

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2023/C 82/06)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Garda Colli Mantovani“

PDO-IT-A1070-AM02

Datum der Mitteilung: 7.12.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme der Bezeichnungen für die Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ (Kategorie Wein)

Beschreibung:

Bei der Sorte „Bianco“ [Weißwein] werden die neuen Bezeichnungen „Passito“, „Vendemmia Tardiva“ und „Riserva“ und bei der Weinsorte „Rosso“ [Rotwein] die Bezeichnung „Superiore“ aufgenommen.

Begründung:

Die derzeit im Gebiet erzeugten und vermarkteten Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ sind Qualitätsweine, die unter die neu eingetragenen Angaben fallen und diese repräsentieren, insbesondere die Weine mit der Angabe „Riserva“ und „Superiore“. Im Falle der Weinsorte „Bianco“ stellen die Spätlese und das Eintrocknen der Trauben, das teilweise nicht vollständig erfolgt, traditionell angewendete Verfahren zur Erzeugung strukturierter und langlebiger Weißweine dar.

Diese Änderung betrifft die Artikel 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 und 9 der Produktspezifikation und die Abschnitte „Beschreibung der Weine“, „Weinbereitungsverfahren - Höchstertträge“, „Keltertraubensorte(n)“, „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ und „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

2. Änderung der ampelografischen Grundlage für die Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ (Kategorie Wein)

Beschreibung:

Bei der Weinsorte „Bianco“ wird der Höchstanteil der Rebsorte Garganega auf 40 % erhöht und der Anteil der anderen zulässigen Hauptrebsorten Trebbiano und Chardonnay festgelegt, der bis zu 60 % betragen darf.

Bei der Weinsorte „Rosso“ müssen die drei Hauptrebsorten Cabernet, Merlot und Rondinella zu mindestens 70 % enthalten sein.

Begründung:

Zur Erzeugung der Trauben für die Weinsorte „Bianco“ werden fast ausschließlich die drei weißen Hauptrebsorten Garganega, Trebbiano und Chardonnay verwendet. Der Anteil der aromatischen Trauben wird auf höchstens 5 % der Sortenzusammensetzung begrenzt.

Für die Erzeugung der Rotweine werden gegenwärtig die Rebsorten Cabernet und Merlot einzeln oder zusammen verwendet, während die Rebsorte Rondinella eine zunehmend untergeordnete Rolle spielt. Unter Berücksichtigung der gegenwärtigen Erzeugung müssen die drei Hauptrebsorten mit mindestens 70 % den größten Teil der Mischung ausmachen, ohne dass für die einzelnen Sorten Mindestanteile festgelegt wurden.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Keltertraubensorte(n)“ des Einzigen Dokuments.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Änderung einiger Weinbaustandards**

Beschreibung:

- Es wird die Mindestanzahl der Rebstöcke je Hektar hinzugefügt.
- Der Ertrag von 15 % wird bei den weißen Trauben von 12 auf 14 Tonnen je Hektar erhöht.
- In diese Ertragstabelle wurde zudem die Spalte mit dem natürlichen Mindestalkoholgehalt der Trauben bei der Ernte hinzugefügt.
- Für die Weine mit den neuen Angaben „Vendemmia Tardiva“, „Passito“ und „Superiore“ gelten strengere Parameter für den Ertrag pro Hektar und den natürlichen Mindestalkoholgehalt.

Begründung:

- Basierend auf den Plänen zur Umstrukturierung der Rebflächen erfolgt die Reberziehung bei allen Neubepflanzungen an Spalieren mit einer Pflanzdichte von mindestens 4 000 Rebstöcken pro Hektar.
- Die neuen Spalieranlagen mit einer höheren Pflanzdichte pro Hektar und besserer Ertragsfähigkeit verzeichnen höhere Gesamterträge, auch wenn die Erträge pro Pflanze geringer sind.
- Der natürliche Mindestalkoholgehalt (in % vol) der Trauben bei der Ernte wurde von 9,5 % auf 10,5 % erhöht.
- Bei den Weinen mit der Angabe „Vendemmia Tardiva“ und „Superiore“ liegt der Ertrag pro Hektar bei unter 20 %, was 10 Tonnen je Hektar entspricht.
- Bei den Weißweinen mit der Angabe „Passito“ liegt der Ertrag pro Hektar bei höchstens 65 % des zulässigen Höchstertes, der daher bei der Weinsorte „Bianco“ 9,1 Tonnen je Hektar beträgt.

Diese Änderungen betreffen Artikel 4 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weinbereitungsverfahren - Höchstertes“ des Einzigen Dokuments.

4. **Änderung einiger Weinbereitungsverfahren – Gärung der eingetrockneten Trauben**

Beschreibung:

Bei den Weinsorten „Rosso Superiore“ und „Bianco Passito“ wird ein Absatz hinzugefügt, in dem der Zeitpunkt für die Gärung und Nachgärung der eingetrockneten Trauben festgelegt ist.

Begründung:

Mit der Angabe des Datums, das auf den 30. Juni des auf das Erzeugungsjahr folgenden Jahres festgelegt wurde, wird der maximale Zeitpunkt für die Gärung und Nachgärung der Weine angegeben, so dass keine Ausnahmen nach dem 15. Dezember mehr beantragt werden müssen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

5. **Änderung einiger Weinbereitungsverfahren – frühester Zeitpunkt des Inverkehrbringens**

Beschreibung:

Es werden die Abschnitte hinzugefügt, in denen der jeweils früheste Zeitpunkt für das Inverkehrbringen der Weine „Rosso Superiore“, „Rosso Riserva“, „Bianco Passito“ und „Bianco Riserva“ festgelegt sind.

Begründung:

Bei diesen Weinen steht der Zeitpunkt für das Inverkehrbringen in Einklang mit den qualitativen Anforderungen an die Reifung und den Ausbau vor der Vermarktung.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

6. **Änderung einiger Weinbereitungsverfahren – Aufnahme des Ertrags an Trauben/Wein und Hektoliter/Hektar**

Beschreibung:

Es wird eine spezifische Tabelle für alle Weinsorten mit Angabe des Höchstertes an Trauben/Wein und des zulässigen Ertrags in Hektoliter hinzugefügt.

Bei der Weinsorte „Bianco Passito“ wird ein Ertrag an Trauben/Wein nach dem Eintrocknen der Trauben von höchstens 50 % vorgesehen.

Begründung:

Der zulässige Höchstertrag liegt bei 70 %, während der Ertrag bei der Erzeugung des „Bianco Passito“ nach dem Eintrocknen der Trauben höchstens 50 % betragen darf. Nach dem Eintrocknen müssen die Trauben einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 13,00 % vol aufweisen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

7. **Änderung einiger Eigenschaften beim Genuss und Aufnahme der Eigenschaften beim Genuss für die neuen Weinsorten**

Beschreibung:

- Bei der Weinsorte „Bianco“ werden die chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften beim Genuss der Weine mit den Angaben „Riserva“, „Vendemmia Tardiva“ und „Passito“ angegeben.
- Die Eigenschaften in Bezug auf die Farbe, den Geruch und den Geschmack wurden überarbeitet und aktualisiert.
- Es werden die Werte in Bezug auf den Alkoholgehalt und die Mindestwerte für den zuckerfreien Extrakt erhöht, während der Säuregehalt um einen halben Prozentpunkt gesenkt wird.

Begründung:

- Die Aktualisierung der organoleptischen Deskriptoren ist das Ergebnis einer technischen Weiterentwicklung, die den Erzeugnissen auf dem Markt entspricht.
- Der trockene Geschmack wird den Anforderungen an eine qualitativ hochwertige Erzeugung mit sehr strukturierten Weinen gerecht.
- Bei der Weinsorte „Bianco Vendemmia Tardiva“ reicht der Geschmack von trocken bis halbtrocken, da die Weine oft einen Restzuckergehalt von über 4 g/l aufweisen.
- Bei der Weinsorte „Bianco Passito“ ist der Geschmack ausschließlich süß.

Beschreibung:

- Bei der Sorte „Rosato“ [Roséwein] wurde der Name geändert und durch die geltende traditionelle Bezeichnung „Chiarretto“ ersetzt.
- Die weiteren Änderungen der chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften werden der Notwendigkeit der technischen Anpassung an den Markt gerecht, die zuvor bei allen anderen Sorten erwähnt wurde.

Begründung:

- Die Weinsorte „Rosato“ wird üblicherweise „Chiarretto“ genannt. Mit diesem Namen wird ausschließlich der lokal erzeugte Roséwein bezeichnet.
- Lediglich bei der Sorte „Chiarretto“ wurde der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt von 18 auf 17 g/l geändert.

Beschreibung:

- Bei der Weinsorte „Rosso“ werden die chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine mit den Angaben „Riserva“ und „Superiore“ hinzugefügt.
- Die Eigenschaften in Bezug auf die Farbe, den Geruch und den Geschmack wurden überarbeitet und aktualisiert.
- Es werden die Werte in Bezug auf den Alkoholgehalt und die Mindestwerte für den zuckerfreien Extrakt erhöht.

Begründung:

- Die Aktualisierung der organoleptischen Deskriptoren ist das Ergebnis einer technischen Weiterentwicklung, die den Erzeugnissen auf dem Markt entspricht.
- Die Erhöhung der Mindestwerte für den zuckerfreien Extrakt auf 25 bzw. 26 g/l bei den Weinsorten „Rosso“, „Rosso Riserva“ und „Rosso Superiore“ ist ein Indikator für die Qualität der Erzeugung mit strukturierten und komplexen Weinen, die sich für eine lange Reifung und auch für den Ausbau in Holzfässern eignen.

Diese Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

8. Kennzeichnung und Aufmachung

Beschreibung:

Es wurde ein Abschnitt hinzugefügt, um die Verwendung der beiden traditionellen Bezeichnungen „Rubino“ für die Weinsorte „Rosso Superiore“ und „Chiarretto“ für den Roséwein zu regeln.

Begründung:

Die traditionelle Bezeichnung „Rubino“ wird in der Gegend für DOC-Rotweine verwendet, die aus Trauben der Rebsorten Cabernet, Merlot und Rondinella erzeugt werden. Mit der vorgeschlagenen Änderung wird beantragt, die Verwendung der traditionellen Bezeichnung „Rubino“, mit der ausschließlich die Weinsorte „Rosso Superiore“ bezeichnet wird, besser hervorzuheben, um so ihren Marktwert steigern zu können.

- Die traditionelle Bezeichnung „Chiarretto“ wird üblicherweise für lokal erzeugte Roséweine verwendet.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

9. Aufnahme einiger Vorschriften für die Verpackung

Beschreibung:

- Das Fassungsvermögen und die Materialien der Behältnisse wurden hinzugefügt.
- Nur für die Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ ohne weitere Angaben wurde die Möglichkeit der Verwendung von Bag-in-Box-Verpackungen vorgesehen.
- Es dürfen alle zulässigen Flaschenverschlüsse verwendet werden. Lediglich die Verwendung von Kronkorken ist verboten.

Begründung:

- Da die Verwendung von Glasballons nicht vorgesehen ist, wurde für Glasbehältnisse ein Fassungsvermögen von höchstens 3 Litern festgelegt.
- Die Bag-in-Box-Verpackung ist nunmehr auch für Qualitätsweine aus einem kleinen Anbaugebiet eine unverzichtbare Marktanforderung.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

10. Aktualisierung der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung:

Die Abschnitte der Beschreibung wurden neu formuliert und mit den neuen Angaben ergänzt.

Begründung:

- Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem Gebiet und des Zusammenwirkens der menschlichen und klimatischen Faktoren bietet eine umfassende Erklärung, warum die Angaben „Vendemmia Tardiva“, „Passito“ und „Superiore“ für die Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ aufgenommen werden.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Garda Colli Mantovani

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung der weine

1. Garda Colli Mantovani Bianco

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: von grünlich gelb bis goldgelb
- Geruch: frisch, harmonisch, delikat, bisweilen mit florealen Noten

- Geschmack: trocken, harmonisch, würzig
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. Garda Colli Mantovani Bianco Riserva

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: von grünlich gelb bis goldgelb
- Geruch: frisch, harmonisch, delikat, bisweilen mit florealen Noten
- Geschmack: trocken, harmonisch, würzig
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. Garda Colli Mantovani Bianco Passito

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: strohgelb bis goldgelb
- Geruch: charakteristisch, harmonisch, langanhaltend, fruchtig
- Geschmack: süß, unverkennbar, harmonisch strukturiert

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol (davon mindestens 11,00 % vorhandener Alkohol)
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 28,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

4. Garda Colli Mantovani Vendemmia tardiva

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: strohgelb bis goldgelb
- Geruch: charakteristisch, delikat, langanhaltend mit fruchtigen und florealen Noten
- Geschmack: trocken bis süß, unverkennbar, harmonisch
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol (davon mindestens 11,50 % vorhandener Alkohol)
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Garda Colli Mantovani Rosso

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: intensiv rubinrot, bisweilen mit zunehmendem Alter auch granatrot
- Geruch: charakteristisch, von fruchtig bis würzig
- Geschmack: trocken, fein, unverkennbar, langanhaltend

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. Garda Colli Mantovani Rosso Riserva

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: intensiv rubinrot, bisweilen mit zunehmendem Alter auch granatrot
- Geruch: charakteristisch, von fruchtig bis würzig
- Geschmack: trocken, fein, unverkennbar, langanhaltend
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

7. Garda Colli Mantovani Rosso Superiore

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: kräftiges Rubinrot, hin und wieder mit granatroten Reflexen
- Geruch: komplex, fruchtig, manchmal würzig
- Geschmack: trocken, strukturiert, manchmal mit Noten von Konfitüre
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

8. Garda Colli Mantovani Chiaretto

KURZBESCHREIBUNG

- Farbe: hellrosa bis mehr oder weniger intensiv roséfarben
- Geruch: fein, fruchtig, mit florealen Noten
- Geschmack: trocken, frisch, fein, würzig
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol
- Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezielle önologische Verfahren

—

5.2. Höchsterträge

1. Garda Colli Mantovani Bianco und Bianco Riserva
14 000 kg Trauben pro Hektar
2. Garda Colli Mantovani Bianco Vendemmia tardiva
10 000 kg Trauben pro Hektar

3. Garda Colli Mantovani Bianco Passito
91 000 kg Trauben pro Hektar
4. Garda Colli Mantovani Rosso und Rosso Riserva
13 000 kg Trauben pro Hektar
5. Garda Colli Mantovani Rosso Superiore
10 000 kg Trauben pro Hektar
6. Garda Colli Mantovani Chiaretto
13 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda Colli Mantovani“ umfasst ganz oder teilweise die Gebiete der Gemeinden Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino und Volta Mantovana, ausgenommen der Gebiete in steilen Hanglagen, mit ungünstiger Lage, nah an der Oberfläche liegendem Grundwasser und langsamer Entwässerung, die sich wegen der Bodenverhältnisse nicht für den Anbau eignen.

7. **Keltertraubensorte(n)**

- 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. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge**

8.1. *Garda Colli Mantovani*

A) Angaben zum geografischen Gebiet

1) Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das geografische Anbauggebiet liegt im moränischen Amphitheater des Gardasees in Höhenlagen bis 200 m über dem Meeresspiegel. Die Moränenhügel bestehen aus Sedimenten fluvioglazialen Ursprungs. Die Böden sind locker und durchlässig und ermöglichen eine hervorragende Oberflächenentwässerung sowie die Bildung eines unterirdischen Wasserhaushalts.

Der erste Grundwasserspiegel liegt in einer Tiefe von 10 bis 30 Metern und in tiefer gelegenen Gebieten auf Bodenhöhe. Der Fluss Mincio bildet das wichtigste Gewässer. Die Nähe zum Gardasee sorgt für ein mildes und luftiges Klima. Das Klima in dem Gebiet ist aufgrund des kontinentalen Einflusses zwischen der mediterranen und maritimen Klimazone anzusiedeln. Dieses Klima ist durch hohe Durchschnittstemperaturen im Sommer geprägt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge liegt bei mehr als 700 mm, wobei sich die Niederschläge eher auf den Frühling und Herbst konzentrieren.

2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Die menschlichen Faktoren haben im Zusammenhang mit dem Anbauggebiet entscheidend zur Erzeugung des Weins mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda Colli Mantovani“ beigetragen.

Der Weinbau in der Provinz Mantua wurde schon in der Antike betrieben, da bei archäologischen Ausgrabungen in den Moränenhügeln eine Schale mit Weinbeeren gefunden wurde, die auf die Pfahlbau-Epoche der Jungsteinzeit datiert werden kann. Später brachte die etruskische Zivilisation die Weinkultur in das Gebiet. Wichtige Belege, die für die Erzeugung von Weinen und Trauben in den Hügeln zeugen, finden sich im Briefwechsel von Isabella d'Este während ihrer Reise nach Cavriana und an den Gardasee im September 1535 sowie in einem Dokument aus dem Staatsarchiv der Stadt Mantua aus dem Jahr 1588 mit der zusammenfassenden Beschreibung der Burg von Solferino [„Descrittione in compendio del castello di Solferino“].

Auch Teofilo Folengo aus Mantua beschrieb die jahrhundertalte Arbeit einer mythischen Weinlese, wobei er wahrscheinlich vor Augen hatte, was in seinem Land vor sich ging.

Das gesamte Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda Colli Mantovani“ eignet sich für den Weinbau und die Weinerzeugung, die der Mensch insbesondere aus folgenden Gründen entscheidend geprägt hat:

- Die ampelografische Grundlage der Rebflächen ist das Ergebnis einer langen, vom Menschen betriebenen Selektion, die auf die Erzeugung von Qualitätsweinen ausgerichtet war. Für die besonderen Bodenmerkmale und die klimatischen Bedingungen am besten geeignet sind die Rebsorten, die im Erzeugungsgebiet traditionell angebaut werden.
- Die Erziehungsformen, Pflanzdichte und Schnittmethoden ermöglichen es, die Rebflächen bestmöglich und rational anzuordnen und den Anbau und die Qualität der Erzeugung rationell zu regeln und zugleich die Tradition zu wahren. Diese variieren je nach Anbaugbiet (Hügelgebiet oder Ebene).
- Die Weinbereitung erfolgt nach Verfahren, die sich als traditionelles Erbe zur Herstellung der in der Produktspezifikation vorgesehenen Weine bewährt haben.

8.2. *Garda Colli Mantovani*

- B) Angaben zur Qualität bzw. zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind

Die beschriebenen Weine weisen ausgewogene chemische und physikalische Eigenschaften auf, die auch bei den traditionellen Weinsorten „Bianco“ und „Rosso“ mit den Angaben „Vendemmia Tardiva“, „Superiore“, „Riserva“ und „Passito“ den verwendeten Rebsorten entsprechen. Der Zusammenhang mit dem Gebiet ist offensichtlich und notwendig, um Weine mit den in der Produktspezifikation beschriebenen Eigenschaften zu erhalten, was auch für die neuen Angaben gilt. Insbesondere ist die Spätlese bei den Weißweinen ein Verfahren, das auf die klimatischen Bedingungen im Anbaugbiet mit hohen Temperaturschwankungen und entsprechender Luftfeuchte zurückzuführen ist, die durch die vom Gardasee und dem Fluss Mincio zuströmenden Luftmassen beeinflusst werden. Gleiches gilt für die spätere Reifung der Trauben, die zur Erzeugung der Weinsorte „Bianco Passito“ bestimmt sind, bei der das Verfahren zum Eintrocknen der Trauben auf Gittern traditionell im gesamten Gardasee-Gebiet entlang des Flusses Mincio im Grenzgebiet zwischen der Lombardei und der Region Veneto angewandt wird. Bei den Rotweinen ist die Angabe „Superiore“ ausschließlich mit der Verwendung der Bezeichnung „Rubino“ verbunden, mit der im betreffenden Gebiet Rotweine bezeichnet werden, die traditionell aus den besten Trauben von Anbauflächen in den besten Lagen erzeugt werden. Tatsächlich hängt der Weinanbau an den Moränenhügeln des Anbaugbiets Garda eng mit den Boden- und Klimabedingungen und insbesondere mit den aus Moränen entstandenen Böden, der Hügellage und der Seebrise zusammen. Diese Bedingungen begünstigen nicht nur die Qualität der Trauben, sondern sorgen auch für eine Luftzirkulation innerhalb des Gebiets, die für die Gärung und Lagerung der Weine entscheidend ist.

Die oben genannten Eigenschaften sind auf diese genau abgegrenzten geografischen Gebiete zurückzuführen.

8.3. *Garda Colli Mantovani*

- C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten.

Die besonderen Eigenschaften der Weine hängen mit dem Gebiet zusammen. Die Moränenhügel weisen unterschiedliche Höhenlagen und Sonneneinstrahlung auf. Die vom Gardasee kommenden Winde sind ein weiterer Faktor, der für die Qualität der Trauben entscheidend ist. Nur durch die seit Generationen weitergegebenen Erfahrungen können die besten Standorte für die Weinflächen ausgewählt und die gewünschten Eigenschaften erreicht werden.

Die Weinbaukultur hat über Generationen die Techniken der Weinbereitung und des Weinanbaus weitergegeben, die zwar verbessert und verfeinert wurden, aber immer noch mit der Tradition verbunden sind.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Ausnahmeregelungen in Bezug die Weinbereitung

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung muss innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen, das ganz oder teilweise die Gebiete der Gemeinden Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino und Volta Mantovana umfasst.

Darüber hinaus darf die Weinbereitung auch in Betrieben in den Gebieten der angrenzenden Provinzen Mantua, Brescia und Verona erfolgen.

Angaben und Verpackung

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Aufmachung und Kennzeichnung der Weine „Garda Colli Mantovani“ mit der Angabe „Rosso Superiore“ ist die Verwendung der traditionellen Bezeichnung „Rubino“ zulässig.

Die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda Colli Mantovani“ werden in Glasflaschen mit einem nominalen Fassungsvermögen von höchstens 3 Litern in den Handel gebracht. Von dieser Beschränkung ausgenommen sind traditionelle Bordeaux-, Burgunder- und Schlegelflaschen mit einem maximalen Fassungsvermögen von 9 Litern.

Für die Verpackung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda Colli Mantovani“ ohne die Angaben „Superiore“, „Riserva“, „Rubino“, „Vigna“, „Passito“ und „Vendemmia Tardiva“ können anstelle von Glasbehältern auch Behältnisse mit einem Fassungsvermögen von mindestens 2 bis höchstens 6 Litern verwendet werden, die aus einem Innenbeutel aus Kunststoff mit Polyethylen- und Polyesterfolie und einer Umverpackung aus Karton oder einem anderen festen Material bestehen.

Link zur Produktspezifikation

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