



C/2024/1496

14.2.2024

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(C/2024/1496)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

**„Riviera del Garda Bresciano / Garda Bresciano”**

**PDO-IT-A1137-AM02**

**Data złożenia wniosku: 9.2.2017**

**1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

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

**2. Opis i uzasadnienie zmiany**

**2.1. Zmiana nazwy**

Opis: dokonano zmiany nazwy z „Riviera del Garda Bresciano” na „Riviera del Garda Classico”.

Powodem tej zmiany jest fakt, że producenci zamierzają połączyć trzy ChNP obejmujące ten sam obszar produkcji i rodzaje produktów w jedną ChNP: „Riviera del Garda Classico”. Trzy obecne ChNP to: „Riviera del Garda Bresciano”, „Garda Classico”, która jest podobszarem ChNP „Garda”, oraz ChNP „Valtènesi”.

Podobszar „Classico” obecnej ChNP „Garda” odpowiada dokładnie ChNP „Riviera del Garda Bresciano” zarówno pod względem obszaru produkcji, jak i czynników historycznych i naturalnych. W związku z tym dzięki zastąpieniu określenia „Bresciano” określeniem „Classico” uznaje się i docenia historyczny charakter pierwotnej ChNP „Riviera del Garda Bresciano”. ChNP „Valtènesi” jest niewielkim obszarem geograficznym. Obecnie traktuje się go jako „podobszar” nowej ChNP „Riviera del Garda Classico”.

Zmiana dotyczy całej specyfikacji produktu oraz całego jednolitego dokumentu za każdym razem, gdy używa się nazwy produktu.

**2.2. Dodanie „Valtènesi” jako podobszaru**

Opis: zmiana ta dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu wraz z załącznikiem 1.

Powodem tej zmiany jest wyrażona przez producentów chęć ustanowienia jednej ChNP „Riviera del Garda Classico” obejmującej trzy obecne ChNP „Riviera del Garda Bresciano”, podobszar „Garda Classico” ChNP „Garda” oraz ChNP „Valtènesi”.

Zmiana ta oznacza, że ChNP „Valtènesi” jest obecnie regulowana jako mniejsza jednostka geograficzna zgodnie z art. 55 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 [wcześniej art. 67 rozporządzenia (WE) nr 607/2009] i stanowi część ChNP, w odniesieniu do której należy złożyć wnioski o unieważnienie.

Zmiana dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu oraz następujących punktów jednolitego dokumentu: 4. „Opis wina lub win”; 6. „Obszar geograficzny”; 8. „Opis związku lub związków” i 9. „Dodatkowe wymogi”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

### 2.3. *Zmiany dotyczące mieszanki odmian winorośli*

Opis: w przypadku win (białych) „Bianco” zmiana polega na zmniejszeniu udziału Rieslinga (Riesling Renano lub Riesling Italico) z 60 % do 50 %.

Zmiana ta jest konieczna, ponieważ zarówno ze względów handlowych, jak i związanych z winem producenci muszą mieć możliwość mieszania winogron odmiany Riesling z większą ilością odmian, które dojrzewają i rozwijają swoje aromaty wcześniej, takich jak Incrocio Manzoni 6.013 i Chardonnay.

Innym powodem zmiany jest fakt, iż odzwierciedla ona odpowiedź produkcji wina na popyt handlowy na wina białe, nadające się również do spożycia w ciągu całego roku i charakteryzujące się bardziej zrównoważonym harmonijnym smakiem, który może zaspokoić potrzeby młodszego rynku konsumenckiego.

Opis: w przypadku win „Rosso” (czerwone) i „Rosato” (różowe) zmiana oznacza następującą zmianę mieszanki odmian winorośli: Gropello, od co najmniej 30 % do maksymalnie 70 %, zmieszane z trzema uzupełniającymi odmianami winogron: Marzemino, Barbera i Sangiovese.

Zmiana ta jest konieczna w celu zharmonizowania warunków trzech pierwotnych ChNP w odniesieniu do minimalnego udziału procentowego lokalnej odmiany Gropello i trzech odmian uzupełniających, którymi są – w kolejności – Marzemino, Barbera i Sangiovese, dzięki zastosowaniu receptury opartej na agronomii pozwalającej na „dynamiczne” zbilansowanie poszczególnych odmian zgodnie z różnymi właściwościami glebowymi, specyfiką winnic i innymi wymogami technicznymi dotyczącymi produkcji wina.

Zmiany te dotyczą pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 7 „Główne odmiany winorośli” jednolitego dokumentu.

### 2.4. *Usunięcie zbędnych informacji z opisu obszaru produkcji*

Zmiana dotyczy opisu obszaru produkcji i usunięcia akapitu, który odnosił się do wcześniejszego przepisu krajowego: art. 10 dekretu prezydenckiego nr 930 z dnia 12 lipca 1963 r. w sprawie włączenia winnic do obszaru produkcji. Przepis ten zastąpiono obowiązującymi przepisami.

Zmiana dotyczy pkt 3 „Obszar produkcji” specyfikacji produktu i pkt 6 „Wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu.

### 2.5. *Zwiększenie liczby winorośli na hektar*

Opis: zmiana dotyczy zmiany minimalnej liczby winorośli na hektar z 3 500 do 4 000.

Zmiana ta jest działaniem mającym na celu poprawę jakości winogron. Jest ona zgodna z obecnym działaniem w ramach WORR zawartym w Planie restrukturyzacji i przekształcania winnic dla regionu Lombardii.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu: „Zasady uprawy winorośli”.

### 2.6. *Zwiększenie zbiorów winogron z hektara*

Opis: zmiana dotyczy zwiększenia zbiorów winogron z hektara z 11 do 12 ton w przypadku wszystkich rodzajów wina objętych specyfikacją: „Bianco”, „Rosso”, a także jednoodmianowego wina Gropello, „Rosato” i „Spumante” (musujące).

Zmiana ta ma związek z dwoma głównymi czynnikami rolniczymi: zwiększoną minimalną gęstością nasadzeń oraz większą zdolnością produkcyjną niektórych nowych klonów różnych odmian winorośli.

Zmiana dotyczy pkt 4 „Zasady uprawy winorośli” specyfikacji produktu oraz pkt 5 „Praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

### 2.7. *Zmniejszenie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winogronach*

Opis: zmiana dotyczy zmniejszenia minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winogronach w czasie zbiorów w przypadku win „Rosso” i „Rosato” z 11 % do 10,5 %. W przypadku win oznaczonych jako „Rosso Superiore” przewidziano zmniejszenie z 11,5 % do 11 %.

Zmiana ta jest również konieczna ze względu na szereg czynników agronomicznych związanych ze zmianą klimatu, które powodują konieczność planowania zbiorów znacznie wcześniej niż tradycyjne daty zbiorów, zarówno w celu zapewnienia jakości składników kwasowych, jak i produkcji bardziej wyrafinowanych i świeżych win, w szczególności w przypadku wina „Rosato”.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu: „Zasady uprawy winorośli”.

### 2.8. *Zwiększenie procentu wydajności winogron w stosunku do wyprodukowanego wina*

Opis: zmiana dotyczy zwiększenia wydajności winogron w stosunku do wyprodukowanego wina z 68 % do 70 %.

Jest to nieznaczna zmiana. Dzięki ulepszeniom technologicznym urządzeń do produkcji wina, a także udoskonalonym technikom produkcji wina w niskich temperaturach możliwe jest uzyskanie lepszej jakości moszczu. W rezultacie optymalna wydajność winogron po przetworzeniu wynosi 70 %.

Zmiana dotyczy pkt 5 „Zasady uprawy winorośli” specyfikacji produktu i pkt 5 „Praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

### 2.9. *Przepis dotyczący stosowania oznaczenia „Riserva” w odniesieniu do win z podobszaru „Valtènesi”*

Opis: uwzględniono oznaczenie „Riserva” w odniesieniu do win czerwonych z podobszaru „Valtènesi”.

Zmiana wynika z faktu, że oznaczenie „Riserva” jest istotne w klasyfikacji czerwonych win niemuszających z podobszaru „Valtènesi” o cechach umożliwiających dojrzewanie przez co najmniej 24 miesiące, potencjalnie w drewnianych pojemnikach.

Zmiana ta dotyczy pkt 1 i 5 specyfikacji produktu oraz następujących punktów jednolitego dokumentu: 8 „Opis związku lub związków” i 9 „Dodatkowe wymogi”.

### 2.10. *Usunięcie rodzaju „Rosso Novello”*

Opis: zmiana polega na usunięciu rodzaju wina czerwonego opatrzonego oznaczeniem „Novello”.

Powodem zmiany jest fakt, że z ekonomicznego punktu widzenia ten rodzaj wina jest już nieopłacalny dla producentów.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 „Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu” specyfikacji produktu i pkt 4 „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

### 2.11. *Aktualizacja parametrów fizycznych, chemicznych i organoleptycznych*

Opis: zaktualizowano właściwości organoleptyczne wszystkich rodzajów objętych specyfikacją. Smak waha się od wytrawnego do półwytrawnego w przypadku win niemuszających oraz od „zero dosage” do półwytrawnego w przypadku win musujących. W przypadku win z podobszaru „Valtènesi” zwiększono minimalną zawartość ekstraktu: z 16 do 17 gramów na litr w przypadku rodzaju „Chiarretto” i z 22 do 24 gramów na litr w przypadku win czerwonych.

Uzasadnienie: dostosowanie właściwości organoleptycznych, tj. smaku od wytrawnego do półwytrawnego, oznacza, że wina objęte nazwą pochodzenia można produkować z winogron dojrzałych, a nawet lekko wysuszonych. Dzięki temu powstają bardziej łagodne wina, w których w latach korzystnych warunków klimatycznych zawartość cukru resztkowego często przekracza 4 gramy na litr wina gotowego do spożycia. W takich przypadkach nie można już sklasyfikować ich jako wina wytrawne, lecz jako wina, których smak waha się od wytrawnego do półwytrawnego. Decyzję o zwiększeniu zawartości ekstraktu dla podobszaru podjęto, aby umożliwić odróżnienie win z podobszaru Valtènesi od win objętych ChNP „Riviera del Garda Classico”.

Zmiana dotyczy pkt 6 „Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu” specyfikacji produktu i pkt 4 „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

### 2.12. Zmiana i włączenie przepisów dotyczących etykietowania i prezentacji

Opis: pierwsza zmiana polega na zmianie przepisów dotyczących etykietowania i prezentacji określonych w pkt 7 specyfikacji produktu.

Zmiana ta wynika z konieczności usunięcia niektórych przepisów ze wspomnianego pkt 7, ponieważ odnosiły się one do produkcji i zostały nieprawidłowo włączone do przepisów dotyczących etykietowania. Przedmiotowe przepisy są obecnie uwzględnione w pkt 5.

Ponadto zasady etykietowania i prezentacji uzupełniono przepisami szczegółowymi dotyczącymi tradycyjnego oznaczenia „Chiaretto” i podobszaru „Valtènesi”. W szczególności:

- a) w przypadku win „Rosato” objętych ChNP oznaczenie „Chiaretto” stało się obowiązkowe, ponieważ było ono tradycyjnie stosowane w odniesieniu do takich win zamiast określenia „Rosato”;
- b) w przypadku win „Rosato” z podobszaru „Valtènesi” oznaczenie „Chiaretto” stało się fakultatywne, ponieważ podobszar ten jest częścią nowej nazwy, w związku z czym przy etykietowaniu i prezentacji wina bardzo często używano międzynarodowego terminu „rosé”;
- c) w przypadku win z podobszaru „Valtènesi” określono, że ich nazwa musi zawsze poprzedzać nazwę ChNP „Riviera del Garda Classico” na etykiecie i musi być zapisana czcionką co najmniej dwukrotnie większą niż czcionka użyta w przypadku nazwy.

Zmiany te są konieczne w celu zapewnienia, aby wyżej wymienione rodzaje wina opisane przy użyciu określenia tradycyjnego „Chiaretto” i nazwy podobszaru „Valtènesi” mogły być wprowadzane do obrotu z ChNP „Riviera del Garda Classico”.

Zmiany dotyczą pkt 5 i 7 specyfikacji produktu oraz pkt 8 „Opis związku lub związków” i 9 „Dodatkowe wymogi” jednolitego dokumentu.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Riviera del Garda Classico

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

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

#### 4. Opis wina lub win

1. „Riviera del Garda Classico” „Rosso”

Barwa: rubinowoczerwona, niekiedy intensywna, w miarę dojrzewania zbliżona do barwy owocu granatu.

Aromat: wina młode mogą mieć aromat kwiatowy i owocowy z dominującymi nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), a miarę dojrzewania nabierają nut korzennych.

Smak: wytrawny, bogaty, charakteryzujący się delikatną słonością i możliwym posmakiem migdałów.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 gramów na litr.

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)	

### 2. „Riviera del Garda Classico” „Rosso Superiore”

Barwa: rubinowoczerwona, niekiedy o odcieniach owocu granatu.

Aromat: intensywny, złożony, z nutami macerowanych – a niekiedy korzennych – czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki).

Smak: wytrawny, aksamitny, złożony, niekiedy z posmakiem migdałów;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 gramy na litr.

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. „Riviera del Garda Classico” „Groppello”

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: winny, świeży, charakteryzujący się owocowością czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), z lekkimi nutami przypraw.

Smak: wytrawny, bogaty, charakteryzujący się delikatną słonością, niekiedy z posmakiem migdałów.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 gramów na litr.

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. „Riviera del Garda Classico” „Bianco”

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z jasnozielonymi refleksami.

Aromat: świeży, delikatnie harmonijny z możliwymi kwiatowymi nutami białych kwiatów, owoców o białym miąższu, a niekiedy z nutami aromatycznych ziół.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny, aksamitny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 gramów na litr.

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. „Riviera del Garda Classico” „Chiarretto”

Barwa: od blad różowej do intensywnie różowej.

Aromat: wyrafinowany, intensywny, z możliwymi nutami kwiatowymi i owocowymi róży i małych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), niekiedy nawet korzennymi.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, bogaty, soczysty, delikatnie harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16 gramów na litr.

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. „Riviera del Garda Classico” „Spumante Rosé”

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się. Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: wonny z kwiatowymi i owocowymi nutami białych kwiatów i owoców cytrusowych.

Smak: „zero dosage” do półwytrawnego, świeży, charakteryzujący się delikatną słonością, długo utrzymujący się, niekiedy z posmakiem migdałów.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 gramów na litr.

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)	

7. „Riviera del Garda Classico” „Spumante di Qualità Rosé”

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się. Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: wyraźny, wyrafinowany, z nutami owoców cytrusowych i egzotycznych, niekiedy z posmakiem drożdży.

Smak: „zero dosage” do „brut”, charakteryzujący się delikatną słonością, długo utrzymujący się, niekiedy z posmakiem migdałów.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 gramów na litr.

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)	

## 8. „Riviera del Garda Classico” podobszar „Valtènesi” „Rosato”

Barwa: od bladioróżowej do intensywnie różowej, w miarę dojrzewania mogą pojawić się odcienie miedzi.

Aromat: wyrafinowany, intensywny, z możliwymi nutami kwiatowymi i owocowymi – od małych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki) po nuty owoców cytrusowych i egzotycznych, niekiedy korzenny. W miarę dojrzewania wino może zyskać nuty lekko ziołowe i nuty świeżych lub prażonych orzechów.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, bogaty, soczysty, wyrafinowany, zrównoważony i harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 gramów na litr.

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. „Riviera del Garda Classico” podobszar „Valtènesi” „Rosso”, w tym „Riserva”

Barwa: rubinowoczerwona, niekiedy intensywna, z możliwymi odcieniami owocu granatu w miarę dojrzewania.

Aromat: kwiatowy i owocowy z delikatnymi nutami fioletowych i czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), czasami korzenny z nutami dżemu, gdy winogrona zostały częściowo wysuszone. Smak: od wytrawnego do półwytrawnego,

bogaty, charakteryzujący się delikatną słonością, zrównoważony, złożony, niekiedy z posmakiem migdałów.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 gramy na litr.

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. **Praktyki enologiczne**

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win;

Wina z podobszaru „Valtènesi” z oznaczeniem „Riserva” muszą dojrzewać przez co najmniej dwa lata.

W przypadku win z podobszaru „Valtènesi”, w odniesieniu do tradycyjnej techniki winiarskiej, wprowadzenie do obrotu musi nastąpić od 1 września po zbiorach w przypadku win „Rosso” i od 14 lutego po zbiorach w przypadku rodzaju „Rosato”.

### b) *Maksymalna wydajność*

1. „Riviera del Garda Classico” „Bianco”, „Chiaretto”, „Rosso”, „Groppello”, „Spumante Rosé”, „Spumante di Qualità Rosé”

84 hektolitry z hektara

2. „Riviera del Garda Classico” „Rosso Superiore”

77 hektolitrow z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar, na którym produkuje się wina objęte „Riviera del Garda Classico” DOC, obejmuje całe terytorium następujących gmin prowincji Brescia: Limone sul Garda, Tremosine, Tignale, Gargnano, Capo Valle, Idro, Treviso Bresciano, Provaglio Valsabbia, Sabbio Chiese, Vobarno, Toscolano Maderno, Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, San Felice del Benaco, Puegnago sul Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze sul Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe del Garda, Bedizzole, Lonato, Desenzano del Garda, Pozzolengo i Sirmione.

Podobszar „Valtènesi”

Obszar produkcji wina z podobszaru Valtènesi obejmuje terytorium następujących gmin prowincji Brescia: Gardone Riviera, Salò, Roè Volciano, Villanuova sul Clisi, Gavardo, S. Felice del Benaco, Puegnago del Garda, Muscoline, Manerba del Garda, Polpenazze del Garda, Moniga del Garda, Soiano del Lago, Calvagese della Riviera, Padenghe sul Garda, Bedizzole, Lonato del Garda, Desenzano del Garda, Pozzelengo i Sirmione.

## 7. **Główne odmiany winorośli**

Barbera N

Chardonnay B

Groppello di Mocasina N - Groppello

Groppello di S. Stefano N - Groppello

Groppello gentile N - Groppello

Manzoni bianco B - Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Marzemino N

Riesling italico B - Riesling

Riesling renano B - Riesling

Sangiovese N - Sangiovetto

Tocai friulano B - Tuchi

Trebbiano di Soave B - Turbiana

Verdicchio bianco B - Trebbiano di Lugana B

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. ChNP „Riviera del Garda Classico” – w odniesieniu do wszystkich kategorii (wino, wino musujące i gatunkowe wino musujące)

Szczegółowe informacje na temat obszaru geograficznego

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Na obszarze objętym ChNP „Riviera del Garda Classico” cechy geologiczne wywodzą się z południowej i zachodniej części amfiteatru morenowego jeziora Garda. Są one związane z licznymi postępnymi lodowca na przemian z okresami międzylodowcowymi, podczas których dochodziło do wytwarzania dużych ilości gleby, co było charakterystyczne dla tego obszaru w czwartorzędzie. Szczególną cechą rolniczą na wschodzie obszaru objętego ChNP „Riviera del Garda Classico” są „wzgórza morenowe”, które w dużej mierze tworzą podobzary zwany „Valtènesi”. Obszar ten rozpoczyna się w gminie Gardone Riviera, rozciąga się wzdłuż zatoki Salò i dalej do gminy Desenzano del Garda. W tym miejscu obszar powiększono. Obecnie obejmuje on również wyższe poziomy wzgórze tworzące stałe połączenie rozciągające się na wschód i obejmujące część terytorium gminy Desenzano del Garda oraz gmin Pozzolengo i Sirmione. Na zachodzie granicę obszaru ChNP wyznacza rzeka Chiese wypływająca z doliny Valsabbia. Północną granicę stanowi Alto Garda z tarasami gminy Limone del Garda. Od południa rejon Basso Garda, charakteryzujący się również obszarami równin i jezior, zamyka granicę obszaru gminą Sirmione.

Pod względem klimatu jezioro Garda uznaje się za najbardziej wysunięte na północ Europy jezioro, nad którym panuje klimat śródziemnomorski. Jedną z istotnych cech szczególnych jest wyższa i bardziej stabilna temperatura atmosferyczna wokół jeziora Garda, odpowiadająca 150 bln kalorii w porównaniu z 28–58 bln kalorii na obszarach wokół pozostałych jezior Lombardii. Ta cenna zdolność do absorpcji ciepła jest pośrednim wynikiem naturalnych cech geograficznych jeziora, w tym: dużej wielkości dorzecza; hydrografii dorzecza, usytuowania, ograniczonego rozwoju wybrzeża, stabilności, przejrzystości wód i ochrony przed zimnymi wiatrami północnymi, którą zapewniają otaczające jezioro skalne zbocza.

### 8.2. ChNP „Riviera del Garda Classico” – w odniesieniu do wszystkich kategorii (wino, wino musujące i gatunkowe wino musujące)

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Czynnik ludzki miał kluczowe znaczenie z punktu widzenia ustanowienia ChNP „Riviera del Garda Classico” wraz z czynnikami naturalnymi występującymi na tym obszarze. W czasach Cesarstwa Rzymskiego jezioro Garda było znane jako Benacus. Niemal pewne jest, że toponim Benācus Lacus (jezioro) ma pochodzenie celtyckie, a zatem termin ten jest starszy niż okres panowania Rzymu. Może pochodzić od słowa „bennacus”, które mogło być związane z irlandzkim słowem „bennach” – „rogaty”, które odnosiło się do licznych cypli na jeziorze.

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. Oznacza to, że ludzie i wino są obecne na obszarze wokół jeziora Garda od czasów prehistorycznych. Między II i I w. p.n.e. nastąpiła romanizacja tego obszaru. W 89 r. p.n.e. rzymski konsul Gnaeus Pompeius Strabo włączył ten obszar w zakres prawa łacińskiego. Około 40 lat później miasta Brescia i Weronę stały się miastami rzymskimi. Ich terytoria obejmowały odpowiednio zachodni/północny brzeg i wschodni brzeg Benacus, jak nazywano wówczas to jezioro. W przypadku podobzary „Valtènesi” pierwotne terytorium zdefiniowano pod względem geograficznym jako rozciągające się od zatoki Salò do gmin nadbrzeżnych Moniga del Garda i Padenghe del Garda. Na przestrzeni wieków rozwój tego obszaru zależał od politycznych losów sąsiednich miejscowości – kontrolowany najpierw przez rodzinę Scaligeri, a następnie przez rodzinę Viscontich, by później znaleźć się pod kontrolą Republiki Weneckiej, aż wreszcie stać się częścią Brescii w Królestwie Włoch. Uprawa winorośli zawsze była prowadzona na szeroką skalę, nawet jeśli poziomy produkcji nie zawsze były wysokie. W drugiej połowie XIX w. pojawiły się plagi, m.in. mączniaka prawdziwego w 1852 r. i mączniaka rzekomego w 1883 r. Przekonało to mniejszych producentów do tworzenia stowarzyszeń. W 1896 r. wenecki senator Pompeo Molmenti, były burmistrz Moniga del Garda, wpadł na pomysł opracowania własnych zasad dotyczących „nowego wina”. Opracował technikę wytwarzania win różowych z lokalnej odmiany winorośli Gropello. Proces wymyślony przez Molmentiego nazwano „wytwarzaniem wina w drodze zlewania przez podniesienie kożucha”. Polegał on na delikatnym miżdzeniu winogron i pozostawieniu ich do maceracji przez zaledwie kilka godzin w celu uzyskania słynnej delikatnej różowej barwy. Stąd pochodzi wyrażenie „wino nocne”. Powszechne stosowanie tej techniki produkcji wina oznaczało, że przez cały XX w. na obszarze jeziora Garda rozwijała się produkcja wyłącznie win różowych. Lokalnie określano je jako „Chiaretto”.

Efektom wzajemnego oddziaływania wydarzeń historycznych i różnych cech charakterystycznych, które wino to zawdzięcza winogronom odmiany Grapello, a także szczególnych cech klimatu panującego w rejonie jeziora Garda było zapoczątkowanie produkcji wina na tym obszarze. Sukces tej działalności wynika jednak w dużej mierze z prężnego rozwoju turystyki i branży turystyczno-hotelarskiej od lat 20. XX. Obecnie sektor ten ma większe niż kiedykolwiek znaczenie z punktu widzenia stabilności gospodarczej produkcji wina na tym obszarze. Znaczna część komercyjnego sukcesu win ma wymiar lokalny.

Wyjaśnia to, w jaki sposób doświadczenie nowych pokoleń producentów wina wzbogaciło wielowiekową wiedzę fachową w zakresie produkcji win różowych i czerwonych, co przyniosło szersze i bardziej zróżnicowane doświadczenie w produkcji wina. W latach 60. XX wieku, kiedy to uznano kontrolowaną nazwę pochodzenia i specyfikację produktu, wprowadzono również wina białe i musujące.

### 8.3. ChNP „Riviera del Garda Classico” – kategoria Wino

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

Wino czerwone objęte ChNP „Riviera del Garda Classico”, w tym z oznaczeniami „Superiore”, „Groppello” i z podobozaru „Valtènesi”, jest produkowane głównie z winogron Groppello, jako pojedynczej odmiany, lub z mieszanki z odmianami Marzemino, Barbera i Sangiovese.

Wino to ma barwę od żywo rubinowoczerwonej do intensywnie rubinowoczerwonej z winnymi, kwiatowymi i owocowymi aromatami i dominującymi nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki). W smaku wyczuwa się nuty korzenne i nuty suszonych owoców, a w miarę dojrzewania pojawia się przyjemny posmak migdałów.

Właściwości te wynikają z wpływu i interakcji następujących czynników:

- obecności dużych ilości winogron Groppello, które nadają winu charakterystyczny smak i aromat „czarnego pieprzu” (wywołowany przez cząsteczkę glutationu);
- łagodny przez cały rok klimat śródziemnomorski pozwala winorośli na długi okres wegetacji, tworząc idealne środowisko do regularnego dojrzewania Groppello i innych czarnych winogron;
- gleby morenowe, o niskiej zawartości materii organicznej i wciąż ewoluujące, umożliwiają produkcję win, które są aromatyczne i gotowe do spożycia w krótkim czasie.

Sztandarowym winem z tego obszaru jest wino różowe objęte ChNP „Riviera del Garda Classico”. Produkuje się je z tych samych czarnych winogron. Jest jednak wytwarzane metodą, która pozwala uzyskać wino o delikatnym różowym kolorze „płatków róży”, z aromatami kwiatów i owoców leśnych. Wino to ma intensywny smak z długą kwasowością z kwasu jabłkowego, jest zmysłowe i pełne. To połączenie smaków otrzymało przymiotnik wybrany specjalnie dla tych win różowych: „succosi” („soczyste”).

Wino różowe objęte ChNP „Riviera del Garda Classico” z podobozaru „Valtènesi” charakteryzuje się podatnością na długie dojrzewanie. Wynika to z wyższego poziomu związków polifenoli i alkoholu w winogronach podczas zbiorów.

Naturalne cechy klimatu i gleb morenowych wzgórz Riviera wraz z odbiciem światła z jeziora Garda tworzą idealne środowisko dla regularnego wzrostu winogron odmiany Groppello i innych czarnych winogron. Zbiór winogron następuje w momencie osiągnięcia przez nie dojrzałości technologicznej, kiedy winogrona Groppello są nadal idealnie mięsiste i jędrne. Następnie, zgodnie z wielowiekową tradycją, powstają z nich wina różowe.

Wino białe objęte ChNP „Riviera del Garda Classico” charakteryzuje się przewagą Rieslinga Renano wraz z innymi białymi odmianami winorośli wykorzystywanymi do mieszanki. Winogrona te dojrzewają wcześniej i charakteryzują się bogactwem pierwotnych aromatów, które łatwo się ulatniają.

Wino ma barwę słomkowożółtą lub intensywnie żółtą z jasnozielonkawymi refleksami. Jeżeli chodzi o zapach, charakteryzuje się intensywnym aromatem z mocnymi nutami kwiatowymi i nutami aromatycznych przypraw. Z czasem nuty te przekształcają się w złożone aromaty trzeciorzędne. Smak jest niekiedy „ostry” ze względu na wysoką kwasowość, która umożliwia również długie dojrzewanie. W winach rocznikowych obecność wczesnych i wysoce aromatycznych odmian równoważy otwartość aromatów i przystępne smaki.

Te właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne wynikają z warunków glebowych i klimatycznych panujących na tym pagórkowatym obszarze. Na szczytach wzgórz gleby są głównie jasne i bogate w wapień, odpowiednie do uprawy Rieslinga. Na bardziej płaskich i żyznych obszarach uprawia się inne odmiany białych winogron, które dojrzewają wcześniej i mają silniejsze pierwotne aromaty.

#### 8.4. ChNP „Riviera del Garda Classico” – kategorie „wino”, „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące”

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

Różowe wina musujące i gatunkowe różowe wina musujące objęte ChNP „Riviera del Garda Classico” produkuje się z tych samych winogron, które są wykorzystywane do produkcji win czerwonych i różowych.

Te różowe wina musujące mają subtelną i delikatną piankę. Charakteryzują się długą kwasowością z kwasu jabłkowego i są pełne, ze smakiem i aromatami typowymi dla obszaru.

Wina musujące produkowane metodą Charmata są to przyjemne wina o natychmiast wyczuwalnych aromatach jagód i czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), a także pełnymi nutami kwiatowymi i cytrusowymi. Gatunkowe wino musujące produkowane metodą tradycyjną charakteryzuje się głębią zapachów, aromatów i bardzo złożonymi smakami, które są szczególnie wyraźne, jeżeli do produkcji wina musującego wykorzystuje się czarne winogrona. Mają one szczególną właściwość zyskiwania świeżości i harmonii po długim czasie dojrzewania na osadzie drożdżowym.

Właściwości te są uwarunkowane łagodnym klimatem obszaru wokół jeziora. Stała wentylacja pozwala na powolne dojrzewanie, co pozwala zachować prekursorów środków aromatyzujących występujące w skórkach. Dzięki technologii odpowiedniej do produkcji wina musującego te związki smakowe są zachowywane w wyprodukowanych winach musujących.

### 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

*Butelkowanie na obszarze*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

W przypadku win objętych ChNP „Riviera del Garda Classico” z podobszaru „Valtènesi” zgodnie z obowiązującymi przepisami UE butelkowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji ChNP „Riviera del Garda Classico”. Ma to na celu zachowanie jakości i renomy tych win oraz zapewnienie skutecznego prowadzenia kontroli.

*Dodatkowe przepisy dotyczące opisu, prezentacji i etykietowania*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwa podobszaru „Valtènesi” musi być umieszczona wraz z nazwą „Riviera del Garda Classico”, bez rozdzielania ich od siebie. Nazwa podobszaru musi być zapisana czcionką co najmniej dwukrotnie większą niż czcionka użyta w przypadku nazwy „Riviera del Garda Classico”.

W odniesieniu do oznaczenia wina z podobszaru „Valtènesi” niedopuszczalne jest umieszczanie oznaczenia „Rosso” w przypadku win czerwonych.

W nazwie wina z podobszaru „Valtènesi” stosowanie oznaczenia „Chiarretto” jest fakultatywne.

**Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17140>

---