



### Съдържание

#### II Съобщения

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

##### Европейска комисия

2019/C 304/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9486 — GBL/ Webhelp) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

##### Европейска комисия

2019/C 304/02	Обменен курс на еврото .....	2
---------------	------------------------------	---

#### V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

##### Европейска комисия

2019/C 304/03	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9097 — Boeing/Embraer) <sup>(1)</sup> .....	3
2019/C 304/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) <sup>(1)</sup> ....	5

2019/C 304/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело М.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	--	---

ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

2019/C 304/06	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията .....	7
---------------	--	---

2019/C 304/07	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификация на продукт за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията .....	12
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> Текст от значение за ЕИП.

## II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА  
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление****(Дело M.9486 — GBL/Webhelp)**

(текст от значение за ЕИП)

(2019/C 304/01)

На 2 септември 2019 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32019M9486. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ  
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

6 септември 2019 година

(2019/С 304/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,1027	CAD	канадски долар	1,4583
JPY	японска йена	118,01	HKD	хонконгски долар	8,6446
DKK	датска крона	7,4614	NZD	новозеландски долар	1,7208
GBP	лира стерлинг	0,89635	SGD	сингапурски долар	1,5229
SEK	шведска крона	10,6350	KRW	южнокорейски вон	1 314,72
CHF	швейцарски франк	1,0928	ZAR	южноафрикански ранд	16,2808
ISK	исландска крона	139,30	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,8442
NOK	норвежка крона	9,9230	HRK	хърватска куна	7,4038
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 532,63
CZK	чешка крона	25,836	MYR	малайзийски рингит	4,6098
HUF	унгарски форинт	330,11	PHP	филипинско песо	57,208
PLN	полска злота	4,3394	RUB	руска рубла	72,5679
RON	румънска лея	4,7325	THB	тайландски бат	33,819
TRY	турска лира	6,2875	BRL	бразилски реал	4,5145
AUD	австралийски долар	1,6135	MXN	мексиканско песо	21,6550
			INR	индийска рупия	79,0805

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

## V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА  
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Предварително уведомление за концентрация

(Дело М.9097 — Boeing/Embraer)

(текст от значение за ЕИП)

(2019/С 304/03)

1. На 30 август 2019 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- The Boeing Company (Boeing, САЩ),
- Embraer S.A. (Embraer, Бразилия),
- Отделът за търговски въздушен транспорт на Embraer (Бразилия), принадлежащ на Embraer,
- EB Defense, LLC (САЩ), контролирано от Embraer.

Boeing придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над целия отдел на Embraer за търговски въздушен транспорт и над съответните операции и инженерен капацитет, както и съвместен контрол заедно с Embraer над EB Defense, LLC с цел изграждане на съоръжение за производство на военните транспортни самолети KC-390 на Embraer.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Boeing е американско дружество с дейност в авиокосмическата индустрия и отбраната, чието седалище се намира в Чикаго, Илинойс. Boeing проектира, произвежда и предлага на пазара самолети за търговски полети, военни самолети и космически летателни апарати, както и отбранителни системи, космически системи и системи за сигурност. Boeing предоставя също следпродажбено обслужване за пазара на авиокосмическата индустрия, включително логистика и обучение, основани на летателните характеристики на въздухоплавателните средства,
- Embraer е бразилско дружество със седалище в São José dos Campos, São Paulo, развиващо дейност в областта на търговската и корпоративната авиация, отбраната и сигурността,
- Отделът на Embraer за търговски въздушен транспорт проектира, произвежда и предлага на пазара самолети за търговски полети с по-малко от 150 места и предоставя следпродажбено обслужване за своите самолети, включително експлоатационна и техническа помощ и обучение,
- EB Defense, LLC ще отговаря за окончателното сглобяване, маркетинга и продажбите и следпродажбеното обслужване за военния транспортен самолет KC-390 на Embraer, който понастоящем е в процес на сертифициране.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

М.9097 — Boeing/Embraer

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 (Регламент за сливанията).

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Факс: +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело М.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)**  
(текст от значение за ЕИП)  
(2019/С 304/04)

1. На 30 август 2019 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Aurubis AG („Aurubis“, Германия),
- Metallo Group Holding N.V. („Metallo“, Белгия).

Предприятие Aurubis AG придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие Metallo Group Holding N.V.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Aurubis: доставчик на цветни метали. По-специално, Aurubis обработва медни концентрати и меден скрап; произвежда медни катоди и странични продукти от процеса на рафиниране на медта, както и доставя медни профили и полуготови продукти от мед и медни сплави, като плосковалцовани продукти, пръти, профили и телове,
- за предприятие Metallo: с дейност в рециклирането, обработването и продажбата на цветни метали. По-специално, Metallo рафинира меден скрап за производството на медни катоди и странични продукти от процеса на рафиниране.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

М.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 (Регламент за сливанията).

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles)**  
**Дело кандидат за опростена процедура**  
**(текст от значение за ЕИП)**  
(2019/C 304/05)

1. На 30 август 2019 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Sage Holdings S.à.r.l (Люксембург), под крайния контрол на Macquarie Group Limited („Macquarie“, Австралия),
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG и Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (наричани заедно „целевото предприятие“, Германия).

Предприятие Macquarie придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото целево предприятие.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Macquarie: предлага банкови, финансови, консултантски и инвестиционни услуги и такива, свързани с управление на фондове, в световен мащаб;
- за целевото предприятие: притежава и управлява i) ветроенергийния парк в морето Bard Offshore 1, състоящ се от 80 вятърни турбогенератора, неговата трансформаторна станция и вътрешно окабеляване, ii) самоиздигащата се платформа Wind Lift I и iii) ветроенергийния парк на сушата Rysumer Nacken, състоящ се от два вятърни турбогенератора.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(2)</sup> следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

<sup>(2)</sup> ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.



## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(2019/С 304/06)

Настоящото съобщение е публикувано в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 г. <sup>(1)</sup>

## СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Lessini Durello“/„Durello Lessini“

Референтен номер: PDO-IT-A0447-AM02

Дата на съобщението: 21.5.2019 г.

## ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

**1. Видове вина и методи на производство**

Описание и основания

Към различните видове продукти с наименованието се добавят спецификациите във връзка с метода на производство:

„Lessini Durello spumante“, метод „Шармат“ (Charmat) и класически метод

„Lessini Durello spumante“ резерва, класически метод.

Основание за това изменение е необходимостта да се даде възможност за предлагане на пазара на пенливи вина, получени по класическия метод, преди да са изминали предвидените за вида „резерва“ 36 месеца за избистряне върху дрожди; действително се наблюдава нарастващо търсене на пенливи вина, произведени по класическия метод, които съчетават приятната свежест и експлозивността с по-добре изразена структура.

Изменението засяга член 1 от продуктовата спецификация и раздел 1.3 от единния документ (описание на вината).

**2. Операции при винопроизводството — преформулиране на текста**

Описание и основания

За вида „Lessini Durello Spumante“ се заличават текстовете относно пускането в продажба на пазара на видовете с посочване на съдържанието на захар и относно ферментацията изключително в автоклав.

Тази нова формулировка се дължи на формалното изменение, произтичащо от логичното преместване на тези текстове в други специфични членове от продуктовата спецификация.

Изменението засяга член 5 от продуктовата спецификация и раздел 1.3 от единния документ (описание на вината).

**3. Характеристики при консумация — посочване на методите на производство на различните видове на продукта, различия в съдържанието на захар и алкохолното съдържание**

Описание и основания

За всички видове на продукта с наименованието се посочват различните методи на производство на пенливо вино: „Lessini Durello Spumante“, метод „Шармат“ (Charmat) и класически метод, и „Lessini Durello Spumante riserva“, класически метод;

За всички видове се въвежда текст относно съдържанието на захар „dosaggio zero“ (брют натюр).

<sup>(1)</sup> ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Намалява се алкохолното съдържание от 12,00 об. % на 11,50 об. % за вида „Lessini Durello Spumante riserva“.

С направените изменения се определят различните видове на продукта и се прави подробно описание на техните органолептични характеристики; посочените физико-химични характеристики, които са резултат от енологични и химични тестове, потвърждават качеството на продуктите с наименованието.

По-конкретно за пенливите вина, получени по класическия метод с избистряне върху дрожди в продължение на 9 до 36 месеца, се добавя специфично органолептично описание с цел този вид на продукта да се отличи от вида „Lessini Durello Spumante riserva“.

За всички видове се въвежда текст относно съдържанието на захар „dosaggio zero“ (брют натюр).

Изменението засяга член 6 от продуктовата спецификация и раздел 1.3 от единния документ (описание на вината).

#### 4. **Опаковане — въвеждане на възможност за използване на бутилки с максимална вместимост 15 литра**

Описание и основания

С въведеното изменение максималната разрешена вместимост на използваните за вината с наименованието бутилки се увеличава от 9 на 15 литра.

Основание за въведеното изменение е необходимостта да има възможност за използване на бутилки с голяма вместимост, за да се отговори на изискванията на пазара.

Изменението засяга член 8 от продуктовата спецификация; не се прави изменение в единния документ.

#### ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

##### 1. **Наименование на продукта**

Lessini Durello

Durello Lessini

##### 2. **Вид географско указание**

ЗНП — Защитено наименование за произход

##### 3. **Категории лозаро-винарски продукти**

5. Качествено пенливо вино

##### 4. **Описание на виното (вината)**

Пенливо вино „Lessini Durello“ или „Durello Lessini“, получено по метода „Шармат“

Този вид на продукта е с фина и трайна пяна, бледосламеноцветен цвят със зеленикави отблясъци и деликатен букет с леко плодов аромат; вкусът му е свеж, приятен и хармоничен с остатъчна захар между брют натюр и полусухо.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 11,00 об. %, а минималният беззахарен екстракт е 14 g/l.

#### Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	6,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

*Пенливо вино „Lessini Durello“ или „Durello Lessini“, получено по класическия метод*

Този вид на продукта е с фина и трайна пяна, сламеножълт цвят с променлива наситеност и букет с деликатен аромат на дрожди; вкусът му е приятно наситен и хармоничен с остатъчна захар между брют натюр и полусухо. Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 11,50 об. %, а минималният беззахарен екстракт е 15 g/l.

## Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	5,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

*Пенливо вино „Lessini Durello“ или „Durello Lessini“ резерва, получено по класическия метод*

Този вид на продукта е с фина и наситена пяна, сламеножълт цвят с променлива наситеност до златистожълт, евентуално с медни отблясъци; букетът му се отличава с комплексни и добре изразени нотки. Вкусът е хармоничен с остатъчна захар между брют натюр и полусухо. Минималният беззахарен екстракт е 15 g/l.

## Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	11,50
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

**5. Лозаро-винарски практики**

## а. Основни енологични практики

НЯМА

## б. Максимални добиви

Durella

112 хектолитра от хектар

**6. Определен географски район**

Производственият район на вината с контролирано наименование за произход „Lessini Durello“ или „Durello Lessini“ включва:

- провинция Верона: цялата територия на общините Vestenanova, San Giovanni Ilarione и част от територията на общините Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.
- провинция Виченца: цялата територия на общините Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino и част от територията на общините Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

Очертанието на района се определя, както следва: на изток започва от границата с провинция Виченца, в селището Calderina (надморска височина 36 m), границата на района следва пътя, който води до Roncà, като минава през

населените места Binello и Momello, прекосява населеното място Roncà, отново следва пътя, който стига до междуселищния път Monteforte Montecchia до границата с територията на Montecchia di Crosara, следва тази общинска граница до надморска височина 64 m, след това следва пътя, който отново стига до междуселищния път, южно от кооперативната изба на Montecchia di Crosara. В продължение на кратки участъци очертаването на района следва на север междуселищния път в долината Alpone до точката, където той преминава над едноименната река; пресича моста, преди да продължи по общинския път, който преминава през селищата Molino, Castello и San Pietro, южно от село Montecchia di Crosara; продължава до потока Rio Albo (надморска височина 85 m), който очертава района до надморска височина 406 m южно от Corgnan и Tolotti, като достига до границата на община Cazzano di Tramigna. Границата следва общинския път по посока на Marsilio и, като остава на същата надморска височина, минава покрай потоците Rio V. Brà и V. Magragna до височина 149 m при селището Caliarì. От Caliarì границата на района продължава на север по пътя за Sampriano до селището Panizzolo (надморска височина 209 m), където стига до потока Tramigna; изкачва се на север, като следва Tramigna до границата на територията на община Tregnago, която в кратък участък следва на запад; достига до селището Rovere (надморска височина 357 m, а след това 284 m). Границата следва пътя, който води към Tregnago, като преминава през надморска височина 295 m, влиза в село Tregnago и го прекосява, като следва главния път до надморска височина 330 m. Оттам тя следва общинския път по посока на Marcemigo, като го прекосява, преди да се изкачи към селището Morini (надморска височина 481 m) и да продължи по междуселищния път по посока на San Mauro di Saline (надморска височина 523 m); след това следва междуселищния път по посока на S. Mauro di Saline (надморска височина 523 m). По този междуселищен път към S. Mauro di Saline тя продължава на север до селището Bettola, при границата с територията на община Badia Calavena; от Bettola се спуска по общинския път, прекосява селищата Canovì, Valle, Antonelli, Riva и Fornari, навлиза на територията на Badia Calavena и от надморска височина 451 m следва общинския път на изток, изкачва се към селището Colli (надморска височина 734 m), стига до границата на територията на Vestenanova (надморска височина 643 m), продължава по общинския път, прекосява село Castelvero, продължава в посока на Vestenavecchia и стига до центъра на Vestenanova; оттам продължава по посока на селището Siverì, следва общинския път и стига до селището Alberomato; оттам продължава покрай селището Vacchi, стига до границата с провинция Виченца, като я следва на север до надморска височина 474 m, продължава по северната граница на община Chiampo на изток, а след това на юг до пресечната точка с междуселищния път, който свързва Chiampo с Nogarole Vicentino на надморска височина 468 m. Границата продължава по този път, минава покрай населеното място Nogarole и продължава по пътя, който води от Selva di Trissino до Capitello, разположен малко след точката с надморска височина 543 m, завива наляво покрай пътеката до кръстовището с акведукта. Оттам границата на района следва пътеката, която прекосява квартала Prizzi, после достига (на надморска височина 530 m) пътя за Cornedo, който следва през кварталите Pellizzari и Duello до кръстовището с общинския път, който води до кварталите Caliarì, Stella и Ambrosi, преди да достигне отново междуселищния път за Cornedo, като минава покрай селището Grigio. В Cornedo следва националният път № 246 по посока на моста Nori. Точно преди моста завива на изток и следва общинския път, който минава покрай кварталите Colombara, Bastianci, Muzzolon и Milani (надморска височина 547 m); по-нататък следва черния път в североизточна посока до квартал Crestani (надморска височина 532 m); след това продължава по общинския път, който води до кварталите Miegghi и Milani (надморска височина 626 m), Casare di Sopra, Casara di Sotto и Godeghe, до кръстовището с общинския път за Monte di Malo-Monte Magrè, като го следва до това населено място. Оттам границата следва пътя за Magrè до надморска височина 294 m, продължава в северозападна посока до надморска височина 214 m, след това следва Valfreda до селището Raga (на надморска височина 414 m) и продължава до границата между общини Schio и Torrebelticino, като я следва до надморска височина 216 m. Оттам следва потока Leogra до моста на национален път № 46 по посока на Schio и следва крайбрежния път до надморска височина 188 m; след това продължава по път № 46 Schio-Vicenza до селището Fonte di Castelnuovo, прекосява Fonte di Castelnuovo и следва пътя за Costabissara, който стига до селищата Cà de Tommasi и Pilastro.

След това границата на географския район следва общинския път за Costabissara à Creazzo, като преминава през селището S. Valentino до южната граница на община Costabissara, продължава на запад по южните общински граници на Costabissara, докато стигне до пътя, свързващ Gambugliano и Sovizzo по протежение на пътя Valdiezza. След това следва пътя за Castelgomberto, докато достигне отляво до пътя, който води до кварталите Busa, Pilotto и Vallorona. След знака „Стоп“ следва на два пъти шосето вляво и преминава през кръстовището към селището Monteschiavi. На кръстовището в посока Contrà Vallorona, Rubbo и Spinati се отдалечава от пътя, който води към тези селища, и продължава право напред до via Vallorona. Границата продължава надясно и следва линията на билото по посока на Valdimolino, след това следва пътя, който води към Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (пътя Cavallara). По-нататък границата следва пътя Bastian до пътя, който идва от Castelgomberto, продължава по пътя Bernuffi, като остава от лявата страна чак до село Sant'Urbano. На кръстовището завива наляво и следва пътя за Sovizzo Alto. При Casa Cattani завива надясно по via Caussa; в края на този път завива надясно и следва пътя (селището Carbonara) до селището Bastia Bassa, след което продължава в посока на селището Campestrini, като достига от дясната страна на Villa Cordellina, оттам завива надясно, за да достигне до национален път № 246, завива наляво в посока на Montorsina, като включва в района обекта Castelli di Giulietta e Romeo.

След това границата следва пътя за Montecchio Maggiore и Montorso до моста над потока Chiampo, пресича го и продължава на юг до пътя за Zermeghedo, който стига до via Mieli. От кръстовището с via Mieli тя продължава наляво по посока на селището Belloccheria, като за граница на определения географски район се счита линията на билото до via Perosa. Оттам тя продължава към населеното място Montebello, като минава през Castelletto, за да достигне кръстовището на пътя за Mira. След това продължава по пътя Contrada Selva до кръстовището между Casa Cavazza и пътя за Zermeghedo.

Границата следва пътя за Agugliana и продължава в посока на La Guarda, като на около 300 метра от това селище завива вляво по пътека, която стига до границата на Gambellara, като я следва на север до надморска височина 143 m.

След това се спуска по междуселския път, който води до Gambellara, прекосява Gambellara в западна посока, като следва пътя от Gambellara до Calderina, и достига до първоначалната точка на определения географски район от провинция Верона.

**7. Основни сортове**

Durella B.

**8. Описание на връзката (връзките)**

Lessini Durello/Durello Lessini

Традиционната система за отглеждане с Pergola Veronese позволява на стария местен сорт лозови насаждения Durella да достигне оптимална зрялост. Тази характеристика, в съчетание със стръмния терен и почвата с вулканичен произход, придава характерната за тези пенливи вина степен на киселинност. Минералните аромати и тези на кремък са специфични отличителни характеристики на Durello, като се редуват с аромати на повече или по-малко зелена ябълка с комплексна обонятелна интензивност с минерален произход и с морски нотки на йод и сяр.

**9. Други основни условия (опакование, етикетиране, други изисквания)**

НЯМА

**Връзка към продуктовата спецификация**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13964>

---

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификация на продукт за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(2019/C 304/07)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията <sup>(1)</sup>

СЪОБЩАВАНЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**„Bianco di Custoza“/„Custoza“**

**Референтен номер: PDO-IT-A0468-AM02**

**Дата на съобщението: 24.6.2019 г.**

**ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ**

**1. Член 1 от спецификацията на продукта: наименование и вина**

Описание и основания

Описание:

Добавяне на разновидността „riserva“

Основания:

Въвеждането на надписа „riserva“ за разновидността „Custoza“ представлява елемент, с който се извежда на преден план качеството на наименованието, за да може по-добре да се изразят характеристиките, свързани с отлежаването, които са специфични за тази разновидност.

Това изменение води и до промени в съответните раздели на единния документ: раздели 1.4 (Описание на вината) и 1.5 (Винопроизводствени практики — максимални добиви).

**2. Член 2 от спецификацията на продукта: сортове грозде**

Описание и основания

Описание:

Преразгледани са процентните стойности за основните сортове, като към трите съществуващи задължителни сорта Garanega, Trebbiano Toscano и Trebbianello (местен биотип на сорта Tocai Friulano) е добавен сортът Bianca Fernanda; тези сортове вече трябва да съставляват най-малко 70 % от използваното грозде, като никой от тях поотделно не трябва да надхвърля 45 %.

Основания:

Комбинацията от сортове грозде е допълнена, като сортът Bianca Fernanda е включен сред основните и задължителни сортове, за да бъде отразена традиционната практика в района; След като тези 4 основни сорта съставляват най-малко 70 % от използваното грозде и има ограничение всеки сорт поотделно да не надхвърля 45 %, това задължително означава, че всеки отделен сорт може да се използва в състава максимално в размер на 31,5 %. В резултат на това съгласно новото предложение „Bianco di Custoza“/„Custoza“ DOC (Denominazione di Origine Controllata — контролирано наименование за произход) трябва непременно да е направено от поне три от четирите основни сорта, както е вече посочено в сега действащата спецификация, но с важното предимство, че могат да бъдат използвани четирите сорта въз основа на качеството им, като се вземат предвид как се развива сезонът, моментът на беритба на гроздето, местоположението на лозята и специфичните аспекти на производството.

Сортът Bianca Fernanda (местен клон на Cortese) заема над 13 % от площите с лозя в производствения район „Custoza“ и на местно ниво се приема за сорт, с който се идентифицира виното с това наименование. Добавянето на Bianca Fernanda като един от четирите основни сорта грозде придава на наименованието елемент на ясно изразена идентичност от гледна точка на качеството и допринася за неговата репутация.

Това изменение води до промени и в съответните раздели на единния документ: раздели 1.4 (Описание на виното) и 1.7 (Основен сорт (основни сортове) грозде).

<sup>(1)</sup> ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

### 3. Член 4 от спецификацията на продукта: правила относно лозарството

Описание и основания

Описание:

- a) подробно представяне на разновидностите superiore (превъзходно), riserva (резерва), spumante (пенливо вино) и passito (стафидено вино);
- b) премахване на препратката към възможността за използване на лозовите парцели „Custoza“ за производство на вина „Garda“ DOC;
- v) намаляване на добива от хектар за разновидността „Custoza“ на 13 t;
- г) добавяне на таблица, в която са посочени максималните добиви и максималното алкохолно съдържание за различните разновидности;
- д) преформулиране на параграфа относно подбора на гроздето за вината passito, без да се променя никоя от стойностите на параметрите;
- е) добавяне на четири параграфа, в които се посочва, че ако това бъде поискано от сдружението за защита и след консултация с професионалните организации, регионалните органи може: да вземат решения относно различните цели/употреби на гроздето и относно максималното ограничение за гроздето от хектар, което да се използва; да намалят разрешените добиви на грозде и вино; да разрешат натрупването на запаси от излишъците от добива с цел бъдещо използване, които запаси да не надвишават с повече от 20 % максималния добив.

Основания:

- a) да се отразят промените, направени в член 1;
- b) тази възможност е предвидена в националното законодателство и вече не е необходимо да бъде включвана в спецификацията на продукта;
- v) намалението на добива от хектар е необходимо, за да се увеличи качеството, предполагаемо от наименованието. Във всеки случай тази промяна просто привежда производството в съответствие с начина, по който лозята действително се засаждат в момента, като старата система е заменена изцяло от засаждане в редове. Анализите показват, че тенденцията при количеството бутилирано вино през последните пет години е повече или по-малко стабилна и че пазарът е способен да поеме само част от произведеното вино, като само малък процент се продава на цени, които е вероятно да донесат печалба за винопроизводителите и да допринесат за създаването на репутация за качество на тези вина на националните и международните пазари. Затова винопроизводителите са взели категорично решение да намалят количеството на продукцията, която да се предлага на пазара под наименованието „Custoza“ DOC, и да използват остатъка за производството на други вина;
- г) необходимо е да има пояснителна таблица със стойностите, така че спецификацията да може да се разбира по-лесно;
- д) този текст трябва да бъде преформулиран, така че спецификацията да може да се разбира по-лесно;
- е) подробно са изложени някои правила за лозарството, които трябва да се прилагат при определени специфични условия.

Това изменение води до промени и в съответния раздел на единния документ: раздел 1.5. (Винопроизводствени практики — максимални добиви).

### 4. Член 5 от спецификацията на продукта: правила относно винопроизводството

Описание и основания

Описание:

Посочена е възможността за винификация на различните сортове поотделно или на всички сортове заедно, като е уточнено, че когато се смесват вина, произведени от отделен сорт, това трябва да се осъществява в помещенията на винопроизводителя и при всички случаи — преди да бъде отправено искането за сертифициране с оглед пускане на пазара.

Увеличен е добивът на вино от грозде — от 65 % на 70 % — за разновидностите „Custoza“, „Custoza“ spumante, „Custoza“ superiore и „Custoza“ riserva, като добивите са представени в таблица.

Наложена е горна граница от 15 % върху смесването на вино от различни реколти, като тази практика се ограничава до виното от предходната година и се поставя изискване смесването да се извършва до 31 декември на годината на отглеждане на гроздето.

Добавена е дата за пускане на разновидността „Custoza“ на пазара за консумация: 1 декември на годината на отглеждане на гроздето.

Добавен е надписът „riserva“ за вино, отлежало най-малко 12 месеца, считано от 1 ноември на годината на производство.

Вмъкнати са три параграфа, в които се посочва, че ако това бъде поискано от сдружението за защита и след консултация с професионалните организации, регионалните органи може да определят таван за количеството вино, за което може да бъде издаден сертификат, който да е по-нисък от посочения в спецификацията, като по този начин всички вина и гроздова мъст, получени от излишъка от грозде, ще останат в наливно състояние и може да бъдат сертифицирани по искане на сдружението за защита.

Основания:

Добивът на вино от грозде е увеличен на 70 %, така че в правилата да се отразяват действителните добиви, постигнати от винопроизводителите в резултат от напредъка на технологиите в целия производствен район през последните 15 години.

Горната граница относно количеството по-старо вино, което може да бъде смесвано, и ограничаването на това смесване само до виното от предходната година са въведени единствено в интерес на качеството.

С цел подобряване на качеството е въведена дата за пускане на вината на пазара за консумация.

Добавянето на надпис „riserva“ за разновидността „Custoza“ представлява елемент, с който се извежда на преден план качеството, предполагаемо от наименованието. Вината „Custoza“, чието качество е признато и които са отлежали най-малко 12 месеца, присъстват на пазара от много години. По същество това са вина с дълъг период на отлежаване, предназначени за по-развитите италиански и международни пазари.

Тези последни три параграфа са добавени, за да се приведе текстът в съответствие с нормативната уредба.

Това изменение води до промени и в съответния раздел от единния документ: раздел 1.5 (Винопроизводствени практики — максимални добиви).

#### 5. Член 6 от спецификацията на продукта: характеристики при консумацията

Описание и основания

Описание:

- а) добавяне на дескриптор за цвета за виното „Custoza“;
- б) увеличаване на минималния беззахарен екстракт на 17 g/l;
- в) добавяне на физико-химични и органолептични характеристики за новата разновидност „riserva“;
- г) ново описание на вкуса на разновидността „spumante“ като „от брят натюр до полусухо“;
- д) вмъкване на заключителен параграф, в който се посочва, че вината от всяка от разновидностите може да имат и нюанс на дървесина, ако са отлежавали в дървени съдове.

Основания:

- а) с този добавен текст се гарантира, че подробното описание на цвета на виното с това наименование е правилно;
- б) целта на тази промяна е да се адаптира спецификацията на продукта, като се увеличи минималната стойност на този параметър; в действителност вината „Custoza“, които са на пазара, и сега имат по-високи стойности;
- в) добавени са характеристиките на новата разновидност „riserva“, която не фигурираше в предходната спецификация на продукта;
- г) тази промяна е направена в отговор на изискванията относно пускането на пазара;
- д) тази формулировка е по-ясна от предишната версия, като гарантира по-прецизно описание.

Това изменение води до промени и в съответния раздел от единния документ: раздел 1.4 (Описание на вината).



**6. Член 8 от спецификацията на продукта: опаковки**

Описание и основания

Описание:

- a) вписано е задължението разновидностите „Custoza“, „Custoza“ superiore, „Custoza“ riserva и „Custoza“ passito да се пускат на пазара само в стъклени бутилки с вместимост до 9 литра, като не се допуска да се предлагат в съдове, известни като *dama* и *fiasco*;
- b) разрешено е използването на стъклени опаковки с вместимост до 18 литра за разновидността *spumante*;
- в) добавено е правило, в което се посочва, че само на винопроизводителите в рамките на района на производство, описан в член 3, е разрешено да продават пряко на крайни потребители, в съответствие с традиционната практика, вино от разновидността „Custoza“ (но не и от другите разновидности) в съдове с вместимост до 60 литра;
- г) уточнено е, че разрешената употреба на съдове, които не са от стъкло (опаковки от тип „торба в кутия“), не важи за разновидностите *superiore* и *riserva*;
- д) допуска се употребата на всякакви видове запушалки, разрешени от действащите закони.

Основания:

- a) в момента в спецификацията на продукта се предвижда задължително опаковане в стъклени бутилки единствено за вината с надпис *superiore*, *passito* или *spumante*. С предложеното изменение обхватът на това задължение се разширява, за да обхване всички вина с наименованието „Custoza“. Това е много важна стъпка с оглед извеждането на преден план на качествата на това историческо наименование, както и с оглед на препозиционирането на вината на пазара и утвърждаването на тяхната репутация;
- b) разрешава се употребата на опаковките, които са най-търсени на пазара;
- в) това се разрешава, защото има местна традиция крайните потребители да купуват „Custoza“ в наливно състояние;
- г) това дава по-голяма яснота;
- д) тази промяна привежда текста в съответствие с нормативната уредба.

**ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ****1. Наименование на продукта**

„Bianco di Custoza“

„Custoza“

**2. Вид географско означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

**3. Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

**4. Описание на виното (вината)**

„Bianco di Custoza“/„Custoza“, включително разновидностите *riserva*, *superiore*, *spumante* и *passito*

Характерният цвят на вината е сламеножълт с променлива наситеност, понякога със зеленикави оттенъци при по-младите вина или със златисти нюанси в някои подбрани вина. Ароматът е плодов и леко ароматен, с нюанси на цветя, а понякога и на билки и подправки. Вината имат свеж, мек и деликатен вкус.

Тези вина са много пивки и се съчетават лесно. Обикновено трябва да се пият млади, въпреки че някои направени в лозята селекции са способни да запазят характеристиките си с течение на времето.

Минималното общо алкохолно съдържание по обем е 11,0 %, а минималният беззахарен екстракт е 16,5 g/l.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5, изразена в грамове винена киселина на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (милиграми на литър)	

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Цвят: сламеножълт, понякога с бледозелени оттенъци

Мирис: плодов, характерен, леко ароматен;

Вкус: наситен, деликатен, с точно необходимата плътност;

Минимално общо алкохолно съдържание: 11 об. %

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l;

Остагъчни редуциращи захари: максимум 7 g/l

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5, изразена в грамове винена киселина на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (милиеквиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (милиграми на литър)	

„Bianco di Custoza“ riserva/„Custoza“ riserva

Цвят: сламеножълт до златист с променлива наситеност

Мирис: интензивен, характерен, леко ароматен;

Вкус: хармоничен, наситен, с точно необходимата плътност

Минимално общо алкохолно съдържание: 12,5 об. %

Минимален беззахарен екстракт: 20 g/l

Остагъчни редуциращи захари: максимум 7 g/l

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5, изразена в грамове винена киселина на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (милiekвиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (милиграми на литър)	

„Bianco di Custoza“ superiore/„Custoza“ superiore

Цвят: сламеножълт, при отлежаване — до златист

Мирис: приятен, характерен, леко ароматен

Вкус: хармоничен, с добре изразена плътност

Минимално общо алкохолно съдържание: 12,50 об. %

Минимален беззахарен екстракт: 20 g/l

Остатъчни редуциращи захари: 7 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5, изразена в грамове винена киселина на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (милiekвиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (милиграми на литър)	

„Bianco di Custoza“ spumante/„Custoza“ spumante

Пяна: фина, устойчива

Цвят: сламеножълт с променлива наситеност, с възможни златисти отблясъци

Аромат: уханен, плодов и леко ароматен, когато виното е произведено по метода Charmat; фин, елегантен и характерен, ако виното е ферментирало в бутилката;

Вкус: свеж, наситен, фин и хармоничен; от брийот натюр до полусухо

Минимално общо алкохолно съдържание: 11,5 об. %

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	5,0, изразена в грамове винена киселина на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (милiekвиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (милиграми на литър)	

„Bianco di Custoza“ passito/„Custoza“ passito

Цвят: златистожълт

Мирис: интензивен и плодов

Вкус: от приятен до сладък, балансиран, леко ароматен

Минимално общо алкохолно съдържание: 15 об. %

Минимален беззахарен екстракт: 22 g/l

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	12,00
Минимална обща киселинност	4,5, изразена в грамове винена киселина на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (милiekвиваленти на литър)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (милиграми на литър)	

## 5. Винопроизводствени практики

### а. Основни енологични практики

НЯМА

### б. Максимални добиви

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

13 000 kg грозде от хектар

„Bianco di Custoza“ superiore/„Custoza“ superiore

12 000 kg грозде от хектар

„Bianco di Custoza“ riserva/„Custoza“ riserva

13 000 kg грозде от хектар

„Bianco di Custoza“ spumante/„Custoza“ spumante

13 000 kg грозде от хектар

„Bianco di Custoza“ passito/„Custoza“ passito

5 000 kg грозде от хектар

## 6. Определен географски район

Вината „Bianco di Custoza“/„Custoza“ DOC се произвеждат в район, който обхваща всички посочени по-долу общини или част от тях: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo и Sona. Районът е определен както следва: започвайки южно от град Sommacampagna, от областта Cesure (надморска височина 89 m), границата се простира на югозапад по протежение на напоителния канал на сдружението Consorzio di bonifica dell'Alto Agro Veronese чак до местността Boscone, като се съединява с пътя към Villafranca за кратка отсечка, преди да се слее с общинския път, който преминава през Pozzomoretto и Colombara. След това границата достига до общинския път близо до Cà Delia, като следва този път покрай С. Nuova Pigno и Le Grattarole чак до кръстовището с провинциалния път Villafranca-Valeggio, с който след това се съединява чак до град Valeggio sul Mincio. След това границата върви на юг по протежение на общинския път към Pozzolo чак до местността С. Buse, където се слива с пътя, пресичащ напоителния канал Seriola Prevaldesca, който следва в северна посока чак до моста, известен като Ponte Lungo. След като пресича този мост, границата следва напоителния канал Seriosa Serenelli в южна посока чак до границата с провинция Мантуа и регион Ломбардия (надморска височина 63 m). Граничната линия след това се връща на север по протежението на границата на региона, като пресича местностите Pignolada, Staffalonerо, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci и Pontata, и след това се отдалечава от границата, следвайки пътя Broglie-Madonna del Frassino за много кратка отсечка към североизточната част чак до мястото близо до Pignolini, където пресича магистрала Serenissima. След това граничната линия следва селския пътя, минаващ на изток от Cà Gozzetto, преминава през Cà Serraglio, преминава на запад от мястото с надморска височина 101 m и завършва в Cà Berra Nuova (надморска височина 91 m) на брега на езерото Фрасино. След това граничната линия върви по брега на езерото за кратка отсечка, преди да се слее с пътя, който преминава през Bertoletta, и достига до крайпътната постройка по железопътната линия на надморска височина 84 m. След това тя следва железопътната линия на изток до следващата крайпътна постройка на надморска височина 84 m, преди да завие по пътя, който преминава край Villa Montresor и продължава до Carruccini на брега на езерото Гарда. От Carruccini граничната линия следва източния бряг на езерото Гарда, преди да завие към сушата близо до пристанището Rasengo, следвайки пътя покрай местата с надморска височина 93 m и 107 m и надолу от Rasengo към Cà Allegri. След това тя следва общинския път Rasengo чак до С. Fontana Fredda, преди да се изкачи по друг селски път, преминавайки край надморска височина 122 m, чак до местността Le Tende. Оттам тя върви по пътя Rasengo-Colà чак до С. alle Croci, преди да се спусне на югоизток по пътя край местата с надморска височина 118 m и 113 m и през Sarnighe, като се среща с границата между общините Lazise и Castelnuovo на надморска височина 112 m. След това линията се изкачва отново, отправяйки се на север по протежението на границата на общината, преди да се слее с границата между общините Lazise и Pastrengo близо до местността Mirandola, като следва тази граница до пресечката с провинциалния път Verona-Lago на запад от Osteria Vecchia. Граничната линия следва този път към Verona (на изток), докато не стигне мястото близо до Bussolengo, където се слива с общинския път Cristo близо до надморска височина 130 m; след това тя продължава по протежението на общинския път Palazzolo чак до мястото, където магистрала Brennero пресича общинската граница Bussolengo-Sona. Линията след това следва тази общинска граница в източна посока чак до местността Civel, където се слива с провинциалния път Bussolengo-Sommacampagna. Следва този път, докато — след като пресече Sommacampagna — достигне пътя към Custoza и го следва чак до началната точка в местността Cesure. На запад от местността Broglie районът включва и малка територия в община Peschiera del Garda, в т.ч. района на Monte Zecchino, и е определен, както следва: от селския път на юг от Broglie (близо до старото начално училище) линията на границата върви на запад към Cà Boschetti и Cà Rondinelli, след което следва границата на провинцията и на региона през Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli и след това следва пътя към Broglie, докато не пресече селския път, където е била началната точка.

## 7. Основен сорт (основни сортове) грозде

Pinot bianco B.

Trebbiano toscano B. — Trebbiano

Trebbiano toscano B. — Biancame B.

Trebbiano toscano B. — Ugni blanc

Trebbiano toscano B. — Procanico

Riesling italice B. — Riesling

Riesling renano B. — Riesling

Tocai friulano B.

Tocai friulano B. — Tuchi

Garganega B. — Grecanico dorato B.

Pinot bianco B. — Pinot blanc

Malvasia bianca B. — Malvasia

Malvasia bianca B. — Verdina

Malvasia bianca B. — Iuvarella

Manzoni bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Garganega B. — Garganego

Chardonnay B.

Cortese B. — Bianca Fernanda

Pinot bianco B. — Pinot

**8. Описание на връзката или връзките)**

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Специфични характеристики на географския район

Природни фактори

Не особено обширният район на производство на вината „Custoza“ заема голяма част от южните склонове на хълмовете от тип морени, разположени между покрайнините на Верона и езерото Гарда.

На югозапад районът на производство граничи с река Минчо.

Районът обхваща терените, принадлежащи както на източната амфитеатрална континентална част от тип морени до езерото Гарда, така и на тясно свързаните с нея флувиоглациални долини, в които материалите са сходни по състав, макар и не точно по произход.

По-подробно, моренният ландшафт, характерен за района на производство на „Custoza“ DOC, е формиран от компактна поредица от продълговати хълмове, разположени в концентрични формации; те не са стръмни, като денivelациите варират от 50 до 100 метра. Тъй като тези хълмове са били формирани от наносите, оставени от същите ледници, които са образували намиращото се в близост езеро Гарда, те имат много разнообразна структура на почвата и са осеяни с широки чакълести долини.

Малкият размер и значителната еднородност на района за производство на „Custoza“ DOC означават, че климатичните условия са по същество едни и същи навсякъде в него. За района са характерни горещи, но не и задушни лета и относително студени зими, които се смекчават от близостта му до езерото Гарда, създавайки микроклимат, който е благоприятен за отглеждане не само на лозята, но и на маслиновите дървета и кипарисите, които са отличителна черта на местните околности.

Валежите са сравнително равномерно разпределени през годината.

Начинът на разполагане на хълмовете позволява склоновете да се нагряват през деня и хладният въздух да се акумулира през нощта, като по този начин се създават оптимални условия за проявяването на ароматните характеристики на бялото грозде.

Поради това районът на производство на белите вина DOC „Custoza“ е по същество еднороден както от гледна точка на околната среда, така и на климата.

#### Исторически и човешки фактори

Първите данни за отглеждане на лозови насаждения в сегашния район на производство на „Custoza“ DOC са от откриването на гроздови семки (*Vitis sylvestris*), датиращи още от времето на наколните селища в района на Rasengo и Peschiera. Първите доказателства в района за култивирането на лозови насаждения датират от римско време (сред археологическите находки в района са предмети, които показват, че виното е било използвано за религиозни обреди, както и артикули, използвани за съхраняване и транспортиране на виното), но богатата документация относно отглеждането на лозови насаждения в района — по-специално между Pastrengo и Sommasampagna — има най-вече за периода от IX век нататък и през цялото Средновековие.

През втората половина на XIX век производството на вино в района започва да става специално известно под наименованието „Custoza“ — името на село в община Sommasampagna, известно с две битки по време на войните за обединение на Италия. В проучване, проведено от Експерименталния център за лозарство и винопроизводство в Conegliano през 1939 г., районът Sona-Custoza също е посочен като един от най-добрите райони за лозарство в западната част на провинция Верона.

Наименованието „Bianco di Custoza“ DOC е създадено официално с президентски указ, издаден на 8 февруари 1971 г., и е сред първите наименования за произход на бели вина, признати в Италия; новото опростено наименование „Custoza“ е одобрено през 2005 г. Сдружението за защита на „Custoz-a“ е създадено през 1972 г.

#### Човешки фактори

Формирането за отглеждане на лозови насаждения, която се е използвала най-често в района на производство на DOC „Custoza“, дълго време е била пергола. В древността гроздето не е било отглеждано в специални лозя, а заедно с други култури, които освен това са били ограничени от хълмистия терен.

През 80-те години на XX век в района на производство на „Custoza“ започват да настъпват радикални промени, които засягат както метода на отглеждане на лозови насаждения, така и агрономските практики, позволявайки на винопроизводителите да използват по най-добър начин специфичните характеристики на местните сортове грозде: Garganega, Trebbianello (местен биотип на Tocai friulano) и Bianca Fernanda (местен клон на Cortese). Благодарение на непрекъснатите подобрения в технологиите и натрупания с времето опит винопроизводителите вече са в състояние да определят и прилагат най-подходящите методи за отглеждане на висококачествено грозде и да намират идеалния момент за неговата беритба, като по този начин извеждат на преден план типичните характеристики на гроздето, произтичащи от взаимодействието между сортовете, почвите по хълмовете и микроклимата.

Уменията на местните производители си проличават особено в избите за винификация, където те извличат от гроздето особените аромати на всеки сорт. Това позволява на сместа от различни сортове грозде в „Custoza“ да разкрие деликатния, цветен и плодов мирис на сорта Garganega, характерния цвят на сорта Trebbianello и леко ароматните нюанси на сорта Bianca Fernanda, както и отличителните характеристики на другите сортове бяло грозде, отглеждани в района. В резултат на това „Custoza“ се характеризира със своята силна свързаност с местността и се разпознава лесно по своята свежест и пивкост.

#### „Bianco di Custoza“/„Custoza“

##### Специфични характеристики на продукта

Съществените характеристики на вината „Custoza“ са — и винаги са били — тяхната свежест, леко ароматна природа и фактът, че са пивки вина, които лесно се съчетават. Когато обаче в лозята са направени определени специфични селекции, тези вина са подходящи и за отлежаване.

Освен от сортовете Garganega, Trebbianello и Bianca Fernanda вината „Custoza“ се произвеждат и от други сортове, отглеждани в района, което им придава техният типичен, силно ароматен комплексен характер, който ги отличава от вината, произведени от индивидуалните сортове поотделно. Сетивният профил, който се появява, се характеризира с плодови и цветни нотки, понякога придружени от нюанси на билки и подправки. Накратко, може да се твърди, че смесването на основните сортове придава на „Custoza“ неговата идентичност, докато използването на допълнителни сортове позволява да се обогати виното с типични букети.

Един много рядък, макар и традиционен продукт е „Custoza“ passito (стафидно вино) — златисто на цвят и с приятен или сладък вкус, вдъхновено от вината, които традиционно са били сервирани в района в края на празничните угощения.

в) Причинно-следствена връзка между околната среда и продукта

Фактът, че има съвсем малки разлики в климатичните условия в различните области на района на производство на „Custoza“ DOC (който, впрочем, не е особено обширен) дава възможност различните видове грозде, които се отглеждат в района, да узряват равномерно: този фактор допринася значително за оформянето на идентичността на белите вина, попадащи в обхвата на наименованието.

Също толкова важен е ефектът от високата степен на разнообразие на почвите в резултат от неравномерните наноси, оставени в района от различни ледникови процеси: в действителност този аспект намира израз в свежия, младежки, жизнен характер на „Custoza“.

По-специално, поради своя състав моренните почви допринасят за осигуряването на равномерен растеж на всички лозови насаждения. Взаимодействието между почвите и климата в района спомага за правилния растеж и узряване на гроздето и филизите.

Горещите, но не и задушни лета допринасят за натрупването на захари, а подходящите колебания между дневната и нощната температура спомагат за развитието на плодвите и цветните ароматични съставки, откривани във вината „Custoza“ DOC.

9. Основни допълнителни условия (опакване, етикетиране, други изисквания)

НЯМА

**Връзка към спецификацията на продукта**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14117>

---









ISSN 1977-0855 (електронно издание)  
ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**