



Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2019/C 304/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9486 – GBL/Webhelp) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2019/C 304/02	Směnné kurzy vůči euru	2
---------------	------------------------------	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2019/C 304/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9097 – Boeing/Embraer) ⁽¹⁾	3
2019/C 304/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	5

2019/C 304/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9511 – Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2019/C 304/06	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	7
---------------	---	---

2019/C 304/07	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	12
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9486 – GBL/Webhelp)****(Text s významem pro EHP)**

(2019/C 304/01)

Dne 2. září 2019 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32019M9486. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

6. září 2019

(2019/C 304/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1027	CAD	kanadský dolar	1,4583
JPY	japonský jen	118,01	HKD	hongkongský dolar	8,6446
DKK	dánská koruna	7,4614	NZD	novozélandský dolar	1,7208
GBP	britská libra	0,89635	SGD	singapurský dolar	1,5229
SEK	švédská koruna	10,6350	KRW	jihokorejský won	1 314,72
CHF	švýcarský frank	1,0928	ZAR	jihoafrický rand	16,2808
ISK	islandská koruna	139,30	CNY	čínský juan	7,8442
NOK	norská koruna	9,9230	HRK	chorvatská kuna	7,4038
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 532,63
CZK	česká koruna	25,836	MYR	malajsijský ringgit	4,6098
HUF	maďarský forint	330,11	PHP	filipínské peso	57,208
PLN	polský zlotý	4,3394	RUB	ruský rubl	72,5679
RON	rumunský lei	4,7325	THB	thajský baht	33,819
TRY	turecká lira	6,2875	BRL	brazilský real	4,5145
AUD	australský dolar	1,6135	MXN	mexické peso	21,6550
			INR	indická rupie	79,0805

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.9097 – Boeing/Embraer)****(Text s významem pro EHP)**

(2019/C 304/03)

1. Komise dne 30. srpna 2019 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Boeing Company („Boeing“, Spojené státy americké),
- Embraer S.A. („Embraer“, Brazílie),
- divize komerčních letadel podniku Embraer (Brazílie), patřící podniku Embraer,
- EB Defense, LLC (Spojené státy americké), kontrolovaného podnikem Embraer.

Podnik Boeing získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celou divizí komerčních letadel podniku Embraer a souvisejícím provozem i technickou kapacitou, jakož i společnou kontrolu společně s podnikem Embraer EB Defense LLC, pokud jde o vybudování výrobního zařízení pro vojenský transportní letoun Embraer KC-390.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Podnik Boeing je americká společnost v oblasti leteckého a kosmického průmyslu a obrany se sídlem v Chicagu ve státě Illinois. Boeing navrhuje, vyrábí a uvádí na trh komerční letadla, vojenská letadla a kosmické lodi, jakož i obranné, kosmické a bezpečnostní systémy. Boeing rovněž poskytuje poprodejní služby pro letecký a kosmický trh, včetně logistiky založené na výkonnosti a odborné přípravě.
- Podnik Embraer je brazilská společnost se sídlem v São José dos Campos v São Paulu podnikající v oblasti komerční letecké dopravy a dopravy pro vládní činitele, obrany a bezpečnosti.
- Divize komerčních letadel podniku Embraer vyrábí a uvádí na trh komerční letadla s méně než 150 sedadly a poskytuje pro své letouny poprodejní služby, včetně provozní a technické podpory a výcviku.
- Podnik EB Defense, LLC bude provádět finální montáž, marketing a prodej a poskytovat poprodejní služby v souvislosti s vojenským transportním letounem Embraer KC-390, u nějž v současnosti probíhá certifikace.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.9097 – Boeing/Embraer

(¹) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie

Direction générale de la concurrence

Greffé des concentrations

1049 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding)
(Text s významem pro EHP)
(2019/C 304/04)

1. Komise dne 30. srpna 2019 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Aurubis AG („Aurubis“, Německo),
- Metallo Group Holding N.V. („Metallo“, Belgie).

Podnik Aurubis AG získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Metallo Group Holding N.V.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Aurubis: je poskytovatelem neželezných kovů. Podnik Aurubis zejména zpracovává měděné koncentráty a měděný šrot; vyrábí měděné katody i vedlejší produkty z procesu rafinace mědi a dodává též měděné tvarovky a polotovary z mědi a slitin mědi, jako jsou ploché válcované výrobky, tyče, pruty a dráty,
- podniku Metallo: je činný v oblasti recyklace i zpracování neželezných kovů a obchodování s nimi. Podnik Metallo především provádí rafinaci měděného šrotu k výrobě měděných katod a vedlejších produktů rafinace.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.9511 – Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem
(Text s významem pro EHP)
(2019/C 304/05)

1. Komise dne 30. srpna 2019 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Sage Holdings S.à.r.l (Lucembursko), v konečném důsledku kontrolovaného podnikem Macquarie Group Limited („Macquarie“, Austrálie),
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG a Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (společně dále jen „cílový podnik“, Německo).

Podnik Macquarie získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výlučnou kontrolu nad celým cílovým podnikem.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Macquarie: celosvětový poskytovatel bankovních, finančních, poradenských a investičních služeb a služeb v oblasti správy fondů,
- cílového podniku: vlastní a provozuje i) větrný park v pobřežních vodách Bard Offshore 1, sestávající z 80 generátorů větrných turbín, jejich trafostanice a soustavy vnitřní kabeláže, ii) zdvihací plavidlo Wind Lift I a iii) pobřežní větrný park na pevnině Rysumer Nacken, sestávající ze dvou generátorů větrných turbín.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

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

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffe des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2019/C 304/06)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Lessini Durello“/„Durello Lessini“**Referenční číslo: PDO-IT-A0447-AM02****Datum oznámení: 21.5.2019****POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY****1. Druhy vín a metody zpracování**

Popis a důvody

K druhům výrobků s označením se doplňují specifikace metody zpracování:

„Lessini Durello spumante“ Charmatovou metodou a klasickou metodou,

„Lessini Durello spumante“ *riserva* klasickou metodou.

Důvodem této změny je požadavek, aby bylo možné ke spotřebě uvádět šumivá vína vyrobená tradiční metodou i před uplynutím 36 měsíců zrání na kvasinkách, jež jsou pro druh *riserva* stanoveny. Zvyšuje se totiž poptávka po šumivých vínech vyrobených klasickou metodou, jež v sobě snoubí příjemnou svěžest a živost s větší strukturovaností.

Změna se týká článku 1 specifikace a oddílu 1.3 jednotného dokumentu (popis vín).

2. Vinifikace – přepracování textu

Popis a důvody

U druhu „Lessini Durello Spumante“ byla vypuštěna zmínka o uvádění druhů výrobku s údaji o obsahu cukru na trh a zmínka o výhradním kvašení v autoklávu.

Přepracování si vyžaduje formální změna vyplývající z logického přemístění výše uvedených zmínek do jiných článků specifikace.

Změna se týká článku 5 specifikace a oddílu 1.3 jednotného dokumentu (popis vín).

3. Vlastnosti pro spotřebu – uvedení metod zpracování, které se vztahují k jednotlivým druhům výrobku, změnám obsahu cukru a obsahu alkoholu

Popis a důvody

Upřesňují se různé metody zpracování šumivého vína u různých druhů výrobku s označením: „Lessini Durello spumante“ – Charmatovou metodou a klasickou metodou, „Lessini Durello spumante riserva“ – klasickou metodou.

Pro všechny druhy se zařazuje údaj o obsahu cukru „přírodně tvrdé“.

(1) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

U druhu „Lessini Durello Spumante riserva“ došlo ke snížení obsahu alkoholu z 12,00 na 11,50 % obj.

Zavedené změny označují různé druhy produktů a přinášejí podrobný popis jejich organoleptických vlastností. Fyzikálně-chemické vlastnosti, jež vyplývají z testů chemického složení vína, potvrzují kvalitu produktů opatřených označením.

Konkrétně u šumivých vín vyrobených tradiční metodou spočívající ve zrání na kvasinkách po dobu 9 až 36 měsíců byl doplněn specifický organoleptický popis, aby se tento druh produktu odlišil od druhu „Lessini Durello spumante riserva“.

Pro všechny druhy se zařazuje údaj o obsahu cukru „přírodně tvrdé“.

Změna se týká článku 6 specifikace a oddílu 1.3 jednotného dokumentu (popis vín).

4. **Balení – zavedení možnosti používat lahve o objemu až 15 litrů**

Popis a důvody

Zavedenou změnou se zvyšuje maximální povolený objem lahví, do nichž lze víno opatřené označením stáčet, z 9 na 15 litrů.

Změna je odůvodněna potřebou používat lahve velkých rozměrů, které si trh žádá.

Změna se týká specifikace produktu v článku 8. Ke změně v jednotném dokumentu nedochází.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína**

„Lessini Durello“ nebo „Durello Lessini“ spumante Charmatovou metodou

Tento druh produktu má jemnou, přetrvávající pěnu, světlou slámově žlutou barvu se zelenavými odlesky a lehkou mírně ovocnou vůni. Chuť je čerstvá, příjemná a harmonická se zbytkovým obsahem cukru odpovídajícím zařazení přírodně tvrdé až polosuché víno.

Minimální celkový obsah alkoholu činí 11,00 % obj. a minimální bezcukerný extrakt představuje 14 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	6,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Lessini Durelo“ nebo „Durello Lessini“ spumante klasickou metodou

Tento druh produktu má jemnou, přetrvávající pěnu, více či méně tmavou slámově žlutou barvu a vůni s lehkým nádechem kvasnic. Chuť je příjemně lahodná a harmonická se zbytkovým obsahem cukru odpovídajícím zařazení přírodně tvrdé až polosuché víno. Minimální celkový obsah alkoholu činí 11,50 % obj. a minimální bezcukerný extrakt představuje 15 g/l.

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

„Lessini Durelo“ nebo „Durello Lessini“ spumante riserva klasickou metodou

Tento druh produktu má jemnou a intenzivní pěnu, slámově žlutou barvu různé intenzity po zlatavě žlutou s případnými odlesky mědi. Ve vůni vynikají komplexní a rozvinuté tóny. Chuť je harmonická se zbytkovým obsahem cukru odpovídajícím zařazení přírodně tvrdé až polosuché víno. Minimální bezcukerný extrakt představuje 15 g/l.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,50
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. Enologické postupya. *Základní enologické postupy*

ŽÁDNÉ

b. *Maximální výnosy*

Durella

112 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce vín s chráněným označením původu „Lessini Durello“ nebo „Durello Lessini“ zahrnuje:

- a) v provincii Verona: celé území obcí: Vestenanova, San Giovanni Ilarione a část území obcí: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago a Badia Calavena;
- b) v provincii Vicenza: celé území obcí Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino a část území obcí Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio a Zermeghedo.

Oblast je vymezena takto: na východě začíná od hranice s provincií Vicenza v lokalitě Calderina v bodě s nadmořskou výškou 36 m a přes lokality Binello a Momello vede podél silnice do Roncà. Prochází osadou Roncà, kopíruje

silnici, která se napojuje na okresní silnici z Monteforte Montecchia až na hranici katastrálního území Montecchia di Crosara. Pokračuje podél uvedené katastrální hranice až do bodu s nadmořskou výškou 64 m a poté opět po okresní silnici jižně od vinařského družstva v Montecchia di Crotara. V krátkém úseku kopíruje okresní silnici v údolí Val d'Alpone směrem na sever až k mostu přes stejnojmenný horský potok, pokračuje po obecní silnici, která vede lokalitami Molino, Castello a San Pietro na jih od vsi Montecchia di Corsara, pokračuje k horskému potoku Rio Albo (bod s nadmořskou výškou 85 m), který oblast vymezuje v bodě s nadmořskou výškou 406 m, pak vede jižně od lokalit Corgnan a Tolotti, aby se napojila na katastrální hranici obce Cazzano di Tramigna. Hranice pokračuje podél obecní silnice do obce Marsilio a sleduje geodetické převýšení až po Rio V. Bra a V. Magragna do nadmořské výšky 149 m v lokalitě Caliarì. Od lokality Caliarì pokračuje směrem na sever podél silnice, která vede do obce Campiano, až do lokality Panizzolo (nadmořská výška 209 m), kde dospěje k horskému potoku Tramigna. Pokračuje podél potoka Tramigna směrem na sever až po hranici obce Tregnano a poté tuto hranici po krátký úsek kopíruje směrem na západ, kde dojde do lokality Rovere (nadmořská výška 357 m a poté 284 m). Vede podél silnice do obce Tregnano, přičemž prochází bodem s nadmořskou výškou 295 m, kde vchází do obce Tregnano a protíná ji po hlavní silnici až do nadmořské výšky 330 m. Zde se napojuje na místní komunikaci do obce Marcemigo, protíná tuto obec a pokračuje do lokality Morini (nadmořská výška 481 m). Pak vede podél okresní silnice do San Mauro di Saline (nadmořská výška 523 m). Podél provinční silnice směřuje do San Mauro di Saline (nadmořská výška 523 m). Podél okresní silnice do San Mauro di Saline směřuje na sever do lokality Bettola, která je na hranici s obcí Badia Calavena. Z lokality Bettola pokračuje do údolí podél místní komunikace procházející lokalitami Canova, Valle, Antonelli, Riva, Fornari a přechází na území obce Badia Calavena. Z bodu s nadmořskou výškou 451 m vede podél místní komunikace směrem na východ a vystoupá do lokality Colli (nadmořská výška 734 m), kde se setkává s hranicí obce Vestenanova (nadmořská výška 643 m). Nadále po místní komunikaci prochází obcí Castelvero, pokračuje do obce Vestenavechia, až dospěje do centra obce Vestenanova. Pokračuje podél místní komunikace do lokality Siveri a dospěje k lokalitě Alberomato. Odtud prochází lokalitou Bacchi až k hranici provincie Vincenza. Kopíruje hranici provincie směrem na sever do nadmořské výšky 474 m a pak podél severní hranice obce Chiampo směrem na východ a dále směrem na jih, až po průsečík této hranice s okresní silnicí, která spojuje Chiampo s obcí Nogarole Vicentino (nadmořská výška 468 m). Pokračuje podél této silnice přes osadu Nogarole a dále podél silnice, která vede do Selva di Trissino, až do obce Capitello, za bod s nadmořskou výškou 543 m, kde se otáčí doleva a podél pěšiny vede k akvaduktu. Podél pěšiny prochází osadou Prizzi, až se v nadmořské výšce 530 m připojí k silnici do obce Cornedo, která prochází osadami Pellizzari a Duell až po křižovatku s místní komunikací do obcí Caliarì, Stella a Ambrosi, pokračuje přes lokalitu Grigio a opět se napojí na okresní silnici do obce Cornedo. Tady se napojí na státní silnici č. 246, kterou kopíruje téměř až po most Nori. Pak se stočí východním směrem na místní komunikaci, která prochází osadami Colombara, Bastianci, Muzzolon a Milani (nadmořská výška 547 m). Odtud pokračuje podél polní cesty severovýchodním směrem po osadu Crestani (nadmořská výška 532 m). Kopíruje tak místní komunikaci do osad Mieghe, Milani (nadmořská výška 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe až po rozcestí s místní komunikací Monte di Malo – Monte Magrè, po níž vede do obce Monte Magrè. Odtud vede podél silnice do obce Magrè do nadmořské výšky 294 m, pokračuje směrem na severozápad do nadmořské výšky 214 m, vede podél cesty Valfreda do lokality Raga (nadmořská výška 414 m) a pak pokračuje k hranici obcí Schio a Torrebelticino, kterou kopíruje po bod s nadmořskou výškou 216 m. Odtud vede podél říčky Leogra až po most na státní silnici č. 46, po říčce pokračuje do bodu s nadmořskou výškou 188 m. Potom kopíruje státní silnici č. 46 Schio – Vicenza do lokality Fonte di Castelnovo. Prochází touto lokalitou a dále vede podél silnice do Costabissara, přičemž prochází lokalitami Ca' de Tommasi a Pilastro.

Hranice oblasti pak kopíruje místní komunikaci z obce Costabissara do obce Creazzo, prochází lokalitu S. Valentino, až dosáhne jižní hranice obce Costabissara. Potom se táhne směrem na západ po jižní hranici obce Costabissara až na místo, kde protíná silnici z obce Gamgubliano do obce Sovizzo, přičemž lemuje silnici Valdiezza. Dále vede podél silnice do obce Castelgomberto až po křižovatku se silnicí do obcí Busa, Pilotto a Vallorona po levé straně. U značky „Stůj, dej přednost v jízdě“ se nasměruje na silnici Sinistra, na kterou se vrátí poté, co mine odbočku do obce Monteschiavi. Na odbočce do obcí Contrà Vallorona, Rubbo a Spinati mine silnici do těchto obcí a pokračuje přímo až k cestě Vallorona. Pokračuje doprava a do Valdimalina kopíruje hřeben hory. Dále pokračuje po silnici, která vede do osady Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (silnice Cavallaro). Pak vede po silnici Bastian až ke křižovatce se silnicí z obce Castelgomberto. Pokračuje po silnici Bernuffi, stočí se doleva a dosáhne osady Sant'Urbano. Na odbočce se stočí doleva a pokračuje po silnici do lokality Sovizzo Alto až k obci Casa Cattani, kde se stočí doprava na cestu Caussa, na jejímž konci se opět stočí doprava na silnici (lokality Carbonara), až dosáhne lokality Bastia Bassa, odkud pokračuje do lokality Campestrini, aby vyústila napravo od objektu Villa Cordellina. Poté se stočí doprava, až se napojí na státní silnici č. 246 a stočí se doleva směrem na Montorsinu a do oblasti zahrne i místo Castelli di Giulietta e Romeo.

Hranice pak kopíruje silnici mezi obcemi Montecchio Maggiore a Montorso až po most přes říčku Chiampo. Protíná vodní tok a pokračuje směrem na jih po silnici Zermeghedo k cestě Mieli. Z křižovatky na cestě Mieli pokračuje směrem doleva k lokalitě Belloccheria, přičemž se má za to, že hranicí vymezené oblasti je hřeben hory až po křižovatku s cestou Perosa. Odtud po cestě Castelleto pokračuje směrem k osadě Montebello ke křižovatce se silnicí Mira. Dále se táhne podél silnice Contrada Selva ke křižovatce Casa Cavazza a silnici Zermeghedo.

Hranice kopíruje silnici do Agugliany a pokračuje směrem k La Guarda. Přibližně 300 metrů od této obce se stočí doleva po pěšině, která ji přivádí k hranici obce Gambellara, a pokračuje směrem na sever do bodu s nadmořskou výškou 143 m.

Pak pokračuje podél obecní silnice vedoucí do obce Gambellara, kterou protíná směrem na západ, a dále vede po cestě z obce Gambellara do obce Calderina, kde se napojí na výchozí bod hranice vymezené oblasti v provincii Verona.

7. **Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy**

Durella B.

8. **Popis souvislosti**

Lessini Durello/Durello Lessini

Tradiční systém pěstování „Pergola Veronese“ umožňuje, aby hrozny odrůdy Durell (starobylá a autochtonní odrůda hroznů) dosáhly optimální zralosti. Spolu se svažitostí terénu a vulkanickým původem půdy dodává tato vlastnost vínům kyselost, již se toto šumivé víno vyznačuje. Odrůdu Durell charakterizují minerální tóny a tóny křesadla, jež se střídají s náznaky více či méně zelených jablek. Vůně jsou výrazné a komplexní, jsou minerálního původu a vykazují odstíny mořského jódu a síry.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

ŽÁDNÉ

Odkaz na specifikaci produktu

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

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2019/C 304/07)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Referenční číslo: PDO-IT-A0468-AM02

Datum oznámení: 24.6.2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Článek 1 specifikace produktu: označení a vína

Popis a důvody

Popis:

Vkládá se druh „riserva“.

Důvody:

Zařazení výrazu „riserva“ pro jeden z druhů produktu Custoza je třeba chápat jako faktor kvalitativního ohodnocení označení, díky němuž budou lépe vyjádřeny vlastnosti zrání, jež jsou pro daný druh specifické.

Tato změna zahrnuje rovněž změny příslušných oddílů jednotného dokumentu – 1.4. popis vín a 1.5. enologické postupy – maximální výnosy.

2. Článek 2 specifikace produktu: Moštové odrůdy

Popis a důvody

Popis:

dochází k přezkumu podílů hlavních odrůd, přičemž se k povinně používaným odrůdám *Garganega*, *Trebbiano Toscano* a *Trebbianello* (místní biotyp odrůdy *Tocai friulano*) přidává odrůda *Bianca Fernanda*, jejíž podíl musí činit nejméně 70 %, přičemž pro každou odrůdu je stanoven maximální podíl ve výši 45 %.

Důvody:

kombinace moštových odrůd se doplňuje tím, že se mezi hlavní a povinně používané hrozny zařazuje odrůda *Bianca Fernanda*, jež se v oblasti tradičně pěstuje. Použití nejvýše 45 % podílu každé ze čtyř hlavních odrůd v celkovém podílu činícím nejméně 70 % předpokládá, že každou jednotlivou odrůdu lze použít nejvýše z 31,5 %. V odrůdovém složení, jež je součástí navrhované změny kontrolovaného označení původu „Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ musí tedy být použity alespoň tři hlavní odrůdy révy, jak je již stanoveno ve stávající specifikaci, avšak s významnou výhodou spočívající v možnosti používat tyto čtyři odrůdy na základě zásady kvality související s průběhem sezóny, dobou sklizně, umístěním vinice a specifičností produkce.

Odrůda *Bianca Fernanda* (místní klon odrůdy *Cortese*) je zastoupena na více než 13 % osázené plochy v oblasti Custoza a lokálně se uznává jako identifikační odrůda označení. Doplnění odrůdy *Bianca Fernanda* mezi čtyři hlavní odrůdy révy se považuje za prvek silné kvalitativní identity a ohodnocení označení.

Tato změna zahrnuje rovněž změny příslušných oddílů jednotného dokumentu – 1.4 popis vín a 1.7 enologické postupy – hlavní odrůdy vinné révy.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Článek 4 specifikace produktu: normy pro pěstování vína

Popis a důvody

Popis:

- a) jsou popsány druhy *superiore*, *riserva*, *spumante* a *passito*;
- b) vypouští se odkaz na možnost využití vinařských jednotek v Custoze k produkci příslušných vín opatřených kontrolovaným označením původu „Garda“;
- c) snižuje se výnos druhu Custoza na 13 tun na hektar;
- d) doplňuje se tabulka s maximálním výnosem a obsahem alkoholu v jednotlivých druzích;
- e) přepracovává se pododstavec týkající se třídění druhu *passito*, aniž by došlo ke změně jeho parametrů;
- f) vkládají se čtyři pododstavce, které stanoví, že správní orgány oblasti mohou na žádost ochranného konsorcia a po konzultaci s profesními organizacemi rozhodnout o různých způsobech použití a určení hroznů, maximálním limitu použití hroznů na hektar, mohou snížit výnos z hroznů a vína a až o 20 % zvýšit maximální hektarový výnos, přičemž toto navýšení má představovat rezervu pro sklizeň.

Důvody:

- a) přizpůsobení se změnám v článku 1;
- b) tuto možnost stanoví vnitrostátní právní předpisy a již nemusí být uvedena ve specifikaci produktu;
- c) snížení výnosu na hektar je nezbytné ke zvýšení kvalitativní hodnoty označení a v každém případě odráží přizpůsobení produkce reálným výnosovým možnostem stávající výsadby révy, která je nyní řádek po řádku zcela obnovena. Kromě toho analýza víceméně stabilního vývoje celkového objemu vína stáčeného do lahví v posledních pěti letech naznačuje, že trh je schopen pojmout pouze část produkce, z níž lze uplatnit jen malý podíl za cenu, která se producentům vyplatí a jež chráněnému označení na vnitrostátních i mezinárodních trzích neubere na pověsti. Proto se producenti rozhodli razantně snížit produkci, jež by se na trh uváděla s kontrolovaným označením původu „Custoza“, a zbylou část použít pro vína s jiným označením;
- d) pro snazší výklad specifikace je nezbytné vložit vysvětlující tabulku hodnot;
- e) pro snazší výklad specifikace je nezbytné znění přepsat;
- f) blíže se popisují některé normy pro pěstování vinné révy, jež se za určitých zvláštních podmínek přijmou.

Tato změna zahrnuje rovněž změny příslušného oddílu jednotného dokumentu – 1.5. enologické postupy – maximální výnosy.

4. Článek 5 specifikace produktu: normy pro výrobu vína

Popis a důvody

Popis:

jasně se stanoví, že je možná společná či oddělená vinifikace daných odrůd, přičemž je třeba upřesnit, že míchání vín získaných z oddělené vinifikace se má provádět v producentově vinařství a v každém případě před podáním žádosti o osvědčení pro uvedení ke spotřebě.

U druhů *Custoza spumante*, *superiore* a *riserva* se zvyšuje výnos z hroznů z 65 na 70 % a výnosy se uvádějí v tabulce.

Scelování vína z jednoho ročníku sklizně se omezuje na víno, které bylo vyprodukováno výhradně v předchozím roce, a to na nejvýše 15 % a do 31. prosince roku produkce hroznů.

Datum uvedení ke spotřebě vín druhu *Custoza* se stanoví na 1. prosince roku produkce hroznů.

Doplňuje se údaj *riserva* s uvedením minimální doby zrání v délce 12 měsíců od 1. listopadu roku produkce.

Doplňují se tři odstavce, které stanoví, že příslušné regionální orgány mohou na žádost ochranného sdružení a po konzultaci s profesními organizacemi stanovit nižší maximální objem vína, jemuž lze udělit chráněné označení původu, než je objem určený ve specifikaci, čímž se zachová objem stáčených moštů a vín z nadprodukce hroznů, jimž může být na žádost sdružení uděleno osvědčení.

Důvody:

Výnos z hroznů byl zvýšen na 70 % s cílem přizpůsobit skutečný výnos vinařství podmínkám stanoveným normou v souladu s technologickými inovacemi, k nimž došlo v posledních 15 letech ve všech podnicích v dané oblasti produkce.

K množstevnímu a časovému omezení scelovaných vín z jednoho ročníku dochází v zájmu zachování jakosti.

Z důvodu zlepšení jakosti se zavádí datum udedení ke spotřebě.

Zařazení výrazu *riserva* u druhu *Custoza* je třeba chápat jako prvek zdůrazňující kvalitativní hodnotu označení. Vína *Custoza* s proslulou kvalitou a dobou zrání nejméně dvanáct měsíců jsou na trhu již po mnoho let. Jedná se především o vína s dlouhou dobou zrání ve sklepech určená pro nejnáročnější italské a mezinárodní trhy.

Poslední tři odstavce byly vloženy z důvodu zajištění souladu s předpisy.

Tato změna zahrnuje rovněž změny příslušného oddílu jednotného dokumentu – 1.5. enologické postupy – maximální výnosy.

5. Článek 6 specifikace produktu: vlastnosti při spotřebě

Popis a důvody

Popis:

- a) doplněn deskriptor barvy vín *Custoza*;
- b) na 17 g/l zvýšena minimální hodnota minimálního bezcukerného extraktu;
- c) u nového údaje *riserva* doplněny chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti;
- d) v případě druhu *spumante* (šumivého vína) přejmenovány chutě na „přírodně tvrdé až polosuché“;
- e) vložen poslední odstavec, ve kterém se uvádí, že všechny druhy vína mohou případně vykazovat vůni dřeva, pokud víno zráló v nádobách ze dřeva.

Důvody:

- a) k doplnění došlo, aby byla správně upřesněna barva označení;
- b) záměrem je upravit specifikaci zvýšením minimální hodnoty tohoto parametru. Vína *Custoza* dodávaná na trh již ve skutečnosti vykazují vyšší hodnoty;
- c) byly doplněny vlastnosti pro nový údaj *riserva*, jež specifikace neobsahovala;
- d) ke změně dochází z důvodu uvedení do souladu s obchodními požadavky;
- e) jasnější specifikace oproti dříve uvedeným údajům z důvodu přesnějšího popisu.

Tato změna zahrnuje rovněž změny příslušného oddílu jednotného dokumentu – 1.4 popis vín.

6. Článek 8 specifikace produktu: balení

Popis a důvody

Popis:

- a) vkládá se povinnost uvádět vína *Custoza superiore*, *riserva* a *passito* ke spotřebě výhradně ve skleněných lahvích o objemu nejvýše 9 litrů, s výjimkou typů lahví *dama* a *fiasco*;
- b) u druhu *spumante* jsou povoleny skleněné nádoby o objemu do 18 litrů;
- c) tradiční prodej vína *Custoza* konečnému spotřebiteli v nádobách o objemu až 60 litrů je povolen pouze podnikům produkcujícím výhradně v oblasti produkce uvedené v článku 3;
- d) upřesňuje se, že u druhů *superiore* a *riserva* nelze alternativně (např. krabicové balení) použít žádné jiné nádoby než skleněné;
- e) povoleny jsou všechny typy uzavření odpovídající platným právním předpisům.

Důvody:

- a) ve stávající specifikaci produktu je povinné balení ve skleněné láhvi stanoveno pouze pro druhy *superiore*, *passito* a *spumante*. V navrhované změně se tato povinnost rozšiřuje na celé označení. Jedná se o velmi důležitý krok k posílení pověsti tohoto historického názvu, a to i s ohledem na opětovné uvedení vín na trh a upevnění jejich dobrého jména;
- b) povolují se způsoby balení, jež si trh nejvíce žádá;
- c) připouští se daná možnost, protože konečný spotřebitel tradičně kupuje i stáčené víno *Custoza*;
- d) pro větší zřejmost;
- e) uvedení do souladu s předpisy.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Bianco di Custoza

Custoza

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. Popis vína

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ zahrnující varianty *Riserva*, *Superiore*, *Spumante* a *Passito*

Vína se vyznačují více či méně sytou slámově žlutou barvou, někdy se zelenavými odlesky u mladších vín nebo zlatými tóny u některých výběrových vín. Vůně je ovocná a mírně aromatická, s květinovým nádechem a někdy s tóny bylinek a koření; chuť je čerstvá, lahodná, jemná.

Vína se velice dobře pijí a lze je snadno párovat s různými pokrmy. Převážně se konzumují vína mladá, i když některá výběrová vína z daných vinic si s postupujícím časem velice dobře udržují své vlastnosti.

Celkový obsah alkoholu činí minimálně 11,0 % obj. a hodnota bezcukerného extraktu je 16,5 g/l.

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

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“

barva: slámově žlutá, někdy s odlesky světle zelené;

vůně: ovocná, výrazná, mírně aromatická;

chuť: lahodná, jemná, patřičně plná;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l;

zbytkové redukující cukry: nejvýše 7 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným 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 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ riserva

barva: od více či méně syté slámově žluté po zlatavou;

vůně: intenzivní, výrazná, mírně aromatická;

chuť: harmonická, lahodná, patřičně plná;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l;

zbytkové redukující cukry: nejvýše 7 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným 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 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ superiore

barva: s postupujícím zráním od slámově žluté po zlatavou;

vůně: příjemná, výrazná, mírně aromatická;

chuť: harmonická, lahodně plná;

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,50 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l;

zbytkové redukující cukry: 7 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným 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 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ spumante

pěna: jemná, přetrvávající;

barva: více či méně sytá slámově žlutá s případnými zlatavými odlesky;

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

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

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným 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 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ passito

barva: zlatožlutá;

vůně: intenzivní a ovocná;

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

minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 15 % obj.;

minimální bezcukerný extrakt: 22 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným 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 g/l, 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. Základní enologické postupy

ŽÁDNÉ

b. Maximální výnosy

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“

13 000 kilogramů hroznů na hektar

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ superiore

12 000 kilogramů hroznů na hektar

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ riserva

13 000 kilogramů hroznů na hektar

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ spumante

13 000 kilogramů hroznů na hektar

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ passito

5 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce vín s chráněným označením původu „Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“ zahrnuje zcela nebo částečně území 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 (kvóta 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. Pokračuje tedy jižním směrem podél obecní silnice spojující Pozzolo s lokalitou C. Buse, kde se napojuje na silnici, která přetíná kanál Seriola Prevaldesca. Podél tohoto kanálu směřuje na sever k Ponte Lungo a poté, co jej protne, se napojuje na kanál Seriosa Serenelli a pokračuje na jih, až se setká s hranicí provincie a regionu Mantova–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 Gozzetta, poté protнула Cà Serraglio, pokračovala východně 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 přílehlému železničnímu hradlu s kótou 84, kde železnici opouští a pokračuje po silnici, která kolem vily Villa Montessor 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 patřící 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, která 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 bod.

7. Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy

Pinot bianco B.

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Trebbiano toscano B. – Biancame B.

Trebbiano toscano B. – Ugni blanc

Trebbiano toscano B. – Procanico

Riesling italico 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. – kříženec Manzoni 6.0.13 B.

Garganega B. – Garganego

Chardonnay B.

Cortese B. – Bianca Fernanda

Pinot bianco B. – Pinot

8. **Popis souvislostí**

Bianco di Custoza/Custoza

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 fluvio-glaciálních planinách, které s ním jsou úzce propojeny a které mají z hlediska materiálů podobné složení, i když nejsou téhož původu.

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 stálé 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.

Jak z hlediska prostředí, tak podnebí je tedy oblast produkce bílých vín kontrolovaného označení původu Custoza v podstatě celistvá.

Historické a lidské faktory

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 Viteicoltura 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.

Lidské faktory

Nejrozšířenějším způsobem pěstování révy v oblasti produkce 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 zviditelnit specifickou původní odrůdu révy z oblasti Custoza: *Garganega*, *Trebbianello* (místní biotyp odrůdy *Tocai friulano*) a *Bianca Fernanda* (místní klon odrůdy *Cortese*). Díky postupnému zlepšování technických schopností a časem získaných zkušeností vinaři našli a zavedli nevhodnější 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 producentů jsou patrné zejména ve vinařském závodě, kde jsou z hroznů každé odrůdy extrahovány zvláštní vůně. Směs odrůd z oblasti Custoza tak může dát vyniknout jemným květinovým a ovocným aromátům odrůdy *Garganega*, charakteristické barvě odrůdy *Trebbianello* 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 svou čerstvost a výbornou pitelnost.

„Bianco di Custoza“ nebo „Custoza“

Specifická vlastnosti produktu:

zásadními vlastnostmi vína Custoza vždy byly svěžest, mírná aromatická komplexnost, 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.

Produkt Custoza tvoří směs hroznů, která vedle odrůd *Garganega*, *Trebbianello* a *Bianca Fernanda* dává vyniknout i dalším odrůdám, jež se v oblasti pěstují. Tak vzniká typická a značná aromatická komplexnost, jež jej odlišuje od odrůdových vín. Výsledný sensorický 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 produktu Custoza dodá identitu, zatímco doplňkové odrůdy ho obohatí o typický buket.

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.

c) 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. 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 usazeních, 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.

Teplé letní, avšak nikoli parné, podnebí prospívá koncentraci cukrů a přiměřené teplotní rozdíly mezi dnem a nocí umožňují rozvoj ovocných a květinových aromatických látek, jež ve vínech s kontrolovaným označením původu Custoza nalezneme.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

ŽÁDNÉ

Odkaz na specifikaci produktu

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

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS