

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2023/C 82/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Garda Colli Mantovani”

PDO-IT-A1070-AM02

Data przekazania informacji: 7.12.2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodanie określeń rodzajów Bianco i Rosso (kategoria: wino)

Opis:

W odniesieniu do win białych dodaje się nowe określenia Passito, Vendemmia Tardiva i Riserva, natomiast w przypadku win czerwonych dodaje się określenie Superiore;

Uzasadnienie:

Wina białe i czerwone produkowane obecnie na tym obszarze są winami wprowadzanymi do obrotu w kategorii jakości objętej nowymi określeniami, w szczególności Riserva i Superiore. W przypadku win białych późne zbiory i praktyka suszenia winogron, w tym częściowe suszenie, są tradycyjnie stosowane w produkcji win posiadających strukturę i wysoką trwałość.

Zmiana dotyczy art. 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 i 9 specyfikacji produktu oraz sekcji „Opis wina lub win”, „Praktyki enologiczne – Maksymalna wydajność”, „Odmiany winorośli”, „Związek z obszarem geograficznym”, „Dodatkowe warunki” jednolitego dokumentu.

2. Zmiana kombinacji odmian winorośli dla win Bianco i Rosso (kategoria: wino)

Opis:

W przypadku wina białego maksymalny odsetek winorośli odmiany Garganega zostaje zwiększony do 40 %, a obecność innych głównych odmian winorośli, takich jak Trebbiano i Chardonnay, wynosi do 60 %;

W przypadku wina różowego trzy główne odmiany Cabernet, Merlot i Rondinella muszą stanowić co najmniej 70 %.

Uzasadnienie:

Winogrona produkowane w celu produkcji win białych składają się prawie wyłącznie z trzech głównych białych odmian winorośli Garganega, Trebbiano i Chardonnay. Obecność winogron aromatycznych została ograniczona do maksymalnie 5 % składu odmianowego.

Obecnie produkowane wina czerwone składają się głównie z Cabernet i Merlot, pojedynczo lub w mieszance, przy czym Rondinella staje się coraz bardziej marginalna. Zgodnie z obecną produkcją trzy główne odmiany winorośli muszą stanowić większość mieszanki czyli co najmniej 70 %, chociaż nie określono minimalnej zawartości procentowej dla poszczególnych odmian.

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu oraz sekcji jednolitego dokumentu „Odmiany winorośli”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2

3. **Zmienione przepisy dotyczące uprawy winorośli**

Opis:

- wprowadzono minimalną liczbę roślin na hektar.;
- wydajność winogron białych zwiększono o 15 % z 12 ton z hektara do 14 ton z hektara;
- kolumna minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winogronach przy zbiorach została również uwzględniona w tej samej tabeli zbiorów;
- dla win objętych nowymi określeniami: Vendemia Tardiva, Passito i Superiore przewidziano wartości bardziej rygorystyczne zarówno w odniesieniu do wydajności z hektara jak i minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu.

Uzasadnienie:

- na podstawie planów restrukturyzacji winnic wszystkie nowe nasadzenia prowadzone są po treżazach, co najmniej 4 000 roślin na hektar.
- nowe nasadzenia prowadzone po treżazach umożliwiają posadzenie większej liczby roślin na hektar i osiągają lepszą wydajność produkcji; ogólne plony są zatem wyższe, nawet jeśli plony z jednej rośliny są niskie;
- minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach przy zbiorach zwiększono z 9,5 do 10,5 %.
- w przypadku win określanych terminami Vendemmia Tardiva i Superiore wydajność z hektara jest o 20 % niższa i wynosi 10 ton z hektara;
- w przypadku rodzaju Bianco Passito wydajność winogron z hektara wynosi maksymalnie 65 % maksymalnej wydajności ustanowionej dla win białych w wysokości 9,1 ton z hektara.

Zmiany te dotyczą art. 4 specyfikacji produktu oraz sekcji jednolitego dokumentu „Praktyki produkcji wina – Maksymalna wydajność”.

4. **Zmiana niektórych przepisów dotyczących uprawy winorośli – fermentacja suszonych winogron**

Opis:

Dodano akapit dotyczący rodzajów Rosso Superiore i Bianco Passito, w którym określono harmonogram fermentacji i wtórnej fermentacji suszonych winogron.

Uzasadnienie:

Dodanie daty 30 czerwca następującej po roku produkcji winogron wyznacza maksymalną datę fermentacji i wtórnej fermentacji win, przekraczając tym samym potrzebę wnioskowania o odstępstwa po dniu 15 grudnia.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu.

5. **Zmiana niektórych przepisów dotyczących uprawy winorośli – terminy dopuszczenia do konsumpcji**

Opis:

Dodano ustępy określające terminy dopuszczenia do obrotu win Rosso Superiore, Rosso Riserva, Bianco Passito i Bianco Riserva.

Uzasadnienie:

Terminy dopuszczenia tych win do spożycia są zgodne z obecnymi warunkami jakościowymi dojrzewania i leżakowania win przed ich wprowadzeniem do obrotu.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu.

6. **Zmiana niektórych przepisów dotyczących uprawy winorośli – dodanie wydajności winogron/win i hektolitrów (ha)**

Opis:

Dodano specjalną tabelę dla wszystkich rodzajów wina z maksymalną wydajnością winogron/wina i hektolitrów, którą można uzyskać.

W przypadku rodzaju Bianco Passito maksymalna wydajność gotowego wina po suszeniu winogron została ustalona na poziomie 50 %.

Uzasadnienie:

Maksymalna wydajność wynosi 70 %, natomiast maksymalna wydajność dla Bianco Passito wynosi 50 % po suszeniu winogron; po zakończeniu tego procesu muszą one mieć naturalną zawartość objętościową wynoszącą co najmniej 13,00 %.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu.

7. **Zmiana niektórych cech charakterystycznych win przeznaczonych do spożycia i wprowadzenie cech charakterystycznych dla win objętych nowymi określeniami**

Opis:

- w przypadku win białych dodano właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne win w odniesieniu do określeń Riserva, Vendemmia Tardiva i Passito;
- uaktualniono cechy charakterystyczne barwy, zapachu i smaku;
- parametry zawartości alkoholu i minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego zostały podwyższone, natomiast zawartość kwasów została zmniejszona o pół punktu.

Uzasadnienie:

- aktualizacja deskryptorów organoleptycznych jest wynikiem postępu technicznego, który odpowiada produktom znajdującym się na rynku;
- wytrawny smak spełnia wymogi wysokiej jakości produkcji wina o dobrej strukturze;
- w przypadku rodzaju Bianco „Vendemmia Tardiva” oczekuje się smaku w zakresie od wytrawnego do półwytrawnego, ponieważ w winach często występuje resztkowa zawartość cukru powyżej 4 g/l;
- w przypadku rodzaju Bianco Passito smak jest wyłącznie słodki.

Opis:

- zmieniono opis wina różowego w celu uwzględnienia nazwy określenia tradycyjnego „Chiaretto”.
- pozostałe zmiany parametrów chemicznych, fizycznych i organoleptycznych spełniają oczekiwania rynku dotyczące dostosowań technicznych, o których mowa powyżej w odniesieniu do wszystkich innych rodzajów;

Uzasadnienie:

- wino różowe jest zwykle znane jako „Chiaretto”; określenie to odnosi się wyłącznie do wina różowego produkowanego lokalnie;
- w przypadku rodzaju Chiaretto minimalna zawartość ekstraktu redukującego została obniżona z 18 do 17 g/l.

Opis:

- w przypadku win różowych dodano właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne win w odniesieniu do określeń Superiore i Riserva;
- uaktualniono cechy charakterystyczne barwy, zapachu i smaku;
- podniesiono wartości parametrów zawartości alkoholu i minimalnej zawartości ekstraktu redukującego.

Uzasadnienie:

- aktualizacja deskryptorów organoleptycznych jest wynikiem postępu technicznego, który odpowiada produktom znajdującym się na rynku;
- zwiększenie minimalnych wartości ekstraktu redukującego dla rodzajów Rosso, Rosso Riserva i Rosso Superiore odpowiednio do 25 g/l i 26 g/l wskazuje na wina gatunkowe, złożone i posiadające strukturę oraz nadają się do długiego dojrzewania, również w drewnie.

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji produktu oraz sekcji jednolitego dokumentu „Opis win”.

8. **Etykietowanie i prezentacja**

Opis:

Dodano akapit, aby uregulować stosowanie dwóch tradycyjnych określeń „Rubino” w odniesieniu do rodzaju Rosso Superiore i „Chiaretto” dla wina różowego;

Uzasadnienie:

Określenie tradycyjne „Rubino” jest stosowane lokalnie do identyfikacji win czerwonych DOC produkowanych z winogron Cabernet, Merlot i Rondinella. W proponowanej zmianie wnioskuje się o doprecyzowanie określenia tradycyjnego „Rubino” w taki sposób, aby było ono stosowane wyłącznie z rodzajem Rosso Superiore, w celu jeszcze większego zwiększenia jego wartości rynkowej.

Określenie tradycyjne Chiaretto jest zwykle używane w odniesieniu do lokalnych win różowych.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu i sekcji „Dalsze warunki” w jednolitym dokumencie.

9. **Dodanie szeregu wymogów dotyczących opakowań**

Opis:

- dodanie szeregu wymogów dotyczących opakowań;
- dopuszczenie stosowania opakowań typu „worek w pudełku” (ang. bag-in-box) wyłącznie dla rodzajów białych i czerwonych, którym nie towarzyszy żadne określenie;
- dozwolone są wszystkie zamknięcia z wyjątkiem kapsli.

Uzasadnienie:

- nie przewiduje się używania gąsiorów, dlatego szklane pojemniki mogą mieć maksymalną objętość 3 litrów;
- używanie opakowań typu „bag in box” stało się koniecznością handlową, której nie można już pominąć, nawet w przypadku małego oznaczenia jakościowego.

Niniejsza zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu i sekcji „Dalsze warunki” w jednolitym dokumencie.

10. **Zaktualizowanie opisu związku z obszarem geograficznym.**

Opis:

Dodanie nowych określeń oraz przeformułowanie części opisu.

Uzasadnienie:

- opis związku ze środowiskiem naturalnym oraz wzajemne oddziaływanie czynników ludzkich i klimatycznych pozwala doskonale wyjaśnić wprowadzenie określeń Vendemmia Tardito, Passito i Superiore dla rodzajów białych i czerwonych.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Garda Colli Mantovani

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

1. Garda Colli Mantovani Bianco

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- barwa: od żółtawozielonej do złotożółtej,
- aromat: świeży, harmonijny, czasami kwiatowy;

- smak: wytrawny, harmonijny, bogaty;
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,00 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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. Garda Colli Mantovani Bianco Riserva

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- barwa: od żółtawozielonej do złotożółtej,
- aromat: świeży, harmonijny, czasami kwiatowy;
- smak: wytrawny, harmonijny, bogaty.
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,00 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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 Colli Mantovani Bianco Passito

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- barwa: od słomkowożółtej do złotej.
- aromat: charakterystyczny, harmonijny, długotrwały, owocowy;
- smak: słodki, charakterystyczny, harmonijny w strukturze;

- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % obj. (z czego co najmniej 11,00 % to alkohol rzeczywisty);
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28,00 g/l.

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

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

4. Garda Colli Mantovani Vendemmia Tardiva

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- barwa: od słomkowożółtej do złotej.
- aromat: charakterystyczny, delikatny, długotrwały, owocowy i kwiatowy;
- smak: od wytrawnego do słodkiego, charakterystyczny, harmonijny;
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % obj. (z czego co najmniej 11,50 % to alkohol rzeczywisty);
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,00 g/l.

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

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

5. Garda Colli Mantovani Rosso

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- barwa: intensywnie rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy czerwonej, zbliżonej do barwy owocu granatu;
- aromat: charakterystyczny od owocowego do korzennego;
- smak: Wytrawny, szlachetny, charakterystyczny, długotrwały.

- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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 Colli Mantovani Rosso Riserva

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- barwa: intensywnie rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca barwy czerwonej, zbliżonej do barwy owocu granatu;
- aromat: charakterystyczny od owocowego do korzennego;
- smak: Wytrawny, szlachetny, charakterystyczny, długotrwały.
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,00 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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 Colli Mantovani Rosso Superiore

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- barwa: intensywnie rubinowa, czasami z nutami granatu
- aromat: złożony, owocowy, niekiedy korzenny.
- smak: wytrawny, posiadający strukturę, czasami z nutą dżemu;
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,00 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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 Colli Mantovani Chiarretto

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

- barwa: od jasnoróżowej do różowej o różnej intensywności;
- aromat: delikatny, kwiatowy, owocowy;
- smak: wytrawny, świeży, delikatny, bogaty;
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,00 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
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**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność:*

1. Garda Colli Mantovani Bianco i Bianco Riserva
14 000 kg winogron z hektara
2. Garda Colli Mantovani Bianco Vendemmia Tardiva
10 000 kg winogron z hektara

3. Garda Colli Mantovani Bianco Passito
91 000 kg winogron z hektara
4. Garda Colli Mantovani Rosso i Rosso Riserva
13 000 kg winogron z hektara
5. Garda Colli Mantovani Rosso Superiore
10 000 kg winogron z hektara
6. Garda Colli Mantovani Chiacretto
13 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Garda Colli Mantovani” obejmuje w całości lub w części gminy Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino i Volta Mantovana, z wyjątkiem obszarów, które nie są odpowiednie ze względu na stromość terenu, niekorzystne nasłonecznienie lub wody podziemne w pobliżu powierzchni lub powolne odwadnianie.

7. Odmiany winorośli

Cabernet franc N. – Cabernet
Cabernet Sauvignon N. – Cabernet
Carmenère N. – Cabernet
Chardonnay B.
Garganega B.
Merlot N.
Rondinella N.
Trebiano di Soave B. - Trebbiano
Trebiano di Soave B. - Turbiana
Trebiano giallo B. – Trebbiano
Trebiano toscano B. – Procanico

8. Opis związku lub związków

8.1. DOC Garda Colli Mantovani

A) Informacje na temat obszaru geograficznego

1) Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Geograficzny obszar produkcji znajduje się w amfiteatrze morenowym jeziora Garda na wysokości do 200 m n.p.m. Wzgórza morenowe składają się z osadów pochodzenia rzeczno-lodowcowego. Gleby są luźne i przepuszczalne, co pozwala na doskonałe odwadnianie powierzchni i stworzenie systemu wód podziemnych.

Pierwsza warstwa wodonośna ma głębokość 10–30 metrów i znajduje się na poziomie gruntu na obszarach nisko położonych. Mincio tworzy główną oś hydrologiczną. Klimat jest łagodny i lekko wietrzny dzięki obecności jeziora Garda. Klimat należy uznać za pośredni między śródziemnomorskim a oceanicznym, co powoduje warunki kontynentalne i charakteryzuje się wysokimi średnimi temperaturami w okresie letnim. Średnie roczne opady deszczu przekraczają 700 mm, a najbardziej intensywny okres opadów przypada na jesień i wiosnę.

2) Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Czynniki ludzkie związane z tym obszarem mają kluczowe znaczenie w produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Garda Colli Mantovani”.

Uprawa winorośli w prowincji Mantua ma starożytne pochodzenie. Podczas wykopalisk archeologicznych na wzgórzach morenowych znaleziono miskę nasion winogron pochodzących z czasów neolitycznych osad budowanych na palach. W późniejszym okresie cywilizacja etruska doprowadziła do powstania kultury winiarskiej. Istotne informacje o winach i winogronach znajdują się w listach Isabelli d'Este napisanych w trakcie jej podróży do Cavriana i jeziora Garda we wrześniu 1535 r., a także w „Descrittione in compendio del castello di Solferino” z 1588 r., dokumencie znajdującym się w archiwach państwowych w Mantui.

Mieszkaniec Mantui Teofilo Folengo stworzył również mitologiczny opis tradycyjnej uprawy winorośli, prawdopodobnie na podstawie własnych doświadczeń w regionie.

Cały obszar produkcji chronionej nazwy pochodzenia „Garda Colli Mantovani” nadaje się do uprawy winorośli, a jego ludność odegrała zasadniczą rolę w ukształtowaniu procesu produkcji wina, w szczególności poprzez następujące działania:

- połączenie odmian winorośli w winnicach jest wynikiem długiego okresu selekcji przez plantatorów winorośli na podstawie produkcji wysokiej jakości. Odmiany najlepiej dostosowane do specyfiki gruntów i warunków klimatycznych to odmiany tradycyjnie uprawiane na obszarach produkcji.
- metody uprawy, odległości sadzenia i systemy przycinania pozwalają na osiągnięcie optymalnego i najbardziej racjonalnego rozmieszczenia winorośli oraz na racjonalne zarządzanie operacjami uprawy i jakością produkcji, przy jednoczesnym zachowaniu tradycji. Zmiany te zależą od środowiska, w którym uprawiane są winogrona (wzgórza lub niziny).
- praktyki związane z produkcją win wynikają z tradycji produkcji win objętych specyfikacją.

8.2. DOC Garda Colli Mantovani

- B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu.

Opisane wina charakteryzują się zrównoważonymi właściwościami chemicznymi i fizycznymi odpowiadającymi odmianom winorośli wykorzystywanym również w przypadku tradycyjnych rodzajów win białych i czerwonych, po których następują określenia Vendemmia Tardiva, Superiore, Riserva i Passito. Istnieje wyraźne powiązanie z obszarem dla wszystkich rodzajów, również w odniesieniu do nowych określeń, które są niezbędne do spełnienia cech opisanych w specyfikacji. Dotyczy to w szczególności win białych, w przypadku których późne zbiory są powszechną praktyką niezbędną ze względu na warunki klimatyczne panujące na tym obszarze, które mogą charakteryzować się dużymi wahaniami klimatu i wilgotności, wynikającymi z prądów jeziora Garda i rzeki Mincio. To samo dotyczy nadmiernego dojrzewania winogron przeznaczonych do produkcji typu Bianco Passito, w przypadku którego tradycyjnie stosuje się praktykę suszenia winogron na stokach na całym obszarze Garda biegnącym wzdłuż rzeki Mincio na granicy między Lombardią a Wenecją Euganejską. W przypadku win czerwonych określenie Superiore jest związane wyłącznie ze stosowaniem kwalifikowanego terminu „Rubino” – nazwy używanej lokalnie do identyfikacji win czerwonych tradycyjnie produkowanych z najlepszych winogron i z najbardziej nasłonecznionych winnic. Uprawa winorośli na wzgórzach morenowych w okolicach jeziora Garda jest ściśle związana z czynnikami glebowymi i klimatycznymi, w szczególności z glebą pochodzenia morenowego, nasłonecznieniem wzgórz i bryzami. Warunki te nie tylko sprzyjają jakości winogron, ale również tworzą wewnętrzne przepływy wentylacyjne, które powodują fermentację win i przyczyniają się do ich konserwacji.

Powyższe cechy charakterystyczne można przypisać tym szczególnym środowiskom geograficznym.

8.3. DOC Garda Colli Mantovani

- C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B).

Szczególny charakter win jest związany z danym terytorium. Obszary morenowe różnią się zarówno pod względem wysokości, jak i nasłonecznienia. Wiatry z jeziora Garda są kolejnym czynnikiem wpływającym na jakość winogron. Jedynie doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie umożliwia poznanie najlepszych miejsc do posadzenia winnicy i uzyskanie pożądanых cech.

Techniki enologiczne i uprawy winorośli zostały ulepszone i udoskonalone, ale nadal są powiązane z tradycją.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Odstępstwa od czynności związanych z produkcją wina

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Produkcja wina musi odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji, obejmującym w całości lub w części gminy Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino i Volta Mantovana.

Ponadto czynności związane z produkcją wina mogą być prowadzone w zakładach znajdujących się w sąsiadujących prowincjach Mantua, Brescia i Werona.

Terminy obecne na etykietach i opakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Określenie tradycyjne „Rubino” może być stosowane w prezentacji i oznaczaniu „Garda Colli Mantovani” Rosso Superiore.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Garda Colli Mantovani” muszą być wprowadzane do obrotu w szklanych butelkach o nominalnej pojemności nie większej niż 3 litry. Ograniczenie to nie dotyczy tradycyjnych butelek bordoskich, burgundzkich i reńskich, które mogą mieć maksymalną pojemność 9 litrów.

W przypadku win białych i czerwonych objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Garda Colli Mantovani”, którym nie towarzyszą określenia Superiore, Riserva, Rubino, Vigna, Passito lub Vendemmia Tardiva, można stosować alternatywne pojemniki z materiału innego niż szkło, będące rodzajem bukłaka z tworzywa sztucznego, wykonanego z polietylenu i poliestru, umieszczonych w obudowie z tektury (lub z innego sztywnego materiału) o objętości co najmniej 2 litry i nie więcej niż 6 litrów.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18900>
