „Producții maxime” și 7, „Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale”, din documentul unic.

2.3. *Utilizarea sinonimelor soiurilor Cabernet și Riesling*

Descriere: pentru simplificare, vinurile obținute din struguri Riesling Italico și/sau Riesling B. sunt denumite Riesling, iar vinurile obținute din struguri Cabernet Sauvignon și/sau Cabernet Franc și/sau Carmenere sunt denumite Cabernet.

Motive: s-a precizat că tipul cu indicarea soiului Cabernet poate fi obținut din struguri Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc și Carmenere și că tipul cu indicarea soiului Riesling poate fi obținut din struguri Riesling B. și Riesling Italico.

Părțile vizate de modificare: toate articolele relevante din caietul de sarcini și punctul 7, „Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale”, din documentul unic.

2.4. *Introducerea unui tip obținut din două soiuri de struguri*

Descriere: a fost introdus un tip obținut din două soiuri, cu indicarea a două soiuri de struguri de aceeași culoare.

Motive: soiurile de struguri care pot fi utilizate pentru tipul obținut din două soiuri au fost enumerate la articolul 1 litera (a). Soiurile utilizate trebuie să fie de aceeași culoare. Tipul din două soiuri este deja utilizat pe scară largă și certificat în cadrul altor denumiri, care seamănă, în ceea ce privește plantațiile viticole și soiurile utilizate, cu DOP „Garda”, în special având în vedere particularitățile provinciei Verona.

Părțile vizate de modificare: articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

2.5. *Eliminarea subarealului „Classico”*

Descriere: subarealul „Classico” a fost eliminat.

Motive: subarealul „Classico”, care a fost eliminat, se referea doar la partea din arealul viticol al DOP „Garda” constituită din provincia Brescia, care este deja cuprinsă în întregime în DOP „Riviera del Garda Bresciano”.

Părțile vizate de modificare: Articolul 3 din caietul de sarcini și punctul 6, „Arealul geografic delimitat”, din documentul unic.

2.6. *Modificarea bazei ampelografice a tipurilor Bianco și Rosso*

Descriere: în cazul tipului „Garda” Bianco, compoziția ampelografică trebuie să fie constituită în proporție de cel puțin 50 % din următoarele soiuri: Garganega, Trebbiano, Chardonnay și Pinot Grigio, separat sau împreună; în cazul tipurilor „Garda” Rosso și „Garda” Rosé, compoziția ampelografică trebuie să fie constituită în proporție de cel puțin 50 % din următoarele soiuri: Corvina, Merlot, Cabernet sau Pinot Noir, separat sau împreună.

Motive: pentru „Garda” Bianco, Garganega, Trebbiano, Chardonnay și Pinot Grigio sunt principalele patru soiuri de struguri albi cultivate în arealul denumirii, iar Corvina, Merlot și Cabernet sunt principalele trei soiuri de struguri negri cultivate în arealul respectiv pentru „Garda” Rosso. Soiul Pinot Nero a fost adăugat la aceste trei soiuri, deoarece calitățile sale îl fac adecvat pentru vinul spumant.

Părțile vizate de modificare: articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

2.7. *Modificarea producțiilor de struguri per hectar*

Descriere: producțiile maxime de struguri per hectar au fost majorate, în special pentru principalele soiuri de struguri cultivate cel mai frecvent în partea arealului DOP „Garda” aflată în provincia Verona.

Soiuri de struguri albi:

de la 16 la 18 tone per hectar pentru Garganega;

de la 12 la 15 tone per hectar pentru Pinot Grigio;

de la 12 la 15 tone per hectar pentru Chardonnay.

Soiuri de struguri negri:

de la 13 la 15 tone per hectar pentru Corvina;

de la 12 la 15 tone per hectar pentru Cabernet;

de la 13 la 15 tone per hectar pentru Merlot.

În cazul tipurilor „Garda” Bianco, „Garda” Rosso și „Garda” Rosé, producția de struguri per hectar a fost ajustată pe baza producțiilor maxime ale celor două soiuri care predomină din punctul de vedere al cultivării, și anume Garganega pentru „Garda” Bianco, cu 18 tone per hectar, și Corvina sau Merlot pentru „Garda” Rosso și Rosé, cu 15 tone per hectar.

Motive: producțiile de struguri per hectar au fost majorate cu maximum 15 %. Această majorare a producției de struguri este necesară în scopul adaptării producției de vin la producțiile de struguri reale și la schimbările climatice, respectând în același timp plantările de viță-de-vie existente. Acest lucru este valabil în special pentru partea arealului aflată în provincia Verona, care reprezintă 80 % din suprafața viticolă a întregii DOP „Garda”. Mai exact, a trebuit să fie adaptată mai întâi producția soiurilor de struguri albi potrivite pentru producerea vinului de bază pentru vinul spumant, în primul rând Garganega, urmată de producțiile celorlalte soiuri, mai internaționale, incluse în amestec, precum Chardonnay și Pinot Grigio. În cazul strugurilor negri, ajustarea producției per hectar este justificată în principal de schimbările legate de gestionarea plantațiilor viticole, care implică o densitate mai mare de plantare a viței-de-vie per hectar. Tipurile „Garda” Bianco și „Garda” Rosé sunt cele mai potrivite pentru a fi transformate în vinuri petiante și spumante.

Părțile vizate de modificare: Articolul 4 din caietul de sarcini și punctul 5, „Producții maxime”, din documentul unic.

2.8. *Practici de cultivare pentru Passito Bianco și Passito Rosso*

Descriere: pentru tipurile Passito Bianco și Passito Rosso, trierea strugurilor recoltați pe plantație este permisă pentru maximum 65 % din producția maximă de struguri per hectar stabilită pentru fiecare soi.

Motive: trierea strugurilor pe plantație este o practică tradițională de vinificație în zona Garda. Este permisă numai pentru tipurile „Garda” Passito Bianco DOP și „Garda” Passito Rosso DOP.

Practica tradițională a trierii pe plantație, în cazul strugurilor recoltați destinați doar producției de Passito Bianco și Passito Rosso, constă în selectarea ciorchinilor care sunt cei mai potriviți (și anume, ciorchini intacți și mai puțin compacți) pentru stafidirea în spațiile corespunzătoare.

Părțile vizate de modificare: Articolul 4 din caietul de sarcini și punctul 5,2, „Producții maxime”, din documentul unic.

2.9. *Stafidirea strugurilor, în cazul vinurilor Passito*

Descriere: stafidirea a fost adăugată ca proces de vinificație.

Motive: în zona viticolă Garda, stafidirea strugurilor este considerată o practică tradițională.

Părțile vizate de modificare: articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

2.10. *Derogare referitoare la vinificație*

Descriere: se acordă autorizarea ca operațiunile de vinificare să poată fi realizate, de asemenea, de unitățile de vinificație și cooperativele vitivinicole situate în comuna Montecchio Maggiore, după cum s-a prevăzut deja în cazul comunei Gambellara.

Motive: adăugarea comunei Montecchio Maggiore a fost solicitată de un grup de cooperative vitivinicole care și-au raționalizat instalațiile de vinificație prin intermediul unor fuziuni.

Părțile vizate de modificare: Articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 9, „Alte condiții esențiale”, din documentul unic.

2.11. *Majorarea randamentului struguri/vin*

Descriere: numai pentru două tipuri de vin, și anume DOP „Garda” Bianco și DOP „Garda” Garganega, s-a prevăzut o majorare de la 70 % la 75 % a randamentului struguri/vin, în special pentru producția de vinuri spumante și petiante.

Motive: în zona Verona, un randament struguri/vin de 75 % este considerat un parametru tehnic bine stabilit pentru soiul Garganega. Prin urmare, acest randament a fost ajustat atât pentru tipul DOP „Garda” Garganega, cât și pentru tipul DOP „Garda” Bianco, pentru care Garganega este soiul cel mai utilizat.

Părțile vizate de modificare: Articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

2.12. *Norme de funcționare și stabilizare în funcție de piață*

Descriere: au fost adăugate norme de reglementare și stabilizare a producției în funcție de piață.

Motive: este vorba despre norme pentru gestionarea producției în funcție de cererea obiectivă de pe piață. Aceste norme sunt prevăzute în legislația națională și în legislația UE.

Părțile vizate de modificare: articolele 4 și 5 din caietul de sarcini al produsului.

2.13. *Derogare referitoare la arealul de producție a vinului spumant*

Descriere: în ceea ce privește fermentarea secundară a vinurilor spumante și petiante, arealul de producție a fost extins la întregul teritoriu administrativ al regiunilor Lombardia și Veneto și la regiunile limitrofe acestor regiuni.

Motive: definirea unui areal de producție mai amplu pentru fermentarea secundară a vinurilor spumante și petiante îndeplinește cerințele legate de producția de vin spumant, îndeplinind, totodată, și obiectivele legate de dezvoltarea comercială a DOP „Garda” la nivel internațional.

Părțile vizate de modificare: Articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 9, „Alte condiții esențiale”, din documentul unic.

2.14. *Modificarea descriptorilor chimici și fizici ai vinurilor gata de consum*

Descriere: pentru noile tipuri, „Garda” Bianco, „Garda” Rosso și „Garda” Rosé, au fost introduși și descriși parametrii chimico-fizici și organoleptici, defalcați pe categorii (vin petiant, vin spumant și mențiunea „Passito”). Același lucru este valabil și pentru noile tipuri de vin cu indicarea soiului de struguri, și anume Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante și Chardonnay Frizzante. De asemenea, au fost modificați și clarificați unii descriptori prea generici.

Motive: caracteristicile chimico-fizice și organoleptice ale fiecărui tip și ale fiecărei versiuni (vinuri liniștite, petiante, spumante și Passito), au fost prezentate mai detaliat, cu ajutorul unor descriptori și parametri chimici și fizici bazați pe date obiective obținute prin comparații analitico-senzoriale.

Părțile vizate de modificare: Articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4, „Descrierea vinurilor”, din documentul unic.

2.15. *Eliminarea obligației de a se indica anul de producție în cazul vinurilor spumante și petiante*

Descriere: toate vinurile petiante și spumante sunt scutite de obligația indicării pe etichetă a anului de producție.

Motive: practica comercială obișnuită este aceea de a nu imprima anul de cultivare a strugurilor pe etichetele vinurilor petiante și spumante.

Părțile vizate de modificare: Articolul 7 din caietul de sarcini și punctul 9, „Alte condiții esențiale”, din documentul unic.

2.16. *Condiții suplimentare referitoare la etichetare*

Descriere: etichetarea și prezentarea vinurilor cu DOP „Garda” Bianco Spumante nu trebuie să conțină cuvântul „bianco” (alb).

Motive: conform strategiei de comercializare a vinurilor spumante, se consideră important să se evidențieze doar denumirea teritoriului, „Garda”.

Părțile vizate de modificare: Articolul 7 din caietul de sarcini și punctul 9, „Alte condiții esențiale”, din documentul unic.

2.17. *Data începerii comercializării vinurilor Passito Bianco și Passito Rosso*

Descriere: tipurile cu DOP „Garda” „Passito Bianco” și „Passito Rosso” pot fi comercializate numai după data de 1 septembrie a anului următor anului de cultivare a strugurilor.

Motive: aceasta este o alegere pur calitativă pentru vinurile Passito, în concordanță cu alte denumiri din zona Garda.

Părțile vizate de modificare: Articolul 7 din caietul de sarcini și punctul 9, „Alte condiții esențiale”, din documentul unic.

2.18. *Dispoziții specifice referitoare la ambalare*

Descriere: pe lângă sticlele de sticlă, pot fi utilizate, de asemenea, ca recipiente și materiale, recipientele de tip bag-in-box și butoaiele cilindrice din oțel.

Motive: utilizarea altor recipiente decât sticlele de sticlă este necesară în contextul unei politici a denumirii care vizează mai multe piețe internaționale.

Părțile vizate de modificare: Articolul 8 din caietul de sarcini și punctul 9, „Alte condiții esențiale”, din documentul unic.

2.19. *Completarea descrierii legăturii cu mediul*

Descriere: a fost adăugat un paragraf referitor la legătura cauzală dintre calitate, caracteristicile produsului și mediul geografic, cu factorii naturali și umani, fiind indicate caracteristicile produsului pentru fiecare categorie specifică de vin.

Motive: în vederea explicării noilor categorii de vin în raport cu tipurile individuale, au fost descrise atât caracteristicile vinului, cât și legătura cu mediul, în completarea descrierii din textul aflat în vigoare.

Părțile vizate de modificare: Articolul 9 din caietul de sarcini și punctul 8, „Descrierea legăturii (legăturilor)”, din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Garda

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

4. Vin spumant

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. „Garda” Bianco

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă, tinzând uneori spre galben-verzui.

Miros: delicat, fin, cu un parfum de flori albe și/sau de fructe cu pulpă albă.

Gust: de la sec la demisec, armonios, plin, de fructe cu pulpă albă, uneori demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

2. „Garda” Garganega (cu indicarea soiului de struguri albi, inclusiv cu două soiuri)

Culoare: galben-pai, tinzând uneori spre galben-verzui.

Miros: plăcut, fin, cu note de fructe cu pulpă albă.

Gust: proaspăt, armonios, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

3. „Garda" Pinot Bianco (cu indicarea soiului de struguri albi)

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens.

Miros: plăcut, cu note de fructe cu pulpă albă și uneori și de ierburi aromatice.

Gust: proaspăt, savuros, armonios, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

4. „Garda" Pinot Grigio (cu indicarea soiului de struguri albi, inclusiv cu două soiuri)

Culoare: galben-pai, uneori cu reflexe arămii sau ușor roz.

Miros: plăcut, fin, cu note de fructe cu pulpă albă.

Gust: proaspăt, armonios, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

5. „Garda" Chardonnay (cu indicarea soiului de struguri albi, inclusiv cu două soiuri)

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens.

Miros: plăcut, cu note de flori albe și de fructe exotice.

Gust: proaspăt, savuros, armonios, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

6. „Garda" Riesling (cu indicarea soiului de struguri albi)

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens.

Miros: plăcut, cu note de citrice și uneori și de ierburi aromatice.

Gust: proaspăt, armonios, persistent, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

7. „Garda" Cortese (cu indicarea soiului de struguri albi)

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens.

Aromă: plăcută, fină, cu note de fructe cu pulpă albă.

Gust: proaspăt, echilibrat, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

8. „Garda" Sauvignon (cu indicarea soiului de struguri albi)

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens.

Miros: delicat, ușor aromat.

Gust: intens, savuros, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

9. „Garda" Bianco Passito

Culoare: galben-auriu mai mult sau mai puțin intens.

Miros: intens, cu note de fructe albe uscate, caracteristice uscării parțiale.

Gust: de la sec la dulce, armonios, persistent, uneori ușor aromat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 14 %, din care minimum 12 % dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 28 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

10. „Garda" Rosso

Culoare: roșu-rubiniu, de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu un parfum de gem de fructe roșii.

Just: armonios, cu aciditate moderată, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

11. „Garda" Cabernet (cu indicarea soiului de struguri negri)

Culoare: roșu-rubiniu, de intensitate variabilă.

Miros: de vin, cu un parfum de fructe cu pulpă roșie, uneori cu ușoare note de iarbă.

Gust: armonios, uneori ușor tanic, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

12. „Garda" Cabernet Sauvignon (cu indicarea soiului de struguri negri)

Culoare: roșu-rubiniu, de intensitate variabilă.

Miros: intens, cu parfum de fructe cu pulpă roșie, uneori cu ușoare note de mirodenii și cu posibile note vegetale.

Gust: armonios, uneori ușor tanic, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

13. „Garda" Merlot (cu indicarea soiului de struguri negri)

Culoare: roșu-rubin, uneori intensă.

Miros: de vin, cu un parfum de gem de fructe roșii.

Gust: plin, armonios, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

14. „Garda" Pinot Nero (cu indicarea soiului de struguri negri)

Culoare: roșu-rubin, uneori de intensitate redusă, cu posibile nuanțe de portocaliu.

Miros: fin, cu parfum de fructe de pădure mici, uneori cu note de mirodenii.

Gust: sec, armonios și persistent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

15. „Garda" Marzemino (cu indicarea soiului de struguri negri)

Culoare: roșu-rubiniu, de intensitate variabilă.

Miros: intens, cu parfum de gem de fructe roșii, uneori cu note de mirodenii.

Gust: armonios, persistent, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

16. „Garda" Corvina (cu indicarea soiului de struguri negri)

Culoare: roșu-rubiniu, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, cu parfum de gem de fructe roșii.

Gust: armonios și echilibrat, de la sec la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

17. „Garda" Rosso Passito

Culoare: roșu-rubin, uneori cu reflexe grena.

Miros: intens, cu note caracteristice de fructe roșii uscate, uneori cu note de mirodenii.

Gust: de la sec la dulce, plăcut, catifelat, armonios, corpolent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 14 %, din care minimum 12 % dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 28 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

18. „Garda" Bianco Spumante

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă, tinzând uneori spre verzui.

Miros: parfumat, cu note fructate de mere/pere atunci când este elaborat prin metoda Charmat.

Gust: de la „brut natur" la „demisec", proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

19. „Garda" Pinot Grigio Spumante

Spumă: fină, persistentă.

Culoare: galben-pai, uneori cu reflexe arămii sau ușor roz.

Miros: fin, plin, persistent.

Gust: de la „brut natur" la „demisec", proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

20. „Garda" Rosé Spumante

Spumă: fină, persistentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: delicat, uneori cu note de citrice și de fructe roșii mici.

Gust: de la „brut natur" la „demisec", proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

21. „Garda” Bianco Vin spumant de calitate (metoda clasică)

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens.

Miros: buchet caracteristic pentru fermentarea în butelie, fin, amplu și persistent.

Gust: de la „brut natur” la extrasec, savuros, bine structurat, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

22. „Garda” Pinot Grigio Vin spumant de calitate (metoda clasică)

Spumă: fină, persistentă.

Culoare: galben-pai, uneori cu reflexe arămii sau ușor roz.

Miros: tipic pentru fermentarea în butelie, fin, amplu și persistent.

Gust: de la „brut natur” la „demisec”, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

23. „Garda” Rosé Vin spumant de calitate (metoda clasică)

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: buchet fin, amplu, caracteristic pentru fermentarea în butelie.

Gust: de la „brut natur” la extrasec, savuros, bine structurat și proaspăt.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

24. „Garda” Bianco Frizzante

Spumă: fină, evanescentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă, tinzând uneori spre galben-verzui.

Miros: fin, cu note de fructe exotice și, uneori, de fructe cu pulpă albă.

Gust: de la sec la demidulce, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 %, din care minimum 10 % dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

25. „Garda” Garganega Frizzante

Spumă: fină, evanescentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă, tinzând uneori spre galben-verzui.

Miros: plăcut, fin, cu note de fructe exotice.

Gust: de la sec la demidulce, armonios și savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 %, din care minimum 10 % dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

26. „Garda” Pinot Grigio Frizzante

Spumă: fină, evanescentă.

Culoare: galben-pai, uneori cu reflexe arămii sau ușor roz.

Miros: plăcut, fin, cu note de flori albe.

Gust: de la sec la demidulce, armonios și savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

27. „Garda" Chardonnay Frizzante

Spumă: fină, evanescentă.

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens.

Miros: fin, cu note de flori albe și de fructe cu pulpă albă.

Gust: de la sec la demidulce, armonios și savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

28. „Garda" Rosé Frizzante

Spumă: fină, evanescentă.

Culoare: roz, de intensitate variabilă.

Miros: fin, cu note de fructe roșii mici.

Gust: de la sec la demidulce, armonios, savuros.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

5. **Practici vitivinicole**

a. *Practici oenologice esențiale*

-

b. *Producții maxime*

1. „Garda" Bianco, „Garda" cu indicarea soiului de struguri albi, inclusiv cu două soiuri

18 000 de kilograme de struguri per hectar

2. „Garda" Spumante alb, „Garda" Spumante de calitate alb, „Garda" Frizzante alb

18 000 de kilograme de struguri per hectar

3. „Garda" Rosso, „Garda" cu indicarea soiului de struguri negri, inclusiv cu două soiuri

15 000 de kilograme de struguri per hectar

4. „Garda" Rosé Spumante, „Garda" Rosé Spumante de calitate, „Garda" Rosé Frizzante

15 000 de kilograme de struguri per hectar

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

11 700 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a vinurilor cu DOP „Garda" cuprinde părți din provinciile Verona, Brescia și Mantova din regiunile Veneto și Lombardia. Arealul este delimitat după cum urmează:

— în provincia Verona, întregul teritoriu al următoarelor comune: 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 și Tregnago și părți din teritoriile comunelor: 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 și Villafranca;

— în provincia Mantova, întregul teritoriu al următoarelor comune: Monzambano și Ponti sul Mincio și părți din teritoriile comunelor: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino și Volta Mantovana;

— în provincia Brescia, întregul teritoriu al următoarelor comune: 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 și Sirmione.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *„Garda" DOP – pentru toate categoriile (vin, vin spumant, vin spumant de calitate și vin petiant)*

Detalii privind arealul geografic

Factori naturali relevanți pentru legătură

Lacul Garda este cel mai mare lac din Italia, cu o suprafață de aproximativ 370 km$^2$. Aflat la intersecția a trei regiuni, și anume Lombardia (provincia Brescia), Veneto (provincia Verona) și Trentino-Alto Adige (provincia Trento), lacul este paralel cu râul Adige, de care este separat de Muntele Baldo. Capătul nordic este îngust și în formă de pâlnie, în timp ce partea sudică este mai extinsă și înconjurată de dealuri. Lacul Garda se află într-o zonă climatică temperată și continentală mai amplă, formată din Valea Padului și din văile de la poalele Alpilor, dar condițiile locale sunt atenuate în mod semnificativ de prezența lacului, clima arealului putând fi definită ca fiind submediteraneeană. Primăvara și toamna sunt anotimpurile cele mai ploioase, în timp ce verile sunt de tip mediteraneean, și anume în cea mai mare parte uscate, cu excepția furtunilor, care sunt deosebit de frecvente în august. În timpul iernii, temperaturile sunt mai blânde decât în zonele înconjurătoare, cu precipitații limitate, iar în rare ocazii, partea de sud a lacului este învăluită în ceață. Malurile nu sunt afectate aproape deloc de îngheț, care se manifestă doar în mod excepțional. Ultimul îngheț a avut loc în 1706, într-o perioadă de frig general pe care istoricii o numesc „mica eră glaciară".

Garda este un lac orientat de la nord la sud către câmpia Padului, iar multe dintre vânturile tipice sunt rezultatul unei diferențe între condițiile meteorologice ale părții de sud și ale părții de nord ale lacului, acestea determinând circulația vânturilor dinspre munți spre câmpie dimineața și înapoi spre munți în cursul după-amiezii. Strâmtoarea formată de bazinul lacului condiționează circulația vânturilor, multe dintre acestea fiind periodice sau chiar zilnice.

La sud de lacul Garda, între Verona, Mantova și Brescia, se află un mare amfiteatru morenic, adică o serie de cercuri deluroase cu mici zone plate, în unele cazuri cu zone umede, care s-a format datorită transportului și depozitelor marelui ghețar al zonei Garda. Aceste depozite morenice s-au format în timpul glaciațiilor Günz, Mindel, Riss și Würm: cele mai vechi dintre ele, Günz și Mindel, au creat depozite morenice foarte limitate, glaciația Riss a creat cercurile morenice mai din exterior, iar glaciația Würm le-a format pe cele mai din interior.

8.2. *„Garda" DOP – pentru toate categoriile (vin, vin spumant, vin spumant de calitate și vin petiant)*

Detalii privind arealul geografic

Factori istorici și umani cu relevanță pentru legătură

Pe teritoriul din jurul lacului Garda, oamenii și vinul sunt prezenți încă din vremuri preistorice. Cel mai vechi plug produs de om a fost descoperit pe dealurile morenice din jurul lacului Garda, unde, cu cinci mii de ani înainte de Hristos, oamenii cunoșteau vița-de-vie sălbatică și, probabil, și vinul.

Se poate spune că întregul areal de producție al denumirii de origine protejate „Garda” este o zonă propice pentru viticultură, în special în părțile sale sudice și centrale, de ambele laturi ale lacului, regiunea Veneto fiind cea mai productivă, atât din punctul de vedere al suprafeței plantate cu viță-de-vie, cât și din punctul de vedere al producției.

Acest areal viticol extins este rezultatul îmbinării mai multor tradiții și particularități care au fost reunite în caietul de sarcini actual și care definesc în detaliu aspectele tehnice și de producție, cum ar fi combinarea soiurilor de struguri, a sistemelor de cultivare și a practicilor oenologice, pe baza unei producții axate numai pe calitate, care ține seama de diversitatea geomorfologică, de la relieful morenic vălurit la dealurile înalte terasate:

— baza ampelografică a plantațiilor viticole este rezultatul selecției realizate de oameni de-a lungul timpului; mai exact, în partea din Lombardia a arealului sunt cultivate preponderent soiurile Trebbiano di Lugana, Merlot și Marzemino, în timp ce în partea din provincia Verona predomină Garganega, Pinot Grigio și Corvina Veronese, iar Chardonnay și Cabernet (Cabernet Sauvignon, Cabernet franc și Carmenere) au o pondere egală.

— formele de conducere, distanțele de plantare și sistemele de tăiere au ca scop realizarea celei mai bune și mai raționale dispuneri a viței-de-vie în scopul gestionării operațiunilor de cultivare, în funcție de calitatea specifică a soiului și de tipul de producție oenologică. Acest lucru a dus la răspândirea conducerii sub formă de pergolă în partea veroneză, cu distanțe de plantare de 3-4 m între rânduri și de 0,6-1 m pe rând, cu acoperire vegetală totală a spațiului dintre rânduri, și la practicarea conducerii pe spaliere înguste clasice în partea lombardă, cu distanțe de plantare de 2,5 m între rânduri și de 1 m pe rând.

— practicile legate de elaborarea vinurilor sunt cele consolidate în mod tradițional de-a lungul secolului al XX-lea pentru vinificarea în alb și în roșu a vinurilor liniștite și, la fel, tradiționale sunt și practicile legate de stafidirea pe plantă sau după recoltare a strugurilor albi și negri utilizați atât pentru vinificarea și maturarea tipului Passito, cât și, în parte, pentru producția de vinuri liniștite. Practicile de elaborare pentru producerea vinurilor petiante și spumante au fost introduse mai recent și se răspândesc rapid în întregul areal.

8.3. *DOP „Garda” – Categoria vin*

Legătura cauzală dintre calitate, caracteristicile produsului și mediul geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Din punct de vedere analitic și organoleptic, vinurile cu DOP „Garda” au caracteristici specifice care permit identificarea și tipicizarea interacțiunii dintre mediul geografic și soiul de struguri. Dintre soiurile de struguri albi, trei sunt utilizate cel mai frecvent: Garganega, Chardonnay și Pinot Grigio. Cele mai utilizate soiuri de struguri negri sunt următoarele trei: Corvina, Merlot și Cabernet.

În categoria vin (1), tipurile alb și roșu au proprietăți chimice și fizice echilibrate și caracteristici organoleptice recognoscibile ca fiind tipice pentru microclima lacului Garda și pentru solurile morenice ale zonei, care se reflectă în parfumuri intense, predominant florale, și într-un gust proaspăt, foarte savuros, și, în mod tradițional, moale pe palat.

În special, în categoria vin (1) cu indicarea unui soi de struguri albi, în ceea ce privește cele trei tipuri cele mai produse, Garganega prezintă note senzoriale legate de un gust bogat, chiar și după o maturare îndelungată, cu arome terțiare caracterizate de note de sulf, în special atunci când strugurii sunt rodul solurilor de origine vulcanică din zonele cele mai estice ale arealului. În cazul soiului Chardonnay, care predomină pe plantațiile viticole cu expunere spre lac, aflate pe solurile morenice mai timpurii, cele mai pronunțate note senzoriale sunt legate de combinația olfactivă și gustativă caracterizată de un parfum floral marcat, îmbinat cu un gust puternic. Pinot Grigio, care prezintă întotdeauna note pronunțate tipice soiului, este cultivat în special în văile mai interne, cu soluri morenice glaciare, până la altitudini mari care permit strugurilor să se coacă într-un interval de timp mai îndelungat, dezvoltând o aciditate mai mare, cu note senzoriale legate de persistența celor mai fine arome florale și de un gust plin. Când este învechit mai mult timp, are o culoare mai intensă, cu nuanțe roz/arămii.

În special, în categoria vin (1) cu indicarea unui soi de struguri negri, în ceea ce privește cele trei tipuri care sunt cele mai produse, Merlot prezintă note senzoriale legate în principal de aromele florale și fructate care conferă eleganța, precum și aroma și gustul echilibrate ale vinului, inclusiv atunci când este învechit mai îndelung în butoaie mici. Merlot este cultivat în toate zonele morenice deluroase din jurul lacului, cu soluri de profunzime medie și cu o prezență medie a scheletului de suprafață. În ceea ce privește Cabernet, în special Cabernet Sauvignon, cultivarea este limitată la zonele deluroase situate la sud de lac, unde se poate obține o fertilitate mai mare, în soluri mai profunde. Vinurile sunt caracterizate de un miros și un gust puternice de mirodenii; mirosul de iarbă este vag, dar sunt intense notele fenolice, care variază de la piele la ciocolată, în special atunci când maturarea se realizează în butoaie mici. Corvina este un soi cultivat pe suprafețe ample, de la malul estic al lacului până la văi și la zonele montane din provincia Verona. Caracteristicile specifice ale acestui soi local sunt cunoscute și foarte importante, iar faima mondială a acestui soi s-a născut tocmai în acest areal viticol.

8.4. *DOP „Garda" – Categoriile vin spumant și vin spumant de calitate*

Legătura cauzală dintre calitate, caracteristicile produsului și mediul geografic, cu factorii săi naturali și umani.

În categoria vin spumant (4), tipurile „Garda" Bianco, inclusiv cu indicarea soiului Pinot Grigio, și „Garda" Rosé, elaborate în principal prin metoda Charmat, din vinuri de bază cu alte denumiri, reclasificate, obținute în principal dintr-un singur soi de struguri, sunt vinuri spumante, fructate și aromate, ușor de băut datorită gustului lor moale.

În categoria vin spumant de calitate (5), tipurile „Garda" Bianco și „Garda" Rosé sunt elaborate în principal prin metoda tradițională a fermentării secundare, dintr-un vin de bază constituit de obicei prin asamblarea mai multor soiuri de struguri selecționate, obținându-se vinuri bogate și complexe după o perioadă lungă de învechire pe drojdie.

8.5. *DOP „Garda" – Categoria vin petiant*

Legătura cauzală dintre calitate, caracteristicile produsului și mediul geografic, cu factorii săi naturali și umani.

În categoria vinului petiant (8), tipurile „Garda" Bianco, inclusiv cu indicarea unui soi de struguri, precum Garganega, Pinot Grigio sau Chardonnay, și „Garda" Rosé sunt vinuri petiante simple, fructate și proaspete, gata de băut și cu caracteristici organoleptice tipice pentru soiul utilizat.

9. **Alte condiții esențiale**

*Vinificarea și elaborarea vinurilor spumante*

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

1. Operațiunile de vinificare a strugurilor, inclusiv operațiunile legate de stafidire, trebuie să se desfășoare în arealul de producție delimitat.

Pentru a se ține seama de locurile în care s-a realizat în mod tradițional producția, operațiunile menționate pot fi efectuate pe întreg teritoriul provinciilor Brescia, Mantova și Verona.

Operațiunile respective pot fi efectuate și în unitățile de vinificație și cooperativele vitivinicole situate în comunele Gambellara și Montecchio Maggiore, cu condiția să fi vinificat struguri proveniți de pe plantații de viță-de-vie adecvate pentru producerea vinurilor cu această denumire și să poată demonstra acest lucru organismului de control competent la data aprobării caietului de sarcini.

2. Transformarea în vin spumant și petiant, inclusiv practicile oenologice de fermentare secundară, stabilizare și îndulcire a tipurilor în cazul cărora este permis acest lucru, poate fi efectuată pe întreg teritoriul administrativ al regiunilor Lombardia și Veneto și în regiunile limitrofe acestor regiuni.

*Etichetare și ambalare*

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Etichetarea și prezentarea vinurilor cu „Garda" Bianco Spumante nu trebuie să conțină cuvântul „bianco" (alb). Dacă se utilizează mențiunea „Millesimato" (dintr-un anumit an de recoltă), trebuie indicat, de asemenea, anul de producție a strugurilor.

În ceea ce privește ambalarea, vinul cu DOP „Garda" trebuie vândut în sticle de sticlă cu un volum nominal maxim de până la 5 litri în cazul vinului liniștit și de până la 18 litri în cazul vinului spumant.

Cu excepția tipurilor „Garda" Spumante și Passito, pot fi utilizate recipiente dintr-un alt material decât sticla, constituite dintr-o pungă de plastic multistratificat (polietilenă sau poliester) pusă într-o cutie din carton sau din alt material rigid, numai pentru volumele cuprinse între 2 și 12 litri.

Numai tipurile „Garda" Bianco, Rosso și Rosé pot fi comercializate în butoaie din oțel inoxidabil cu o capacitate de 20, 25 și 30 de litri.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

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