C/2024/3411

28.5.2024

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s chráneným označením pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 3 v spojení s článkom 105nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/3411)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„Garda“

PDO-IT-A1320-AM02

Dátum žiadosti: 9. 2. 2017

1. Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. Opis a dôvody zmeny

2.1. *Zavedenie nových druhov vína*

Opis: Doplnili sa tri nové druhy vína Garda Bianco, Garda Rosso a Garda Rosé vrátane vína Passito (zo zhrozienkovateného hrozna) do týchto kategórií bielych a ružových druhov: šumivé víno, akostné šumivé víno a perlivé víno. Zahrnutie do kategórie perlivého vína sa plánuje aj pri druhoch vína so špecifikáciami odrôd ako Garganega, Chardonnay a Pinot Grigio; Pinot Grigio môže byť aj šumivé.

Dôvody: Tieto tri nové druhy vína boli doplnené s cieľom umožniť predovšetkým výrobu šumivých a perlivých vín ako produktov typických pre celú vinohradnícku oblasť Garda, pričom sa zároveň zvýšia vyrobené množstvá, aby sa dal uspokojiť dopyt na medzinárodných trhoch. Tri nové druhy vína podľa kategórií vína sú:

1. Garda Bianco v kategóriách víno (1), šumivé víno (4), akostné šumivé víno (5) a perlivé víno (8)

2. Garda Rosé/Rosato v kategóriách šumivé víno (4), akostné šumivé víno (5) a perlivé víno (8)

3. Garda Rosso len v kategórii víno (1).

V kategórii perlivé víno (8) je povolené označenie muštovej odrody v prípade odrôd Garganega, Chardonnay a Pinot Grigio.

Časti, ktorých sa zmena týka: všetky články výrobnej špecifikácie a bod 4 „Opis vín“, oddiel 5.2 „Maximálne výnosy“ a oddiel 7 „Hlavné muštové odrody“ jednotného dokumentu.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Vypustenie dvoch druhov s označením muštovej odrody*

Opis: Dva druhy s označením odrody, konkrétne Tocai Friulano (synonymum Tai alebo Tuchì) a Barbera sa vypustili.

Dôvody: Druhy Tocai Friulano (synonymum Tai alebo Tuchì) a Barbera sa v CHOP Garda nevyužívali a ani sa o ne nežiadalo, a preto sa vypustili.

Časti, ktorých sa zmena týka: články 1, 2 a 6 špecifikácie výrobku a bod 4 „Opis vín“, bod 5.2 „Maximálne výnosy“ a bod 7 „Hlavné muštové odrody“ jednotného dokumentu.

2.3. *Použitie synoným odrôd Cabernet a Riesling*

Opis: Na zjednodušenie sa vína vyrobené z hrozna Riesling Italico a/alebo Riesling B. označujú ako Riesling a vína vyrobené z hrozna Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a/alebo Carmenere sa označujú ako Cabernet.

Dôvody: Spresnilo sa, že druh s označením odrody Cabernet môže byť vyrobený z hrozna Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Carmenere a že druh s označením odrody Riesling môže byť vyrobený z hrozna Riesling B. a Riesling Italico.

Časti, ktorých sa zmena týka: všetky články špecifikácie výrobku a bod 7 „Hlavné muštové odrody“ jednotného dokumentu.

2.4. *Zavedenie dvojodrodového druhu*

Opis: Zaviedol sa dvojodrodový druh s označením dvoch muštových odrôd rovnakej farby.

Dôvody: Muštové odrody, ktoré možno použiť pri dvojodrodovom druhu, boli zahrnuté do zoznamu v článku 1 písm. a). Použité odrody musia mať rovnakú farbu. Používanie dvojodrodového druhu je už rozšírené a tento druh je certifikovaný v rámci iných zodpovedajúcich názvov vinohradov a odrôd, ktoré sú vhodné aj pre CHOP Garda, a to najmä v provincii Verona.

Časti, ktorých sa zmena týka: článok 2 špecifikácie.

2.5. *Vypustenie podoblasti „Classico“*

Opis: Podoblasť „Classico“ bola vypustená.

Dôvody: Podoblasť „Classico“, ktorá bola vypustená, sa týkala výlučne časti vinohradníckej oblasti CHOP Garda tvorenej provinciou Brescia, na ktorú sa už v celom rozsahu vzťahuje CHOP „Riviera del Garda Bresciano“.

Časti, ktorých sa zmena týka: článok 3 špecifikácie výrobku a bod 6 „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

2.6. *Zmenená zmes muštových odrôd v prípade Garda Bianco a Rosso*

Opis: V prípade druhu Garda Bianco musí byť aspoň 50 % zmesi muštových odrôd tvorených týmito odrodami: Garganega, Trebbiano, Chardonnay a Pinot Grigio, samostatne alebo v kombinácii, v prípade druhov Garda Rosso a Rosé musí aspoň 50 % zmesi muštových odrôd pozostávať z hrozna Corvina, Merlot, Cabernet alebo Pinot Noir, samostatne alebo v kombinácii.

Dôvody: V prípade druhu Garda Bianco sú Garganega, Trebbiano, Chardonnay a Pinot Grigio štyri hlavné biele muštové odrody pestované v oblasti označenia, kým Corvina, Merlot a Cabernet sú tri hlavné modré muštové odrody pestované v tejto oblasti v prípade Garda Rosso. K týmto trom sa pridala odroda Pinot Nero, keďže vďaka jej vlastnostiam je vhodná na výrobu šumivého vína.

Časti, ktorých sa zmena týka: článok 2 špecifikácie.

2.7. *Zvýšený hektárový výnos hrozna*

Opis: Zvýšil sa maximálny hektárový výnos hrozna, a to najmä v prípade hlavných muštových odrôd pestovaných na najväčšej ploche vo veronskej vinohradníckej oblasti CHOP Garda.

Biele muštové odrody:

Od 16 do 18 ton na hektár v prípade odrody Garganega,

od 12 do 15 ton na hektár v prípade Pinot Grigio,

od 12 do 15 ton na hektár v prípade odrody Chardonnay.

Modré muštové odrody:

od 13 do 15 ton na hektár v prípade Corvina,

od 12 do 15 ton na hektár v prípade Cabernet,

od 13 do 15 ton na hektár v prípade Merlot.

V prípade druhov Garda Bianco, Garda Rosso a Garda Rosé sa hektárový výnos hrozna upravil na základe maximálnych výnosov produkcie dvoch hlavných odrôd z hľadiska pestovania, t. j. Garganega v prípade Garda Bianco s 18 tonami na hektár a Corvina alebo Merlot v prípade Garda Rosso a Rosé s 15 tonami na hektár.

Dôvody: Hektárový výnos hrozna sa zvýšil maximálne o 15 %. Toto zvýšenie produkcie hrozna je nutné na prispôsobenie výroby vína skutočným výnosom a zmene klímy pri súčasnom rešpektovaní existujúcej výsadby viniča. Platí to najmä pre veronskú oblasť, na ktorú pripadá 80 % vinohradníckej oblasti celého CHOP Garda. Presnejšie sa najprv musel upraviť výnos bielych muštových odrôd vhodných na výrobu základného vína pre šumivé víno, najmä Garganega, po ktorých nasledovali ďalšie viac medzinárodné odrody zahrnuté do zmesi, ako je Chardonnay a Pinot Grigio. V prípade modrého hrozna je úprava hektárového výnosu odôvodnená hlavne zmenami v obhospodarovaní vinohradov s vyššou hustotou výsadby viniča na hektár. Druhy Garda Bianco a Garda Rosé sú najvhodnejšie na spracovanie na perlivé a šumivé vína.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 4 špecifikácie výrobku a bod 5 „Maximálny výnos“ jednotného dokumentu.

2.8. *Pestovateľské postupy v prípade Passito Bianco a Passito Rosso*

Opis: V prípade druhov Passito Bianco a Passito Rosso sa povoľuje triedenie zozbieraného hrozna vo vinohrade až po 65 % maximálnej produkcie hrozna na hektár stanovenej pre každú odrodu.

Dôvody: Triedenie hrozna vo vinohrade je v oblasti Garda tradičným enologickým postupom. Povoľuje sa len v prípade druhov s CHOP Garda Passito Bianco a Passito Rosso.

Tradičný postup triedenia vo vinohrade iba v prípade zozbieraného hrozna určeného na výrobu Passito Bianco a Passito Rosso spočíva vo výbere strapcov hrozna, ktoré sú najvhodnejšie na sušenie (t. j. neporušené a pomerne nesúdržné strapce) vo vhodných priestoroch.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 4 špecifikácie výrobku a bod 5.2 „Maximálny výnos“ jednotného dokumentu.

2.9. *Sušenie hrozna na vína Passito*

Opis: Sušenie bolo doplnené ako proces výroby vína.

Dôvody: Sušenie hrozna sa v oblasti výroby vína Garda považuje za tradičný postup.

Časti, ktorých sa zmena týka: článok 5 špecifikácie.

2.10. *Výnimka pre výrobu vína*

Opis: Procesy výroby vína môžu vykonávať aj vinárske podniky a vinárske družstvá nachádzajúce sa v obci Montecchio Maggiore, ako to už bolo v prípade obce Gambellara.

Dôvody: O doplnenie obce Montecchio Maggiore požiadala skupina vinárskych družstiev, ktoré fúziami zefektívnili svoje vinárske podniky na výrobu vína.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 5 špecifikácie výrobku a bod 9 „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

2.11. *Zvýšený výnos hrozna/vína*

Opis: Len pokiaľ ide o dva druhy vína, t. j. CHOP Garda Bianco a CHOP Garda Garganega, bolo stanované zvýšenie výnosu hrozna/vína zo 70 % na 75 %, a to konkrétne v prípade výroby šumivých a perlivých vín.

Dôvody: V oblasti Verona sa výnos hrozna/vína na úrovni 75 % považuje za etablovaný technický parameter v prípade odrody Garganega. V dôsledku toho bol tento výnos upravený pre typ CHOP Garda Garganega, ako aj pre typ CHOP Garda Bianco, v prípade ktorých je Garganega najčastejšie používanou odrodou.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 5 špecifikácie výrobku.

2.12. *Pravidlá prevádzky a stabilizácie v reakcii na trhový vývoj*

Opis: Aby bolo možné reagovať na vývoj na trhu, doplnili sa pravidlá týkajúce sa regulácie a stabilizácie výroby.

Dôvody: Ide o pravidlá v záujme riadenia výroby na základe objektívneho dopytu na trhu, ktoré sú stanovené vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Časti, ktorých sa zmena týka: Články 4 a 5 špecifikácie výrobku.

2.13. *Výnimka pre oblasť výroby šumivého vína*

Opis: Pokiaľ ide o druhotné kvasenie šumivých a perlivých vín, oblasť výroby sa rozšírila na celé administratívne územie regiónov Lombardsko a Benátsko a na oblasti hraničiace s týmito regiónmi.

Dôvody: Vymedzenie širšej oblasti výroby v prípade druhotného kvasenia šumivých a perlivých vín spĺňa požiadavky na výrobu šumivých vín v súlade s cieľmi zvýšeného medzinárodného predaja vína s CHOP Garda.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 5 špecifikácie výrobku a bod 9 „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

2.14. *Zmenené chemické a fyzikálne deskriptory pre vína určené na priamu spotrebu*

Opis: Doplnili sa opisy chemických, fyzikálnych a organoleptických vlastností nových druhov, t. j. Garda Bianco, Garda Rosso a Garda Rosé, rozdelené podľa kategórií (perlivé víno, šumivé víno a víno Passito). To isté platí pre nové druhy s označením muštovej odrody, konkrétne Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante a Chardonnay Frizzante. Zároveň boli zmenené a objasnené niektoré deskriptory, ktoré boli príliš všeobecné.

Dôvody: Chemické, fyzikálne a organoleptické vlastnosti každého druhu a kategórie, ako sú tiché, perlivé, šumivé vína a vína Passito, boli podrobnejšie opísané deskriptormi a chemickými a fyzikálnymi parametrami založenými na objektívnych komparatívnych údajoch senzorickej analýzy.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 6 špecifikácie výrobku a bod 4 „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

2.15. *Neuvádzanie roku výroby v prípade šumivých a perlivých vín*

Opis: Na všetky perlivé a šumivé vína sa uplatňuje výnimka z povinnosti uvádzať na etikete rok výroby.

Dôvody: Je bežnou obchodnou praxou nevytlačiť rok vypestovania hrozna na etikete perlivého a šumivého vína.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 7 špecifikácie výrobku a bod 9 „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

2.16. *Dodatočné podmienky súvisiace s označovaním*

Opis: Označenie a obchodná úprava vín s CHOP Garda Bianco Spumante nesmie obsahovať slovo „bianco“ (biele).

Dôvody: V súlade s marketingovou stratégiou pre šumivé vína by sa malo zdôrazniť len zemepisné označenie „Garda“.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 7 špecifikácie výrobku a bod 9 „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

2.17. *Uvádzanie vín Passito Bianco a Passito Rosso na trh*

Opis: Druhy vín s CHOP Garda Passito Bianco a Passito Rosso možno uvádzať na trh iba po 1. septembri roka nasledujúceho po roku vypestovania hrozna.

Dôvody: Ide o čisto kvalitatívnu voľbu pre vína Passito v súlade s inými označeniami oblasti Garda.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 7 špecifikácie výrobku a bod 9 „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

2.18. *Špecifické pravidlá balenia*

Opis: Okrem sklenených fliaš môžu byť ako nádoby a materiály použité aj krabicové balenia s plastovým vreckom a čapovacím uzáverom a oceľové sudy.

Dôvody: V kontexte medzinárodného obchodu a rôznorodých trhov je používanie iných nádob ako sklenených fliaš nevyhnutným opatrením.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 8 špecifikácie výrobku a bod 9 „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

2.19. *Doplnenie opisu súvislosti so životným prostredím*

Opis: Do príčinnej súvislosti medzi kvalitou, vlastnosťami výrobku, geografickým prostredím a prírodnými a ľudskými faktormi bol doplnený odsek, v ktorom sa pri každej špecifickej kategórii vína stanovujú vlastnosti výrobku.

Dôvody: Na vysvetlenie nových kategórií vo vzťahu k jednotlivým druhom boli stanovené vlastnosti vína, ako aj súvislosť so životným prostredím s cieľom skompletizovať existujúci opis v platnom texte.

Časti, ktorých sa zmena týka: Článok 9 špecifikácie výrobku a bod 8 „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Garda

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Garda Bianco

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, niekedy s jemnými zelenkastými nádychmi

Vôňa: lahodná, jemná s vôňou bielych kvetov a/alebo bieleho ovocia

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, plná, chuť bieleho ovocia, miestami polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Garda Garganega (s označením bielej muštovej odrody vrátane dvojodrodových druhov)

Farba: slamovožltá, niekedy s jemnými zelenkastými nádychmi

Vôňa: jemná s náznakmi bieleho ovocia

Chuť: svieža, harmonická, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Garda Pinot Bianco (s označením bielej muštovej odrody)

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemná s náznakmi bieleho ovocia a miestami aj aromatických bylín

Chuť: svieža, bohatá, harmonická, suchá až polosuchá.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. Garda Pinot Grigio (s označením bielej muštovej odrody vrátane dvojodrodových druhov)

Farba: slamovožltá, miestami s medenými alebo mierne ružovými odleskami

Vôňa: príjemná, jemná s náznakmi bieleho ovocia

Chuť: svieža, harmonická, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Garda Chardonnay (s označením bielej muštovej odrody vrátane dvojodrodových druhov)

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemná s náznakmi bielych kvetov a exotického ovocia

Chuť: svieža, bohatá, harmonická, suchá až polosuchá.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. Garda Riesling (s označením bielej muštovej odrody)

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemná s náznakmi citrusových plodov a miestami aj aromatických bylín

Chuť: svieža, harmonická, pretrvávajúca, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

7. Garda Cortese (s označením bielej muštovej odrody)

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: jemná s náznakmi bieleho ovocia

Chuť: svieža, vyvážená, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

8. Garda Sauvignon (s označením bielej muštovej odrody)

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: lahodná, mierne aromatická

Chuť: intenzívna, bohatá, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

9. Garda Bianco Passito

Farba: zlatožltá rôznej intenzity

Vôňa: intenzívna s náznakmi sušeného bieleho ovocia, charakteristická pre čiastočné sušenie

Chuť: suchá až sladká, harmonická, dlhotrvajúca, miestami mierne aromatická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 14 obj. % so skutočným obsahom alkoholu najmenej 12 obj. %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 28 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

10. Garda Rosso

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: vínna s vôňou džemu z červeného ovocia

Chuť: harmonická, stredne kyslá, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 21 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

11. Garda Cabernet (s označením modrej muštovej odrody)

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: vínna s vôňou červeného ovocia, miestami mierne trávnatá

Chuť: harmonická, občas mierne trieslová, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 21 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (s označením modrej muštovej odrody)

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: intenzívna s vôňou červeného ovocia, miestami mierne korenistá a s možnými rastlinnými tónmi

Chuť: harmonická, občas mierne trieslová, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 21 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

13. Garda Merlot (s označením modrej muštovej odrody)

Farba: rubínovočervená, niekedy intenzívna

Vôňa: vínna s vôňou džemu z červeného ovocia

Chuť: plná, harmonická, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 21 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

14. Garda Pinot Nero (s označením modrej muštovej odrody)

Farba: rubínovočervená, miestami bledá s možnými oranžovými odtieňmi

Vôňa: jemná s vôňou malého lesného ovocia, miestami korenistá

Chuť: suchá, harmonická a pretrvávajúca

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

15. Garda Marzemino (s označením modrej muštovej odrody)

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: intenzívna s vôňou džemu z červeného ovocia, miestami korenistá

Chuť: harmonická, dlhotrvajúca, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

16. Garda Corvina (s označením modrej muštovej odrody)

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: lahodná s vôňou džemu z červeného ovocia

Chuť: harmonická a vyvážená, suchá až polosuchá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 21 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

17. Garda Rosso Passito

Farba: rubínovočervená, miestami s granátovými odleskami

Vôňa: intenzívna s výraznými tónmi sušeného červeného ovocia, miestami korenistá

Chuť: suchá až sladká, príjemná, zamatová, harmonická, plná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 14 obj. % so skutočným obsahom alkoholu najmenej 12 obj. %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 28 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

18. Garda Bianco Passito

Pena: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, niekedy s jemnými zelenkastými nádychmi

Vôňa: bohatá s ovocnými tónmi jablka/hrušky v prípade použitia Charmatovej metódy

Chuť: od „brut nature“ po „demi-sec“, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Pena: jemná, dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá, miestami s medenými alebo mierne ružovými odleskami

Vôňa: jemná, plná, pretrvávajúca

Chuť: od „brut nature“ po „demi-sec“, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

20. Garda Rosé Spumante

Pena: jemná, dlhotrvajúca

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: lahodná, miestami s náznakmi citrusových plodov a malého červeného ovocia

Chuť: od „brut nature“ po „demi-sec“, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

21. Akostné šumivé víno Garda Bianco (klasická metóda)

Pena: jemná a dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: buket pochádzajúci z kvasenia vo fľaši, plná, trvanlivá

Chuť: od „brut nature“ po extra suchú, bohatá, dobre štruktúrovaná, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

22. Akostné šumivé víno Garda Pinot Grigio (klasická metóda)

Pena: jemná, dlhotrvajúca

Farba: slamovožltá, miestami s medenými alebo mierne ružovými odleskami

Vôňa: charakteristická pre kvasenie vo fľaši, jemná, zreteľná a pretrvávajúca

Chuť: od „brut nature“ po „demi-sec“, svieža, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

23. Akostné šumivé víno Garda Rosé (klasická metóda)

Pena: jemná a dlhotrvajúca

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: jemná, zreteľný buket charakteristický pre kvasenie vo fľaši

Chuť: od „brut nature“ po extra suchú, bohatá, dobre štruktúrovaná a svieža

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

24. Garda Bianco Frizzante

Pena: jemná, prchavá

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, niekedy s jemnými zelenkastými nádychmi

Vôňa: jemná s náznakmi exotického ovocia a miestami ovocia s bielou dužinou

Chuť: suchá až polosladká, harmonická

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. % so skutočným obsahom alkoholu najmenej 10 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

25. Garda Garganega Frizzante

Pena: jemná, prchavá

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, niekedy s jemnými zelenkastými nádychmi

Vôňa: kvetinová s náznakmi exotického ovocia

Chuť: suchá až polosladká, harmonická a bohatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. % so skutočným obsahom alkoholu najmenej 10 obj. %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Pena: jemná, prchavá

Farba: slamovožltá, miestami s medenými alebo mierne ružovými odleskami

Vôňa: jemná s náznakmi bielych kvetov

Chuť: suchá až polosladká, harmonická a bohatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Pena: jemná, prchavá

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: jemná s náznakmi bielych kvetov a bieleho ovocia

Chuť: suchá až polosladká, harmonická a bohatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

28. Garda Rosé Frizzante

Pena: jemná, prchavá

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: jemná s náznakmi malého červeného ovocia

Chuť: suchá až polosladká, harmonická, bohatá

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

–

b) *Maximálne výnosy*

1. Garda Bianco, Garda s označením bielej muštovej odrody vrátane dvojodrodových druhov

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Garda Spumante, akostné víno Garda Spumante, Garda Frizzante, všetky vyrobené z bieleho hrozna

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Garda Rosso, Garda s označením modrej muštovej odrody vrátane dvojodrodových druhov

   15 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Garda Rosé Spumante, akostné víno Garda Rosé Spumante a Garda Rosé Frizzante

   15 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito

   11 700 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby vín s CHOP Garda tvoria časti provincií Verona, Brescia a Mantua v regiónoch Benátsko a Lombardsko. Je vymedzená takto:

— v provincii Brescia, celé územie týchto obcí: 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 a Tregnago, a časti územia obcí: 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 a Villafranca;

— v provincii Mantua, celé územie týchto obcí: Monzambano a Ponti sul Mincio a časti územia obcí: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino a Volta Mantovana,

— v provincii Brescia, celé územie týchto obcí: 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 a Sirmione.

7. **Hlavné muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *„CHOP Garda“ – všetky kategórie (víno, šumivé víno, akostné šumivé víno a perlivé víno)*

Podrobné údaje o zemepisnej oblasti

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Gardské jazero je najväčším jazerom v Taliansku s rozlohou približne 370 km². Na mieste stretu troch regiónov, konkrétne Lombardska (provincia Brescia), Benátska (provincia Verona) a Tridentsko-Hornej Adiže (provincia Trident), sa jazero tiahne rovnobežne s riekou Adiža, od ktorej je oddelené horou Baldo. Jeho severná strana je úzka a má lievikovitý tvar, zatiaľ čo južná časť je širšia a obklopená kopcami. Gardské jazero leží v rozsiahlejšom miernom kontinentálnom klimatickom pásme tvorenom Pádskou nížinou a nižšie položenými alpskými údoliami, miestne podmienky sú však výrazne zmiernené prítomnosťou jazera, výsledkom čoho je podnebie, ktoré možno definovať ako substredomorské. Jar a jeseň sú najviac daždivými ročnými obdobiami, zatiaľ čo letá sú stredomorského typu, t. j. zväčša suché s výnimkou búrok, ktoré sú zvlášť časté v auguste. V zime sú teploty miernejšie ako v okolitých oblastiach s menej častými zrážkami a južná časť jazera je v zriedkavých prípadoch zahalená hmlou. Na brehoch jazera mrzne len výnimočne. Posledné mrazy boli v roku 1706 počas obdobia všeobecnej zimy, ktorú historici nazývajú „malá ľadová doba“.

Gardské jazero je orientované zo severu na juh smerom k Pádskej nížine a mnoho typických vetrov je spôsobených rozdielom v poveternostných podmienkach medzi južnou a severnou časťou jazera. Výsledkom sú vetry, ktoré vanú z hôr na rovinu v dopoludňajších hodinách a smerom hore do hôr v popoludňajších hodinách. Úzke miesto vytvorené jazerom ovplyvňuje vznik vetrov, z ktorých mnohé sa opakujú v pravidelných intervaloch alebo dokonca každý deň.

Na juh od Gardského jazera, medzi provinciami Verona, Mantua a Brescia, sa nachádza veľký morénový kar, t. j. sled kopcovitých kruhov s malými plochými oblasťami, ktoré sú v niektorých prípadoch mokraďami, vzniknutých pohybom veľkého gardského ľadovca a z jeho sedimentov. Tieto morénové sedimenty boli vytvorené počas zaľadnení gunz, mindel, riss a wurm: dve najranejšie zaľadnenia, t. j. gunz a mindel, viedli k veľmi obmedzeným morénovým sedimentom, kým zaľadnenie riss viedlo k vonkajším kruhom a zaľadnením wurm vznikli vnútorné kruhy.

8.2. *„CHOP Garda“ – všetky kategórie (víno, šumivé víno, akostné šumivé víno a perlivé víno)*

Podrobné údaje o zemepisnej oblasti

Historické a ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Prítomnosť človeka, ako aj vína na súši okolo Gardského jazera sa datuje do prehistorických čias. Najstarší pluh vyrobený človekom bol objavený v morénových kopcoch Gardského jazera, kde päťtisíc rokov p. n. l. ľudia poznali divokú révu a pravdepodobne aj víno.

Možno povedať, že celá oblasť výroby chráneného označenia pôvodu „Garda“ je vinohradníckou oblasťou, najmä v južných a centrálnych oblastiach na oboch stranách jazera, z ktorých je región Benátsko najproduktívnejší, a to tak z hľadiska plochy vysadenej viničom, ako aj z hľadiska produkcie.

Táto rozsiahla vinohradnícka oblasť je výsledkom kombinácie viacerých tradícií a špecifík, ktoré sa spojili v rámci súčasnej špecifikácie výrobku a ktoré podrobne definujú technické a výrobné aspekty, ako je kombinácia muštových odrôd, pestovateľských systémov a enologických postupov, na základe výroby zameranej výlučne na kvalitu, pri ktorej sa zohľadňuje geomorfologický rozsah od nízko položených morénových terénnych vĺn až po vysoko položené terasovité kopce:

— Kombinácia muštových odrôd vo vinohradoch je výsledkom dlhodobého ľudského výberu, konkrétnejšie v lombardskej časti označenia, kde sa vo väčšom rozsahu pestujú odrody Trebbiano di Lugana, Merlot a Marzemino, kým vo veronskej časti sa vo väčšom rozsahu pestujú odrody Garganega, Pinot Grigio a Corvina Veronese, pričom však Chardonnay a Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc a Carmenere) majú rovnaký podiel.

— Spôsoby vedenia, vzdialenosti výsadby a systémy rezu sú zamerané na dosiahnutie čo najlepšieho a najrozumnejšieho usporiadania viniča na účely riadenia pestovateľských činností v závislosti od špecifickej kvality odrody a typu enologickej produkcie. Výsledkom toho bolo rozšírenie vyväzovania typu „pergoletta“ vo veronskej oblasti s hustotou výsadby 3 až 4 m medzi radmi a 0,6 až 1 m v rade, pričom stredový rad je úplne pokrytý vegetáciou, a v lombardskom regióne sa rozšíril klasický úzky spôsob vedenia so s hustotou výsadby 2,5 m medzi radmi a 1 m v rade.

— Prax týkajúcu sa výroby vín tvoria postupy, ktoré sa tradične konsolidovali v priebehu 20. storočia v prípade vinifikácie bielych a červených tichých vín, ako aj postupy súvisiace so sušením bieleho a modrého hrozna na kre viniča alebo po zbere, ktoré sa používa na vinifikáciu a zjemnenie vína druhu Passito, ako aj sčasti na výrobu tichých vín. Nedávno došlo v celej oblasti k rýchlemu rozšíreniu praxe výroby perlivých a šumivých vín.

8.3. *CHOP „Garda“ – kategória vína*

Príčinná súvislosť medzi kvalitou, vlastnosťami výrobku a geografickým prostredím s prírodnými a ľudskými faktormi.

Z analytického a organoleptického hľadiska majú vína s CHOP „Garda“ špecifické vlastnosti, vďaka ktorým možno identifikovať vzájomné pôsobenie medzi geografickým prostredím a muštovou odrodou a určiť jeho základné znaky. V prípade bieleho hrozna sa najčastejšie používajú tri odrody: Garganega, Chardonnay a Pinot Grigio; rovnaký počet sa používa aj v prípade modrého hrozna: Corvina, Merlot a Cabernet.

V kategórii víno (1) majú biele a červené druhy vyvážené chemické, fyzikálne a organoleptické vlastnosti typické pre mikroklímu a morény oblasti Garda, ktoré sa prejavujú intenzívnymi, prevažne kvetinovými arómami a sviežou a tradične jemnou chuťou.

Predovšetkým v kategórii víno (1) s označením bielej muštovej odrody, pokiaľ ide o tri najčastejšie produkované druhy, sa pôsobenie odrody Garganega na zmysly spája s bohatou chuťou, a to aj po dlhom vyzrievaní, s terciárnymi arómami, pre ktoré sú charakteristické sírne tóny, najmä ak hrozno pochádza z pôdy vulkanického pôvodu z najvýchodnejších oblastí označenia. Pokiaľ ide o odrodu Chardonnay, ktorá sa bežne vyskytuje vo vinohradoch so skorým zrením na morénových pôdach orientovaných k jazeru, najvýraznejšie zmyslové vnemy sú spojené s čuchovou a chuťovou kombináciou, pre ktorú je charakteristická výrazná kvetinová vôňa v kombinácii s intenzívnou príchuťou. Odroda Pinot Grigio má vždy výrazné tóny, ktoré sú pre ňu typické, pričom sa pestuje najmä na morénových pôdach vytvorených ľadovcom vo vnútornejších častiach údolí do vysokých nadmorských výšok, čo hroznu umožňuje dozrievať dlhšie, vďaka čomu plody naberajú na kyslosti so zmyslovými vnemami spojenými s trvanlivosťou jemnejších kvetinových aróm a plnou chuťou. Pri dlhšom vyzrievaní má intenzívnejšiu farbu s ružovými/medenými odtieňmi.

Predovšetkým v kategórii víno (1) s označením modrej muštovej odrody, pokiaľ ide o tri najčastejšie produkované druhy, sa pôsobenie odrody Merlot na zmysly spája najmä s kvetinovými a ovocnými arómami, ktoré vínu dodávajú eleganciu a vyváženú arómu a chuť, a to aj v prípade dlhšieho vyzrievania v malých sudoch. Merlot sa pestuje vo všetkých kopcovitých morénových oblastiach jazera na stredne hlbokých a stredne skeletnatých pôdach. Pokiaľ ide o odrodu Cabernet, najmä Cabernet Sauvignon, pestovanie je vyhradené na kopcovité oblasti južnejšie od jazera, kde hlbšie pôdy umožňujú dosiahnuť vyššiu úrodnosť. Vína sa vyznačujú výraznou korenistou arómou a chuťou so slabou bylinnou arómou, no s intenzívnou fenolovou vôňou od kože až po čokoládu, a to najmä v prípade dozrievania v malých sudoch. Corvina je často pestovaná odroda v oblasti od východného brehu jazera až po údolia a horské oblasti provincie Verona. Osobitosti tejto miestnej odrody sú dobre známe a veľmi významné a v tejto vinohradníckej oblasti si vybudovali svoju svetoznámu reputáciu.

8.4. *CHOP „Garda“ – kategória šumivého vína a akostného šumivého vína*

Príčinná súvislosť medzi kvalitou, vlastnosťami výrobku a geografickým prostredím s prírodnými a ľudskými faktormi.

V kategórii šumivé víno (4) druhy Garda Bianco, a to aj s označením odrody Pinot Grigio, a druhy Garda Rosé vyrábané najmä Charmatovou metódou zo základných vín iných preklasifikovaných označení, prevažne z jedinej muštovej odrody, sú šumivé, ovocné a bohaté vína, ktoré sú vďaka svojej jemnej chuti prístupné.

V kategórii akostné šumivé víno (5) sa druhy Garda Bianco a Garda Rosé vyrábajú najmä tradičnou metódou druhotného kvasenia zo základného vína zvyčajne tvoreného zmesou vybraných muštových odrôd, z ktorých sa získavajú bohaté a komplexné vína po dlhom období vyzrievania na kaloch.

8.5. *CHOP „Garda“ – kategória perlivého vína*

Príčinná súvislosť medzi kvalitou, vlastnosťami výrobku a geografickým prostredím s prírodnými a ľudskými faktormi.

V kategórii perlivé víno (8) druhy Garda Bianco, a to aj s označením muštovej odrody ako Garganega, Pinot Grigio alebo Chardonnay, a druhy Garda Rosé sú jednoduché, ovocné a svieže perlivé vína určené na priamu spotrebu, ktoré majú organoleptické vlastnosti typické pre použitú odrodu.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Výroba a spracovanie šumivého vína

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

1. Proces výroby vína z hrozna vrátane prípadného sušenia sa musí uskutočňovať v rámci vymedzenej oblasti výroby.

S cieľom zohľadniť lokality tradičnej výroby sa tieto činnosti môžu uskutočňovať na celom území provincií Brescia, Mantua a Verona.

Tieto činnosti možno uskutočňovať aj vo vinárskych podnikoch a vinárskych družstvách nachádzajúcich sa v obciach Gambellara a Montecchio Maggiore za predpokladu, že sa v nich vyrobilo víno z hrozna pochádzajúceho z vinohradov vhodných na výrobu vín s týmto označením a že to dokážu preukázať príslušnému kontrolnému orgánu v deň schválenia tejto špecifikácie.

2. Spracovanie na šumivé a perlivé víno vrátane enologických postupov druhotného kvasenia, stabilizácie a úpravy obsahu zvyškového cukru daných druhov, ak je to povolené, možno vykonávať na celom administratívnom území regiónov Lombardsko a Benátsko a v oblastiach hraničiacich s týmito regiónmi.

Označovanie a balenie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Označenie a obchodná úprava vín Garda Bianco Spumante nesmie obsahovať slovo „bianco“ (biele). Ak sa používa výraz „Millesimato“ (ročníkové), musí sa uviesť aj rok vypestovania hrozna.

Pokiaľ ide o balenie, víno s CHOP Garda sa musí predávať v sklenených fľašiach s maximálnym menovitým objemom do 5 l a v prípade šumivého vína do 18 l.

S výnimkou šumivého druhu a druhu Passito vína Garda možno používať nádoby z iného materiálu ako sklo, ktoré sú tvorené vreckom na víno z polyetylénu alebo polyesterového viacvrstvového plastu vloženým do krabice z lepenky alebo akéhokoľvek iného pevného materiálu, v objemoch najmenej 2 l a najviac 12 l.

Na trh možno uvádzať v sudoch z nehrdzavejúcej ocele s objemom 20, 25 a 30 l iba druhy Garda Bianco, Rosso a Rosé.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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