



C/2024/3411

28.5.2024

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany innej niż nieznaczną w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 3 w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2024/3411)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Garda”

PDO-IT-A1320-AM02

Data złożenia wniosku: 9.2.2017

1. **Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. **Opis i uzasadnienie zmiany**

2.1. *Wprowadzenie nowych rodzajów wina*

Opis: Do następujących kategorii dodano trzy nowe rodzaje wina: Garda Bianco, Garda Rosso i Garda Rosé, w tym Passito (wino z suszonych winogron): wino musujące, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące dla rodzajów białych i różowych. Włączenie do kategorii win półmusujących jest również planowane w odniesieniu do rodzajów wina o specyfikacjach odmian takich jak Garganega, Chardonnay i Pinot Grigio; te ostatnie mogą być również musujące.

Uzasadnienie: Te trzy nowe rodzaje wina dodano, aby umożliwić głównie produkcję win musujących i półmusujących będących wyrazem całego obszaru uprawy winorośli Garda, a produkowane ilości zostaną również zwiększone, aby móc zaspokoić popyt na rynkach międzynarodowych. Trzy nowe rodzaje wina, w zależności od kategorii wina, to:

1. Garda Bianco w kategoriach wina (1), wino musujące (4), gatunkowe wino musujące (5) i wino półmusujące (8);
2. Garda Rosé/Rosato w kategoriach wina musującego (4), gatunkowego wina musującego (5) i wina półmusującego (8);
3. Garda Rosso wyłącznie w kategorii wina (1).

W odniesieniu do kategorii win półmusujących (8) dozwolone jest wskazanie odmiany winorośli w przypadku Garganega, Chardonnay i Pinot Grigio.

Części, których dotyczy zmiana: wszystkie punkty specyfikacji produktu oraz pkt 4, „Opis win”, pkt 5.2 „Maksymalna wydajność” i pkt 7 „Główne odmiany winorośli” jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

2.2. Skreślenie dwóch rodzajów ze wskazaniem odmiany winorośli

Opis: Usunięto dwa rodzaje ze wskazaniem odmiany winorośli, a mianowicie Tocai Friulano (synonim Tai lub Tuchi) i Barbera.

Uzasadnienie: Rodzaje Tocai Friulano (synonim Tai lub Tuchi) i Barbera nie były objęte ani nie wnioskowano o objęcie ich ChNP Garda, a zatem zostały usunięte.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 1, 2 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4, „Opis win”, pkt 5.2 „Maksymalna wydajność” i pkt 7 „Główne odmiany winorośli” jednolitego dokumentu.

2.3. Stosowanie synonimów odmian Cabernet i Riesling

Opis: W celu uproszczenia wina produkowane z winogron Riesling Italico lub Riesling B. określa się mianem Riesling, a wina produkowane z winogron Cabernet Sauvignon lub Cabernet Franc lub Carmenere określa się mianem Cabernet.

Uzasadnienie: Określono, że rodzaj ze wskazaniem odmiany Cabernet może być wytwarzany z winogron Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Carmenere oraz że rodzaj ze wskazaniem odmiany Riesling może być wytwarzany z winogron Riesling B. i Riesling Italico.

Części, których dotyczy zmiana: wszystkie odpowiednie punkty specyfikacji produktu oraz pkt 7 „Główne odmiany winorośli” jednolitego dokumentu.

2.4. Wprowadzenie rodzaju dwuodmianowego

Opis: Wprowadzono rodzaj dwuodmianowy ze wskazaniem dwóch odmian winorośli o tej samej barwie.

Uzasadnienie: Odmiany winorośli, które mogą być stosowane do rodzaju dwuodmianowego, wymieniono w pkt 1 lit. a). Stosowane odmiany muszą mieć tę samą barwę. Rodzaj dwuodmianowy jest już powszechnie stosowany i certyfikowany pod innymi odpowiednimi nazwami winnic i odmian, które również nadają się do objęcia ChNP Garda, w szczególności w prowincji Weronia.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 2 specyfikacji produktu.

2.5. Skreślenie podobszaru „Classico”

Opis: Skreśla się podobszar „Classico”.

Uzasadnienie: Skreślony podobszar „Classico” odnosił się wyłącznie do części obszaru uprawy winorośli objętego ChNP Garda składającej się z prowincji Brescia, która jest już w całości objęta ChNP „Riviera del Garda Bresciano”.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 6 „Wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu.

2.6. Zmieniona mieszanka odmian winorośli Garda Bianco i Rosso

Opis: w przypadku rodzaju Garda Bianco co najmniej 50 % mieszanki odmian winorośli musi składać się z następujących odmian: Garganega, Trebbiano, Chardonnay i Pinot Grigio, oddzielnie lub łącznie; w przypadku rodzajów Garda Rosso i Rosé co najmniej 50 % mieszanki odmian winorośli musi składać się z winogron Corvina, Merlot, Cabernet lub Pinot Noir, oddzielnie lub łącznie.

Uzasadnienie: w przypadku Garda Bianco czterema głównymi białymi odmianami winorośli uprawianymi na obszarze objętym nazwą są Garganega, Trebbiano, Chardonnay i Pinot Grigio, a w przypadku Garda Rosso trzema głównymi czarnymi odmianami winorośli uprawianymi na tym obszarze są Corvina, Merlot i Cabernet. Do tych trzech odmian dodano odmianę Pinot Nero, ponieważ jej właściwości powodują, że nadaje się do produkcji wina musującego.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 2 specyfikacji produktu.

2.7. Zwiększenie zbiorów winogron z hektara

Opis: Zwiększono maksymalne zbiory winogron z hektara, w szczególności w przypadku głównych odmian winorośli najczęściej uprawianych na obszarze uprawy winorośli „Veronese” ChNP Garda.

Białe odmiany winorośli:

z 16 do 18 ton z hektara w przypadku Garganega;

z 12 do 15 ton z hektara w przypadku Pinot Grigio;

z 12 do 15 ton z hektara w przypadku Chardonnay.

Czarne odmiany winorośli:

z 13 do 15 ton z hektara w przypadku Corviny;

z 12 do 15 ton z hektara w przypadku Cabernet;

z 13 do 15 ton z hektara w przypadku Merlot.

W przypadku rodzajów Garda Bianco, Garda Rosso i Garda Rosé zbiory winogron z hektara zostały dostosowane na podstawie maksymalnych plonów z dwóch głównych odmian pod względem uprawy, tj. Garganega dla Garda Bianco na 18 ton z hektara oraz Corvina lub Merlot w przypadku Garda Rosso i Rosé na 15 ton z hektara.

Uzasadnienie: Zbiory winogron z hektara zwiększono maksymalnie o 15 %. Zwiększenie produkcji winogron jest konieczne w celu dostosowania produkcji wina do rzeczywistych plonów i zmiany klimatu, przy jednoczesnym poszanowaniu istniejących nasadzeń winorośli. Dotyczy to w szczególności obszaru Veronese, który stanowi 80 % obszaru uprawy winorośli objętego ChNP Garda. Dokładniej rzecz ujmując, w pierwszej kolejności należało dostosować wydajność białych odmian winorośli odpowiednich do produkcji wina bazowego przeznaczonego do produkcji wina musującego, głównie Garganega, a następnie innych, bardziej międzynarodowych odmian wchodzących w skład mieszanki, takich jak Chardonnay i Pinot Grigio. W przypadku czarnych winogron dostosowanie zbiorów z hektara jest uzasadnione głównie zmianami w zarządzaniu winnicami, które wiążą się z większą gęstością nasadzeń winorośli na hektar. Rodzaje Garda Bianco i Garda Rosé najlepiej nadają się do przetwarzania na wina półmusujące i musujące.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 5 „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

2.8. Praktyki uprawy Passito Bianco i Passito Rosso

Opis: W przypadku rodzajów Passito Bianco i Passito Rosso dopuszcza się sortowanie zebranych winogron w winnicy w odniesieniu do maksymalnie 65 % maksymalnej produkcji winogron z hektara określonej dla każdej odmiany.

Uzasadnienie: Sortowanie winogron w winnicy jest tradycyjną praktyką enologiczną na obszarze Garda. Zezwala się na stosowanie wyłącznie rodzajów objętych ChNP Garda Passito Bianco i Passito Rosso.

Tradycyjna praktyka sortowania w winnicy zebranych winogron przeznaczonych wyłącznie do produkcji Passito Bianco i Passito Rosso polega na wyborze kiści winogron najbardziej odpowiednich do suszenia (tj. nienaruszonych i stosunkowo luźnych kiści) w odpowiednich pomieszczeniach.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

2.9. Suszenie winogron do produkcji win Passito

Opis: dodano suszenie jako proces produkcji wina.

Uzasadnienie: Na obszarze produkcji wina Garda suszenie winogron uznaje się za tradycyjną praktykę.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 5 specyfikacji produktu.

2.10. *Odstępstwo dotyczące produkcji wina*

Opis: Procesy produkcji wina mogą być również realizowane przez wytwórnie wina i spółdzielcze wytwórnie wina znajdujące się w gminie Montecchio Maggiore, tak jak miało to już miejsce w przypadku gminy Gambellara.

Uzasadnienie: O dodanie gminy Montecchio Maggiore wystąpiła grupa spółdzielczych wytwórni wina, które usprawniły swoje zakłady produkcji wina w drodze połączeń.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 9 „Dodatkowe warunki podstawowe” jednolitego dokumentu.

2.11. *Zwiększona wydajność produkcji winogron/wina*

Opis: Jedynie w przypadku dwóch rodzajów wina, tj. objętych ChNP Garda Bianco i Garda Garganega ChNP, przewidziano zwiększenie wydajności produkcji winogron/wina z 70 % do 75 %, w szczególności w odniesieniu do produkcji win musujących i półmusujących.

Uzasadnienie: Na obszarze Werony wydajność produkcji winogron/wina wynoszącą 75 % uznaje się za ugruntowany parametr techniczny dla odmiany Garganega. W rezultacie wydajność ta została dostosowana zarówno w odniesieniu do rodzaju Garda Garganega objętego ChNP Garda Garganega, jak i rodzaju objętego ChNP Garda Bianco, w przypadku którego Garganega jest najpowszechniej stosowaną odmianą.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 5 specyfikacji produktu.

2.12. *Zasady działania i stabilizacji w celu reagowania na rynek*

Opis: Aby móc reagować na rynek, dodano przepisy dotyczące regulacji i stabilizacji produkcji.

Uzasadnienie: Są to zasady zarządzania produkcją na podstawie obiektywnego popytu na rynku, określone w przepisach krajowych i przepisach UE.

Części, których dotyczy zmiana: art. 4 i 5 specyfikacji produktu.

2.13. *Odstępstwo dla obszaru produkcji wina musującego*

Opis: W odniesieniu do drugiej fermentacji win musujących i półmusujących obszar produkcji został rozszerzony na całe terytorium administracyjne regionów Lombardii i Wenecji Euganejskiej oraz obszary graniczące z tymi regionami.

Uzasadnienie: Definicja szerszego obszaru produkcji w odniesieniu do drugiej fermentacji win musujących i półmusujących spełnia wymogi produkcji wina musującego zgodnie z celami zwiększenia międzynarodowej sprzedaży wina objętego ChNP Garda.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 9 „Dodatkowe warunki podstawowe” jednolitego dokumentu.

2.14. *Zmienione deskryptory chemiczne i fizyczne dla win gotowych do spożycia*

Opis: Dodano opis właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych nowych rodzajów, tj. Garda Bianco, Garda Rosso i Garda Rosé, w podziale na kategorie (wino półmusujące, wino musujące i Passito). To samo dotyczy nowych rodzajów ze wskazaniem odmiany winorośli, a mianowicie: Garganega Frizzante, Pinot Grigio Frizzante, Pinot Grigio Spumante i Chardonnay Frizzante. Ponadto zmieniono i doprecyzowano niektóre deskryptory, które były zbyt ogólne.

Uzasadnienie: Właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne każdego rodzaju i każdej wersji, takie jak niemusujące, półmusujące, musujące i Passito, zostały określone bardziej szczegółowo za pomocą deskryptorów oraz parametrów chemicznych i fizycznych na podstawie obiektywnych danych analitycznych.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Opis win” jednolitego dokumentu.

2.15. Nie należy podawać roku produkcji w przypadku win musujących i półmusujących

Opis: W przypadku wszystkich win półmusujących i musujących nie ma obowiązku podawania na etykiecie roku produkcji.

Uzasadnienie: Zgodnie z przyjętą praktyką handlową na etykietach win półmusujących i musujących nie podaje się roku uprawy winorośli.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 9 „Dodatkowe warunki podstawowe” jednolitego dokumentu.

2.16. Warunki dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis: Na etykietach i w prezentacji win Spumante objętych ChNP Garda Bianco nie należy umieszczać słowa „bianco” (białe).

Uzasadnienie: Zgodnie ze strategią wprowadzania do obrotu win musujących należy podkreślić jedynie oznaczenie geograficzne „Garda”.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 9 „Dodatkowe warunki” jednolitego dokumentu.

2.17. Dopuszczenie do konsumpcji win Passito Bianco i Passito Rosso

Opis: Rodzaje objęte ChNP Garda Passito Bianco i Passito Rosso mogą być wprowadzane do obrotu dopiero po 1 września roku następującego po roku uprawy winorośli.

Uzasadnienie: Jest to wybór czysto jakościowy w przypadku win Passito, zgodnie z innymi nazwami obszaru Garda.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 9 „Dodatkowe warunki” jednolitego dokumentu.

2.18. Przepisy szczególne dotyczące pakowania

Opis: oprócz szklanych butelek jako pojemniki i materiały można stosować również dozowniki typu „bag-in-box” i pojemniki stalowe.

Uzasadnienie: W kontekście handlu międzynarodowego i zróżnicowanych rynków konieczne jest stosowanie pojemników innych niż szklane butelki.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 „Dodatkowe warunki” jednolitego dokumentu.

2.19. Dodanie opisu związku ze środowiskiem

Opis: Dodano akapit dotyczący związku przyczynowego między jakością, właściwościami produktu, środowiskiem geograficznym oraz czynnikami naturalnymi i ludzkimi, określając cechy charakterystyczne produktu dla każdej konkretnej kategorii wina.

Uzasadnienie: Aby wyjaśnić nowe kategorie w odniesieniu do poszczególnych rodzajów, określono cechy charakterystyczne wina oraz związek ze środowiskiem w celu uzupełnienia opisu istniejącego w obowiązującym tekście.

Części, których dotyczy zmiana: pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt 8 „Opis związku lub związków” jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Garda

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**

1. Garda Bianco

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z zielonkawożółtymi odcieniami;

aromat: delikatny, finezyjny, z aromatem białych kwiatów lub białych owoców;

smak: od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny, pełny, białych owoców, czasami średnio wytrawny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Garda Garganega (ze wskazaniem odmiany winogron białych, w tym dwuodmianowe)

barwa: słomkowożółta, niekiedy przechodząca w zielonkawą;

aromat: finezyjny, z nutami białych owoców;

smak: świeży i harmonijny, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Garda Pinot Bianco (ze wskazaniem odmiany winogron białych)

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

aromat: przyjemny, z nutami białych owoców, a czasem także ziół aromatycznych;

smak: świeży, bogaty i harmonijny, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Garda Pinot Grigio (ze wskazaniem odmiany winogron białych, w tym dwuodmianowe)

barwa: słomkowożółta, niekiedy z refleksami miedzianymi lub lekko różowymi;

aromat: przyjemny, finezyjny, z nutami białych owoców;

smak: świeży i harmonijny, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Garda Chardonnay (ze wskazaniem odmiany winogron białych, w tym dwuodmianowe)

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

aromat: przyjemny, z nutami białych kwiatów i owoców egzotycznych;

smak: świeży, bogaty i harmonijny, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Garda Riesling (ze wskazaniem odmiany winogron białych)

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

aromat: przyjemny, z nutami owoców cytrusowych, a czasem także ziół aromatycznych;

smak: świeży i harmonijny, trwały, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. Garda Cortese (ze wskazaniem odmiany winogron białych)

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

aromat: finezyjny, z nutami białych owoców;

smak: świeży i zrównoważony, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. Garda Sauvignon (ze wskazaniem odmiany winogron białych)

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

aromat: delikatny, lekko aromatyczny;

smak: intensywny, bogaty, wytrawny do półwytrawnego;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. Garda Bianco Passito

barwa: złotożółta o różnym stopniu nasycenia.

aromat: intensywny, z nutami suszonych białych owoców, charakterystyczny przy częściowo wysuszonych winogronach;

smak: od wytrawnego do słodkiego, harmonijny, trwały, czasami lekko aromatyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14 %, przy czym rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 12 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. Garda Rosso

barwa: rubinowa o różnej intensywności;

aromat: winny, z zapachem dżemu z czerwonych owoców;

smak: harmonijny, umiarkowanie kwaśny, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. Garda Cabernet (ze wskazaniem odmiany czarnych winogron)

barwa: rubinowa o różnej intensywności;

aromat: winny z aromatem czerwonych owoców, czasami lekko trawiastym;

smak: harmonijny, czasami lekko taninowy, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. Garda Cabernet Sauvignon (ze wskazaniem odmiany czarnych winogron)

barwa: rubinowa o różnej intensywności;

aromat: intensywny, z aromatem czerwonych owoców, czasami lekko pikantny i z ewentualnymi nutami roślinnymi;

smak: harmonijny, czasami lekko taninowy, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

13. Garda Merlot (ze wskazaniem odmiany czarnych winogron)

barwa: rubinowa, czasami intensywna;

aromat: winny, z zapachem dżemu z czerwonych owoców;

smak: pełny i harmonijny, od wytrawnego po półwytrawnego;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

14. Garda Pinot Nero (ze wskazaniem odmiany czarnych winogron)

barwa: rubinowoczerwona, czasami blade, z możliwymi odcieniami pomarańczowymi;

aromat: delikatny zapach małych owoców leśnych, niekiedy korzenny;

smak: wytrawny, harmonijny i trwały.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

15. Garda Marzemino (ze wskazaniem odmiany czarnych winogron)

barwa: rubinowa o różnej intensywności;

aromat: intensywny z zapachem dżemu z czerwonych owoców, czasami korzenny;

smak: harmonijny, trwały, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

16. Garda Corvina (ze wskazaniem odmiany czarnych winogron)

barwa: rubinowa o różnej intensywności;

aromat: delikatny, z aromatami dżemu z czerwonych owoców;

smak: harmonijny i zrównoważony, od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

17. Garda Rosso Passito

barwa: rubinowoczerwona, niekiedy z refleksami owocu granatu;

aromat: intensywny, z charakterystycznymi nutami suszonych czerwonych owoców, czasami korzennymi;

smak: wytrawny do słodkiego, przyjemny, aksamitny, harmonijny, cielisty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14 %, przy czym rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 12 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

18. Garda Bianco Spumante

Pianka: delikatna i długotrwała;

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z zielonkawymi odcieniami;

aromat: wonny, z owocowymi nutami jabłek/gruszek przy produkcji z użyciem metody Charmata;

smak: od „brut nature” do „demi-sec”, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

19. Garda Pinot Grigio Spumante

Pianka: delikatna, długotrwała;

barwa: słomkowożółta, niekiedy z refleksami miedzianymi lub lekko różowymi;

aromat: finezyjny, pełny, trwały;

smak: od „brut nature” do „demi-sec”, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

20. Garda Rosé Spumante

Pianka: delikatna, długotrwała;

barwa: różowa o różnej intensywności.

aromat: delikatny, niekiedy z nutami owoców cytrusowych i małych czerwonych owoców;

smak: od „brut nature” do „demi-sec”, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

21. Gatunkowe wino musujące Garda Bianco (metoda klasyczna)

Pianka: delikatna i długotrwała;

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

aromat: bukiet pochodzący z fermentacji w butelce, intensywny, trwały;

smak: od „brut nature” do bardzo wytrawnego, bogaty, dobrze zbudowany, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

22. Gatunkowe wino musujące Garda Pinot Grigio (metoda klasyczna)

Pianka: delikatna, długotrwała;

barwa: słomkowożółta, niekiedy z refleksami miedzianymi lub lekko różowymi;

aromat: typowy dla fermentacji w butelce, finezyjny, szeroki i trwały;

smak: od „brut nature” do „demi-sec”, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

23. Gatunkowe wino musujące Garda Rosé (metoda klasyczna)

Pianka: delikatna i długotrwała;

barwa: różowa o różnej intensywności.

aromat: finezyjny, szeroki bukiet charakterystyczny dla fermentacji w butelce;

smak: od „brut nature” do bardzo wytrawnego, bogaty, dobrze zbudowany i świeży;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

24. Garda Bianco Frizzante

Pianka: finezyjny, ulotny;

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z zielonkawożółtymi odcieniami;

aromat: finezyjny, z nutami owoców egzotycznych, czasami owoców o białym miąższu;

smak: wytrawny do półsłodkiego, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %, przy czym rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

25. Garda Garganega Frizzante

Pianka: finezyjny, ulotny;

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z zielonkawożółtymi odcieniami;

aromat: finezyjny z nutami owoców egzotycznych;

smak: wytrawny do półsłodkiego, harmonijny i bogaty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %, przy czym rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

26. Garda Pinot Grigio Frizzante

Pianka: finezyjny, ulotny;

barwa: słomkowożółta, niekiedy z refleksami miedzianymi lub lekko różowymi;

aromat: finezyjny, z nutami białych kwiatów;

smak: wytrawny do półsłodkiego, harmonijny i bogaty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

27. Garda Chardonnay Frizzante

Pianka: finezyjny, ulotny;

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

aromat: finezyjny, z nutami białych kwiatów i białych owoców;

smak: wytrawny do półsłodkiego, harmonijny i bogaty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

28. Garda Rosé Frizzante

Pianka: finezyjny, ulotny;

barwa: różowa o różnej intensywności.

aromat: delikatny, z nutami małych czerwonych owoców;

smak: wytrawny do półsłodkiego, harmonijny, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

–

b) Maksymalna wydajność

1. Garda Bianco, Garda ze wskazaniem odmiany winogron białych, w tym dwuodmianowe
18 000 kilogramów winogron z hektara
2. Garda Spumante, gatunkowe Garda Spumante, Garda Frizzante, wszystkie produkowane z białych winogron
18 000 kilogramów winogron z hektara
3. Garda Rosso, Garda ze wskazaniem odmiany czarnych winogron, w tym dwuodmianowe
15 000 kilogramów winogron z hektara
4. Garda Rosé Spumante, gatunkowe Garda Rosé Spumante i Garda Rosé Frizzante
15 000 kilogramów winogron z hektara
5. Garda Bianco Passito, Garda Rosso Passito
11 700 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win objętych DOC Garda obejmuje części prowincji Werona, Brescia i Mantua w regionach Wenecja Euganejska i Lombardia. Określa się go w następujący sposób:

- w prowincji Werona całe terytoria następujących gmin: 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 i Tregnago oraz części terytoriów gmin: 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 i Villafranca;
- w prowincji Mantua całe terytoria następujących gmin: Monzambano i Ponti sul Mincio oraz części terytoriów gmin: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Solferino i Volta Mantovana;

- w prowincji Brescia całe terytoria następujących gmin: 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 i Sirmione.

7. Główne odmiany winorośli

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 6.0.1 3 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
Trebbiani di Soave B. – Trebbiano
Trebbiani di Soave B. – Verdicchio Bianco B.
Trebbiani 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 związku lub związków

8.1. „Garda ChNP” – dla wszystkich kategorii (wino, wino musujące, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące)

Informacje na temat obszaru geograficznego

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Jeziro Garda jest największym jeziorem we Włoszech o powierzchni około 370 km². Jezero położone jest na styku trzech regionów, a mianowicie Lombardii (prowincja Brescia), Wenecji Euganejskiej (prowincja Werona) i Trydentu-Górnej Adygi (prowincja Trydent), i biegnie równolegle do rzeki Adygi, od której jest oddzielone górą Baldo. Jego północny kraniec jest wąski i w kształcie lejka, natomiast część południowa jest szersza i otoczona wzgórzami. Jezero Garda leży w obrębie większej, umiarkowanej kontynentalnej strefy klimatycznej obejmującej Nizinę Padańską i niżej położone doliny Alp, ale lokalnie ich wpływ jest znacznie łagodzony przez obecność jeziora, co prowadzi do powstania klimatu, który można określić jako subśródziemnomorski. Wiosna i jesień to najbardziej deszczowe sezony, podczas gdy latem dominuje klimat śródziemnomorski i jest przeważnie sucho, z wyjątkiem burz, które są szczególnie częste w sierpniu. Zimą temperatury są łagodniejsze niż na okolicznych obszarach, opady deszczu występują rzadko, a w sporadycznych przypadkach nad niżej położonym obszarem jeziora utrzymuje się mgła. Na brzegach jeziora prawie nigdy nie występuje mróz, jedynie w wyjątkowych przypadkach. Ostatni przymrozek miał miejsce w 1706 r., w okresie powszechnego ochłodzenia, który historycy nazwali „małą epoką lodową”.

Garda jest jeziorem zorientowanym z północy na południe w kierunku Niziny Padańskiej, a zatem wiele typowych wiatrów powstaje na skutek różnicy warunków pogodowych między dolnym i górnym jeziorem, co powoduje, że wiatry wieją z gór na równinę rano i wznoszą się w góry po południu. Wąskie gardło, jakie tworzy basen jeziora, wpływa na kierunek wiatrów, z których wiele zmienia się okresowo, a nawet w ciągu dnia.

Na południe od jeziora Garda, między Weroną, Mantuą i Brescią, znajduje się duży amfiteatr morenowy, tj. szereg krągłych pagórków z niewielkimi płaskimi powierzchniami, w niektórych przypadkach tereny podmokłe, powstałe w wyniku przemieszczania się lodowców podczas wielkiego zlodowacenia na obszarze jeziora Garda i pozostawionych przez te lodowce osadów. Te osady morenowe powstały podczas zlodowaceń Günz, Mindel, Riss i Würm: podczas dwóch najstarszych zlodowaceń, Günz i Mindel, powstały bardzo ograniczone osady morenowe, w wyniku zlodowacenia Riss powstały najbardziej oddalone kręgi morenowe, a podczas zlodowacenia Würm te położone najbliżej siebie.

8.2. „Garda ChNP” – dla wszystkich kategorii (wino, wino musujące, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące)

Informacje na temat obszaru geograficznego

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Na ziemiach położonych wokół jeziora Garda człowiek i wino są obecne od czasów prehistorycznych. Na wzgórzach wokół jeziora Garda, gdzie pięć tysięcy lat przed narodzinami Chrystusa ludzie znali dziką winorośl i prawdopodobnie również wino, znaleziono najstarszy pług zbudowany przez człowieka.

Można powiedzieć, że cały obszar produkcji chronionej nazwy pochodzenia „Garda” jest obszarem uprawy winorośli, w szczególności południowe i centralne obszary po obu stronach jeziora, z czego region Wenecji Euganejskiej jest najbardziej wydajny zarówno pod względem obszaru uprawy winorośli, jak i pod względem produkcji.

Ten duży obszar uprawy winorośli ukształtował się w wyniku połączenia kilku tradycji i cech charakterystycznych, które zostały zebrane w obowiązującej specyfikacji produktu i które szczegółowo określają aspekty techniczne i produkcyjne, takie jak łączenie odmian winorośli, systemów uprawy i praktyk enologicznych, w oparciu o produkcję zorientowaną wyłącznie na jakość, w której uwzględnia się zakres geomorfologiczny od nisko położonych fal morenowych po wysoko położone tarasowe wzgórza:

- Połączenie odmian winorośli w winnicach jest wynikiem długotrwałej selekcji przez człowieka, w szczególności jeżeli chodzi o część nazwy dotyczącą Lombardii, na obszarze której uprawia się na szerszą skalę Trebbiano di Lugana, Merlot i Marzemino, a w przypadku części nazwy dotyczącej Werony na szerszą skalę uprawia się Veronese Garganega, Pinot Grigio i Corvina Veronese, przy czym równy udział mają Chardonnay i Cabernet (Cabernet sauvignon, Cabernet franc i Carmenere).
- Metody prowadzenia winorośli, odległości nasadzeń i systemy przycinania mają na celu osiągnięcie najlepszego i najbardziej racjonalnego rozmieszczenia winorośli w celu zarządzania uprawą, w zależności od konkretnych właściwości odmiany i rodzaju produkcji enologicznej. Doprowadziło to do rozprzestrzenienia się na obszarze Werony systemu treliazu „pergoletta”, w którym stosuje się odległość od 3 do 4 m między rzędami oraz 0,6–1 m w rzędzie, przy czym rząd wewnętrzny pokryty jest całkowicie roślinnością, a w regionie Lombardii – systemu klasycznych wąskich pergoli z rozstawem nasadzeń 2,5 m między rzędami i 1 m w rzędzie;
- Praktyki związane z produkcją win to praktyki tradycyjnie utrwalone w XX w. w odniesieniu do winifikacji białych i czerwonych win niemusujących, podobnie jak praktyki związane z suszeniem winogron na krzewach lub po zbiorach winogron białych i czarnych wykorzystywanych do winifikacji i rafinacji zarówno rodzaju Passito, jak i częściowo do produkcji win niemusujących. W ostatnim czasie praktyki produkcji win półmusujących i musujących szybko rozprzestrzeniły się na całym obszarze.

8.3. ChNP „Garda” – kategoria wina

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim.

Z analitycznego i organoleptycznego punktu widzenia wina objęte ChNP „Garda” mają specyficzne właściwości, które pozwalają na określenie i typizację wzajemnego oddziaływania środowiska geograficznego i odmiany winorośli. W przypadku winogron białych najczęściej stosuje się trzy odmiany: Garganega, Chardonnay i Pinot Grigio oraz trzy w przypadku czarnych winogron: Corvina, Merlot i Cabernet.

W kategorii wina (1) białe i czerwone rodzaje charakteryzują się zrównoważonymi właściwościami chemicznymi i fizycznymi oraz właściwościami organoleptycznymi typowymi dla mikroklimatu i moren występujących w okolicy jeziora Garda, które to właściwości przekładają się na intensywne, głównie kwiatowe aromaty oraz świeży i tradycyjnie łagodny smak.

W szczególności w kategorii wina (1) ze wskazaniem odmiany winorośli białych, w przypadku trzech najczęściej produkowanych rodzajów, Garganega wykształca nuty sensoryczne związane z bogatym smakiem, nawet po długim leżakowaniu, z aromatami trzeciorzędowymi charakteryzującymi się nutami siarki, zwłaszcza gdy winogrona pochodzą z gleb pochodzenia wulkanicznego najbardziej wschodnich obszarów objętych nazwą. W przypadku Chardonnay, która dominuje w winnicach z wcześniej dojrzewającymi zbiorami na glebach morenowych znajdujących się w pobliżu jeziora, najbardziej wyraźne nuty sensoryczne są związane z kombinacją zapachu i smaku, która charakteryzuje się wyraźnym aromatem kwiatowym połączonym z silnym smakiem. W Pinot Grigio zawsze wyczuwalne są wyraźne nuty typowe dla tej odmiany, uprawianej w szczególności w dolinach położonych bardziej w centrum obszaru na polodowcowych glebach morenowych aż po duże wysokości, co pozwala winogronom na dłuższe dojrzewanie, zwiększając kwasowość i wykształcając nuty sensoryczne związane z utrzymywaniem się delikatnych aromatów kwiatowych i pełnym smakiem. W przypadku dłuższego dojrzewania ma ono bardziej intensywną barwę z odcieniami różowymi/miedzianymi.

W szczególności w kategorii wina (1) ze wskazaniem czarnej odmiany winorośli, w przypadku trzech najczęściej produkowanych rodzajów, Merlot wykształca nuty sensoryczne związane głównie z aromatami kwiatowymi i owocowymi, które nadają winu elegancję oraz zrównoważony aromat i smak, również w przypadku dłuższego dojrzewania w małych beczkach. Merlot jest uprawiany na wszystkich pagórkowatych obszarach wokół jeziora o średnio głębokich glebach, ze średnim szkieletem powierzchniowym. W przypadku Cabernet, w szczególności Cabernet Sauvignon, uprawa jest ograniczona do obszarów pagórkowatych na południe od jeziora, gdzie można osiągnąć większą wydajność na głębszych glebach. Wina charakteryzują się wyraźnym korzennym aromatem i smakiem, z lekkim aromatem zielnym, ale z intensywnymi zapachami fenolowymi, od skórzanego do czekoladowego, zwłaszcza w przypadku dojrzewania w małych beczkach. Corvina jest uprawiana na szeroką skalę, od wschodniego wybrzeża jeziora po doliny i przedgórze w prowincji Weronia. Cechy charakterystyczne tej lokalnej odmiany są dobrze znane, bardzo istotne i przyczyniły się do zyskania przez nią światowej renomy na tym obszarze uprawy winorośli.

8.4. ChNP „Garda” – kategoria wina musującego i gatunkowego wina musującego

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim.

W kategorii wina musującego (4) rodzaje Garda Bianco, w tym ze wskazaniem odmiany Pinot Grigio, oraz rodzaje Garda Rosé, produkowane głównie z wykorzystaniem metody Charmata z win bazowych i innych, przeklasyfikowanych nazw, głównie z jednej odmiany winorośli, to wina musujące, owocowe i bogate, które przyjemnie się pije ze względu na ich łagodny smak.

W kategorii gatunkowego wina musującego (5) rodzaje Garda Bianco i Garda Rosé są produkowane głównie przy użyciu tradycyjnej metody wtórnej fermentacji z wina bazowego składającego się zwykle z mieszanki wybranych odmian winorośli, z których po długim okresie dojrzewania na osadzie uzyskuje się wina bogate i złożone.

8.5. ChNP „Garda” – kategoria wina półmusującego

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim.

W kategorii wina półmusującego (8) rodzaje Garda Bianco, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli, takiej jak Garganega, Pinot Grigio lub Chardonnay, oraz rodzaje Garda Rosé to proste, owocowe i świeże wina półmusujące, gotowe do spożycia i posiadające właściwości organoleptyczne typowe dla danej odmiany.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Produkcja i przetwarzanie wina musującego

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

1. Proces produkcji wina z winogron, w tym wszelkie suszenie, musi odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji.

W celu uwzględnienia miejsc, w których tradycyjnie odbywa się produkcja, czynności te można wykonywać na całym terytorium prowincji Brescia, Mantua i Weronia.

Czynności te można również wykonywać w wytwórniach wina i spółdzielczych wytwórniach wina znajdujących się w gminach Gambellara i Montecchio Maggiore, pod warunkiem że wytwarzają one wina z winogron pochodzących z winnic odpowiednich do produkcji win objętych tą nazwą i są w stanie wykazać to organowi kontrolnemu właściwemu w dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji.

2. Przetwarzanie na wino musujące i półmusujące, łącznie z praktykami enologicznymi w zakresie wtórnej fermentacji, stabilizacji i słodzenia w odniesieniu do rodzajów, w przypadku których jest to dozwolone, może odbywać się na całym obszarze administracyjnym regionów Lombardii i Wenecji Euganejskiej i obszarów graniczących z tymi regionami.

Etykietowanie i opakowania

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietach i w prezentacji win Garda Bianco Spumante nie należy umieszczać słowa „bianco” (białe). Jeżeli użyto terminu „Millesimato” (rocznik), należy również wskazać rok produkcji winogron.

Jeżeli chodzi o opakowanie, wino objęte ChNP Garda musi być sprzedawane w szklanych butelkach o maksymalnej nominalnej objętości do 5 litrów i do 18 litrów w przypadku wina musującego.

Z wyjątkiem rodzajów win musujących Garda i Passito można użyć pojemników z materiału innego niż szkło, składających się bukłaka z polietylenu lub poliestru wielowarstwowego tworzywa sztucznego, umieszczonych w pudełku wykonanym z tektury lub innego sztywnego materiału, o pojemności nie mniejszej niż 2 litry i nie większej niż 12 litrów.

Jedynie rodzaje wina Garda Bianco, Rosso i Rosé mogą być dopuszczone do konsumpcji w beczkach ze stali nierdzewnej o pojemności 20, 25 i 30 litrów.

Link do specyfikacji produktu

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