C/2024/3411

28.5.2024

Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2024/3411)

V treh mesecih od datuma te objave organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko vložijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Garda“

PDO-IT-A1320-AM02

Datum vloge: 9. februar 2017

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo

2.1. *Vključitev novih vrst vina*

Opis: tri nove vrste vina, in sicer belo vino „Garda“, rdeče vino „Garda“ in vino rosé „Garda“, vključno z vinom „passito“ (vino iz sušenega grozdja), so bile dodane v naslednje kategorije: peneče vino, kakovostno peneče vino in biser vino za belo vino in vino rosé. Vključitev v kategorijo biser vina je predvidena tudi za vrste vina z navedbo sort vinske trte garganega, chardonnay in pinot grigio; zadnje navedeno lahko tudi kot peneče vino.

Razlogi: te tri nove vrste vina so bile dodane, da se omogoči predvsem proizvodnja penečih in biser vin kot izraz celotnega gardskega vinorodnega območja, prav tako pa se bodo proizvedene količine povečale za zadovoljitev povpraševanja na mednarodnih trgih. Tri nove vrste vina glede na kategorije vina so:

1. belo vino „Garda“ v kategorijah vino (1), peneče vino (4), kakovostno peneče vino (5) in biser vino (8);

2. vino rosé „Garda“ v kategorijah peneče vino (4), kakovostno peneče vino (5) in biser vino (8);

3. rdeče vino „Garda“ samo v kategoriji vino (1).

V kategoriji biser vino (8) je navedba sorte vinske trte dovoljena za sorte garganega, chardonnay in pinot grigio.

Deli, na katere vpliva sprememba: vsi členi specifikacije proizvoda ter točke 4 Opis vin, 5.2 Največji donosi in 7 Glavne sorte vinske trte v enotnem dokumentu.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024 ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Črtanje dveh vrst vina z navedbo sorte vinske trte*

Opis: črtani sta bili dve vrsti vina z navedbo sorte vinske trte, in sicer tocai friulano (sopomenka tai ali tuchì) in barbera.

Razlogi: vrsti vina tocai friulano (sopomenka tai ali tuchì) in barbera nikoli nista bili ne prijavljeni ne uporabljeni v ZOP „Garda“, zato sta bili črtani.

Deli, na katere vpliva sprememba: členi 1, 2 in 6 specifikacije proizvoda ter točke 4 Opis vin, 5.2 Največji donosi in 7 Glavne sorte vinske trte v enotnem dokumentu.

2.3. *Uporaba sopomenk sort cabernet in riesling*

Opis: zaradi poenostavitve se za vina, pridelana iz sort vinske trte riesling italico in/ali riesling B., uporablja poimenovanje riesling, za vina, pridelana iz sort vinske trte cabernet sauvignon in/ali cabernet franc in/ali carmenere, pa poimenovanje cabernet.

Razlogi: določeno je bilo, da se lahko vrsta vina z navedbo sorte cabernet prideluje iz sort cabernet sauvignon, cabernet franc in carmenere, vrsta vina z navedbo sorte riesling pa iz sort riesling B. in riesling italico.

Deli, na katere vpliva sprememba: vsi ustrezni členi specifikacije proizvoda in točka 7 Glavne sorte vinske trte v enotnem dokumentu.

2.4. *Vključitev dvosortne vrste vina*

Opis: vključena je bila dvosortna vrsta vina z navedbo dveh sort vinske trte iste barve.

Razlogi: sorte vinske trte, ki se lahko uporabijo za dvosortno vino, so navedene v členu 1(a). Uporabljeni sorti morata biti iste barve. Dvosortno vino se že obsežno uporablja in certificira pod drugimi ustreznimi imeni za vinograde in sorte vinske trte, ki so prav tako primerni za ZOP „Garda“, zlasti v pokrajini Verona.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 2 specifikacije proizvoda.

2.5. *Črtanje podobmočja „Classico“*

Opis: podobmočje „Classico“ je bilo črtano.

Razlogi: podobmočje „Classico“, ki je bilo črtano, se je nanašalo izključno na del vinorodnega območja ZOP „Garda“, ki je sestavljen iz pokrajine Brescia in že v celoti zajet v ZOP „Riviera del Garda Bresciano“.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 3 specifikacije proizvoda in točka 6 Razmejeno geografsko območje v enotnem dokumentu.

2.6. *Spremenjen sortni sestav za belo in rdeče vino „Garda“*

Opis: pri belem vinu „Garda“ mora biti vsaj 50 % sortnega sestava iz naslednjih sort: garganega, trebbiano, chardonnay in pinot grigio, samostojno ali skupaj z drugimi; pri rdečem vinu in vinu rosé „Garda“ mora biti vsaj 50 % sortnega sestava iz sort corvina, merlot, cabernet ali pinot noir, samostojno ali skupaj z drugimi.

Razlogi: pri belem vinu „Garda“ so sorte garganega, trebbiano, chardonnay in pinot grigio štiri glavne bele sorte vinske trte, ki se gojijo na območju označbe, medtem ko so pri rdečem vinu „Garda“ sorte corvina, merlot in cabernet tri glavne rdeče sorte vinske trte, ki se gojijo na tem območju. Tem trem sortam je bila dodana sorta pinot nero, ker je zaradi svojih lastnosti primerna za peneče vino.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 2 specifikacije proizvoda.

2.7. *Spremenjeni donosi grozdja na hektar*

Opis: največji donosi grozdja na hektar so bili povečani, zlasti za glavne sorte vinske trte, ki se najobširneje gojijo na veronskem vinorodnem območju ZOP „Garda“.

Bele sorte vinske trte:

od 16 do 18 ton na hektar za sorto garganega,

od 12 do 15 ton na hektar za sorto pinot grigio,

od 12 do 15 ton na hektar za sorto chardonnay.

Rdeče sorte vinske trte:

od 13 do 15 ton na hektar za sorto corvino,

od 12 do 15 ton na hektar za sorto cabernet,

od 13 do 15 ton na hektar za sorto merlot.

Donos grozdja na hektar za belo, rdeče in rosé vino „Garda“ je bil prilagojen na podlagi največjih donosov pri pridelavi dveh glavnih sort, tj. sorte garganega za belo vino „Garda“ z 18 tonami na hektar in sorte corvina ali merlot za rdeče vino in vino rosé „Garda“ s 15 tonami na hektar.

Razlogi: donosi grozdja na hektar so bili povečani za največ 15 %. To povečanje pridelave grozdja je potrebno, da se proizvodnja vina prilagodi dejanskim donosom in podnebnim spremembam, obenem pa upoštevajo obstoječe zasaditve vinske trte. To velja zlasti za veronsko območje, ki predstavlja 80 % celotnega vinorodnega območja za ZOP „Garda“. Natančneje, najprej je bilo treba prilagoditi donos belih sort vinske trte, primernih za proizvodnjo osnovnega vina za peneče vino, predvsem sorte garganega, temu pa so sledile še druge, bolj mednarodne sorte, vključene v trsni izbor, kot sta chardonnay in pinot grigio. Pri rdečih sortah vinske trte je prilagoditev donosa na hektar upravičena predvsem zaradi sprememb v vzgoji vinogradov, ki vključujejo večjo gostoto zasaditve vinske trte na hektar. Belo vino „Garda“ in rosé vino „Garda“ sta najprimernejši za predelavo v biser vino in peneče vino.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 4 specifikacije proizvoda in točka 5 Največji donosi v enotnem dokumentu.

2.8. *Pridelovalne prakse za belo vino „passito“ in rdeče vino „passito“*

Opis: za belo vino „passito“ in rdeče vino „passito“ je prebiranje potrganega grozdja v vinogradu dovoljeno do 65 % največje proizvodnje grozdja na hektar, določene za vsako sorto.

Razlogi: prebiranje grozdja v vinogradu je tradicionalen enološki postopek na gardskem območju. Dovoljeno je samo za belo vino „passito“ in rdeče vino „passito“ z ZOP „Garda“.

Tradicionalna praksa prebiranja v vinogradu, ki se uporablja samo za potrgano grozdje, namenjeno za proizvodnjo belega vina „passito“ in rdečega vina „passito“, vključuje izbiro grozdov, najprimernejših za sušenje (tj. nepoškodovanih grozdov in grozdov z razmeroma ohlapno strukturo) v ustreznih prostorih.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 4 specifikacije proizvoda in točka 5.2 Največji donosi v enotnem dokumentu.

2.9. *Sušenje grozdja za vina „passito“*

Opis: kot postopek proizvodnje vina je bilo dodano sušenje.

Razlogi: sušenje grozdja se na gardskem območju proizvodnje vina šteje za tradicionalno prakso.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 5 specifikacije proizvoda.

2.10. *Odstopanje za proizvodnjo vina*

Opis: vina lahko proizvajajo tudi vinske kleti in vinske zadruge v občini Montecchio Maggiore, kot je že veljalo za občino Gambellara.

Razlogi: vključitev občine Montecchio Maggiore je zahtevala skupina vinskih zadrug, ki so z združitvami racionalizirale svoje vinarske zmogljivosti.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 5 specifikacije proizvoda in točka 9 Bistveni dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

2.11. *Povečan donos grozdja/vina*

Opis: povečanje donosa grozdja/vina s 70 % na 75 % je bilo določeno samo za dve vrsti vina, tj. belo vino z ZOP „Garda“ in ZOP „Garda“ garganega, zlasti za proizvodnjo penečih in biser vin.

Razlogi: na veronskem območju se 75-odstotni donos grozdja/vina šteje za uveljavljen tehnični parameter za sorto garganega. Zato je bil ta donos prilagojen tako pri ZOP „Garda“ garganega kot tudi pri belem vinu z ZOP „Garda“, pri katerih je sorta garganega najpogosteje uporabljena sorta.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 5 specifikacije proizvoda.

2.12. *Pravila delovanja in stabilizacije za odziv na razmere na trgu*

Opis: da bi se lahko odzvali na razmere na trgu, so bila dodana pravila o ureditvi in stabilizaciji proizvodnje.

Razlogi: to so pravila za upravljanje proizvodnje na podlagi objektivnega povpraševanja na trgu, določena pa so v nacionalni zakonodaji in zakonodaji EU.

Deli, na katere vpliva sprememba: člena 4 in 5 specifikacije proizvoda.

2.13. *Odstopanje za območje proizvodnje penečega vina*

Opis: za predelavo vina v peneče in biser vino je bilo območje proizvodnje razširjeno na celotno upravno ozemlje dežel Lombardija in Benečija ter območij, ki mejijo nanju.

Razlogi: opredelitev širšega območja proizvodnje za predelavo vina v peneče in biser vino izpolnjuje zahteve za proizvodnjo penečega vina v skladu s cilji povečanja mednarodne prodaje vina z ZOP „Garda“.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 5 specifikacije proizvoda in točka 9 Bistveni dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

2.14. *Spremenjeni opisniki kemijskih in fizikalnih lastnosti vin, pripravljenih za uživanje*

Opis: dodani so bili opisi kemijskih, fizikalnih in organoleptičnih lastnosti novih vrst vina, tj. belega vina „Garda“, rdečega vina „Garda“ in vina rosé „Garda“, razčlenjenih po kategorijah biser vino in peneče vino ter uporabi izraza „passito“. Enako velja za nove vrste vina z navedbo sorte vinske trte, in sicer biser vino garganega, biser vino pinot grigio, peneče vino pinot grigio in biser vino chardonnay. Spremenjeni in pojasnjeni so bili tudi nekateri opisniki, ki so bili presplošni.

Razlogi: kemijske, fizikalne in organoleptične lastnosti vsake vrste in različice vina, kot so mirno vino, biser vino, peneče vino in vino „passito“, so bile podrobneje predstavljene z opisniki ter kemijskimi in fizikalnimi parametri na podlagi objektivnih senzoričnih analitičnih primerjalnih podatkov.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 6 specifikacije proizvoda in točka 4 Opis vin v enotnem dokumentu.

2.15. *Brez navedbe leta proizvodnje pri penečih in biser vinih*

Opis: vsa biser vina in peneča vina so izvzeta iz obveznosti navedbe leta proizvodnje na etiketi.

Razlogi: običajna poslovna praksa je, da se leto pridelave grozdja ne natisne na etiketo biser vin in penečih vin.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 7 specifikacije proizvoda in točka 9 Bistveni dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

2.16. *Dodatni pogoji za označevanje*

Opis: pri označevanju in predstavitvi belih penečih vin z ZOP „Garda“ ne sme biti navedena beseda „bianco“ (belo).

Razlogi: glede na strategijo trženja penečih vin je treba poudariti le geografsko označbo „Garda“.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 7 specifikacije proizvoda in točka 9 Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

2.17. *Sprostitev belega vina „passito“ in rdečega vina „passito“ na trg*

Opis: belo vino „passito“ in rdeče vino „passito“ z ZOP „Garda“ se lahko tržita šele po 1. septembru leta, ki sledi letu pridelave grozdja.

Razlogi: to je povsem kvalitativna izbira za vina „passito“ v skladu z drugimi označbami gardskega območja.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 7 specifikacije proizvoda in točka 9 Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

2.18. *Posebna pravila za pakiranje*

Opis: poleg steklenic se lahko kot posode in materiali uporabljajo tudi embalaža v obliki kartonske škatle z mehom in jekleni sodi.

Razlogi: v mednarodni trgovini in na različnih trgih je uporaba posod, ki niso steklenice, potreben ukrep za mednarodno pospeševanje označbe.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 8 specifikacije proizvoda in točka 9 Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

2.19. *Vključitev opisa povezave z okoljem*

Opis: pri vzročni zvezi med kakovostjo, lastnostmi proizvoda, geografskim okoljem ter naravnimi in človeškimi dejavniki je bil dodan odstavek, v katerem so predstavljene lastnosti proizvoda za vsako posamezno kategorijo vina.

Razlogi: za pojasnitev novih kategorij glede na posamezne vrste vina so bile navedene lastnosti vina in povezava z okoljem, da se dopolni obstoječi opis v veljavnem besedilu.

Deli, na katere vpliva sprememba: člen 9 specifikacije proizvoda in točka 8 Opis povezave v enotnem dokumentu.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Garda

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

4. **Opis vin**

1. Belo vino „Garda“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena, ki včasih prehaja v zelenkasto rumeno.

Vonj: nežen, prefinjen, z aromo belega cvetja in/ali belomesnatega sadja.

Okus: suh do polsuh, skladen, poln, po belomesnatem sadju, včasih polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. „Garda“ garganega (z navedbo bele sorte vinske trte, vključno z dvosortnimi vini)

Barva: slamnato rumena, ki včasih prehaja v zelenkasto rumeno.

Vonj: prefinjen, s pridihom belomesnatega sadja.

Okus: svež, skladen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. „Garda“ pinot bianco (z navedbo bele sorte vinske trte)

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, s pridihom belomesnatega sadja in včasih tudi aromatičnih zelišč.

Okus: svež, mineralen, skladen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. „Garda“ pinot grigio (z navedbo bele sorte vinske trte, vključno z dvosortnimi vini)

Barva: slamnato rumena, včasih z bakrenimi ali rahlo rožnatimi odsevi.

Vonj: prijeten, prefinjen, s pridihom belomesnatega sadja.

Okus: svež, skladen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. „Garda“ chardonnay (z navedbo bele sorte vinske trte, vključno z dvosortnimi vini)

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, s pridihom belega cvetja in eksotičnega sadja.

Okus: svež, mineralen, skladen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. „Garda“ riesling (z navedbo bele sorte vinske trte)

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijeten, s pridihom agrumov in včasih tudi aromatičnih zelišč.

Okus: svež, skladen, obstojen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

7. „Garda“ cortese (z navedbo bele sorte vinske trte)

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prefinjen, s pridihom belomesnatega sadja.

Okus: svež, uravnotežen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

8. „Garda“ sauvignon (z navedbo bele sorte vinske trte)

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: nežen, rahlo aromatičen.

Okus: intenziven, mineralen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

9. Belo vino „Garda“ z izrazom „passito“

Barva: različno intenzivna zlato rumena.

Vonj: intenziven, s pridihom suhega belomesnatega sadja, značilen za delno sušenje.

Okus: suh do sladek, skladen, obstojen, včasih rahlo aromatičen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 14 %, z najmanj 12-odstotnim deležem dejanskega alkohola.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 28 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

10. Rdeče vino „Garda“

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča.

Vonj: vinski, z aromo vkuhanega rdečega jagodičja.

Okus: skladen, z zmerno vsebnostjo kislin, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

11. „Garda“ cabernet (z navedbo rdeče sorte vinske trte)

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča.

Vonj: vinski, z aromo rdečemesnatega sadja, včasih rahlo travnat.

Okus: skladen, včasih rahlo taničen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

12. „Garda“ cabernet sauvignon (z navedbo rdeče sorte vinske trte)

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča.

Vonj: intenziven, z aromo rdečemesnatega sadja, včasih rahlo začimben in z morebitnimi rastlinskimi notami.

Okus: skladen, včasih rahlo taničen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

13. „Garda“ merlot (z navedbo rdeče sorte vinske trte)

Barva: rubinasto rdeča, včasih intenzivna.

Vonj: vinski, z aromo vkuhanega rdečega jagodičja.

Okus: poln, skladen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

14. „Garda“ pinot nero (z navedbo rdeče sorte vinske trte)

Barva: rubinasto rdeča, včasih bleda, z možnimi oranžnimi odtenki.

Vonj: prefinjen z aromo drobnih gozdnih sadežev, včasih začimben.

Okus: suh, skladen in obstojen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

15. „Garda“ marzemino (z navedbo rdeče sorte vinske trte)

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča.

Vonj: intenziven z aromo vkuhanega rdečega jagodičja, včasih začimben.

Okus: skladen, obstojen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

16. „Garda“ corvina (z navedbo rdeče sorte vinske trte)

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča.

Vonj: nežen, z aromami vkuhanega rdečega jagodičja.

Okus: skladen in uravnotežen, suh do polsuh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

17. Rdeče vino „Garda“ z izrazom „passito“

Barva: rubinasto rdeča, včasih z granatnimi odsevi.

Vonj: intenziven, z značilnimi notami suhega rdečega jagodičja, včasih začimben.

Okus: suh do sladek, prijeten, žameten, skladen, telesen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 14 %, z najmanj 12-odstotnim deležem dejanskega alkohola.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 28 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

18. Belo peneče vino „Garda“

Pena: fina in obstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena, ki včasih prehaja v zelenkasto.

Vonj: dišeč, s sadnimi notami jabolka/hruške, kadar je vino proizvedeno po metodi charmat.

Okus: od popolnoma suhega do polsladkega, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

19. Peneče vino „Garda“ pinot grigio

Pena: fina, obstojna.

Barva: slamnato rumena, včasih z bakrenimi ali rahlo rožnatimi odsevi.

Vonj: prefinjen, poln, obstojen.

Okus: od popolnoma suhega do polsladkega, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

20. Peneče vino rosé „Garda“

Pena: fina, obstojna.

Barva: različno intenzivna rožnata.

Vonj: nežen, včasih s pridihom agrumov in rdečega jagodičja.

Okus: od popolnoma suhega do polsladkega, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

21. Belo kakovostno peneče vino „Garda“ (klasična metoda)

Pena: fina in obstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: cvetica izhaja iz vrenja v steklenici, polnega telesa, obstojen.

Okus: od popolnoma suhega do suhega, mineralen, dobro strukturiran, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

22. Kakovostno peneče vino „Garda“ pinot grigio (klasična metoda)

Pena: fina, obstojna.

Barva: slamnato rumena, včasih z bakrenimi ali rahlo rožnatimi odsevi.

Vonj: značilen za vrenje v steklenici, prefinjen, poln in obstojen.

Okus: od popolnoma suhega do polsladkega, svež, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

23. Kakovostno peneče vino rosé „Garda“ (klasična metoda)

Pena: fina in obstojna.

Barva: različno intenzivna rožnata.

Vonj: prefinjena, polna cvetica, značilna za vrenje v steklenici.

Okus: od popolnoma suhega do suhega, mineralen, dobro strukturiran in svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

24. Belo biser vino „Garda“

Pena: fina, neobstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena, ki včasih prehaja v zelenkasto rumeno.

Vonj: prefinjen, s pridihom eksotičnega in včasih belomesnatega sadja.

Okus: suh do polsladek, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 % z najmanj 10-odstotnim deležem dejanskega alkohola.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

25. Biser vino „Garda“ garganega

Pena: fina, neobstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena, ki včasih prehaja v zelenkasto rumeno.

Vonj: prefinjen, s pridihom eksotičnega sadja.

Okus: suh do polsladek, skladen in mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 % z najmanj 10-odstotnim deležem dejanskega alkohola.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

26. Biser vino „Garda“ pinot grigio

Pena: fina, neobstojna.

Barva: slamnato rumena, včasih z bakrenimi ali rahlo rožnatimi odsevi.

Vonj: prefinjen, s pridihom belega cvetja.

Okus: suh do polsladek, skladen in mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

27. Biser vino „Garda“ chardonnay

Pena: fina, neobstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prefinjen, s pridihom belega cvetja in belomesnatega sadja.

Okus: suh do polsladek, skladen in mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

28. Biser vino rosé „Garda“

Pena: fina, neobstojna.

Barva: različno intenzivna rožnata.

Vonj: prefinjen, s pridihom drobnega rdečega jagodičja.

Okus: suh do polsladek, skladen, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

a. *Osnovni enološki postopki*

—

b. *Največji donosi*

1. Belo vino „Garda“, „Garda“ z navedbo bele sorte vinske trte, vključno z dvosortnimi vini

18 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Peneče vino, kakovostno peneče vino in biser vino „Garda“ iz belih sort vinske trte

18 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Rdeče vino „Garda“, „Garda“ z navedbo rdeče sorte vinske trte, vključno z dvosortnimi vini

15 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Peneče vino, kakovostno peneče vino in biser vino rosé „Garda“

15 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Belo vino „Garda“ z izrazom „passito“ in rdeče vino „Garda“ z izrazom „passito“

11 700 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje proizvodnje vin s kontrolirano označbo porekla „Garda“ obsega dele pokrajin Verona, Brescia in Mantova v deželah Benečija in Lombardija. Razmejeno je tako:

— v pokrajini Verona obsega celotno ozemlje naslednjih občin: 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 in Tregnago ter dele ozemlja občin: 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 in Villafranca,

— v pokrajini Mantova obsega celotno ozemlje naslednjih občin: Monzambano in Ponti sul Mincio ter dele ozemlja občin: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino in Volta Mantovana,

— v pokrajini Brescia obsega celotno ozemlje naslednjih občin: 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 in Sirmione.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1. *ZOP „Garda“ – za vse kategorije (vino, peneče vino, kakovostno peneče vino in biser vino)*

Podatki o geografskem območju

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Gardsko jezero je s površino približno 370 km² največje jezero v Italiji. Leži na stičišču treh dežel, in sicer Lombardije (pokrajina Brescia), Benečije (pokrajina Verona) in Trentinskega - Gornjega Poadižja (pokrajina Trento), ter se razprostira vzporedno z reko Adižo, od katere ga ločuje gorovje Monte Baldo. Severni del jezera je ozek in v obliki lijaka, medtem ko je južni del širši in obdan z gričevjem. Gardsko jezero leži v širšem podnebnem pasu z zmernim celinskim podnebjem, ki zajema Padsko nižino in spodnje alpske doline, vendar so tu razmere zaradi prisotnosti jezera bistveno milejše, zaradi česar je to podnebje mogoče opredeliti kot podsredozemsko. Največ dežja pade spomladi in jeseni, medtem ko so poletja sredozemska, to je večinoma suha, razen med nevihtami, ki so še posebno pogoste avgusta. Pozimi so temperature milejše kot na okoliških območjih in padavin je malo, ob redkih priložnostih pa je spodnje jezero zavito v meglo. Zmrzali na bregovih skorajda ni, pojavi se le izjemoma. Zadnja zmrzal je bila leta 1706 v obdobju splošnega mraza, ki ga zgodovinarji imenujejo „mala ledena doba“.

Gardsko jezero je usmerjeno od severa proti jugu proti Padski nižini, zato so številni značilni vetrovi posledica razlike v vremenskih razmerah med spodnjim in zgornjim jezerom, zaradi česar nastajajo vetrovi, ki zjutraj pihajo z gora proti nižini, popoldne pa se dvigajo nazaj proti goram. Ozko grlo, ki ga oblikuje jezerska kotanja, vpliva na nastanek vetrov, od katerih so številni redni ali celo vsakodnevni.

Južno od Gardskega jezera, med Verono, Mantovo in Brescio, je velik morenski amfiteater, tj. zaporedje morenskih gričev z majhnimi vmesnimi ravninskimi območji, v nekaterih primerih mokrišči, ki so nastali s prenosom in nanosi velikega gardskega ledenika. Ti morenski nasipi so nastali med günško, mindelsko, riško in würmsko poledenitvijo: ob najstarejših poledenitvah, tj. günški in mindelski, so se oblikovali zelo omejeni morenski nasipi, medtem ko so z riško poledenitvijo nastali najbolj zunanji morenski griči, z würmsko poledenitvijo pa najbolj notranji.

8.2. *ZOP „Garda“ – za vse kategorije (vino, peneče vino, kakovostno peneče vino in biser vino)*

Podatki o geografskem območju

Zgodovinski in človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Na območju okoli Gardskega jezera so ljudje in vino prisotni že od prazgodovine. Najstarejši plug, ki ga je izdelal človek, je bil izkopan na morenskih gričih Gardskega jezera, kjer so ljudje pet tisoč let pred Kristusom poznali divjo vinsko trto in verjetno tudi vino.

Trditi je mogoče, da je celotno območje proizvodnje zaščitene označbe porekla „Garda“ vinorodno območje, zlasti južna in osrednja območja na obeh straneh jezera, pri čemer je dežela Benečija najbolj produktivna, tako po površini, zasajeni z vinsko trto, kot po pridelku.

To veliko vinorodno območje je rezultat prepleta več tradicij in posebnosti, ki so združene v sedanji specifikaciji proizvoda in s katerimi so podrobno opredeljeni tehnični in proizvodni vidiki, kot so sortni sestav, pridelovalni sistemi in enološki postopki, na podlagi proizvodnje, ki je usmerjena izključno v kakovost in upošteva geomorfološki razpon od valovitih morenskih nižin do visokih terasastih gričev:

— Sortni sestav v vinogradih je rezultat dolgotrajne človeške selekcije, natančneje v lombardijskem delu območja proizvodnje označbe, kjer se obširneje gojijo sorte trebbiano di lugana, merlot in marzemino, medtem ko se v veronskem delu obširneje gojijo sorte garganega, pinot grigio in corvina veronese, sorti chardonnay in cabernet (cabernet sauvignon, cabernet franc in carmenere) pa sta zastopani v enakem deležu.

— Cilj gojitvenih oblik, sadilnih razmikov in sistemov rezi je doseči najboljšo in najracionalnejšo razporeditev vinskih trt za upravljanje pridelovalnih postopkov glede na posebno kakovost sorte in vrsto enološke proizvodnje. Zaradi tega se je na veronskem območju razširila uporaba latnika, znanega kot *pergoletta*, s sadilnim razmikom od 3 m do 4 m med vrstami in od 0,6 m do 1 m v vrsti, pri čemer je vmesna vrsta v celoti zatravljena, v Lombardiji pa uporaba navadnega ozkega latnika s sadilnim razmikom 2,5 m med vrstami in 1 m v vrsti.

— Za proizvodnjo vin se uporabljajo postopki, ki so se tradicionalno uporabljali skozi celotno 20. stoletje za vinifikacijo belih in rdečih mirnih vin, ter postopki sušenja na trti ali po trgatvi belega in rdečega grozdja, ki se uporablja za vinifikacijo in donegovanje vina „passito“ ter delno za proizvodnjo mirnih vin. V zadnjem času so se po vsem območju hitro razširile prakse proizvodnje biser in penečih vin.

8.3. ZOP *„Garda“ – kategorija vino*

Vzročna zveza med kakovostjo, lastnostmi proizvoda in geografskim okoljem ter naravnimi in človeškimi dejavniki

Z analitskega in organoleptičnega vidika imajo vina z ZOP „Garda“ posebne lastnosti, po katerih je mogoče ugotoviti in opredeliti povezavo med geografskim okoljem in sorto vinske trte. Za pridelavo belega grozdja se najpogosteje uporabljajo tri sorte: garganega, chardonnay in pinot grigio, za pridelavo rdečega grozdja pa naslednje tri sorte: corvina, merlot in cabernet.

V kategoriji vino (1) imajo bele in rdeče vrste vina uravnotežene kemijske, fizikalne in organoleptične lastnosti, značilne za gardsko mikroklimo in morene, kar se odraža v intenzivnih, pretežno cvetličnih aromah ter svežem, poudarjeno mineralnem in tradicionalno mehkem okusu.

V kategoriji vino (1) z navedbo bele sorte vinske trte ima, kar zadeva tri najpogosteje proizvedene vrste vina, garganega senzorične note, ki so tudi po dolgem staranju povezane z bogatim okusom, in terciarne arome, za katere so značilne žveplene note, zlasti kadar grozdje izvira s tal ognjeniškega izvora na najvzhodnejših območjih za proizvodnjo označbe. Pri sorti chardonnay, ki prevladuje v vinogradih z zgodnjim zorenjem grozdja na morenskih tleh ob jezeru, so najizrazitejše senzorične note povezane s prepletom vonja in okusa, za katerega je značilen izrazit cvetlični vonj v povezavi z močno mineralnostjo. Pinot grigio ima vedno izrazite note, značilne za sorto, ki se goji zlasti v bolj notranjih dolinah z ledeniškimi morenskimi tlemi do visokih nadmorskih višin, ki omogočajo daljše zorenje grozdja, zaradi česar se razvijeta višja vsebnost kislin s senzoričnimi notami, povezanimi z obstojnostjo bolj prefinjenih cvetličnih arom, in poln okus. Z daljšim staranjem pridobi intenzivnejšo barvo z rožnatimi/bakrenimi odtenki.

V kategoriji vino (1) z navedbo rdeče sorte vinske trte ima, kar zadeva tri najpogosteje proizvedene vrste vina, merlot senzorične note, ki so povezane predvsem s cvetličnimi in sadnimi aromami, ki vinu dajejo eleganco ter uravnotežena vonj in okus, tudi pri daljšem staranju v majhnih sodih. Merlot se goji na vseh gričevnatih morenskih območjih jezera s srednje globokimi tlemi in povprečnim površinskim skeletom. Sorta cabernet, zlasti cabernet sauvignon, se goji zgolj na gričevnatih območjih, ki ležijo južno od jezera in na katerih je mogoče doseči večjo rodovitnost v globljih tleh. Za vina sta značilna izrazito začimbna vonj in okus z nekoliko travnato aromo, vendar z intenzivnimi fenolnimi vonji, ki segajo od usnja do čokolade, zlasti kadar zorijo v majhnih sodih. Corvina je zelo razširjena, in sicer se goji od vzhodne obale jezera do dolin in gorskih območij pokrajine Verona. Posebne lastnosti te lokalne sorte so dobro znane in zelo pomembne ter so na tem vinorodnem območju prispevale k njenemu svetovnemu slovesu.

8.4. *ZOP „Garda“ – kategoriji peneče vino in kakovostno peneče vino*

Vzročna zveza med kakovostjo, lastnostmi proizvoda in geografskim okoljem ter naravnimi in človeškimi dejavniki

V kategoriji peneče vino (4) so bela vina „Garda“, vključno z navedbo sorte pinot grigio, in vina rosé „Garda“, ki se večinoma proizvajajo po metodi charmat iz osnovnih vin drugih, prerazvrščenih označb in večinoma iz ene same sorte vinske trte, živahna, sadna in mineralna vina, ki so zaradi svojega mehkega okusa lahkotna za pitje.

V kategoriji kakovostno peneče vino (5) se bela vina in vina rosé „Garda“ večinoma proizvajajo po tradicionalni metodi iz mešanice izbranih sort vinske trte, iz katerega se po dolgem zorenju na drožeh pridobijo bogata in kompleksna vina.

8.5. *ZOP „Garda“ – kategorija biser vino*

Vzročna zveza med kakovostjo, lastnostmi proizvoda in geografskim okoljem ter naravnimi in človeškimi dejavniki

V kategoriji biser vino (8) so bela vina „Garda“, vključno z navedbo sorte vinske trte, kot je garganega, pinot grigio ali chardonnay, in vina rosé „Garda“ preprosta, sadna in sveža biser vina, pripravljena za pitje, njihove organoleptične lastnosti pa so značilne za uporabljeno sorto.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Proizvodnja in predelava penečega vina

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

1. Postopek proizvodnje vina iz grozdja, vključno z morebitnim sušenjem, mora potekati na razmejenem območju proizvodnje.

Da bi se upoštevale okoliščine tradicionalnega poteka proizvodnje, se lahko taki postopki izvajajo na celotnem ozemlju pokrajin Brescia, Mantova in Verona.

Taki postopki se lahko izvajajo tudi v vinskih kleteh in vinskih zadrugah v občinah Gambellara in Montecchio Maggiore, če vino proizvajajo iz grozdja, ki izvira iz vinogradov, primernih za proizvodnjo vin s to označbo, in lahko to dokažejo pristojnemu nadzornemu organu na dan odobritve te specifikacije proizvoda.

2. Predelava v peneče in biser vino, vključno z enološkimi postopki sekundarnega vrenja, stabilizacije in dosladkanja za vrste vina, za katere je to dovoljeno, se lahko izvaja na celotnem upravnem ozemlju dežel Lombardija in Benečija ter dežel, ki mejijo nanju.

Označevanje in pakiranje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi belih penečih vin „Garda“ ne sme biti navedena beseda „bianco“ (belo). Če se uporabi izraz „millesimato“ (letniško vino), je treba navesti tudi leto pridelave grozdja.

Kar zadeva pakiranje, je treba vino z ZOP „Garda“ prodajati v steklenicah z največjo nominalno prostornino do 5 litrov in do 18 litrov za peneče vino.

Razen za peneče vino in vino „passito“ z ZOP „Garda“ se lahko uporabijo posode iz materiala, ki ni steklo, izdelane iz meha iz večplastnega polietilena ali poliestra v škatli iz kartona ali drugega togega materiala s prostornino najmanj 2 litra in največ 12 litrov.

V sodih iz nerjavnega jekla s prostornino 20, 25 in 30 litrov se lahko na trg dajejo samo bela, rdeča in rosé vina „Garda“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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