

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu specifikace produktu na úrovni Unie, pokud jde o název v odvětví vína podle čl. 97 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.

(2022/C 295/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ⁽¹⁾ do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

„BIANCO DI CUSTOZA / CUSTOZA“**PDO-IT-A0468-AM03****Datum podání žádosti: 9. 7. 2019****1. Žadatel a oprávněný zájem**

Consorzio Tutela Vino Custoza DOC [Sdružení pro ochranu vín s kontrolovaným označením původu „Custoza“]

Sdružení pro ochranu – strana s oprávněným zájmem na podání této žádosti

2. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- ☒ Název produktu
- ☐ Druh výrobků z révy vinné
- ☐ Souvislost
- ☒ Omezení při uvádění na trh

3. Popis a důvody ke změně**3.1. Změna názvu chráněného označení původu z „Bianco di Custoza“ / „Custoza“ na „Custoza“**

Změna názvu chráněného označení původu z „Bianco di Custoza“ / „Custoza“ na „Custoza“.

Specifikace produktu již více než deset let umožňuje, aby se vína kromě tradičního názvu „Bianco di Custoza“ označovala také jako „Custoza“. Název „Custoza“ je nyní jediným názvem, který vinaři používají a spotřebitelé uznávají, takže již není důvod, aby se nadále používalo dvojí označení.

Tato změna zahrnuje změnu názvu v bodech 1.1 (Název (názy)), 1.4 (Popis vína (vín)), 1.5.2. (Maximální výnosy), 1.6 (Vymezená zeměpisná oblast), 1.8 (Souvislost se zeměpisnou oblastí) a 1.9 (Další podmínky) jednotného dokumentu.

(¹) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

3.2. Přidání omezení pro oblast stáčení

- a) Zavádí se požadavek, aby stáčení (a sušení hroznů, týkající se pouze výroby vína *passito*) probíhalo v rámci oblasti produkce vymezené v článku 3, avšak dosavadní práva výrobců, kteří tradičně stáčeli víno mimo vymezenou oblast produkce, zůstávají zachována.

Omezení stáčení vína s CHOP „Custoza“ pouze na oblast produkce, což je požadavek uplatňovaný u jiných renomovaných názvů vín, je rovněž významným krokem ke zvýšení kvality, kterou název naznačuje a která má za cíl zařadit označení „Custoza“ mezi nejvýznamnější historické názvy.

Charakteristické rysy a vlastnosti, které oblast původu propůjčuje vínům s CHOP „Custoza“, jsou lépe chráněny stáčením vína v rámci oblasti produkce, protože to znamená, že veškerá technická pravidla týkající se přepravy a stáčení jsou uplatňována a dodržována na odpovědnost a s odbornou způsobilostí vinařů z téže vymezené oblasti.

Tato povinnost zamezuje možným rizikům přepravy mimo vinařskou oblast, jako jsou např.: oxidace a tepelné namáhání v důsledku vysokých nebo nízkých teplot a znehodnocení produktu, což nepříznivě ovlivňuje jeho chemické/fyzikální vlastnosti (kyselost, polyfenoly a látky dodávající barvu) a organoleptické vlastnosti (barva, vůně, chuť) a jeho stabilitu. Snižuje se také riziko mikrobiologické kontaminace (bakteriemi, viry, houbami, plísněmi nebo kvasinkami). Tento požadavek je výhodný pro hospodářské subjekty, které jsou si vědomy rizik a jsou odpovědné za zachování kvality CHOP, a pro spotřebitele, který má jistotu původu a kvality vín a jejich souladu se specifikací produktu. Kromě toho jsou kontroly prováděné příslušnými orgány na menší ploše účinnější.

Výjimka z tohoto pravidla pro hospodářské subjekty, které tradičně stáčely vína „Custoza“, je odůvodněna tím, že tyto hospodářské subjekty prokázaly svou způsobilost a znalost označení, čímž přispěly k zaručení kvality požadované pro toto víno.

- b) Bylo stanoveno a potvrzeno, že oblast výroby vína typu *spumante* (šumivé víno), včetně druhotného kvašení a plnění do lahví, se musí nacházet v oblasti produkce a v provinciích Brescia, Mantova, Trento, Treviso a Vicenza.

V souladu se stejnými zásadami ochrany a způsobilosti, které jsou uvedeny v předchozím odstavci, zůstává v zájmu ochrany tradičních hospodářských subjektů oblast výroby šumivých vín nezměněna.

Tato změna se týká bodu 1.9 jednotného dokumentu a článku 5 specifikace produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Custoza

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
5. Jakostní šumivé víno
15. Víno ze zaslých hroznů

4. Popis vína (vín)

„Custoza“, kategorie 1: Víno

Barva: slámově žlutá, někdy se světle zeleným nádechem;

vůně: ovocná, výrazná, lehce aromatická;

chuť: lahodná, jemná, patřičně plná.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11 %;

minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l;

zbytkové redukující cukry: nejvýše 7 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Custoza“ riserva, kategorie 1: Víno

Barva: slámově žlutá až zlatavá s různou intenzitou;

vůně: intenzivní, výrazná a lehce aromatická;

chuť: harmonická, lahodná, patřičně plná;

minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,5 %;

minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l;

zbytkové redukující cukry: nejvýše 7 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Custoza“ superior, kategorie 1: Víno

Barva: s postupujícím zráním od slámově žluté po zlatavou;

vůně: příjemná, výrazná, lehce aromatická;

chuť: vyvážená, plná;

minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,5 %;

minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l;

zbytkové redukující cukry: nejvýše 7 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Custoza“, kategorie 5: Jakostní šumivé víno

Pěna: jemná, přetrvávající;

Barva: slámově žlutá s různou intenzitou, případně se zlatými odlesky;

vůně: pronikavá, ovocná, lehce aromatická, je-li pěna vytvořena metodou Martinotti; jemná, elegantní a charakteristická, pokud kvašení probíhá v lahvi;

chuť: svěží, aromatická, jemná a harmonická; přírodně tvrdá až polosuchá;

minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 %;

minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Custoza“ passito (víno ze sušených hroznů), kategorie 15

Barva: zlatožlutá;

vůně: intenzivní a ovocná;

chuť: jemně nasládlá až sladká, harmonická, plná a mírně aromatická;

minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 15 %;

minimální bezcukerný extrakt: 22 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,00
Minimální celková kyselost	4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupy

a. Zvláštní enologické postupy

—

b. Maximální výnosy

1. „Custoza“

13 000 kg hroznů na hektar

2. „Custoza“ superiore

12 000 kg hroznů na hektar

3. „Custoza“ riserva

13 000 kg hroznů na hektar

4. Jakostní šumivé víno „Custoza“

13 000 kg hroznů na hektar

5. „Custoza“ passito (kategorie vína ze sušených hroznů)

5 000 kg hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Vína s kontrolovaným označením původu „Custoza“ se vyrábějí v oblasti, která se rozkládá na celém území nebo na části území následujících obcí: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo a Sona. Oblast je vymezena takto: výchozí bod se nalézá jižně od obytné části obce Sommacampagna, a to v osadě Cesure (kóta 89), odkud vede demarkační linie směrem na jihozápad podél kanálu sdružení pro rekultivaci oblasti Alto Agro Veronese po lokalitu Boscone a na krátký úsek se napojí na silnici do obce Villafranca, až se protne s obecní silnicí, podél níž vede a která přes Pozzo Moretto a Colombaru vyúsťuje do obecní silnice blízko Cà Delia. Přes lokality C. Nuova Pigno a Grattarole vede podél této silnice na křižovatku s okresní silnicí Villafranca–Valeggio a podél této silnice dosáhne obytné části obce Valeggio sul Mincio. Poté vede na jih podél obecní silnice směrem na Pozzolo až do C. Buse, kde se napojuje na silnici, která křižuje zavlažovací kanál Seriola Prevaldesca, po němž vede na sever až k mostu známému jako *Ponte Lungo*. Po překročení tohoto mostu vede hranice podél zavlažovacího kanálu Seriosa Serenelli směrem na jih až k hranici s provincií Mantova a regionem Lombardie (kóta 63). Poté, co se demarkační linie stočí zpět na sever, vede podél regionální hranice a prochází lokalitami Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci a Pontata, kde ji opouští, aby v krátkém úseku pokračovala severovýchodně po silnici Broglie – Madonna del Frassino až do bezprostředního okolí lokality Pignolini, kde přetíná dálnici Serenissima, aby se napojila na silnici vedoucí východně od Cà Gozzetto, poté protнула Cà Serraglio, pokračovala západně od kóty 101 a skončila v Cà Berra Nuova (kóta 91) na břehu jezera Frassino. Ve velmi krátkém úseku vede podél břehu zmíněného jezera, až se napojí na silnici, která přes lokalitu Bertoletta dorazí k železničnímu hradlu s kótou 84. Vede tedy podél železnice na východ k přilehlému železničnímu hradlu s kótou 84, kde železnici opouští a pokračuje po silnici, která kolem vily Villa Montresor vede k rezortu Cappuccini na břehu jezera Garda. Z rezortu Cappuccini vede demarkační linie podél východního břehu jezera Garda do blízkosti přístavu Pacengo, kde odbočuje do vnitrozemí podél silnice, která přes kóty 93 a 107 pokračuje pod obytnou částí obce Pacengo do lokality Cà Allegri a podél obecní silnice patří obci Pacengo vede do C. Fontana Fredda. Jinou silnicí stoupá přes kótu 122 k lokalitě „Le Tende“ a odtud po silnici Pacengo–Colà do C. alle Croci. Z C. alle Croci demarkační linie klesá směrem na jihovýchod po silnici, která přes kóty 118, 113 a Sarnighe protíná na kótě 112 hranici mezi obcemi Lazise a Castelnovo. Vede severním směrem po této hranici a poté nedaleko lokality Miradola sleduje hranici mezi obcemi Lazise–Pastrengo až po křížení této hranice s okresní silnicí Verona–Lago na západě lokality Osteria Vecchia. Demarkační linie pokračuje po uvedené silnici do Verony (východ) k obytné části obce Bussolengo, kde se blízko kóty 130 napojuje na obecní silnici „Strada Comunale del Cristo“ a pokračuje po obecní silnici „Strada Comunale del Palazzolo“, až dosáhne brennerské dálnice v bodě, kde protne hranici mezi obcemi Bussolengo a Sona. Po této hranici pokračuje na jih do lokality Civel, kde se napojuje na okresní silnici Bussolengo–Sommacampagna. Po této silnici vede do obytné části obce Sommacampagna, kterou protíná, aby se napojila na silnici, která vede do Custozy a osady Cesure, tj. výchozího bodu. Západně od lokality Broglie leží malé území obce Peschiera del Garda, které zahrnuje Monte Zecchino a jež je vymezeno takto: ze silnice,

kteřá vede na jih od Broglie (podél které stojí bývalé základní školy v Broglie), demarkační linie pokračuje na západ přes Cà Boschetti a Cà Rondinelli, pak kopíruje hranici provincie a regionu a vede přes Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli a po silnici, která vede k obytné části lokality Broglie, až přetne silnici na místě, které představuje výchozí bo

7. **Mošťová odrůda (mošťové odrůdy)**

Chardonnay B.

Cortese B. – Bianca Fernanda

Garganega B. – Garganego

Garganega B. – Grecanico dorato B.

Malvasia bianca B. – Iuvarella

Malvasia bianca B. – Malvasia

Malvasia bianca B. – Verdina

Manzoni bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B [kříženec Manzoni]

Pinot bianco B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot bianco B. – Pinot blanc

Riesling italico B. – Riesling

Riesling renano B. – Riesling

Tocai friulano B.

Tocai friulano B. – Tuchi

Trebbiano toscano B. – Biancame B.

Trebbiano toscano B. – Procanico

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Trebbiano toscano B. – Ugni blanc

8. **Popis souvislosti**

Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Oblast produkce vína „Custoza“, která není rozlohou příliš velká, zabírá většinu jižní části pásma morénových pahorků, které se tyčí v blízkosti města Verona a jezera Garda.

Na jihozápadě oblast ohraničuje řeka Mincio.

Tato oblast zahrnuje pozemky ležící jak ve východním polokruhu morénových pahorků ve vnitrozemí v blízkosti jezera Garda, tak na fluvioglaciálních planinách, které s ním jsou úzce propojeny a které mají z hlediska materiálů podobné složení, i když nejsou téhož původu. Toto morénové složení bohaté na minerály a mikroprvky přispívá k dobrým výnosům a vyváženému organoleptickému složení hroznů.

Morénová krajina, jež je pro oblast produkce kontrolovaného označení původu „Custoza“ typická, se vyznačuje blízko sebe stojícími protáhlými kopci, které jsou uspořádány soustředně, většinou mají mírné svahy a výškou se obvykle liší o 50 až 100 metrů. Tyto kopce, které jsou výsledkem činnosti ledovců, jež vytvořily nedaleko ležící jezero Garda, mají velmi mnohotvárné a různorodé půdy, jež jsou přerušovány rozsáhlými planinami šterku.

Podnebí v oblasti kontrolovaného označení původu Custoza je s ohledem na její malou rozlohu a značnou celistvost víceméně stále na celém území a vyznačuje se teplým, nikoli však parným létem a poměrně chladnou zimou, již zmírňuje blízkost jezera Garda, které vytváří mikroklima příznivé nejen pro pěstování vinné révy, ale také pro růst olivovníku a cypřiše, jež jsou pro prostředí v oblasti rovněž typické.

Srážky jsou rozloženy rovnoměrně po celý rok.

Uspořádání kopcovitého reliéfu během dne umožňuje zahřívání svahů a během noci akumulaci čerstvého vzduchu, což vytváří optimální podmínky pro rozvoj aromatických vlastností bílých hroznů. Svěží letní větry podporují dobrý růst révy.

Kolísání teploty mezi dnem a nocí, zejména v závěrečné fázi zrání hroznů, pomáhá zachovat jejich kyselé a aromatické látky.

V oblasti produkce vín s kontrolovaným označením původu „Custoza“ se proto vyskytují poměrně malé rozdíly, pokud jde o okolí a podnebí.

Historické a lidské faktory

Víno „Custoza“ se vyvinulo v oblasti historického a zdokumentovaného pěstování vína.

První zmínky o zdomácnění révy vinné v dnešní oblasti produkce kontrolovaného označení původu „Custoza“ jsou v oblasti Pacengo a Peschiera doloženy nálezem hroznových pecek *Vitis Silvestris* z období staveb na kůlech. První svědectví o pěstování révy v této oblasti pocházejí z období starověkého Říma (v oblasti byla mj. nalezena řada předmětů souvisejících s používáním vína při náboženských obřadech a s uchováváním a přepravou vína), ale především z 9. století a celého středověku, kdy nalézáme bohatou dokumentaci o pěstování vinné révy, zejména mezi obcemi Pastrengo a Sommacampagna.

Ve druhé polovině 19. století se produkce vína v této oblasti začíná výslovně označovat názvem „Custoza“, jenž se vztahuje k části obce Sommacampagna, která vešla do povědomí díky dvěma bitvám v době válek při italském obrození (Risorgimento). V roce 1939 studie provedená laboratoří Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano určila a rozřadila nejlepší vinařské oblasti západní části provincie Verona, mezi nimiž figuruje oblast Sona–Custoza.

Dne 8. února 1971 byl schválen výnos prezidenta, jímž bylo zavedeno kontrolované označení původu Bianco di Custoza, které patří mezi první označení původu bílých vín v Itálii. V roce 2005 bylo schváleno nové zjednodušené označení „Custoza“.

V roce 1972 bylo vytvořeno sdružení na ochranu označení „Custoza“.

Nejrozšířenějším způsobem pěstování révy v oblasti produkce kontrolovaného označení původu „Custoza“ byla v celé historii po dlouhou dobu tzv. pergola. Ve starověku se na vinicích vinná réva nepěstovala samostatně, ale kombinovala se s jinými plodinami. Rozloha pozemků byla navíc omezena kopcovitým rázem území.

V 80. letech 20. století se začalo s radikální přeměnou vinařství v oblasti produkce „Custoza“, a to jak z hlediska pěstování, tak z hlediska agronomických postupů, a díky uvedené přeměně se podařilo co nejlépe využít specifickou původních odrůd révy z oblasti „Custoza“: Garganega, Tocai Friulano (místně známé jako „Trebbianello“) a Bianca Fernanda (místní klon odrůdy Cortese). Díky postupnému zlepšování technických schopností a časem získaných zkušeností vinaři našli a zavedli nejvhodnější způsoby vedení révy a postupy pro získání vysoce kvalitních hroznů a dokázali využít ideální chvíle pro sklizeň, a tak těžit ze specifických vlastností daných vzájemným působením mezi odrůdami révy, kopcovitým terénem a mikroklimatem.

Znalosti a dovednosti místních producentů se však projeví až při zpracování hroznů na víno, kdy se z hroznů získávají specifické aromatické tóny jednotlivých pěstovaných odrůd. Směs odrůd z oblasti „Custoza“ tak může dát vyniknout jemným květinovým a ovocným aromatům odrůdy Garganega, charakteristické barvě odrůdy Tocai Friulano a mírně aromatickým vůním odrůdy Bianca Fernanda, jakož i specifickým vlastnostem ostatních bílých odrůd hroznů pěstovaných v této oblasti. Výsledkem tedy je víno „Custoza“ vyznačující se silným sepětím s daným územím a snadnou rozeznatelností pro své barevné tóny, čerstvost a přirozenou pitelnost.

Veronská vinařská tradice zahrnuje také výrobu druhu *passito* a šumivých vín, i když jen v malém množství. Tradiční ponechávání hroznů na révě nebo v sušárnách má v celé oblasti jezera Garda starobylou tradici, zatímco výroba šumivého vína byla zavedena nedávno, v polovině minulého století.

Seznam odrůd, které lze použít pro výrobu jakostního šumivého vína „Custoza“, umožňuje optimalizovat dobu sklizně od raných odrůd, jako je Chardonnay a Pinot Bianco, až po pozdější odrůdy, jako je Garganega a Trebbiano, což umožňuje sestavit velmi rozmanitá a komplexní cuvée. Šumivé víno se může vyrábět buď v autoklávu metodou Martinotti, nebo v lahvích klasickou metodou.

Víno „Custoza“ *passito* se vyrábí tak, že se na poli vyberou buď zcela neporušené hrozny, nebo proběhne výběr nejdřívších hroznů, které se uloží do beden nebo na podložku a poté do dobře větraných sušáren, aby se zajistila jejich ideální konzervace.

Průměrná doba zrání trvá tři až čtyři měsíce, na jejímž konci hrozny před drcením a výrobou vína ztratí přibližně polovinu své hmotnosti.

Specifické vlastnosti výrobku

Zásadními vlastnostmi vína „Custoza“ vždy byly svěžest, mírná aromaticčnost, výborná pitelnost a možnost párování s různými pokrmy. Víno však, zejména pokud pochází ze zvláštních výběrů uskutečněných na vinicích, rovněž vykazuje dobrou schopnost zrání v průběhu času.

Víno „Custoza“ se vyrábí ze směsi tří hlavních odrůd, a to Garganega, Tocai Friulano (místně známé jako „Trebbianello“) a Bianca Fernanda, ke kterým se mohou přidávat další odrůdy pěstované v oblasti. To mu dodává typickou a vysoce aromatickou komplexnost, která ho odlišuje od odrůdových vín z této oblasti. Výsledný senzorický profil vykazuje zvláštní ovocný a květinový nádech, k němuž lze někdy přiřadit tóny bylinek a koření. Ve zkratce lze říci, že základní odrůdy umožňují určit směs, která vínu „Custoza“ dodá identitu, zatímco doplňkové odrůdy ho obohatí o typický buket.

Tato důležitá vlastnost se odráží v malé produkci šumivého vína „Custoza“, které se vyznačuje svěžestí a zvýšenou kyselostí, jež je velmi dobře vyvážená s aromatickými a ovocnými tóny.

Velmi výjimečná, i když tradiční, je varianta vína „Custoza“ *passito*. Je zlatavé barvy a jemně nasládlé až sladké chuti a připomíná vína, která se kdysi v oblasti servírovala po svátečních jídlech.

Příčinná souvislost mezi prostředím a produktem

Velice nízká proměnlivost podnebí různých lokalit oblasti produkce kontrolovaného označení původu „Custoza“, která ostatně není příliš rozsáhlá, umožňuje rovnoměrné zrání různých druhů hroznů, jež se na tomto území pěstují (s různou dobou zrání, od raných odrůd, které se sklízají koncem srpna, až po pozdní odrůdy sklizené až v druhé polovině října). Tento faktor významně přispívá k definování identity bílých vín tohoto označení.

Stejně významný je účinek vyvolaný velmi výraznou různorodostí půd, jež mají původ v nepravidelných usazeninách, které zde zanechaly různé ledovcové procesy, jež oblast zasáhly. Tato skutečnost se odráží ve „svěžesti, mladosti a živosti“ vína Custoza.

Zejména morénové půdy svým složením přispívají k tomu, že všechny odrůdy révy raší touž rychlostí. Vzájemné působení půd a podnebí umožňuje dostatečný růst a přiměřené zrání hroznů a výhonků.

Horká, ale ne dusivá léta podporují koncentraci cukrů a dobré střídání denních a nočních teplot napomáhá rozvoji ovocných a květinových aromatických látek, které se vyskytují ve vínech kontrolovaného označení původu „Custoza“.

9. Další zvláštní požadavky (balení, označování, další požadavky)

a) Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Stáčení v zeměpisné oblasti je odůvodněno potřebou zajistit kvalitu produktu, zaručit jeho původ a zajistit účinnost kontrol.

Charakteristické rysy a vlastnosti, které oblast původu propůjčuje vínům s CHOP „Custoza“, jsou lépe chráněny stáčením vína v rámci oblasti produkce, protože to znamená, že veškerá technická pravidla týkající se přepravy a stáčení jsou uplatňována a dodržována na odpovědnost a s odbornou způsobilostí vinařů z téže vymezené oblasti.

Tato povinnost zamezuje možným rizikům přepravy mimo vinařskou oblast, jako jsou např.: oxidace a tepelné namáhání v důsledku vysokých nebo nízkých teplot a znehodnocení produktu, což nepříznivě ovlivňuje jeho chemické/fyzikální vlastnosti (kyselost, polyfenoly a látky dodávající barvu) a organoleptické vlastnosti (barva, vůně, chuť) a jeho stabilitu. Snižuje se také riziko mikrobiologické kontaminace (bakteriemi, viry, houbami, plísněmi nebo kvasinkami). Tento požadavek je výhodný pro hospodářské subjekty, které jsou si vědomy rizik a jsou odpovědné za zachování kvality CHOP, a pro spotřebitele, který má jistotu původu a kvality vín a jejich souladu se specifikací produktu. Kromě toho jsou kontroly prováděné příslušnými orgány na menší ploše účinnější.

Žádost o omezení stáčení vína s CHOP „Custoza“ pouze na oblast produkce, což je požadavek uplatňovaný u jiných renomovaných názvů vín, je rovněž významným krokem ke zvýšení kvality, kterou název CHOP „Custoza“ naznačuje. Cílem této navrhované změny je, aby se označení „Custoza“ stalo jedním z nejvýznamnějších historických názvů označujících výhradně bílá vína.

V souladu s příslušnými vnitrostátními právními předpisy mohou dotyčné stáčírny v zájmu ochrany stávajících práv získat výjimku, aby mohly pokračovat ve stáčení ve svých prostorách nacházejících se mimo vymezenou oblast, pokud podají žádost na ministerstvo zemědělství, potravinářství a lesnictví, k níž přiloží příslušné doklady prokazující, že stáčení vín s CHOP „Custoza“ prováděly nejméně dva roky (nikoli nutně po sobě jdoucí) z pěti let předcházejících vstupu v platnost změny zavádějící povinnost stáčet vína s CHOP „Custoza“ v dané oblasti.

b) Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

V souladu s čl. 5 odst. 1 písm. b) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 mohou procesy výroby vína typu *spumante* (šumivé víno), včetně tvorby pěny, stabilizace a slazení, probíhat nejen v oblasti produkce, ale také v provinciích Brescia, Mantova, Trento, Treviso a Vicenza.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16009>
