

**Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33**

(2023/C 82/06)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Garda Colli Mantovani«

PDO-IT-A1070-AM02

Meddelelsesdato: 7.12.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Tilføjelse af benævnelser for vintyperne Bianco (hvid) og Rosso (rød) (kategori: vin)**

Beskrivelse:

Der tilføjes nye benævnelser for Bianco-typen, nemlig »passito« (vin fremstillet af delvis tørrede druer), »vendemmia tardiva« (sen høst) og »riserva« (reserve), og en ny benævnelse for Rosso-typen, nemlig »superiore« (højere alkoholindhold).

Begrundelse:

For typerne Bianco og Rosso består områdets nuværende markedsførte produktion af kvalitetsvine med nye benævnelser, primært »riserva« og »superiore«. For Bianco-typen anvendes sen høst og tørring, selv delvis, traditionelt til fremstilling af hvidvine med struktur og lang eftersmag.

Denne ændring vedrører artikel 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 og 9 i produktspecifikationen og afsnittene »Beskrivelse af vinen/vinene«, »Vinframstillingsmetoder – Maksimale udbytter«, »Primære druesorter«, »Tilknytning til det geografiske område« og »Andre vigtige betingelser« i enhedsdokumentet.

2. **Ændring af det ampelografiske grundlag for vintyperne Bianco og Rosso (kategori: vin)**

Beskrivelse:

For Bianco-typen er den maksimale procentdel af Garganega blevet forhøjet til 40 %, og andelen af de øvrige primære druesorter Trebbiano og Chardonnay kan udgøre op til 60 %.

Rosso-typen skal som minimum bestå af 70 % af de tre hovedsorter Cabernet, Merlot og Rondinella.

Begrundelse:

Drueproduktionen til Bianco-typen består næsten udelukkende af de tre hvide hovedsorter Garganega, Trebbiano og Chardonnay. De anvendte aromatiske druer er begrænset til højst 5 % af sortssammensætningen.

Den nuværende produktion af rødvine består hovedsagelig af druesorterne Cabernet og Merlot, enten alene eller i kombination, og sorten Rondinella anvendes i stadig mindre grad. I lyset af den nuværende produktion er der fastsat bestemmelser om en overvejende del på samlet mindst 70 % af de tre primære druer, uden at der er fastsat en minimumsprocentsats for hver af dem.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 2 og afsnittet »Primære druesorter« i enhedsdokumentet.

<sup>(1)</sup> EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

### 3. Ændring af visse vindyrkningsmetoder

Beskrivelse:

- Tilføjelse af et minimumsantal for vinstokke/hektar.
- Forhøjelse af udbyttet af hvide druesorter med 15 % fra 12 til 14 tons/hektar.
- I samme tabel over udbytter tilføjes kolonnen vedrørende druernes naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ved høsten.
- For de nye benævnelser »vendemmia tardiva«, »passito« og »superiore« er der fastsat mere restriktive værdier for både udbyttet pr. hektar og det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen.

Begrundelse:

- På grundlag af planerne for omstrukturering af vindyrkningsarealer foretages alle nye udplantninger i espalier og med mindst 4 000 vinstokke pr. hektar.
- De nye udplantninger i espalier med et større antal vinstokke pr. hektar og bedre produktionsresultater skaber et højere samlet udbytte, om end med et lavt udbytte pr. vinstok.
- Druernes naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ved høsten er blevet forhøjet fra 9,5 til 10,5 %.
- For benævnelserne »vendemmia tardiva« og »superiore« ligger udbyttet pr. hektar under 20 %, dvs. på 10 tons/hektar.
- For Bianco-typen »passito« er det maksimale udbytte pr. hektar 65 % af den fastsatte maksimale produktion, dvs. 9,1 tons/hektar for Bianco-typen.

Disse ændringer vedrører produktspecifikationens artikel 4 og afsnittet »Vinframstillingsmetoder – Maksimale udbytter« i enhedsdokumentet.

### 4. Ændring af visse vindyrkningsmetoder – gæring af tørrede druer

Beskrivelse:

Der tilføjes et afsnit for Rosso-typen »superiore« og Bianco-typen »passito« for at fastsætte tidsrummene for gæring og fornyet gæring af de tørrede druer.

Begrundelse:

Med tilføjelsen af datoen den 30. juni i året efter druernes produktionsår bliver det muligt at fastsætte den seneste dato for gæring og fornyet gæring af vinene, så det undgås at anmode om undtagelser efter den 15. december.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

### 5. Ændring af visse vindyrkningsmetoder – tidligste datoer for overgang til forbrug

Beskrivelse:

Der tilføjes afsnit med angivelse af de tidligste datoer for overgang til forbrug for Rosso superiore, Rosso riserva, Bianco passito og Bianco riserva.

Begrundelse:

For disse vine er datoerne for overgang til forbrug i overensstemmelse med de nuværende kvalitetsbetingelser for lagring og modning inden markedsføring.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

### 6. Ændring af visse vindyrkningsmetoder – tilføjelse af drue-/vinudbytte og hektoliter/hektar

Beskrivelse:

Der tilføjes en særlig tabel for alle typer for at angive drue-/vinudbyttet og det maksimale udbytte i hektoliter.

For Bianco-typen »passito« er der fastsat et maksimalt udbytte på 50 % færdig vin fremstillet af tørrede druer.

Begrundelse:

Det fastsatte maksimale udbytte er 70 %, mens der for Bianco passito er fastsat et maksimalt udbytte på 50 % færdig vin fremstillet af tørrede druer, hvorefter denne type skal have et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 13,00 %.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

#### 7. Ændring af visse egenskaber ved vin til forbrug og indførelse af egenskaber for de nye benævnelser

Beskrivelse:

- Hvad angår Bianco-typen tilføjes de kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber ved vinene for så vidt angår benævnelserne »riserva«, »vendemmia tardiva« og »passito«.
- Egenskaberne for farve, lugt og smag opdateres.
- Værdierne for alkoholindhold og minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt forhøjes, og værdien for syreindhold sænkes med 0,5.

Begrundelse:

- Ajourføringen af den organoleptiske beskrivelse følger den tekniske udvikling af produkterne på markedet.
- Den tørre smag opfylder kravene til en produktion af høj kvalitet, der er kendetegnet ved vine med fremtrædende struktur.
- Hvad angår Bianco vendemmia tardiva varierer smagen fra tør til halvtør, idet vinene ofte har et restsukkerindhold på over 4 g/l.
- For Bianco-typen »passito« vil smagen altid være sød.

Beskrivelse:

- Rosato-typen (rosé) er blevet ændret og overtager navnet på den eksisterende traditionelle benævnelse »Chiaretto«.
- De øvrige ændringer af de kemiske, fysiske og organoleptiske parametre opfylder de ovenstående krav til teknisk tilpasning på markedet for alle andre typer.

Begrundelse:

- Rosato-typen kaldes sædvanligvis »Chiaretto«, som udelukkende henviser til lokalt produceret rosévin.
- Kun for Chiaretto-typen er værdien for minimumsindholdet af sukkerfrit ekstrakt blevet sænket med 1 fra 18 til 17 g/l.

Beskrivelse:

- For Rosso-typen tilføjes de kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber for så vidt angår benævnelserne »superiore« og »riserva«.
- Egenskaberne for farve, lugt og smag opdateres.
- Værdierne for alkoholindhold og minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt forhøjes.

Begrundelse:

- Ajourføringen af den organoleptiske beskrivelse følger den tekniske udvikling af produkterne på markedet.
- Værdierne for minimumsindholdet af sukkerfrit ekstrakt for typerne Rosso riserva og Rosso superiore forhøjes til henholdsvis 25 og 26 g/l, hvilket vidner om produktionens kvalitet – en produktion, der er kendetegnet ved komplekse vine med struktur, der egner sig til lang lagring, herunder på fade.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 6 og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

## 8. Mærkning og præsentation

Beskrivelse:

Der tilføjes et afsnit for at regulere anvendelsen af de to traditionelle benævnelser: »Rubino« for Rosso-typen »superiore« og »Chiaretto« for Rosato-typen.

Begrundelse:

Den traditionelle benævnelse »Rubino« anvendes lokalt til at identificere BOB-rødvine fremstillet af sorterne Cabernet, Merlot og Rondinella. Den foreslåede ændring lægger op til et stærkere fokus på anvendelsen af den traditionelle benævnelse »Rubino« udelukkende sammen med Rosso-typen »superiore«. Dette skal styrke denne vins markedsværdi.

Den traditionelle benævnelse »Chiaretto« anvendes normalt som betegnelse for lokale rosévine.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 7 og afsnittet »Andre vigtige betingelser« i enhedsdokumentet.

## 9. Tilføjelse af betingelser for emballering

Beskrivelse:

- Beholdervolumen og -materialer tilføjes.
- Det er kun tilladt at anvende »bag-in-box« til Bianco- og Rosso-typerne uden benævnelse.
- Alle former for lukning er tilladt med undtagelse af crown cork.

Begrundelse:

- Glasballoner er ikke tilladt, da glasbeholdernes maksimale kapacitet er begrænset til 3 liter.
- »Bag-in-box« opfylder et kommercielt behov, som der ikke længere kan ses bort fra, selv for en lille kvalitetsbetegnelse.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 8 og afsnittet »Andre vigtige betingelser« i enhedsdokumentet.

## 10. Opdatering af beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område

Beskrivelse:

Afsnittene i beskrivelsen er blevet omformuleret for at medtage de nye benævnelser.

Begrundelse:

- Beskrivelsen af tilknytningen til miljøet og samspillet mellem menneskelige og klimatiske faktorer forklarer fuldt ud indførelsen af benævnelserne »vendemmia tardiva«, »passito« og »superiore« for typerne Bianco og Rosso.

### ENHEDSDOKUMENT

#### 1. Produktets betegnelse

Garda Colli Mantovani

#### 2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

#### 3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

#### 4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. Garda Colli Mantovani Bianco

KORT TEKSTBESKRIVELSE

- Farve: fra grøn-gullig til gylden.
- Duft: frisk, harmonisk, delikat, undertiden blomsteragtig.

- Smag: tør, harmonisk, aromatisk.
- Minimalt virkeligt alkoholindhold: 11,50 % vol.
- Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,00 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

## 2. Garda Colli Mantovani Bianco riserva

### KORT TEKSTBESKRIVELSE

- Farve: fra grøn-gullig til gylden.
- Duft: frisk, harmonisk, delikat, undertiden blomsteragtig.
- Smag: tør, harmonisk, aromatisk.
- Minimalt virkeligt alkoholindhold: 12,00 % vol.
- Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,00 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

## 3. Garda Colli Mantovani Bianco passito

### KORT TEKSTBESKRIVELSE

- Farve: fra strågul til gylden.
- Duft: karakteristisk, harmonisk, vedvarende, frugtagtig.
- Smag: sød, karakteristisk, harmonisk, med fremtrædende struktur.

- Minimalt virkeligt alkoholindhold: 13,00 %, heraf et faktisk indhold på mindst 11,00 % vol.
- Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 28,00 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

#### 4. Garda Colli Mantovani vendemmia tardiva

##### KORT TEKSTBESKRIVELSE

- Farve: fra strågul til gylden.
- Duft: karakteristisk, delikat, vedvarende, frugtagtig og blomsteragtig.
- Smag: tør til sød, karakteristisk, harmonisk.
- Minimalt virkeligt alkoholindhold: 13,00 %, heraf et faktisk indhold på mindst 11,50 % vol.
- Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,00 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

#### 5. Garda Colli Mantovani Rosso

##### KORT TEKSTBESKRIVELSE

- Farve: intens rubinrød, undertiden granatrød, efterhånden som den ældes
- Duft: karakteristisk, fra frugtagtig til krydret.
- Smag: tør, fin, karakteristisk, vedvarende.

- Minimalt virkeligt alkoholindhold: 11,50 % vol.
- Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,00 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

#### 6. Garda Colli Mantovani Rosso riserva

##### KORT TEKSTBESKRIVELSE

- Farve: intens rubinrød, undertiden granatrød, efterhånden som den ældes
- Duft: karakteristisk, fra frugtagtig til krydret.
- Smag: tør, fin, karakteristisk, vedvarende.
- Minimalt virkeligt alkoholindhold: 12,50 % vol.
- Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,00 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

#### 7. Garda Colli Mantovani Rosso superiore

##### KORT TEKSTBESKRIVELSE

- Farve: intens rubinrød, undertiden med et strejf af granatrød.
- Duft: kompleks, frugtagtig, undertiden krydret.
- Smag: tør, med fremtrædende struktur, undertiden med noter af marmelade.
- Minimalt virkeligt alkoholindhold: 12,50 % vol.
- Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,00 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

## 8. Garda Colli Mantovani Chiaretto

### KORT TEKSTBESKRIVELSE

- Farve: fra lyserosa til lyserød af varierende intensitet.
- Duft: fin, blomsteragtig, frugtagtig.
- Smag: tør, frisk, fin, aromatisk.
- Minimalt virkeligt alkoholindhold: 11,50 % vol.
- Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,00 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske egenskaber	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

## 5. Vinframstillingsmetoder

### 5.1. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

—

### 5.2. Maksimale udbytter

1. Garda Colli Mantovani Bianco og Bianco riserva  
14 000 kg druer pr. hektar.
2. Garda Colli Mantovani Bianco vendemmia tardiva  
10 000 kg druer pr. hektar.



3. Garda Colli Mantovani Bianco passito  
91 000 kg druer pr. hektar.
4. Garda Colli Mantovani Rosso og Rosso riserva  
13 000 kg druer pr. hektar.
5. Garda Colli Mantovani Rosso superiore  
10 000 kg druer pr. hektar.
6. Garda Colli Mantovani Chiaretto  
13 000 kg druer pr. hektar.

## 6. Afgrænset geografisk område

Produktionsområdet for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Garda Colli Mantovani« omfatter – med undtagelse af de uegnede områder, hvis jordbundsfaktor er kendetegnet ved kraftig hældning, ugunstig eksponering, vandlag tæt på overfladen og langsom dræning – helt eller delvis området i kommunerne Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino og Volta Mantovana.

## 7. Primære druesorter

Cabernet franc N. – Cabernet  
Cabernet sauvignon N. – Cabernet  
Carménère N. – Cabernet  
Chardonnay B.  
Garganega B.  
Merlot N.  
Rondinella N.  
Trebbiano di Soave B. – Trebbiano  
Trebbiano di Soave B. – Turbiana  
Trebbiano giallo B. – Trebbiano  
Trebbiano toscano B. – Procanico

## 8. Beskrivelse af tilknytningen

### 8.1. BOB »Garda Colli Mantovani«

#### A) Oplysninger om det geografiske område

##### 1) Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Det geografiske produktionsområde ligger inden for Gardasøens moræne-amfiteater med en højde på op til 200 meter. Morænebakkerne består af sedimenter af fluvio-glacial oprindelse. Den løse og gennemtrængelige jord giver mulighed for kraftig overfladedræning og dannelse af et reelt underjordisk hydrografisk netværk.

Det første vandlag ligger i en dybde på mellem 10 og 30 meter og i jordhøjde i ugunstigt stillede områder. Mincio-floden udgør den vigtigste hydrologiske akse. Gardasøen giver et mildt og ventileret klima. Klimaet er en blanding af middelhavsklima og kystklima på grund af kontinentale påvirkninger og er kendetegnet ved høje gennemsnitstemperaturer om sommeren. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde overstiger 700 mm, og nedbøren falder hovedsageligt om efteråret og foråret.

##### 2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

De menneskelige faktorer, der er knyttet til området, har bidraget betydeligt til udviklingen af vinen med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Garda Colli Mantovani«.

Vindyrkningen i Mantova-provinsen går langt tilbage, da arkæologiske udgravninger i morænebakkerne har afsløret druekerner fra pælebygningernes tid, neolitikum. Senere bragte etruskerne vindyrkningen til området. Isabelle d'Estes breve fra sin rejse til Cavriana og Gardasøen i september 1535 og »Descrittione in compendio del castello di Solferino«, et dokument fra Mantovas statsarkiver fra 1588, indeholder vigtige vidnesbyrd om bakkelandskabets vin og druer.

Teofilo Folengo, der er født i Mantova, beskriver endvidere århundredgamle arbejdsmåder med en mytologisk høst efter sandsynligvis at have observeret, hvad der foregik i området.

Det er sikkert og vist, at hele det område, hvor den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Garda Colli Mantovani« fremstilles, er kendt for sin vindyrkning, og at mennesket har spillet en afgørende rolle ved karakteriseringen af vinproduktionen. Navnlige:

- Vindyrkningsarealernes ampelografiske grundlag er resultatet af menneskets lange udvælgelsesproces med henblik på at opnå en produktion af høj kvalitet. De sorter, der er mest velegnede til jordbundens særlige egenart og de klimatiske karakteristika, er dem, der traditionelt dyrkes i produktionsområderne.
- Dyrkningsmetoderne, beplantningsafstandene og beskæringssystemerne udvælges, således at vinstokkene får den bedste placering, og dyrkningen og produktionskvaliteten forvaltes på rationel vis med respekt for traditionen. Ovenstående varierer alt efter vækstmiljøet (bakker eller sletter).
- Forarbejdningsmetoderne for vinene følger den tradition for fremstilling af vin, der er fastsat i produktspecifikationen.

## 8.2. BOB »Garda Colli Mantovani«

- B) Nærmere oplysninger om produktets kvalitet eller kendetegn, som i det væsentlige eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø

De beskrevne vine har afbalancerede fysisk-kemiske egenskaber svarende til de sorter, der også anvendes til de traditionelle typer Bianco og Rosso, efterfulgt af benævnelser som »vendemmia tardiva«, »superiore«, »riserva« og »passito«. Områdets egenart er indlysende og nødvendig for at opnå de egenskaber, der er beskrevet i produktspecifikationen, herunder for de nye benævnelser. Navnlige for hvidvine er sen høst almindelig praksis dikteret af klimaændringerne i området, der er kendetegnet ved store temperatur- og fugtighedsvariationer som følge af påvirkningen fra Gardasøens og Mincio-flodens strømme. Det samme gælder den længere modning af de druer, der er bestemt til fremstilling af Bianco-typen »passito«, og som traditionelt har været genstand for en let tørring af druerne på riste i hele området omkring Gardasøen, der strækker sig langs med floden Mincio, ved grænsen mellem Lombardiet og Veneto. For rødvine er benævnelsen »superiore« udelukkende knyttet til anvendelsen af udtrykket »Rubino«, som lokalt anvendes til at identificere rødvine, der fremstilles i overensstemmelse med traditionen – nemlig med brug af de bedste druer og de bedst eksponerede vindyrkningsarealer. Vindyrkningen på morænebakkerne omkring Gardasøen er tæt forbundet med jordbunds- og vejrfaktorerne, navnlig morænejord, eksponering på skråningerne og briser. Ud over at forbedre druernes kvalitet skaber disse faktorer interne ventilationskredsløb, som bidrager til gæringen og vinenes holdbarhed.

Ovennævnte karakteristika kan tilskrives disse specifikke geografiske miljøer.

## 8.3. BOB »Garda Colli Mantovani«

- C) En beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, som er nævnt i henholdsvis A) og B)

Vinens egenart er knyttet til området. Moræneområderne varierer både hvad angår højde og soleksponering. Druernes kvalitet påvirkes endvidere af vindene fra Gardasøen. Det er kun erfaringerne fra fortiden, der gør det muligt at identificere de bedste steder, hvor vindyrkningsarealerne kan placeres, og de ønskede egenskaber kan opnås.

Bondekulturen har videreført de ønologiske metoder og vindyrkningsmetoderne, som er blevet forbedret og forfinet, men som stadig er knyttet til traditionen.

## 9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)

### *Undtagelser vedrørende vinfremstilling*

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingen skal finde sted i det afgrænsede produktionsområde, som helt eller delvis omfatter området i kommunerne Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino og Volta Mantovana.

Vinfremstillingen kan også finde sted i virksomheder i naboprovinserne Mantova, Brescia og Verona.

### *Benævnelser og emballering*

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den traditionelle benævnelse »Rubino« kan benyttes i præsentationen samt sammen med betegnelsen af vinen »Garda Colli Mantovani« Rosso superiore.

Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Garda Colli Mantovani« skal overgå til forbrug i glasflasker med et nominelt volumen på højst 3 liter. Denne begrænsning gælder ikke for traditionelle bordeaux- og bourgogneflasker og for hvidvinsflasker med en maksimal kapacitet på 9 liter.

For vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Garda Colli Mantovani« Bianco og Rosso uden benævnelserne »superiore«, »riserva«, »Rubino«, »vigna« (vin), »passito« og »vendemmia tardiva« kan der anvendes beholdere af andet materiale end glas, nemlig en plasticlomme bestående af flere lag polyethylen og polyester anbragt i en karton eller et andet stift materiale med en kapacitet på mellem 2 og 6 liter.

### **Link til produktspecifikationen**

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

---