

Amtsblatt der Europäischen Union

C 304



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 9. September 2019

62. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 304/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9486 — GBL/Webhelp) ⁽¹⁾ 1

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 304/02 Euro-Wechselkurs 2

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 304/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9097 — Boeing/Embraer) ⁽¹⁾ 3

2019/C 304/04 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾ 5

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2019/C 304/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy und Perikles) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 304/06	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	7
---------------	---	---

2019/C 304/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	12
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9486 — GBL/Webhelp)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2019/C 304/01)

Am 2. September 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9486 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

6. September 2019

(2019/C 304/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1027	CAD	Kanadischer Dollar	1,4583
JPY	Japanischer Yen	118,01	HKD	Hongkong-Dollar	8,6446
DKK	Dänische Krone	7,4614	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7208
GBP	Pfund Sterling	0,89635	SGD	Singapur-Dollar	1,5229
SEK	Schwedische Krone	10,6350	KRW	Südkoreanischer Won	1 314,72
CHF	Schweizer Franken	1,0928	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,2808
ISK	Isländische Krone	139,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8442
NOK	Norwegische Krone	9,9230	HRK	Kroatische Kuna	7,4038
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 532,63
CZK	Tschechische Krone	25,836	MYR	Malaysischer Ringgit	4,6098
HUF	Ungarischer Forint	330,11	PHP	Philippinischer Peso	57,208
PLN	Polnischer Zloty	4,3394	RUB	Russischer Rubel	72,5679
RON	Rumänischer Leu	4,7325	THB	Thailändischer Baht	33,819
TRY	Türkische Lira	6,2875	BRL	Brasilianischer Real	4,5145
AUD	Australischer Dollar	1,6135	MXN	Mexikanischer Peso	21,6550
			INR	Indische Rupie	79,0805

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.9097 — Boeing/Embraer)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 304/03)

1. Am 30. August 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- The Boeing Company („Boeing“, Vereinigte Staaten von Amerika),
- Embraer S.A. („Embraer“, Brasilien),
- die Verkehrsflugzeugsparte von Embraer (Brasilien),
- EB Defense, LLC (Vereinigte Staaten von Amerika), kontrolliert von Embraer.

Boeing übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die gesamte Verkehrsflugzeugsparte von Embraer samt der damit verbundenen Geschäftstätigkeiten und ingenieurtechnischen Kapazitäten sowie zusammen mit Embraer die gemeinsame Kontrolle über EB Defense, LLC für den Bau einer Produktionsanlage für das Militär-Transportflugzeug Embraer KC-390.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Boeing ist ein in Chicago im US-Bundesstaat Illinois ansässiges Luft- und Raumfahrtunternehmen. Das Unternehmen entwickelt, produziert und vertreibt Verkehrsflugzeuge, Militärflugzeuge und Raumfahrzeuge sowie Verteidigungs-, Raumfahrt- und Sicherheitssysteme. Außerdem erbringt Boeing Dienstleistungen auf dem Anschlussmarkt im Bereich Luft- und Raumfahrt, einschließlich Leistungslogistik und Ausbildung.
- Embraer ist ein brasilianisches Unternehmen mit Sitz in São José dos Campos, São Paulo, das in den Bereichen Verkehrs- und Geschäftsreiseflugzeuge, Verteidigung und Sicherheit tätig ist.
- Die Verkehrsflugzeugsparte von Embraer entwickelt, produziert und vertreibt Verkehrsflugzeuge mit weniger als 150 Sitzplätzen. Außerdem erbringt das Unternehmen Dienstleistungen auf dem Anschlussmarkt für seine Flugzeuge, einschließlich betrieblicher und technischer Unterstützung sowie Ausbildung.
- EB Defense, LLC wird die Endmontage, den Vertrieb und den Verkauf sowie Dienstleistungen auf dem Anschlussmarkt in Bezug auf das Militär-Transportflugzeug Embraer KC-390 durchführen, das gegenwärtig zertifiziert wird.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9097 — Boeing/Embraer

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2019/C 304/04)

1. Am 30. August 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Aurubis AG („Aurubis“, Deutschland),
- Metallo Group Holding N.V. („Metallo“, Belgien).

Aurubis AG übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über die Gesamtheit von Metallo Group Holding N.V.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Aurubis bietet Nichteisenmetalle an. Es verarbeitet Kupferkonzentrate und Kupferschrott, produziert Kupferkathoden und Nebenprodukte des Kupferverarbeitungsprozesses, und bietet Kupferformate und Halbfertigprodukte aus Kupfer und Kupferlegierungen (z. B. Flacherzeugnisse, Stabstahl und Drähte) an.
- Metallo recycelt und verarbeitet Nichteisenmetalle und handelt mit ihnen. Das Unternehmen raffiniert Kupferschrott, um Kupferkathoden und Nebenprodukte des Raffinationsprozesses zu produzieren.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy und Perikles)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2019/C 304/05)

1. Am 30. August 2019 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates bei der Kommission eingegangen ⁽¹⁾.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Sage Holdings S.à.r.l (Luxemburg), die letztlich von Macquarie Group Limited („Macquarie“, Australien) kontrolliert wird,
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG und Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (zusammen als „Zielunternehmen“ bezeichnet, Deutschland).

Macquarie übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über die Gesamtheit des Zielunternehmens.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Macquarie: weltweiter Anbieter von Bank-, Finanz-, Beratungs-, Investitions- und Fondsverwaltungsdienstleistungen,
- Zielunternehmen: Eigentümer und Betreiber i) des Offshore-Windparks „Bard Offshore 1“, einschließlich 80 Windturbinengeneratoren, Umspannplattform und Innerpark-Verkabelung, ii) des Errichterschiffs „Wind Lift I“ und iii) des Onshore-Windparks „Rysumer Nacken“, bestehend aus zwei Windkraftanlagen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

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

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2019/C 304/06)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Lessini Durello“/„Durello Lessini“**Bezugsnummer: PDO-IT-A0447-AM02****Datum der Mitteilung: 21.5.2019****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Weinsorten und Weinbereitungsverfahren**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Weinsorten mit dieser Bezeichnung werden durch genaue Angaben über die Verfahren zur Weinbereitung ergänzt:

„Lessini Durello Spumante“, Charmat-Verfahren und traditionelle Flaschengärung

„Lessini Durello Spumante Riserva“, traditionelle Flaschengärung

Die Änderung ist durch die Notwendigkeit begründet, die mit der traditionellen Methode bereiteten Schaumweine auch vor der für die Weinsorte „Riserva“ vorgesehenen 36-monatigen Lagerung auf den Hefen in den Handel bringen zu können. Tatsächlich besteht eine immer größere Nachfrage nach Schaumweinen, die nach dem Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt werden, eine angenehme Frische und Lebendigkeit aufweisen und zugleich mehr Struktur haben.

Die Änderung betrifft Art. 1 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.3 des Einigen Dokuments (Beschreibung der Weine).

2. Weinbereitungsverfahren — Umformulierung des Textes

Beschreibung und Änderungsgründe

Bei der Schaumweinsorte „Lessini Durello Spumante“ wurden die Verweise in Bezug auf das Inverkehrbringen der Weinsorten mit der Angabe des Zuckergehalts und auf die ausschließliche Gärung im Druckbehälter gestrichen.

Die Umformulierung ist erforderlich, da die genannten Verweise in andere spezielle Artikel der Produktspezifikation aufgenommen wurden.

Die Änderung betrifft Art. 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.3 des Einigen Dokuments (Beschreibung der Weine).

3. Eigenschaften beim Genuss — Angabe der Weinbereitungsverfahren für die einzelnen Weinsorten, Änderungen in Bezug auf den Zucker- und Alkoholgehalt

Beschreibung und Änderungsgründe

Für die Weinsorten mit folgender Bezeichnung wurden die verschiedenen Verfahren zur Erzeugung des Schaumweins angegeben: „Lessini Durello Spumante“ nach Charmat-Verfahren und mit traditioneller Flaschengärung sowie „Lessini Durello Spumante Riserva“ mit traditioneller Flaschengärung.

Für alle Weinsorten wurde der Verweis auf den Zuckergehalt „naturherb“ hinzugefügt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Bei der Weinsorte „Lessini Durello Spumante Riserva“ wurde der Alkoholgehalt von 12,0 %-vol auf 11,5 %-vol reduziert.

Die aufgenommenen Änderungen kennzeichnen die verschiedenen Sorten und liefern eine detaillierte Beschreibung ihrer organoleptischen Eigenschaften. Die angegebenen physikalischen und chemischen Eigenschaften, die die weinchemischen Untersuchungen ergeben haben, bestätigen die Qualität der Schaumweine dieser Bezeichnung.

Insbesondere wurde für die Schaumweine, die mit der klassischen Methode bereitet werden und 9 bis 36 Monate auf den Hefen lagern, eine spezifische organoleptische Beschreibung hinzugefügt, um diesen Schaumwein von der Sorte „Lessini Durello Spumante Riserva“ zu unterscheiden.

Für alle Weinsorten wurde der Verweis auf den Zuckergehalt „naturherb“ hinzugefügt.

Die Änderung betrifft Art. 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.3 des Einzigen Dokuments (Beschreibung der Weine).

4. **Verpackung — Aufnahme der Möglichkeit zur Verwendung von Flaschen mit einem Fassungsvermögen bis 15 Liter**

Beschreibung und Änderungsgründe

Mit der Änderung wird das Fassungsvermögen der zum Abfüllen der Weine dieser Bezeichnung verwendbaren Flaschen von 9 auf 15 Liter erhöht.

Die Änderung ist durch die Notwendigkeit begründet, auch größere Flaschenformate verwenden zu können, um den Bedürfnissen des Marktes gerecht zu werden.

Die Änderung betrifft Art. 8 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird diesbezüglich nicht geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

„Lessini Durello“ oder „Durello Lessini“ Spumante, Vergärung nach dem Charmat-Verfahren

Dieser Schaumwein hat eine feine und langanhaltende Perlage, eine zartstrohgelbe Farbe mit grünen Reflexen und einen milden, leicht fruchtigen Duft. Der Geschmack ist frisch, angenehm und harmonisch mit einem Restzuckergehalt von naturherb bis halbtrocken.

Der Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 11,0 % vol und der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt liegt bei 14 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	6,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Lessini Durello“ oder „Durello Lessini“ Spumante, traditionelle Flaschengärung

Dieser Schaumwein hat eine feine und langanhaltende Perlage, eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe und einen milden Duft mit einem Hauch von Hefe. Der Geschmack ist angenehm würzig und harmonisch mit einem Restzuckergehalt von naturherb bis halbtrocken. Der Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 11,5 % vol und der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt liegt bei 15 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Lessini Durello“ oder „Durello Lessini“ Spumante Riserva, traditionelle Flaschengärung

Dieser Schaumwein hat eine feine und intensive Perlage, ist von mehr oder weniger intensiver strohgelber bis goldgelber Farbe, hin und wieder mit kupferfarbenen Reflexen. Das Bukett zeichnet sich durch komplexe und ausgereifte Noten aus. Der Geschmack ist harmonisch mit einem Restzuckergehalt von naturherb bis halbtrocken. Der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt beträgt 15 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahrena. *Wesentliche önologische Verfahren*

KEINE

b. *Höchstserträge*

Durella

112 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lessini Durello“ oder „Durello Lessini“ umfasst:

- a) Provinz Verona: das gesamte Gebiet der Gemeinden: Vestenanova und San Giovanni Ilarione sowie Teile des Gebiets der Gemeinden: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.
- b) Provinz Vicenza: das gesamte Gebiet der Gemeinden Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino sowie Teile des Gebiets der Gemeinden 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.

Das Gebiet ist folgendermaßen abgegrenzt: Ausgangspunkt ist die Grenze zur Provinz Vicenza bei der Ortschaft Calderina, auf einer Höhe von 36 m. Von hier aus verläuft die Linie der Gebietsgrenze im Osten an der Straße entlang, die über die Orte Binello und Momello nach Roncà führt. Sie durchquert das Ortszentrum von Roncà und

kehrt an die Straße zurück, die zur Provinzstraße von Monteforte nach Montecchia führt, bis an die Gemeindegrenze von Montecchia di Crosara. Der genannten Gemeindegrenze folgt sie bis auf eine Höhe von 64 Metern und verläuft anschließend an der Straße weiter, die südlich der Genossenschaftskellerei von Montecchia di Crosara erneut zur Provinzstraße führt. Dann verläuft die Grenze für ein kurzes Stück in Richtung Norden an der Provinzstraße des Alpone-Tals entlang und überquert die Brücke über den gleichnamigen Bach. Danach folgt sie der Gemeindestraße, die an den Ortschaften Molino, Castello und San Pietro südlich der Ortschaft Montecchia di Crosara vorbeiführt, und erreicht den Bach Rio Albo auf einer Höhe von 85 Metern, der das Gebiet bis auf eine Höhe von 406 Metern südlich von Corgnan und Tolotti begrenzt, wo sie dann mit der Gemeindegrenze von Cazzano di Tramigna zusammenläuft. Von dort aus führt sie entlang der Gemeindestraße nach Marsilio, folgt der Höhenlinie und erreicht den Rio V. Brà und V. Magragna bis auf einer Höhe von 149 m in der Ortschaft Caliarì. Von der Ortschaft Caliarì aus verläuft die Grenze in Richtung Norden an der Straße entlang, die nach Campiano und bis zur Ortschaft Panizzolo auf einer Höhe von 209 m führt, wo sie mit dem Bach Tramigna zusammenläuft. Hier führt sie flussaufwärts in nördlicher Richtung am Bach Tramigna entlang, bis sie auf die Gemeindegrenze von Tregnago stößt und dieser ein kurzes Stück lang nach Osten hin folgt, bis sie den Ort Rovere auf einer Höhe von 357 m und anschließend eine Höhe von 284 m erreicht. Von da an verläuft die Grenze auf der Straße nach Tregnago auf einer Höhe von 295 m bis in die Ortschaft Tregnago hinein, die sie durchquert, und verläuft dann weiter an der Hauptstraße bis auf 330 m Höhe. Von hier aus folgt die Grenzlinie der Gemeindestraße nach Marcemigo, die sie kreuzt, und führt weiter hinauf zum Ort Morini in 481 m Höhe und verläuft dann weiter an der Provinzstraße nach San Mauro di Saline auf einer Höhe von 523 m. Sie folgt der Provinzstraße nach San Mauro di Saline auf eine Höhe von 523 m. Sie führt weiter an der Provinzstraße nach San Mauro di Saline in Richtung Norden bis zur Ortschaft Bettola an der Grenze zur Gemeinde Badia Calavena. Von der Ortschaft Bettola verläuft sie talabwärts an der Gemeindestraße zwischen den Orten Canovi, Valle, Antonelli, Riva und Fornari, bis sie das Gebiet von Badia Calavena auf einer Höhe von 451 m erreicht. Weiter an der Gemeindestraße in östlicher Richtung geht es hinauf bis zur Ortschaft Colli in 734 m Höhe, wo die Grenze zu Vestenanova in 643 m Höhe erreicht wird. Hier führt die Grenze weiter an der Gemeindestraße, passiert die Ortschaft Castelvero und verläuft über Vestenavecchia bis zum Zentrum von Vestenanova. Die Grenzlinie führt dann an der Gemeindestraße entlang am Ort Siveri vorbei bis zur Ortschaft Alberomato. Von hier aus, in der Nähe der Ortschaft Bacchi, erreicht die Linie die Grenze zur Provinz Vicenza und folgt dieser Provinzgrenze in Richtung Norden, bis sie eine Höhe von 474 m über dem Meeresspiegel erreicht. Die Grenzlinie des Erzeugungsgebiets führt an der nördlichen Grenze der Gemeinde Chiampo nach Osten und dann nach Süden weiter, bis sie die Stelle erreicht, an der sich diese Grenze und die Provinzstraße kreuzen, die Chiampo mit Nogarole Vicentino verbindet, auf einer Höhe von 468 m über dem Meeresspiegel. Die Grenzlinie führt an dieser Straße entlang am Ort Nogarole vorbei und verläuft dann weiter an der Straße, die über Selva di Trissino bis nach Capitello auf einer Höhe von 543 m über dem Meeresspiegel führt. Von dort aus biegt sie nach links ab und folgt dem Pfad, bis dieser die Wasserleitung kreuzt. Von hier aus führt sie am Pfad entlang, passiert die Ortschaft Prizzi und läuft auf einer Höhe von 530 m über dem Meeresspiegel mit der Straße nach Cornedo zusammen. Auf dieser Straße passiert sie die Ortschaften Pellizzari und Duello bis zur Abzweigung an der Gemeindestraße, die nach Caliarì, Stella und Ambrosi führt, bis sie vorbei an der Ortschaft Grigio erneut auf die Provinzstraße nach Cornedo stößt. Bei Cornedo erreicht die Grenze die Staatsstraße 246, an der sie bis kurz vor Ponte dei Nori weiter verläuft. Hier biegt sie nach Osten ab und geht in die Gemeindestraße über, die an den Ortsteilen Colombara, Bastianci, Muzzolon und Milani (in 547 m Höhe) vorbeiführt. Von hier folgt sie der unbefestigten Straße, die nach Norden bis zum Ortsteil Crestani auf einer Höhe von 532 m führt. Danach folgt die Grenze der Gemeindestraße, die zu den Ortsteilen Mieghi, Milani in 626 m Höhe, Casare di Sopra, Casare di Sotto und Godeghe führt, bis sie an der Abzweigung auf die Gemeindestraße Monte di Malo — Monte Magrè trifft, an der sie bis zu diesem Ort weiter verläuft. Hier folgt die Grenze der Straße nach Magrè bis auf eine Höhe von 294 m, führt anschließend in nordwestlicher Richtung bis zu einer Höhe von 214 m und dann an der Valfreda-Straße weiter, bis sie die Ortschaft Raga auf einer Höhe von 414 m erreicht, wo sie bis zur Gemeindegrenze zwischen Schio und Torrebelticino bis zu einer Höhe von 216 m weiter verläuft. Hier folgt sie dem Bach Leogra bis zur Brücke der Staatsstraße 46 nach Schio und danach der Uferstraße bis auf eine Höhe von 188 m. Danach folgt sie der Staatsstraße 46 von Schio nach Vicenza bis zur Ortschaft Fonte di Castelnovo. Die Grenze geht nun in die Straße nach Costabissara über, bis sie an den Ortschaften Ca' de Tommasi und Pilastro vorbei die Gemeinde Costabissara erreicht.

Die Gebietsgrenze folgt dann der Gemeindestraße, die von Costabissara über die Ortschaft S. Valentino nach Creazzo führt, bis sie die südliche Gemeindegrenze von Costabissara erreicht. Danach folgt sie den südlichen Gemeindegrenzen von Costabissara in Richtung Westen, bis sie auf die Straße trifft, die von Gambugliano an der Straße „Strada della Valdiezza“ entlang bis nach Sovizzo führt. Nun verläuft sie weiter an der Straße nach Castelgomberto, bis sie links auf die Straße zu den Ortsteilen Busa, Pilotto und Vallorona stößt. Am Stoppschild biegt sie auf die Straße nach links und dann noch einmal nach links ab. An der Abzweigung vorbei verläuft sie weiter zur Ortschaft Monteschiavi. An der Straßengabelung nach Contrà Vallorona, Rubbo und Spinati überquert sie die Straße zu den genannten Ortschaften und führt geradeaus weiter, bis sie bis zum Ende der Via Vallorona gelangt. Nun folgt sie dem Fuß des Berges auf der rechten Seite in Richtung Valdimolino. Dann führt die Grenze weiter an der Straße nach Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (Strada Cavallara). Von hier aus verläuft sie an der Straße „Strada dei Bastian“, bis diese die von Castelgomberto kommende Straße kreuzt. Sie biegt dann auf der Straße „Strada dei Bernuffi“ nach links ab, bis sie den Ortskern von Sant'Urbano erreicht. An der Abzweigung biegt sie links ein und folgt der Straße nach Sovizzo Alto. An der Casa Cattani biegt sie nach rechts in die Via Caussa ein. Am Ende dieser Straße biegt sie rechts ab und folgt der Straße (Ortschaft Carbonara), bis sie den Ortsteil Bastia Bassa erreicht. Von hier aus führt sie zum Ortsteil Campestrini, bis sie schließlich die Villa Cordellina auf der rechten Seite erreicht. Danach biegt sie rechts ab und läuft mit der Staatsstraße 246 zusammen, wo sie links in Richtung der Montorsina-Straße abbiegt. Hier umfasst das Gebiet auch die Schlösser von Romeo und Julia.

Dann verläuft die Grenzlinie an der Straße weiter, die nach Montecchio Maggiore und Montorso bis zur Brücke über den Bach Chiampo führt. Nachdem sie den Wasserlauf überquert hat, läuft sie weiter in südlicher Richtung bis zur Straße nach Zermeghedo, die auf die Straße Via Mieli trifft. Von der Kreuzung an der Via Mieli führt sie weiter nach links zur Ortschaft Belloccheria, wobei die Grenze hier die Linie ist, die am Fuß des Berges entlang verläuft, bis sie die Via Perosa kreuzt. Von hier führt sie zum Ortszentrum von Montebello in der Via Castelletto weiter bis zur Kreuzung an der Straße „Strada della Mira“. Dann folgt sie der Straße Contrada Selva bis zur Kreuzung an der Casa Cavazza und der Straße nach Zermeghedo.

Die Grenze geht dann in die Straße nach Agugliana über und verläuft weiter in Richtung La Guarda. Etwa 300 Meter von dieser Ortschaft entfernt geht sie links in einen Pfad über, der sie mit der Grenze zu Gambellara verbindet, wo sie in nördlicher Richtung bis auf eine Höhe von 143 m ansteigt.

Die Gebietsgrenze folgt letztlich der Ortsstraße, die nach Gambellara hinunter und weiter in Richtung Westen verläuft. Dann folgt die Grenze der Straße von Gambellara nach Calderina, wo sie erneut auf den Ausgangspunkt der Grenze in der Provinz Verona trifft.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Durella B.

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Lessini Durello/Durello Lessini

Das traditionelle System der Rebenerziehung mit der „Pergola Veronese“ ermöglicht es, dass die Durella-Traube, eine alte und autochthone Rebsorte, optimal reifen kann. Dank dieser Eigenschaft in Verbindung mit einem ansteigenden Gelände und Böden vulkanischen Ursprungs sind die Weine reich an Säure, was ein typisches Merkmal dieses Schaumweins ist. Die mineralischen Feuersteinnoten sind spezifische Marker des „Durello“-Weins, die sich mit Noten unreifer und reifer grüner Äpfel abwechseln, wodurch eine komplexe Geruchsintensität mineralischen Ursprungs entsteht, die auch Noten von jod- und schwefelhaltigem Meerwasser enthalten.

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

KEINE

Link zur produktspezifikation

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

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

(2019/C 304/07)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Referenznummer: PDO-IT-A0468-AM02

Datum der Mitteilung: 24.6.2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Artikel 1 der Produktspezifikation: Bezeichnung und Weine

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

Der Begriff „Riserva“ wird aufgenommen.

Gründe:

Mit der Angabe „Riserva“ für die Weinsorte „Custoza“ wird ein Element zur qualitativen Beurteilung des Weins mit geschützter Ursprungsbezeichnung eingeführt, um die besonderen Merkmale der Veredelung dieser Weinsorte besser zum Ausdruck zu bringen.

Diese Änderung wirkt sich auch auf die entsprechenden Abschnitte im Einzigsten Dokument aus: Abschnitt 1.4 Beschreibung des Weins/der Weine und Abschnitt 1.5 Weinbereitungsverfahren — Höchstserträge.

2. Artikel 2 der Produktspezifikation: Rebsortenmischung

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

Es werden die Anteile der Hauptsorten durch die Aufnahme der Rebsorte „Bianca Fernanda“ neu festgelegt, die den bereits erfassten drei Rebsorten „Garganega“, „Trebiano Toscano“ und „Trebiano“ (ein lokaler Biotyp der Rebsorte Tocai aus dem Friaul) hinzugefügt wird, die mit einem Anteil von mindestens 70 % enthalten sein müssen; zudem wird ein Anteil von höchstens 45 % für jede Rebsorte festgelegt.

Gründe:

Im Einklang mit der traditionellen Weinerzeugung im Anbaugebiet wird die sortenmäßige Zusammensetzung durch die Rebsorte „Bianca Fernanda“ ergänzt, die den zwingend vorgeschriebenen Hauptsorten hinzugefügt wird. Durch die Verwendung der 4 Rebsorten mit einem Anteil von jeweils höchstens 45 % auf einen Gesamtanteil von mindestens 70 % darf für jede einzelne Rebsorte ein Anteil von höchstens 31,5 % verwendet werden. Die sortenmäßige Zusammensetzung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bianco di Custoza“ oder „Custoza“ muss daher mindestens drei der vier Hauptrebsorten enthalten, so wie es bereits in der geltenden Produktspezifikation angegeben wurde, jedoch mit dem deutlichen Vorteil, die vier Rebsorten je nach jahreszeitlicher Entwicklung, Erntezeit, Lage des Weinbergs und besonderen Erzeugungsbedingungen auch nach qualitativen Grundsätzen verwenden zu können.

Die Rebsorte „Bianca Fernanda“ (ein lokaler Klon der Cortese-Traube) wird auf über 13 % der Weinbaufläche im Gebiet von Custoza angebaut und ist dort als eine der Rebsorten anerkannt, aus denen der Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung erzeugt wird. Die Aufnahme der Rebsorte „Bianca Fernanda“ in die Liste der vier Hauptrebsorten stellt ein Element dar, das die starke Identität im Hinblick auf die Qualität prägt und die geschützte Ursprungsbezeichnung aufwertet.

Diese Änderung wirkt sich auch auf die entsprechenden Abschnitte im Einzigsten Dokument aus: Abschnitt 1.4 Beschreibung des Weins/der Weine und Abschnitt 1.7 Wichtigste Keltertraubensorte(n).

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. Artikel 4 der Produktspezifikation: Weinbaustandards

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

- a) Die Weinsorten „Superiore“, „Riserva“, „Spumante“ und „Passito“ werden ausführlich beschrieben.
- b) Der Verweis auf die Möglichkeit, die Weinbauflächen im Gebiet von Custoza zu nutzen, um die entsprechenden Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Garda“ zu erzeugen, wird gestrichen.
- c) Der Ertrag pro Hektar für den Wein „Custoza“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung wird auf 13 Tonnen reduziert.
- d) Die Tabelle mit den Höchstträgen und dem Alkoholgehalt der Weine wird ergänzt.
- e) Der Absatz über die Auslese der Trauben für die „Passito“-Weine wird umformuliert, ohne die Parameter zu ändern.
- f) Es werden vier Absätze hinzugefügt, in denen geregelt ist, dass die Region auf Vorschlag des Schutzkonsortiums und nach Anhörung der Berufsverbände die Möglichkeit hat, über die unterschiedliche Verwendung bzw. Zweckbestimmung der Trauben sowie über die verwendete Höchstmenge an Trauben pro Hektar zu entscheiden, die zulässigen Trauben- und Weinerträge zu reduzieren sowie den Höchstertrag pro Hektar bis auf höchstens 20 % zu erhöhen, wobei dieser Überschuss als Weinlesereserve dient.

Gründe:

- a) Anpassung an die Änderungen in Artikel 1
- b) Diese Möglichkeit ist in den nationalen Rechtsvorschriften vorgesehen und braucht in der Produktspezifikation nicht länger angegeben zu werden.
- c) Die Reduzierung des Ertrags je Hektar ist notwendig, um den qualitativen Wert der Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung zu erhöhen, und spiegelt in jedem Fall die Anpassung der Erzeugung an die tatsächliche Ertragsfähigkeit der bepflanzten Rebflächen wider, die mittlerweile Reihe um Reihe erneuert wurden. Die Analyse der nahezu stabilen Entwicklung der Gesamtmenge an abgefülltem Wein in den vergangenen fünf Jahren zeigt, dass der Markt nur einen Teil der erzeugten Weine aufnehmen kann, von dem auch nur ein geringer Anteil mit Preisen verkauft werden kann, die für die Erzeuger und zur Anerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung auf den nationalen und internationalen Märkten gewinnbringend wären. Die Erzeugerkette hat sich daher dazu entschieden, den Ertrag an erzeugten Trauben, die zu Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung verarbeitet werden sollen, zu verringern und den überschüssigen Teil der Erträge für andere geschützte Weine zu verwenden.
- d) Zur einfacheren Auslegung der Produktspezifikation ist es erforderlich, eine erläuternde Tabelle mit den Werten einzufügen.
- e) Zur einfacheren Auslegung der Produktspezifikation muss der Text umformuliert werden.
- f) Es werden einige Weinbaustandards, die unter bestimmten besonderen Bedingungen umzusetzen sind, näher beschrieben.

Diese Änderung wirkt sich auch auf den entsprechenden Abschnitt im Einzigsten Dokument aus: Abschnitt 1.5 Weinbereitungsverfahren — Höchstträge

4. Artikel 5 der Produktspezifikation: Weinbereitungsstandards

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

Es wird die Möglichkeit der gemeinsamen oder getrennten Bereitung der Trauben erläutert, wobei angegeben ist, dass die durch getrennte Bereitung der Weine erhaltene Mischung im Weinkeller des Weinbereiters und in jedem Fall vor Beantragung der Zertifizierung für das Inverkehrbringen erzeugt werden muss.

Bei den Weinsorten Custoza, Spumante, Superiore und Riserva wird der Weinertrag von 65 % auf 70 % erhöht. Die Erträge werden in einer Tabelle angegeben.

Der Jahrgangsverschnitt wird beschränkt auf Wein, der ausschließlich aus den im Vorjahr geernteten Trauben erzeugt wurde, und zwar auf höchstens 15 % und bis zum 31. Dezember des Jahres der Traubenerzeugung.

Das Datum für das Inverkehrbringen der „Custoza“-Weine wird auf den 1. Dezember des Jahres der Traubenerzeugung festgelegt.

Es wird die Angabe „Riserva“ mit einer Reifungszeit von mindestens 12 Monaten ab dem 1. November des Erzeugungsjahres hinzugefügt.

Es werden drei Absätze hinzugefügt, in denen geregelt ist, dass die Region auf Vorschlag des Schutzkonsortiums und nach Anhörung der Berufsverbände die Möglichkeit hat, die in der Produktspezifikation angegebene Höchstmenge des Weins zu verringern, der mit der Ursprungsbezeichnung geschützt werden soll, wobei die nicht abgefüllten Moste und Weine aus überschüssigen Traubenerträgen blockiert werden und auf Vorschlag des Konsortiums für die Zertifizierung bestimmt werden können.

Gründe:

Der Weinertrag wurde auf 70 % erhöht, um den tatsächlichen Ertrag in der Weinkellerei infolge der technologischen Neuerungen, die alle Weinerzeuger im betreffenden Gebiet in den letzten 15 Jahren umgesetzt haben, an die in den Rechtsvorschriften vorgesehenen Bedingungen anzugleichen.

Die quantitative und zeitliche Begrenzung des Jahrgangsverschnitts wurde im Hinblick auf die Qualität aufgenommen.

Das Datum für das Inverkehrbringen wurde im Hinblick auf die qualitative Verbesserung aufgenommen.

Mit der Zusatzbezeichnung „Riserva“ für die Weinsorte „Custoza“ soll der Qualität des Weins mit geschützter Ursprungsbezeichnung mehr Bedeutung beigemessen werden. „Custoza“-Weine sind für ihre Qualität bekannt und mit einer Reifungszeit von mindestens 12 Monaten seit vielen Jahren im Handel erhältlich. Hierbei handelt es sich vor allem um Unternehmensbegriffe im Zusammenhang mit der längeren Veredelung der Weine im Weinkeller, die für die stärker entwickelten Märkte in Italien und im Ausland bestimmt sind.

Die hinzugefügten drei Absätze dienen der Angleichung an die Rechtsvorschriften.

Diese Änderung wirkt sich auch auf den entsprechenden Abschnitt im Einigen Dokument aus: Abschnitt 1.5 Weinbereitungsverfahren — Höchstträge

5. Artikel 6 der Produktspezifikation: Eigenschaften beim Genuss

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

- a) Das beschreibende Merkmal in Bezug auf die Farbe des „Custoza“-Weins wird ergänzt.
- b) Der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt wird auf 17 g/l erhöht.
- c) Für die neue Bezeichnung „Riserva“ werden die chemischen, physikalischen und organoleptischen Merkmale hinzugefügt.
- d) Bei „Spumante“ werden die Beschreibungen des Geschmacks in „naturherb bis halbtrocken“ umbenannt.
- e) Es wird ein letzter Absatz eingefügt, in dem angegeben wird, dass alle Weinsorten eine Holznote aufweisen können, wenn der Wein in Holzfässern veredelt wurde.

Gründe:

- a) Die Beschreibung wurde ergänzt, um die Farbe des Weins mit geschützter Ursprungsbezeichnung korrekt zu beschreiben.
- b) Die Änderung durch Erhöhung des Mindestwerts bei diesem Parameter dient der Angleichung der Produktspezifikation. Die „Custoza“-Weine im Handel weisen bereits höhere Werte auf.
- c) Für die neue Bezeichnung wurden die Merkmale hinzugefügt, die in der Produktspezifikation nicht angegeben waren.
- d) Die Änderung dient zur Angleichung im Einklang mit den kommerziellen Anforderungen.
- e) Die vorherige Angabe wird für eine bessere Beschreibung eindeutiger erklärt.

Diese Änderung wirkt sich auch auf den entsprechenden Abschnitt im Einigen Dokument aus: Abschnitt 1.4 Beschreibung des Weines/der Weine.

6. Artikel 8 der Produktspezifikation: Verpackung

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

- a) Es wird vorgeschrieben, dass die Weinsorten „Custoza“, „Superiore“, „Riserva“ und „Passito“ ausschließlich in Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 9 Litern in den Handel gebracht werden dürfen, unter Ausschluss von Glasballons und Korbflaschen.
- b) Bei „Spumante“ sind Glasbehältnisse mit einem Fassungsvermögen von höchstens 18 Litern zulässig.
- c) Nur den Weinbetrieben im betreffenden Anbaugebiet gemäß Art. 3 ist mit ausschließlicher Bezugnahme auf die Weinsorte „Custoza“ der herkömmliche Direktverkauf an den Endverbraucher in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 60 Litern gestattet.
- d) Es wird genau angegeben, dass für die Weine mit der Angabe „Superiore“ und „Riserva“ anstelle von Glasbehältnissen keine alternativen Behältnisse (Bag-in-Box-Verpackungen) verwendet werden dürfen.
- e) Es sind alle Verschlussarten erlaubt, die laut den geltenden Rechtsvorschriften zulässig sind.

Gründe:

- a) In der geltenden Produktspezifikation ist die vorgeschriebene Verpackung in Glasflaschen nur für die Weine mit der Bezeichnung „Superiore“, „Passito“ und „Spumante“ vorgesehen. Diese vorgeschriebene Verpackungsart wird durch den Änderungsvorschlag auf alle Bezeichnungen erweitert. Auch im Hinblick auf eine Neupositionierung auf dem Markt und die zusätzliche Anerkennung ist dies ein sehr wichtiger Schritt im Prozess zur Aufwertung dieser Weine mit historischer Ursprungsbezeichnung.
- b) Es wird die Verwendung der vom Markt bevorzugten und gängigsten Formate gestattet.
- c) Diese Möglichkeit wird eingeräumt, weil der „Custoza“-Wein im betreffenden Gebiet vom Endverbraucher traditionell auch nicht abgefüllt erworben wird.
- d) Die Änderung dient der genaueren Angabe.
- e) Angleichung an die Rechtsvorschriften.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Bianco di Custoza

Custoza

2. Art der geografischen Angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“, auch in den Sorten „Riserva“, „Superiore“, „Spumante“ und „Passito“

Die Weine haben eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, hin und wieder mit grünen Reflexen bei jüngeren Weinen oder mit Goldreflexen bei besonderen Selektionen. Der Duft ist fruchtig und leicht aromatisch mit blumigen Aromen, manchmal auch mit Noten von aromatischen Kräutern und Gewürzen. Der Geschmack ist frisch, weich und mild.

Die Weine zeichnen sich durch beachtliche Süffigkeit aus und sind ein ausgezeichneter Begleiter für viele verschiedene Gerichte. Sie sind vorzugsweise als Jungweine zu genießen, auch wenn einige aus besonderen Auslesen in den Weinbergen stammende Weine ihre Merkmale im Lauf der Zeit gut erhalten.

Mindestgesamtalkoholgehalt 11,0 % vol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,5 g/l

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

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“

Farbe: strohgelb, hin und wieder mit grünen Reflexen

Aroma: fruchtig, sortentypischer Geruch, leicht aromatisch

Geschmack: würzig und mild mit ausgewogenem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 17 g/l

Restzuckergehalt: höchstens 7 g/l.

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

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

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“ Riserva

Farbe: von strohgelber bis mehr oder weniger intensiver goldgelber Farbe

Aroma: intensiver sortentypischer Geruch, leicht aromatisch

Geschmack: harmonisch und würzig mit ausgewogenem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,5 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 20 g/l

Restzuckergehalt: höchstens 7 g/l.

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

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

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“ Superiore

Farbe: strohgelb mit der Tendenz zu goldgelb bei Reifung

Aroma: angenehmer und typisch leicht aromatischer Duft

Geschmack: harmonisch mit würzigem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 20 g/l

Restzuckergehalt: 7 g/l

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

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

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“ Spumante

Perlage: fein und langanhaltend

Farbe: mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe mit möglichen Goldreflexen

Aroma: duftend, fruchtig, leicht aromatisch bei Tankgärung nach dem Charmat-Verfahren; fein, elegant und charakteristisch bei Flaschengärung

Geschmack: frisch, würzig, fein und harmonisch, naturherb bis halbtrocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 15 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“ Passito

Farbe: goldgelb

Aroma: intensiv und fruchtig

Geschmack: lieblich bis süß, harmonisch mit leicht aromatischem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15 % vol

Minimaler zuckerfreier Extrakt: 22 g/l

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

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,00
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

KEINE

b) *Höchstserträge*

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“

13 000 kg Trauben pro Hektar

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“ *Superiore*

12 000 kg Trauben pro Hektar

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“ *Riserva*

13 000 kg Trauben pro Hektar

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“ *Spumante*

13 000 kg Trauben pro Hektar

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“ *Passito*

5 000 kg Trauben pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet des Weins mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bianco di Custoza“ oder „Custoza“ umfasst ganz oder teilweise die Territorien der Gemeinden Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo und Sona. Dieses Gebiet ist folgendermaßen abgegrenzt: Vom Ausgangspunkt südlich der Gemeinde Sommacampagna verläuft die Grenzlinie ab der Ortschaft Cesure (auf einer Höhe von 89 m) weiter in südwestlicher Richtung am Kanal der Genossenschaft zur Bewässerung des „Alto Agro Veronese“ entlang bis hin zur Ortschaft Boscone. Dort folgt sie für ein kurzes Stück der Straße nach Villafranca, bis sie auf die Gemeindestraße trifft, die vorbei an Pozzo Moretto und Colombara in die Gemeindestraße bei Cà Delia mündet. Die Grenzlinie verläuft dann an der genannten Straße weiter, vorbei an C. Nuova Pigno und Grattarole, bis hin zur Kreuzung an der Provinzstraße von Villafranca-Valeggio, auf der sie bis zur Ortschaft Valeggio sul Mincio weiterführt. Anschließend folgt sie in südlicher Richtung der Gemeindestraße nach Pozzolo bis zur Ortschaft C. Buse, wo sie an einer unbefestigten Straße verläuft, die den Kanal Seriola Prevaldesca kreuzt. Die Grenzlinie folgt dem Kanal in nördlicher Richtung bis Ponte Lungo, überquert diesen und mündet in den Kanal Seriosa Serenelli, dem sie nach Süden hin bis zur Grenze zur Provinz Mantua bzw. der Region Lombardei (auf einer Höhe von 63 m) folgt. Wieder in Richtung Norden folgt die Linie der Regionsgrenze und führt an den Orten Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci und Pontata vorbei. Dort verlässt sie die Regionsgrenze und verläuft für ein kurzes Stück auf der Straße Broglie-Madonna del Frassino in Richtung Nordosten bis zur Ortschaft Pignolini. Hier passiert sie die Autobahn A4 und folgt dann einer unbefestigten Straße, die östlich von Cà Gozzetto entlang läuft, den Ort Cà Serraglio berührt und weiter westlich von einer Höhe von 101 m bis nach Cà Berra Nuova verläuft, wo sie (auf einer Höhe von 91 m) am Ufer des Frassino-Sees endet. Für ein kurzes Stück folgt die Grenzlinie dem Seeufer, bis sie in eine unbefestigte Straße mündet, die vorbei an der Ortschaft Bertolletta zu einem auf einer Höhe von 84 m gelegenen Bahnwärterhäuschen führt. Hier verläuft sie an der Bahnstrecke in Richtung Osten weiter bis zum Bahnwärterhäuschen auf einer Höhe von 84 m und folgt dann der Straße, die vorbei an Villa Montresor bis nach Cappuccini am Ufer des Gardasees führt. Nach der Ortschaft Cappuccini folgt die Grenzlinie dem Ostufer des Gardasees, bis sie in der Nähe des Hafens von Pacengo im Hinterland einer unbefestigten Straße folgt, die teilweise auf einer Höhe von 93 m und 107 m unterhalb der Ortschaft Pacengo bis zum Ort Cà Allegri verläuft, wo sie der Gemeindestraße von Pacengo bis nach C. Fontana Fredda folgt. An einer weiteren unbefestigten Straße steigt die Gebietsgrenze bis auf eine Höhe von 122 m an und erreicht die Ortschaft Le Tende. Von hier aus folgt sie der Straße Pacengo-Colà bis nach C. alle Croci. Nach C. alle Croci verläuft die Grenzlinie in südöstlicher Richtung und folgt einer unbefestigten Straße, wo sie teils auf Höhen von 118 m und 113 m den Ort Sarnighe erreicht und die Grenze zwischen den Gemeinden Lazise und Castelnovo auf einer Höhe von 112 m kreuzt. Dann folgt sie dieser Grenze hinauf nach Norden bis zur Grenze zwischen den Gemeinden Lazise und Pastrengo in der Nähe der Ortschaft Mirandola, wo sich die Gemeindegrenze und die Provinzstraße Verona-Lago westlich der Ortschaft Osteria Vecchia kreuzen. Die Grenzlinie folgt dieser Straße nach Verona (Ost) bis in die Gegend von Bussolengo, wo sie auf einer Höhe von 130 m auf die Gemeindestraße „Strada Comunale del Cristo“ trifft und auf der Gemeindestraße „Strada Comunale del Palazzo“ weiter verläuft, bis sie die Brennerautobahn an der Stelle erreicht, an der sie die Grenze zwischen den Gemeinden Bussolengo und Sona kreuzt. Dann folgt sie dieser Grenze in Richtung Süden bis zur Ortschaft Civel, wo sie der Provinzstraße zwischen Bussolengo und Sommacampagna folgt. Die Grenzlinie führt anschließend an dieser Straße weiter, bis sie Sommacampagna durchquert und dann auf die Straße trifft, die nach Custoza bis zur Ortschaft Cesure, dem Ausgangspunkt der Grenzlinie, führt. Westlich der Ortschaft Broglie umfasst das Erzeugungsgebiet einen kleinen Teil der Gemeinde Peschiera del Garda mit dem Berg Monte Zecchino, der wie folgt abgegrenzt ist: Auf der unbefestigten Straße südlich von Broglie (in der Nähe der ehemaligen Grundschule des Ortes) verläuft die Grenzlinie in Richtung Westen, führt vorbei an Cà Boschetti und Cà Rondinelli und folgt dann der Provinz- und Regionsgrenze vorbei an Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli und an der Straße nach Broglie, bis sie in eine unbefestigte Straße mündet, die den Ausgangspunkt bildet.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

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. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Garganega B. — Garganego

Chardonnay B.

Cortese B. — Bianca Fernanda

Pinot Bianco B. — Pinot

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Bianco di Custoza/Custoza

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Das nicht besonders weitläufige Anbaugebiet der „Custoza“-Weine nimmt einen Großteil der südlich liegenden Moränenhügel ein, die sich zwischen der Umgebung der Stadt Verona und dem Gardasee erstrecken.

Im Südwesten wird das Gebiet durch den Fluss Mincio begrenzt.

Das Gebiet umfasst sowohl die Gegend, die zum südlichen moränischen Amphitheater im Landesinneren nahe dem Gardasee gehört, als auch die fluvioglazialen Ebenen, die eng miteinander verbunden sind und sich von der Zusammensetzung her ähneln, obwohl sie nicht denselben Ursprung haben.

Genauer gesagt ist die Moränenlandschaft, die das Erzeugungsgebiet der Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Custoza“ prägt, von einer dichten Reihe von länglichen, konzentrisch angeordneten und größtenteils sanften Hügeln mit Höhenunterschieden von meist 50 bis 100 Metern gekennzeichnet. Diese Hügel bestehen aus Ablagerungen der Gletscher, die einst den nahe gelegenen Gardasee geformt haben. Daher weisen sie extrem vielfältige und unterschiedliche Böden auf, die von weitläufigen Kiesflächen unterbrochen werden.

Das durch die Nähe zum Gardasee abgemilderte Klima im gesamten Erzeugungsgebiet der „Custoza“-Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist in Anbetracht der geringen Ausdehnung und der im Wesentlichen homogenen Fläche das ganze Jahr über weitgehend konstant und durch warme und nicht zu schwüle Sommermonate und mäßig kalte Wintermonate gekennzeichnet. Dadurch herrscht ein Mikroklima, das nicht nur für den Weinanbau optimal ist, sondern auch das Wachstum von Olivenbäumen und Zypressen begünstigt, die ebenfalls das landschaftliche Bild des Territoriums prägen.

Die Niederschläge sind über das ganze Jahr gleichmäßig verteilt.

Die Beschaffenheit der Hügelerhebungen führt tagsüber zur Erwärmung der Hänge und zu einer Ansammlung kühler Luft in der Nacht. Somit herrschen optimale Bedingungen, damit die weißen Trauben ihre aromatischen Eigenschaften ausbilden können.

Das Erzeugungsgebiet der Weißweine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Custoza“ weist daher sowohl aus ökologischer wie auch aus klimatischer Sicht gleichartige Merkmale auf.

Historische und menschliche Faktoren

Erste Hinweise auf die Züchtung von Reben als Kulturpflanze im heutigen Erzeugungsgebiet der Weine mit der g.U. „Custoza“ lieferten die gefundenen Reste von Traubenkernen der wilden Weinrebe („*Vitis Silvestris*“) aus der Pfahlbauzeit im Gebiet von Pacengo und Peschiera. Die ersten historischen Belege für den Weinanbau gehen auf das römische Zeitalter zurück (in diesem Gebiet wurden u. a. Gegenstände ausgegraben, die als Weinbehältnisse bei religiösen Ritualen und dem Transport von Wein dienten). Aber vor allem ist der Weinanbau im betreffenden Anbaugebiet, insbesondere zwischen Pastrengo und Sommacampagna, ab dem 9. Jahrhundert und über die gesamte mittelalterliche Epoche hinweg gut dokumentiert.

Ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wird die Weinerzeugung im Anbaugebiet dann ausdrücklich mit dem Namen „Custoza“ verbunden. Custoza ist ein Ortsteil der Gemeinde Sommacampagna, der während der italienischen Unabhängigkeitskriege Bekanntheit erlangt hat, da hier zwei wichtige Schlachten geschlagen wurden. 1939 werden in einer Studie des Versuchszentrums für Weinbau und Önologie in Conegliano die besten Weinbaugebiete des westlichen Teils der Provinz Verona bestimmt und unterschieden, wozu auch die Gegend von Sona-Custoza gehört.

Mit der Verabschiedung eines Präsidialerlasses erhält der „Bianco di Custoza“ am 8. Februar 1971 als einer der ersten italienischen Weißweine die geschützte Ursprungsbezeichnung. Im Jahr 2005 wird die vereinfachte Bezeichnung „Custoza“ genehmigt. Das Konsortium zum Schutz des „Custoza“-Weins wird 1972 gegründet.

Menschliche Faktoren

Im Lauf der Geschichte war die häufigste Form des Anbaus der Trauben zur Erzeugung des „Custoza“-Weins für lange Zeit die Pergola-Erziehung. Damals diente der Weinberg nicht ausschließlich dem Weinanbau, sondern wurde auch für den Anbau anderer Pflanzen genutzt. Darüber hinaus war der Weinberg aufgrund der Hügellandschaft nicht sehr großflächig.

Seit den achtziger Jahren des 20. Jahrhunderts hat sich der Weinanbau im Erzeugungsgebiet des „Custoza“ in Bezug auf die Anbau- und Landbewirtschaftungstechniken radikal geändert, wodurch die besonderen Merkmale der autochthonen Rebsorten des „Custoza“-Weins zur Geltung gebracht werden konnten: Garganega, Trebbianello (ein lokales Biotyp der Rebsorte Tocai aus dem Friaul) und „Bianca Fernanda“ (ein lokales Klon der Cortese-Traube). Durch die allmähliche Verbesserung der technischen Fähigkeiten und die im Laufe der Zeit gesammelten Erfahrungen war es den Weinbauern möglich, die am besten für den Anbau von Qualitätstrauben geeigneten Techniken umzusetzen und den idealen Zeitpunkt für die Weinlese zu ermitteln, sodass das Potenzial der typischen Eigenschaften der Trauben, die durch die Wechselwirkung zwischen Rebsorten, Hügellböden und Mikroklima entstehen, gesteigert werden konnte.

Das Know-how der Weinerzeuger wird insbesondere in der Weinkellerei deutlich, wo den Trauben die besonderen Noten einer jeden Rebsorte entlockt werden. Dadurch kann das für den „Custoza“-Wein bestimmte Traubengemisch das milde, blumige und fruchtige Aroma der Garganega-Traube, die typische Farbe der Trebbianello-Traube und die leicht aromatischen Noten der Bianca Fernanda entfalten und auch die besonderen Eigenschaften der anderen weißen Traubensorten, die im Erzeugungsgebiet angebaut werden, ausbilden. Auf diese Weise entsteht ein „Custoza“, der sich durch seine territoriale Bedeutung auszeichnet und an seiner Frische und seinem mündigen Geschmack leicht zu erkennen ist.

„Bianco di Custoza“ oder „Custoza“

Besonderheit des Erzeugnisses:

Die wesentlichen Merkmale des „Custoza“ sind heute noch wie damals sein frischer, leicht aromatischer Geschmack und die beachtliche Süffigkeit und Vielseitigkeit als Begleiter zu vielen Gelegenheiten. Vor allem, wenn der Wein aus besonderen Auslesen in den Weinbergen stammt, kann sich das Aroma im Laufe der Zeit durch die Reifung noch weiter verfeinern.

Der „Custoza“ wird aus einem Traubengemisch erzeugt, das neben den Sorten Garganega, Trebbianello und Bianca Fernanda auch die anderen hier angebauten Rebsorten zur Geltung kommen lässt: Auf diese Weise entsteht die ausgeprägte aromatische Komplexität, die den Custoza von den sortentypischen Weinen unterscheidet. Die daraus hervorgehenden sensorischen Merkmale sind besonders fruchtige und blumige Noten, die hin und wieder von aromatischen Kräuter- und Gewürznoten begleitet werden. Kurz gefasst kann man sagen, dass die Grundsorten das Traubengemisch bestimmen und dem Custoza so seine Identität verleihen, während die anderen zusätzlichen Rebsorten den Wein mit ihrem typischen Bukett bereichern.

Sehr selten, obwohl traditionell, ist die Likörweinverson des Custoza, der „Passito“-Wein. Mit seiner goldenen Farbe und seinem lieblichen oder süßen Geschmack lehnt er sich an die Weine der Umgebung an, die einst zum Abschluss festlicher Mahlzeiten serviert wurden.

c) Kausaler Zusammenhang zwischen Umwelt und Erzeugnis

Die sehr geringen Klimaschwankungen in den verschiedenen Arealen des nicht besonders weitläufigen Erzeugungsgebiets des „Custoza“ mit geschützter Ursprungsbezeichnung sorgt für eine gleichmäßige Reifung der verschiedenen Traubensorten, die in diesem Gebiet angebaut werden: Dieser Faktor trägt erheblich zur Ausbildung der Identitätsmerkmale der Weißweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung bei.

Ebenso wichtig ist die Wirkung aufgrund der äußerst vielfältigen Böden, die durch unregelmäßige Ablagerungen aus verschiedenen Eiszeiten, von denen das Gebiet betroffen war, entstanden sind: Dieses Element spiegelt sich im frischen, jungen und spritzigen Charakter des „Custoza“ wider.

Aufgrund ihrer Beschaffenheit tragen insbesondere die Moränenböden zum normalen Keimen aller Rebstöcke bei. Die Wechselwirkung zwischen den Böden und dem hiesigen Klima ermöglicht ein ausreichendes Wachstum und das entsprechende Heranreifen der Trauben und Triebe.

Das warme, aber nicht schwüle Klima im Sommer begünstigt den Zuckergehalt. Aufgrund entsprechender Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht können sich aromatische Substanzen bilden, die den Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Custoza“ seine fruchtigen und blumigen Aromen verleihen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

KEINE

Link zur Produktspezifikation

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

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE