C/2024/3411

28.5.2024

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en annan ändring än en mindre ändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/3411)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Garda”

PDO-IT-A1320-AM02

Datum för ansökan: 9 februari 2017

1. Bestämmelser som gäller för ändringen

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

2. Beskrivning av och motivering till ändringen

2.1. *Införande av nya vintyper*

Beskrivning: Tre nya vintyper, Garda bianco, Garda rosso och Garda rosé, inklusive passito (vin på torkade druvor) har lagts till i följande kategorier: mousserande vin, mousserande kvalitetsvin och pärlande vin (vita viner och roséviner). I kategorin pärlande vin planeras också vintyper med produktspecifikationer för druvsorter som garganega, chardonnay och pinot grigio ingå. Den sistnämnda kan också användas i mousserande vin.

Motivering: Dessa tre nya vintyper har lagts till för att i huvudsak möjliggöra framställning av mousserande och pärlande viner som ett uttryck för hela vinodlingsområdet för Garda. Större mängder kommer också att produceras för att möta efterfrågan från internationella marknader. De tre nya vintyperna, beroende på vinkategori, är följande:

1. Garda bianco i kategorierna vin (1), mousserande vin (4), mousserande kvalitetsvin (5) och pärlande vin (8).

2. Garda rosé/rosato i kategorierna mousserande vin (4), mousserande kvalitetsvin (5) och pärlande vin (8).

3. Garda rosso endast i vinkategori (1).

I kategorin pärlande vin (8) är det tillåtet att ange druvsorterna garganega, chardonnay och pinot grigio.

Följande delar omfattas av ändringen: alla artiklar i produktspecifikationen och avsnitten 4 ”Beskrivning av vinerna”, 5.2 ”Högsta avkastning” och 7 ”Huvudsakliga druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2.2. *Strykning av två typer med angivelse av druvsort*

Beskrivning: Två typer med angivelse av druvsort, nämligen tocai friulano (synonym tai eller tuchì) och barbera, har strukits.

Motivering: Inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen Garda har det inte gjorts anspråk på typerna tocai friulano (synonym tai eller tuchì) och barbera och de har således inte använts och har därför strukits.

Följande delar omfattas av ändringen: artiklarna 1, 2 och 6 i produktspecifikationen och avsnitten 4 ”Beskrivning av vinerna”, 5.2 ”Högsta avkastning” och 7 ”Huvudsakliga druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

2.3. *Användning av synonymer till druvsorterna cabernet och riesling*

Beskrivning: För att förenkla kallas viner som framställs av druvan riesling italico och/eller riesling B. för riesling och viner som framställs av druvan cabernet sauvignon och/eller cabernet franc och/eller carmenere för cabernet.

Motivering: Det har specificerats att typer med angivelse av druvsorten cabernet får framställas av druvsorterna cabernet sauvignon, cabernet franc och carmenere och att typer med angivelse av druvsorten riesling får framställas av druvsorterna riesling B. och riesling italico.

Följande delar omfattas av ändringen: alla relevanta artiklar i produktspecifikationen och avsnitt 7 ”Huvudsakliga druvsorter” i det sammanfattande dokumentet.

2.4. *Införande av en typ med två druvsorter*

Beskrivning: En typ med två druvsorter, med angivelse av två druvsorter av samma färg, har införts.

Motivering: De druvsorter som får användas för typer med två druvsorter anges i artikel 1 a. De sorter som används måste ha samma färg. Typer med två druvsorter används redan i stor utsträckning och certifieras under andra motsvarande namn för vinodlingar och druvsorter, vilka även lämpar sig för den skyddade ursprungsbeteckningen Garda, särskilt i provinsen Verona.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 2 i produktspecifikationen.

2.5. *Strykning av delområdet ”Classico”*

Beskrivning: Delområdet ”Classico” har strukits.

Motivering: Delområdet ”Classico” som nu har strukits avser uteslutande den del av vinodlingsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Garda som utgörs av provinsen Brescia, som redan helt omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Riviera del Garda Bresciano”.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 3 i produktspecifikationen och punkt 6 ”Avgränsat geografiskt område” i det sammanfattande dokumentet.

2.6. *Ändrad blandning av druvsorter för Garda bianco och rosso*

Beskrivning: För typen Garda bianco ska minst 50 % av blandningen bestå av följande druvsorter: garganega, trebbiano, chardonnay och pinot grigio, var för sig eller i kombination. För typerna Garda rosso och Garda rosé ska minst 50 % av blandningen bestå av druvsorterna corvina, merlot, cabernet och pinot noir, var för sig eller i kombination.

Motivering: För Garda bianco är garganega, trebbiano, chardonnay och pinot grigio de fyra huvudsakliga gröna druvsorter som odlas i det område som omfattas av beteckningen, och för Garda rosso är corvina, merlot och cabernet de tre huvudsakliga blå druvsorter som odlas i området. Druvsorten pinot nero har lagts till dessa tre eftersom dess egenskaper gör den lämplig för mousserande vin.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 2 i produktspecifikationen.

2.7. *Ändrad druvavkastning per hektar*

Beskrivning: Den högsta druvavkastningen per hektar har höjts, särskilt för de huvudsakliga druvsorter som är vanligast i vinodlingsområdet Verona för den skyddade ursprungsbeteckningen Garda.

Gröna druvsorter:

16–18 ton per hektar för garganega,

12–15 ton per hektar för pinot grigio,

12–15 ton per hektar för chardonnay.

Blå druvsorter:

13–15 ton per hektar för corvina,

12–15 ton per hektar för cabernet,

13–15 ton per hektar för merlot.

För typerna Garda bianco, Garda rosso och Garda rosé har druvavkastningen per hektar justerats baserat på den högsta produktionsavkastningen för de två huvudsakliga druvsorterna, dvs. garganega för Garda bianco med 18 ton per hektar och corvina eller merlot för Garda rosso och Garda rosé med 15 ton per hektar.

Motivering: Druvavkastningen per hektar har höjts med högst 15 %. Denna ökning av druvproduktionen är nödvändig för att anpassa vinproduktionen till den faktiska avkastningen och klimatförändringarna, samtidigt som befintliga planteringar av vinstockar respekteras. Detta gäller särskilt för Veronatrakten, som utgör 80 procent av hela vinodlingsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Garda. Avkastningen av gröna druvsorter som lämpar sig för framställning av basvin för mousserande vin, främst garganega, måste anpassas först före de andra mer internationella druvsorter som ingår i blandningen, t.ex. chardonnay och pinot grigio. För blå druvor motiveras avkastningsjusteringen per hektar huvudsakligen av förändringar i vinodlingsförvaltningen med bl.a. högre planteringstäthet per hektar. Typerna Garda bianco och Garda rosé lämpar sig bäst för framställning av pärlande och mousserande viner.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 4 i produktspecifikationen och punkt 5 ”Högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

2.8. *Odlingsmetoder för passito bianco och passito rosso*

Beskrivning: För typerna passito bianco och passito rosso är sortering av skördade druvor på vingården tillåten för upp till 65 % av den maximala druvproduktion per hektar som fastställts för varje druvsort.

Motivering: Sortering av druvor på vingården är en traditionell vinframställningsmetod i Gardaområdet. Detta är endast tillåtet för typerna passito bianco och passito rosso med den skyddade ursprungsbeteckningen Garda.

Den traditionella metoden för sortering på vingården – för skördade druvor avsedda enbart för framställning av passito bianco och passito rosso – består i att välja ut de druvklasar som lämpar sig bäst för torkning (dvs. intakta och relativt lösa klasar) i lämpliga lokaler.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 4 i produktspecifikationen och punkt 5.2 ”Högsta avkastning” i det sammanfattande dokumentet.

2.9. *Torkning av druvor för passitoviner*

Beskrivning: Torkning har lagts till som en vinframställningsprocess.

Motivering: I vinodlingsområdet Garda betraktas torkning av druvor som en traditionell metod.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 5 i produktspecifikationen.

2.10. *Undantag för vinframställning*

Beskrivning: Vinframställningsprocesser kan också utföras av vinföretag och vinkooperativ i kommunen Montecchio Maggiore, vilket redan var fallet för kommunen Gambellara.

Motivering: Begäran att lägga till kommunen Montecchio Maggiore kom från en grupp vinkooperativ som har effektiviserat sina vinframställningsanläggningar genom sammanslagningar.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 9 ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

2.11. *Höjd avkastning druvor/vin*

Beskrivning: För endast två typer av viner, dvs. SUB Garda bianco och SUB Garda garganega, har avkastningen druvor/vin höjts från 70 % till 75 %, särskilt för framställning av mousserande och pärlande viner.

Motivering: I Veronaområdet anses en avkastning på 75 % vara en väletablerad teknisk parameter för druvsorten garganega. Därför har avkastningen justerats både för typen SUB Garda garganega och för typen SUB Garda bianco, där garganega är den vanligaste sorten.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 5 i produktspecifikationen

2.12. *Regler för drift och stabilisering för att tillgodose marknadens behov*

Beskrivning: För att tillgodose marknadens behov har regler lagts till om produktionsreglering och -stabilisering.

Motivering: Detta är regler för att kunna styra produktionen efter objektiv marknadsefterfrågan. Reglerna fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Följande delar omfattas av ändringen: artiklarna 4 och 5 i produktspecifikationen.

2.13. *Undantag för produktionsområdet för mousserande vin*

Beskrivning: När det gäller den andra jäsningen av mousserande och pärlande viner har produktionsområdet utvidgats till att omfatta hela det administrativa territoriet i regionerna Lombardiet och Veneto och de områden som gränsar till dessa regioner.

Motivering: Definitionen av ett större produktionsområde för andra jäsning av mousserande och pärlande vin uppfyller kraven för framställning av mousserande vin i linje med målen för ökad internationell försäljning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Garda.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 9 ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

2.14. *Ändrade kemiska och fysikaliska beskrivningar för konsumtionsfärdiga viner*

Beskrivning: Beskrivningar har lagts till av de kemiska, fysiska och organoleptiska egenskaperna hos de nya typerna, dvs. Garda bianco, Garda rosso och Garda rosé, uppdelade efter kategori (pärlande vin, mousserande vin och passito). Detsamma gäller för de nya typerna med angivelse av druvsorten, dvs- garganega frizzante, pinot grigio frizzante, pinot grigio spumante och chardonnay frizzante. Vissa beskrivningar som var alltför allmänna har också ändrats och förtydligats.

Motivering: De kemiska, fysikaliska och organoleptiska egenskaperna för varje typ och version, t.ex. stilla, pärlande, mousserande och passito, har fastställts närmare med hjälp av beskrivningar och kemiska och fysikaliska parametrar som bygger på objektiva jämförande uppgifter om analytiska och sensoriska egenskaper.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 6 i produktspecifikationen och punkt 4 ”Beskrivning av vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

2.15. *Produktionsår ska inte anges för mousserande och pärlande viner*

Beskrivning: Alla pärlande och mousserande viner är undantagna från skyldigheten att ange produktionsåret på etiketten.

Motivering: Det är vanlig handelspraxis att inte ange druvodlingsåret på etiketten till pärlande och mousserande viner.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 7 i produktspecifikationen och punkt 9 ”Väsentliga ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

2.16. *Kompletterande villkor för märkning*

Beskrivning: Märkningen och presentationen av bianco spumante-viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Garda får inte innehålla ordet ”bianco” (vitt).

Motivering: Enligt marknadsföringsstrategin för mousserande viner bör endast den geografiska beteckningen ”Garda” framhävas.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 7 i produktspecifikationen och punkt 9 ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

2.17. *När viner av typen passito bianco och passito rosso kan släppas för konsumtion*

Beskrivning: Typerna passito bianco och passito rosso med den skyddade ursprungsbeteckningen Garda får endast saluföras efter den 1 september året efter vinodlingsåret.

Motivering: Detta är ett rent kvalitativt val för passitoviner, i linje med Gardaområdets övriga ursprungsbeteckningar.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 7 i produktspecifikationen och punkt 9 ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

2.18. *Särskilda bestämmelser för förpackning*

Beskrivning: Utöver glasflaskor kan vinboxar och ståltankar också användas som behållare och material.

Motivering: Inom ramen för internationell handel och olika marknader är användning av andra behållare än glasflaskor en nödvändig politisk åtgärd.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 9 ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

2.19. *Tillägg av en beskrivning av sambandet med omgivningen*

Beskrivning: Ett stycke har lagts till i orsakssambandet mellan produktens kvalitet och egenskaper, den geografiska miljön och de naturliga och mänskliga faktorerna, där produktegenskaperna för varje specifik kategori av vin anges.

Motivering: För att förklara de nya kategorierna för de enskilda typerna har vinets egenskaper fastställts, liksom sambandet med miljön, för att komplettera den befintliga beskrivningen i den gällande texten.

Följande delar omfattas av ändringen: artikel 9 i produktspecifikationen och punkt 8 ”Beskrivning av samband” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Garda

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

4. **Beskrivning av vinerna**

1. Garda bianco

Färg: halmgul av varierande intensitet, ibland med gröna inslag.

Doft: delikat och fin, av vita blommor och/eller vita frukter.

Smak: från torr till halvtorr, harmonisk, fyllig, av vita frukter, ibland halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Garda garganega (med angivelse av grön druvsort, inbegripet versioner med två druvsorter)

Färg: halmgul, ibland med gröna inslag.

Doft: behaglig, subtil, med inslag av vita frukter.

Smak: frisk, harmonisk, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. Garda pinot bianco (med angivelse av grön druvsort)

Färg: halmgul av varierande intensitet.

Doft: behaglig, med inslag av vita frukter och ibland även av aromatiska örter.

Smak: frisk, rik, harmonisk, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. Garda pinot grigio (med angivelse av grön druvsort, inbegripet versioner med två druvsorter)

Färg: halmgul, ibland med kopparaktiga eller något rosa skiftningar.

Doft: behaglig, subtil, med inslag av vita frukter.

Smak: frisk, harmonisk, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Garda chardonnay (med angivelse av grön druvsort, inbegripet versioner med två druvsorter)

Färg: halmgul av varierande intensitet.

Doft: behaglig, med inslag av vita blommor och exotiska frukter.

Smak: frisk, rik, harmonisk, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. Garda riesling (med angivelse av grön druvsort)

Färg: halmgul av varierande intensitet.

Doft: behaglig, med inslag av citrusfrukter och ibland även av aromatiska örter.

Smak: frisk, harmonisk, kvardröjande, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

7. Garda cortese (med angivelse av grön druvsort)

Färg: halmgul av varierande intensitet.

Doft: behaglig, subtil, med inslag av vita frukter.

Smak: frisk, balanserad, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

8. Garda sauvignon (med angivelse av grön druvsort)

Färg: halmgul av varierande intensitet.

Doft: delikat, något aromatisk.

Smak: intensiv, rik, torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

9. Garda bianco passito

Färg: gyllengul av varierande intensitet.

Doft: intensiv, med inslag av torkade vita frukter, karakteristisk för delvis torkade druvor.

Smak: från torr till söt, harmonisk, långvarig, ibland något aromatisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 14, med en verklig alkoholhalt på minst 12 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 28 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

10. Garda rosso

Färg: rubinröd av varierande intensitet.

Doft: vinös, av sylt på röda bär.

Smak: harmoniskt, måttligt syrlig, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

11. Garda cabernet (med angivelse av blå druvsort)

Färg: rubinröd av varierande intensitet.

Doft: vinös, av röda bär, ibland inslag av gräs.

Smak: harmonisk, ibland något tanninrik, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

12. Garda cabernet sauvignon (med angivelse av blå druvsort)

Färg: rubinröd av varierande intensitet.

Doft: intensiv, av röda bär, ibland något kryddig och eventuellt med vegetabiliska toner.

Smak: harmonisk, ibland något tanninrik, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

13. Garda merlot (med angivelse av blå druvsort)

Färg: rubinröd, ibland intensivt rubinröd.

Doft: vinös, av sylt på röda bär.

Smak: fyllig, harmonisk, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

14. Garda pinot nero (med angivelse av blå druvsort)

Färg: rubinröd, ibland blekt rubinröd, eventuellt med orange skiftningar.

Doft: subtil, av skogsbär, ibland kryddig.

Smak: torr, harmonisk och kvardröjande.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

15. Garda marzemino (med angivelse av blå druvsort)

Färg: rubinröd av varierande intensitet.

Doft: intensiv, av sylt på röda bär, ibland kryddig.

Smak: harmoniskt, långvarig, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

16. Garda corvina (med angivelse av blå druvsort)

Färg: rubinröd av varierande intensitet.

Doft: delikat, av sylt på röda bär.

Smak: harmoniskt och balanserad, från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

17. Garda rosso passito

Färg: rubinröd, ibland med granatröda skiftningar.

Doft: intensiv, med tydliga toner av torkade röda bär, ibland kryddig.

Smak: torr till söt, behaglig, sammetslen, harmonisk, fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 14, med en verklig alkoholhalt på minst 12 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 28 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

18. Garda bianco spumante

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul av varierande intensitet, ibland med gröna inslag.

Doft: parfymerad, med fruktiga inslag av äpple/päron vid framställning med charmatmetoden.

Smak: från ”brut nature” till ”demi-sec”, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

19. Garda pinot grigio spumante

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul, ibland med kopparaktiga eller något rosa skiftningar.

Doft: subtil, fyllig, kvardröjande.

Smak: från ”brut nature” till ”demi-sec”, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

20. Garda rosé spumante

Skum: fint och långvarigt.

Färg: rosa av varierande intensitet.

Doft: delikat, ibland med inslag av citrusfrukter och röda bär.

Smak: från ”brut nature” till ”demi-sec”, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

21. Garda bianco mousserande kvalitetsvin (klassiska metoden)

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul av varierande intensitet.

Doft: bouquet som härrör från jäsning på flaska, fyllig, ihållande.

Smak: från ”brut nature” till extra torr, rik, välstrukturerad, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

22. Garda pinot grigio mousserande kvalitetsvin (klassiska metoden)

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul, ibland med kopparaktiga eller något rosa skiftningar.

Doft: typisk för jäsning på flaska, subtil, djup och kvardröjande.

Smak: från ”brut nature” till ”demi-sec”, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

23. Garda rosé mousserande kvalitetsvin (klassiska metoden)

Skum: fint och långvarigt.

Färg: rosa av varierande intensitet.

Doft: fin, djup bouquet kännetecknande för jäsning på flaska.

Smak: från ”brut nature” till extra torr, rik, välstrukturerad och frisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

24. Garda bianco frizzante

Skum: fint, luftigt.

Färg: halmgul av varierande intensitet, ibland med gröna inslag.

Doft: subtil, med inslag av exotiska frukter och ibland vita frukter.

Smak: torr till halvsöt, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5, med en verklig alkoholhalt på minst 10 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

25. Garda garganega frizzante

Skum: fint, luftigt.

Färg: halmgul av varierande intensitet, ibland med gröna inslag.

Doft: subtil, med inslag av exotiska frukter.

Smak: torr till halvsöt, harmonisk och rik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5, med en verklig alkoholhalt på minst 10 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

26. Garda pinot grigio frizzante

Skum: fint, luftigt.

Färg: halmgul, ibland med kopparaktiga eller något rosa skiftningar.

Doft: subtil, med inslag av vita blommor.

Smak: torr till halvsöt, harmonisk och rik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

27. Garda chardonnay frizzante

Skum: fint, luftigt.

Färg: halmgul av varierande intensitet.

Doft: subtil, med inslag av vita blommor och vita frukter.

Smak: torr till halvsöt, harmonisk och rik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

28. Garda rosé frizzante

Skum: fint, luftigt.

Färg: rosa av varierande intensitet.

Doft: subtil, med inslag av röda bär.

Smak: torr till halvsöt, harmonisk och rik.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

a) *Grundläggande oenologiska metoder*

–

b) *Högsta avkastning*

1. Garda bianco, Garda med angivelse av grön druvsort, inbegripet versioner med två druvsorter

   18 000 kg druvor per hektar

2. Garda spumante, Garda spumante-kvalitetsvin, Garda frizzante, alla framställda av gröna druvor

   18 000 kg druvor per hektar

3. Garda rosso, Garda med angivelse av blå druvsort, inbegripet versioner med två druvsorter

   15 000 kg druvor per hektar

4. Garda rosé spumante, Garda rosé spumante-kvalitetsvin och Garda rosé frizzante

   15 000 kg druvor per hektar

5. Garda bianco passito, Garda rosso passito

   11 700 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen Garda omfattar delar av provinserna Verona, Brescia och Mantua i regionerna Veneto och Lombardiet. Området är avgränsat enligt följande:

— i provinsen Verona hela territoriet i kommunerna 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 och Tregnago samt delar av territoriet i kommunerna 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 och Villafranca.

— i provinsen Mantua hela territoriet i kommunerna Monzambano och Ponti sul Mincio samt delar av territoriet i kommunerna Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino och Volta Mantovana.

— i provinsen Brescia hela territoriet i kommunerna 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 och Sirmione.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1. *”Garda SUB” – för alla kategorier (vin, mousserande vin, mousserande kvalitetsvin och pärlande vin)*

Detaljerade uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet:

Gardasjön är Italiens största sjö med en yta på omkring 370 km². Sjön löper parallellt med floden Adige där regionerna Lombardiet (provinsen Brescia), Veneto (provinsen Verona) och Trentino-Alto Adige (provinsen Trento) möts, och sjön och floden separeras av bergskedjan Monte Baldo. Den norra delen är smal och trattformad, medan den södra är bredare och omges av kullar. Gardasjön ligger i ett större tempererat område med kontinentalklimat som omfattar Poslätten och de lägre alpdalarna, men tack vare sjön är de lokala förhållandena mycket mildare med ett klimat som kan definieras som submediterrant. Vår och höst är de regnigaste årstiderna, medan somrarna är typiska för Medelhavet: mestadels torra, förutom under åskväder som förekommer särskilt ofta i augusti. På vintern är temperaturerna mildare än i omgivande områden och nederbörden sparsam, och det händer ibland att den nedre delen av sjön sveps in i dimma. Stränderna drabbas nästan aldrig av frost; den uppstår bara undantagsvis. Senaste frosttillfället var 1706 under den allmänt kalla period historiker kallar ”lilla istiden”.

Gardasjön breder ut sig i nordsydlig riktning mot Poslätten. Många av de typiska vindarna är resultatet av växlingar i väderförhållandena mellan den södra och norra delen av sjön. Om morgonen sveper vindar ner från bergen till slätterna och på eftermiddagen stiger de mot bergen. Den flaskhals som sjöbäckenet bildar påverkar vindarna, som förekommer med jämna mellanrum, till och med dagligen.

Söder om Gardasjön, mellan Verona, Mantua och Brescia, finns ett stort amfiteaterformat moränområde, dvs. en rad kuperade cirklar med små, plana områden, i vissa fall våtmark, som uppstod efter framryckningen av Gardasjöns stora glaciär och de efterföljande avlagringarna. Dessa moränavlagringar bildades under gunz-, mindel-, riss- och würmistiden. De två äldsta, günzistiden och mindelistiden, gav upphov till mycket begränsade moränavlagringar, medan rissistiden bildade de yttersta moräncirklarna och würmistiden de innersta.

8.2. *”Garda SUB” – för alla kategorier (vin, mousserande vin, mousserande kvalitetsvin och pärlande vin)*

Detaljerade uppgifter om det geografiska området

Historiska och mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet:

Både människor och vinrankor har brett ut sig runt Gardasjön sedan förhistorisk tid. Den äldsta plog som tillverkats av människor grävdes upp i moränbergen vid Gardasjön där människor redan fem tusen år före Kristus kände till vildvin och förmodligen också vin.

Man kan säga att hela produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Garda” är ett vinodlingsområde, i synnerhet i de södra och centrala delarna på båda sidor om sjön. Av dem är regionen Veneto den mest produktiva, både vad gäller planterad areal och produktion.

Detta stora vinodlingsområde är resultatet av en kombination av flera traditioner och särdrag som har kommit samman i dagens produktspecifikation. Den definierar i detalj tekniska aspekter och produktionsaspekter, t.ex. kombinationen av druvsorter, odlingssystem och vinframställningsmetoder, baserat på en uteslutande kvalitetsorienterad produktion som tar hänsyn till områdets geomorfologiska särdrag, från låg kuperad moränterräng till höga terrasserade berg:

— Kombinationen av druvsorter på vingårdarna är resultatet av mänskligt urval med fokus på långsiktighet. I Lombardiet odlas trebbiano di lugana, merlot och marzemino mer allmänt, medan det i Verona odlas garganega, pinot grigio och corvina veronese mer allmänt, men chardonnay och cabernet (cabernet sauvignon, cabernet franc och carmenere) odlas i lika stor utsträckning.

— Metoderna för beskärning och uppbindning, planteringsavstånden och beskärningssystemen syftar till att uppnå det bästa och mest rationella vinstocksarrangemanget för hantering av odlingen, beroende på respektive sorts specifika kvalitet och typen av oenologisk produktion. Detta har lett till att uppbindningsmetoden ”pergoletta” har spridits i Verona-området, med planteringsavstånd på 3–4 m mellan raderna och 0,6–1 m i raden, där gången helt täcks av vegetation. I Lombardiet används klassisk smal uppbindning i spaljé med planteringsavstånd på 2,5 m mellan raderna och 1 m i raden.

— Vinframställningsmetoderna har befästs under hela 1900-talet vid framställningen av vita och röda stilla viner, liksom metoderna för torkning av gröna och blå druvor på vinstocken eller efter skörd för framställning och raffinering av typen passito, och också delvis för framställning av stilla viner. På senare tid har metoderna för framställningen av pärlande och mousserande vin spritt sig snabbt över hela området.

8.3. *”Garda” SUB – kategori vin*

Orsakssamband mellan kvalitet, produktens egenskaper och den geografiska miljön samt naturliga och mänskliga faktorer.

Ur ett analytiskt och organoleptiskt perspektiv har viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Garda” särskilda egenskaper som gör det möjligt att identifiera och typisera samspelet mellan den geografiska miljön och druvsorten. De tre vanligaste gröna druvsorterna är garganega, chardonnay och pinot grigio, och de tre vanligaste blå druvsorterna är corvina, merlot och cabernet.

I vinkategori (1) har de vita och röda typerna balanserade kemiska och fysikaliska egenskaper och organoleptiska egenskaper som är typiska för mikroklimatet och moränerna i Garda, vilket ger intensiva, främst blommiga dofter och en frisk och traditionellt mjuk smak.

När det gäller de tre vanligaste typerna har garganega i vinkategori (1), med angivelse av en grön druvsort, sensoriska toner kopplade till en rik smak, även efter lång lagring, med tertiära aromer som kännetecknas av svaveltoner, särskilt när druvorna kommer från jordmåner av vulkaniskt ursprung i ursprungsbeteckningens östligaste områden. För chardonnay, som är den vanligaste sorten på vingårdar med moränjordar vända mot sjön där tidig mognad råder, är de mest uttalade sensoriska tonerna kopplade till kombinationen av en markerad blommig doft och en stark smak. Pinot grigio har alltid uttalade toner typisk för sorten. Den odlas framför allt i dalgångar längre inåt landet med glaciära moränjordar, upp till höga höjder som låter druvorna mogna längre, så att de utvecklar mer syra med sensoriska toner kopplade till en framhärdande doft av finare blommor, och en fyllig smak. När vinet lagras längre får det en intensivare färg med rosa toner eller koppartoner.

När det gäller de tre vanligaste typerna har framför allt merlot i vinkategorin (1), med angivelse av blå druvsort, sensoriska toner som främst är kopplade till de blommiga och fruktiga dofter som ger vinet elegans och balanserad doft och smak, även när det lagras längre på mindre fat. Merlot odlas i alla kuperade moränområden vid sjön som har medeldjupa, genomsnittligt karga jordar. För cabernet, i synnerhet cabernet sauvignon, begränsas odlingen till kuperade områden längre söderut från sjön där djupare jordar ger högre bördighet. Vinerna kännetecknas av en markant kryddig doft och smak, med lite örtdoft, men med intensiva fenoldofter från läder till choklad, särskilt när de lagras på mindre fat. Corvina odlas i hela provinsen Verona, från sjöns östra strand till dalgångarna och bergsområdena. De särskilda egenskaperna hos denna lokala druvsort är välkända och mycket betydelsefulla, och sorten har byggt sitt världsberömda anseende i detta vinodlingsområde.

8.4. *”Garda” SUB – kategorierna mousserande vin och mousserande kvalitetsvin*

Orsakssamband mellan kvalitet, produktens egenskaper och den geografiska miljön samt naturliga och mänskliga faktorer.

I kategorin mousserande vin (4) ingår typerna Garda bianco, inklusive med angivelse av druvsorten pinot grigio, och typerna Garda rosé, vilka huvudsakligen framställs med charmatmetoden av basviner från andra, omklassificerade beteckningar, främst från en enda druvsort. Vinerna är mousserande, fruktiga och smakrika och lätta att dricka tack vare sin mjuka smak.

I kategorin mousserande kvalitetsvin (5) framställs typerna Garda bianco och Garda rosé huvudsakligen med den traditionella metoden med en andra jäsning, på ett basvin som vanligtvis består av en blandning av utvalda druvsorter. Efter en lång lagringsperiod på vinets jästfällning erhålls kraftiga och komplexa viner.

8.5. *”Garda” SUB – kategorin pärlande vin*

Orsakssamband mellan kvalitet, produktens egenskaper och den geografiska miljön samt naturliga och mänskliga faktorer.

I kategorin pärlande vin (8) är typerna Garda bianco, inklusive med angivelse av en druvsort, t.ex. garganega, pinot grigio eller chardonnay, och typerna Garda rosé enkla, fruktiga och friska pärlande viner, drickfärdiga och med organoleptiska egenskaper som är typiska för den druvsort som används.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Framställning och bearbetning av mousserande vin

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

1. Framställningen av vin från druvorna, inklusive eventuell torkning, måste ske inom det avgränsade produktionsområdet.

För att ta hänsyn till de platser där produktionen traditionellt har ägt rum får sådan verksamhet utföras i hela provinserna Brescia, Mantua och Verona.

Sådana åtgärder får också vidtas vid vingårdar och vinkooperativ i kommunerna Gambellara och Montecchio Maggiore, förutsatt att de har framställt vin på druvor som härrör från vingårdar som lämpar sig för framställning av vin med denna beteckning, och kan visa detta för det behöriga kontrollorganet vid tidpunkten för godkännandet av specifikationen.

2. Bearbetning till mousserande och pärlande vin, inbegripet oenologiska metoder för en andra jäsning, stabilisering och sötning för de typer där detta är tillåtet, får ske i hela det administrativa territoriet i regionerna Lombardiet och Veneto och i angränsande områden.

Märkning och förpackning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen och presentationen av Garda bianco spumante får inte innehålla ordet ”bianco” (vitt). Om uttrycket ”millesimato” (årgång) används ska även produktionsåret anges.

När det gäller förpackning måste vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Garda säljas i glasflaskor med en nominell volym på högst 5 liter och upp till 18 liter för mousserande vin.

Med undantag för mousserande vin och passitovin får behållare av annat material än glas användas, bestående av en vinsäck av flerskiktad plast av polyeten eller polyester, innesluten i en låda av kartong eller annat stelt material, i volymer på minst 2 liter och högst 12 liter.

Endast typerna Garda bianco, Garda rosso och Garda rosé får släppas för konsumtion i fat av rostfritt stål med en kapacitet på 20, 25 och 30 liter.

Länk till produktspecifikationen

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