



Sumario

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2019/C 304/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9486 — GBL/Webhelp) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Información*

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2019/C 304/02	Tipo de cambio del euro	2
---------------	-------------------------------	---

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2019/C 304/03	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9097 — Boeing/Embraer) ⁽¹⁾	3
2019/C 304/04	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	5

2019/C 304/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2019/C 304/06	Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	7
---------------	---	---

2019/C 304/07	Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión	12
---------------	--	----

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9486 — GBL/Webhelp)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2019/C 304/01)

El 2 de septiembre de 2019, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32019M9486. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

6 de septiembre de 2019

(2019/C 304/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1027	CAD	dólar canadiense	1,4583
JPY	yen japonés	118,01	HKD	dólar de Hong Kong	8,6446
DKK	corona danesa	7,4614	NZD	dólar neozelandés	1,7208
GBP	libra esterlina	0,89635	SGD	dólar de Singapur	1,5229
SEK	corona sueca	10,6350	KRW	won de Corea del Sur	1 314,72
CHF	franco suizo	1,0928	ZAR	rand sudafricano	16,2808
ISK	corona islandesa	139,30	CNY	yuan renminbi	7,8442
NOK	corona noruega	9,9230	HRK	kuna croata	7,4038
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 532,63
CZK	corona checa	25,836	MYR	ringit malayo	4,6098
HUF	forinto húngaro	330,11	PHP	peso filipino	57,208
PLN	esloti polaco	4,3394	RUB	rublo ruso	72,5679
RON	leu rumano	4,7325	THB	bat tailandés	33,819
TRY	lira turca	6,2875	BRL	real brasileño	4,5145
AUD	dólar australiano	1,6135	MXN	peso mexicano	21,6550
			INR	rupia india	79,0805

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.9097 — Boeing/Embraer)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2019/C 304/03)

1. El 30 de agosto de 2019, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- The Boeing Company («Boeing», Estados Unidos).
- Embraer S.A. («Embraer», Brasil).
- División de aviación comercial de Embraer (Brasil), perteneciente a Embraer.
- EB Defense, LLC (Estados Unidos), bajo el control de Embraer.

Boeing adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de la división de aviación comercial de Embraer y de las operaciones y la capacidad de ingeniería conexas, así como el control conjunto junto con Embraer de EB Defense, LLC, a fin de construir una instalación de producción de la aeronave de transporte militar KC-390 de Embraer.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Boeing es una empresa estadounidense de industria aeroespacial y de defensa con sede en Chicago (Illinois). Diseña, fabrica y comercializa aeronaves comerciales, aeronaves militares y vehículos espaciales, así como sistemas espaciales, de defensa y de seguridad. También presta servicios de posventa en el mercado aeroespacial, tales como formación y logística de rendimiento.
- Embraer es una empresa brasileña con sede en São José dos Campos (São Paulo), con actividades en los sectores de la aviación comercial y ejecutiva, la defensa y la seguridad.
- La división comercial de Embraer diseña, fabrica y comercializa aeronaves comerciales de menos de 150 plazas y presta servicios de posventa para sus aeronaves, tales como formación y asistencia operativa y técnica.
- EB Defense, LLC se encargará del montaje final, la comercialización y la venta, además de los servicios posventa, de la aeronave de transporte militar KC-390 de Embraer, actualmente en proceso de certificación.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.9097 — Boeing/Embraer

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2019/C 304/04)

1. El 30 de agosto de 2019, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Aurubis AG («Aurubis», Alemania).
- Metallo Group Holding N.V. («Metallo», Bélgica).

Aurubis AG adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de Metallo Group Holding N.V.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Aurubis: empresa proveedora de metales no ferrosos. En particular, Aurubis transforma concentrados y chatarra de cobre; fabrica cátodos de cobre y subproductos de cobre del proceso de refinado de este mineral, así como perfiles de cobre y productos de cobre semiacabado y de aleaciones de cobre, tales como barras, varillas y alambres laminados.
- Metallo: empresa dedicada al reciclado, la transformación y el comercio de metales no ferrosos. En particular, Metallo refina chatarra de cobre para producir cátodos de cobre y subproductos del proceso de refinado de este mineral.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2019/C 304/05)

1. El 30 de agosto de 2019, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Sige Holdings, S.à.r.l. (Luxemburgo), bajo el control en última instancia de Macquarie Group Limited («Macquarie», Australia).
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG y Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (conjuntamente, «empresa objetivo», Alemania).

Macquarie adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de la empresa objetivo.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Macquarie: sociedad internacional proveedora de servicios bancarios, financieros, de asesoramiento, de inversión y de gestión de fondos.
- Empresa objetivo: posee y explota i) el parque eólico marítimo Bard Offshore 1, compuesto de ochenta generadores de turbinas eólicas, su estación de transformación y cableado interior, ii) la chalana autoelevadora Wind Lift I, y iii) el parque eólico terrestre Rysumer Nacken, compuesto de dos generadores de turbinas eólicas.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

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

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2019/C 304/06)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Lessini Durello»/«Durello Lessini»

Número de referencia: PDO-IT-A0447-AM02

Fecha de comunicación: 21.5.2019

DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN APROBADA**1. Tipos de vino y métodos de elaboración**

Descripción y motivos

A los tipos de productos de la denominación se unen las especificaciones del método de elaboración:

«Lessini Durello spumante» método Charmat y método tradicional

«Lessini Durello spumante» reserva, método tradicional

El motivo de esta modificación es permitir el despacho a consumo de espumosos obtenidos con el método tradicional incluso antes de transcurridos los 36 meses de permanencia con las levaduras previstos para el tipo reserva; en realidad, se registra una creciente demanda de espumosos, elaborados con el método tradicional, que unen a una frescura y una viveza muy agradables una mayor estructura.

La modificación se refiere al artículo 1 del pliego de condiciones y a la sección 1.3 del documento único (descripción del vino).

2. Operaciones de la vinificación-reformulación del texto

Descripción y motivos

Para el tipo «Lessini Durello Spumante», se elimina la referencia a la puesta en el mercado de los tipos de producto con las indicaciones del contenido de azúcar y la referencia a la fermentación exclusivamente por el método Charmat.

La reformulación se debe a la modificación formal derivada del lógico desplazamiento de las citadas referencias a otros artículos específicos del pliego de condiciones.

La modificación se refiere al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 1.3 del documento único (descripción del vino).

3. Características en el momento del despacho a consumo-indicaciones de los métodos de producción relativos a cada uno de los tipos de producto, variaciones del contenido de azúcar y del grado alcohólico

Descripción y motivos

Se especifican los diferentes métodos de elaboración del espumoso para los distintos tipos de producto de la denominación: «Lessini Durello Spumante» método Charmat y método tradicional y «Lessini Durello Spumante riserva», método tradicional.

Se introduce la referencia al contenido de azúcar «brut nature» para todos los tipos.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Disminución del grado alcohólico de 12,00 a 11,50 % vol para el tipo «Lessini Durello Spumante riserva».

Las modificaciones introducidas identifican los distintos tipos de producto y proporcionan una descripción detallada de sus características organolépticas; las características fisicoquímicas indicadas, que son el resultado de pruebas enológicas y químicas, confirman la calidad de los productos de la denominación.

En particular, para los vinos espumosos obtenidos por el método tradicional con crianza en contacto con levaduras de 9 a 36 meses se ha incluido una descripción organoléptica específica para distinguir este tipo de producto del tipo «Lessini Durello Spumante riserva».

Se introduce la referencia al contenido de azúcar «brut nature» para todos los tipos.

La modificación se refiere al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección 1.3 del documento único (descripción del vino).

4. Envasado-introducción de la posibilidad de utilizar botellas de hasta 15 litros

Descripción y motivos

La modificación introducida amplía de 9 a 15 litros la capacidad máxima permitida para las botellas que pueden utilizarse para el envasado de los vinos de la denominación.

La modificación introducida viene motivada por la necesidad de poder utilizar botellas de grandes formatos como requieren las exigencias del mercado.

La modificación se refiere al artículo 8 del pliego de condiciones; no hay modificación del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

Lessini Durello.

Durello Lessini.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de origen protegida.

3. Categorías de productos vitivinícolas

5. Vino espumoso de calidad.

4. Descripción de los vinos

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» espumoso, por el método Charmat

Este tipo de producto presenta una espuma fina, persistente, un color amarillo pajizo claro con reflejos verdosos y un aroma delicado levemente afrutado; el sabor es fresco, agradable y armónico, con un contenido de azúcar residual del brut nature al semiseco.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 11,00 % vol y el extracto no reductor mínimo es de 14 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	6,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» espumoso, por el método tradicional

Este tipo de producto presenta una espuma fina, persistente, un color amarillo pajizo más o menos intenso, un aroma con delicadas notas de levadura; el sabor es agradablemente aromático y armónico, con un contenido de azúcar residual de brut nature a semiseco. El grado alcohólico volumétrico total mínimo es del 11,50 % vol y el extracto no reductor mínimo es de 15 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» espumoso, reserva, por el método tradicional

Este tipo de producto presenta una espuma fina e intensa, un color amarillo pajizo de intensidad variable hasta el amarillo dorado, a veces con reflejos cobrizos; en el aroma destacan las notas complejas y bien desarrolladas. El sabor es armónico, con un contenido de azúcar residual del brut nature al semiseco. El extracto no reductor mínimo es de 15 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	11,50
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas de vinificación**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Ninguna

b. *Rendimientos máximos*

Durella

112 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos de la denominación de origen controlada «Lessini Durello» o «Durello Lessini» comprende los siguientes territorios:

- Provincia de Verona todo el territorio de los siguientes municipios: Vestenanova, San Giovanni Ilarione y parte del territorio de los municipios de: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago y Badia Calavena.
- Provincia de Vicenza todo el territorio de los municipios de Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino y parte del territorio de los municipios de Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio y Zermeghedo.

La zona queda delimitada del siguiente modo: Al este, comenzando en el límite con la provincia de Vicenza, en la localidad de Calderina a una altura de 36 m, sigue la carretera que lleva a Roncà, pasando por las localidades de

Binello y Momello. Atraviesa la población de Roncà, retoma la carretera que entronca con la provincial Monteforte-Montecchia hasta el límite con el municipio de Montecchia di Crosara. Continúa por el citado límite municipal hasta una altura de 64 m y después por la carretera que lleva otra vez a la provincial al sur de la bodega cooperativa de Montecchia di Crosara. Continúa por varios tramos cortos hacia el norte por la provincial de Val d'Alpone hasta el puente sobre el arroyo del mismo nombre, siguiendo a continuación por la carretera municipal que pasa por las localidades de Molino, Castello y San Pietro al sur de la población de Montecchia di Crosara, prosigue hasta llegar al arroyo Río Albo, a una altura de 85 m, que delimita la zona hasta la cota de 406 m al sur de Corgnano y Tolotti para unirse con el límite municipal de Cazzano di Tramigna. Toma la carretera municipal hacia Marsilio y siguiendo a la misma altitud llega a Rio V. Brà y V. Magragna hasta los 149 m de altitud en la localidad de Caliarì. Desde la localidad de Caliarì continúa hacia el norte por la carretera que lleva a Campiano hasta la localidad de Panizzolo en la cota de 209 m para unirse al arroyo Tramigna; remonta el Tramigna hacia el norte hasta llegar al límite del término municipal de Tregnano que lo sigue un tramo corto hacia el oeste y después llega a la localidad de Rovere a 357 m de altitud y posteriormente a la cota 284. Toma la carretera que lleva a Tregnano pasando a una altitud de 295 m, entra en la población de Tregnano, la atraviesa siguiendo la carretera principal hasta los 330 m. De ahí desemboca en la municipal hacia Marcemigo, que atraviesa para continuar ascendiendo a la localidad de Morini a 481 m de altitud y posteriormente emboca la provincial hacia San Mauro di Saline a 523 m de altitud. Continúa por la provincial hacia San Mauro di Saline en la cota 523. Continúa por la provincial hacia San Mauro di Saline hacia el norte hasta la localidad de Bettola en el límite con el término municipal de Badia Calavena. Desde la localidad de Bettola desciende por el valle siguiendo la carretera municipal, pasando entre las localidades de Canovi, Valle, Antonelli, Riva y Fornari, entra en el municipio de Badia Calavena y desde la cota de 451 m, siguiendo la municipal hacia el este, sube a la localidad de Colli a 734 m de altitud, llegando al límite con Vestenanova a 643 m, continuando por la municipal, pasa al lado de la población de Castelvero, y continúa hacia Vestenavechia hasta llegar al centro de Vestenanova; continúa hacia la localidad de Siveri siguiendo la municipal y se llega a la localidad de Alberomato; desde aquí, llegando a la localidad de Bacchi, se alcanza el límite con la provincia de Vicenza y siguiendo los límites provinciales en dirección norte hasta alcanzar la altura de 474 metros sobre el nivel del mar, el límite de la zona continúa a lo largo del límite norte del municipio de Chiampo hacia el este y después hacia el sur, hasta su intersección con la carretera provincial que une Chiampo con Nogarole Vicentino coincidiendo con la cota de 468 m sobre el nivel del mar. Prosigue luego dicha carretera, llega a la población de Nogarole y continúa a lo largo de la carretera que conduce desde Selva di Trissino a Capitello situado después de la cota de los 543 m sobre el nivel del mar, y se dirige a la izquierda, a lo largo del sendero hasta su cruce con el acueducto. Desde aquí discurre a lo largo del sendero atravesando el barrio de Prizzi y uniéndose después a 530 m sobre el nivel del mar con la carretera de Cornedo, que sigue atravesando los barrios de Pellizzari y Duelo hasta el cruce con la carretera municipal que lleva a los barrios de Caliarì, Stella y Ambrosi hasta unirse nuevamente con la provincial de Cornedo al llegar a la localidad de Grigio. Se inserta aquí en Cornedo en la estatal n.º 246 que continúa hasta poco antes del puente de los Nori. Gira entonces hacia el este y sigue la carretera municipal que pasa por los barrios de Colombara, Bastianci, Muzzolon y Milani (cota 547); de aquí sigue el sendero en dirección noreste hasta el barrio de Crestani a 532 m de altitud. Sigue después la carretera municipal que conduce a los barrios de Mieghi y Milani en la cota 626, Casare di Sopra, Casare di Sotto y Godeghe, hasta el cruce con la carretera municipal de Monte di Malo-Monte Magrè que discurre precisamente hasta dicha población. Desde aquí sigue la carretera de Magrè hasta los 294 m de altitud, continuando posteriormente en dirección noroeste hasta la cota de 214 m, sigue después la Valfreda que llega hasta la localidad de Raga en la cota 414 y desde aquí continúa hasta el límite municipal entre Schio y Torbelvicino, y continúa igual hasta los 216 m de altitud. Desde aquí sigue el arroyo Leogra hasta el puente de la estatal n.º 46 hacia Schio, continuando posteriormente la carretera ribereña hasta los 188 m. Sigue después la estatal n.º 46 Schio-Vicenza hasta la localidad de Fonte di Castelnuovo, que cruza y toma la carretera a continuación hacia Costabissara, a la que llega pasando por las localidades de Ca' de Tommasi y Pilastro.

El límite de la zona sigue a continuación la carretera municipal desde Costabissara a Creazzo pasando por la localidad de S. Valentino hasta llegar al límite meridional del municipio de Costabissara; continúa después hacia el oeste a lo largo de los límites del sur del término municipal de Costabissara, hasta encontrarse con la carretera que viene de Gambugliano hasta Sovizzo costeando la carretera de la Valdiezza. Sigue después la carretera hacia Castelgomberto hasta encontrarse a la izquierda con la carretera que lleva a los barrios de Busa, Pilotto y Vallorona. En la señal de *stop* sigue la carretera a la izquierda una vez y luego otra vez; pasa sin tomarlo por el cruce hacia la localidad de Monteschiavi. En el cruce hacia Contrà Vallorona, Rubbo y Pinato no toma la carretera hacia dichas localidades sino que continúa en línea recta hasta terminar en la vía Vallorona. Continúa hacia la derecha, siguiendo la línea de cresta del monte, hacia Valdimolino. Prosigue por la carretera que va a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (carretera de Cavallara). Continúa después por la carretera de los Bastian hasta toparse con la carretera que viene de Castelgomberto. Continúa por la carretera de los Bernuffi, siguiendo a la izquierda hasta llegar a la población de Sant'Urbano. En el cruce gira a la izquierda, siguiendo la carretera que va a Sovizzo Alto y llegados a la Casa Cattani gira a la derecha por vía Causa; al final de esa calle gira a la derecha continuando la carretera (localidad de Carbonara) hasta llegar a la localidad de Bastia Bassa, y desde ahí continúa por la localidad de Campestrini llegando por fin a la derecha de la Villa Cordelina. Una vez allí gira a la derecha para juntarse con la SS 246, girando a la izquierda hacia la Montorsina e incluyendo en la zona el sitio de los Castillos de Julieta y Romeo.

El límite sigue después la carretera hacia Montecchio Maggiore y Montorso hasta el puente del arroyo Chiampo, atraviesa el curso de agua y continúa hacia el sur hasta la carretera hacia Zermeghedo que va hasta via Mieli. Desde el cruce de via Mieli prosigue a la izquierda hacia la localidad de Belloccheria, considerando como zona delimitada la que sigue la línea de la cresta del monte hasta cruzarse con la via Perosa. Desde este punto continúa hacia la población de Montebello a través de via Castelletto llegando hasta el cruce de la carretera de la Mira. Desde aquí se sigue por la carretera del barrio de Selva hasta el cruce de Casa Cavazza y la carretera de Zermeghedo.

El límite toma la carretera hacia Agugliana y continúa en dirección a La Guarda; a casi 300 metros de esta localidad dobla a la izquierda por un sendero que la une con el límite con Gambellara, que continúa hacia el norte hasta los 143 m de altitud.

Desciende por la carretera vecinal que conduce a Gambellara, que atraviesa en dirección oeste siguiendo la carretera de Gambellara a Calderina y se junta con la delimitación de la zona inicial de la provincia de Verona.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Durella B.

8. Descripción de los vínculos

«Lessini Durello»/«Durello Lessini»

El sistema de cultivo tradicional con emparrado («Pergola Veronese») permite a la Durella, antigua variedad de cepa autóctona, una óptima maduración. Esta característica, unida a un territorio escarpado con suelos de origen volcánico, da a los vinos el punto de acidez que caracteriza a este espumoso. Los aromas minerales y de pedernal son los marcadores específicos del Durello, que se alternan con la manzana más o menos verde en una intensidad olfativa compleja de origen mineral a la que se añaden notas marinas de yodo y azufre.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

NINGUNA

Enlace al pliego de condiciones

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

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2019/C 304/07)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

Número de referencia: PDO-IT-A0468-AM02

Fecha de comunicación: 24.6.2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Artículo 1 del pliego de condiciones: Nombre y vinos

Descripción y motivos

Descripción:

Se añade la categoría *riserva*.

Motivos:

La adición de una categoría *riserva* de los vinos «Custoza» mejora la calidad de la denominación, al expresar mejor las características relacionadas con el envejecimiento que son específicas de esta categoría.

Esta modificación también conlleva cambios en las secciones 1.4. [Descripción del (de los) vino(s)] y 1.5. [Prácticas vitivinícolas. Rendimientos máximos] del documento único.

2. Artículo 2 del pliego de condiciones: Variedades de uva

Descripción y motivos

Descripción:

Revisión de las principales variedades y porcentajes: Se agrega la variedad *bianca fernanda* a las tres variedades obligatorias existentes, *garanega*, *trebbiano toscano* y *trebbianello* (un biotipo local de *tocai friulano*), que ahora deben representar al menos el 70 % de las uvas utilizadas, sin que la proporción de ninguna de ellas sea superior al 45 %.

Motivos:

Para reflejar la práctica tradicional en la zona, se ha incluido la *bianca fernanda* como variedad obligatoria. El hecho de que estas cuatro variedades principales deban representar un mínimo del 70 % de las uvas utilizadas y que se limite el uso de cada variedad a un máximo del 45 % implica que ninguna de ellas representará más del 31,5 %. Por consiguiente, con arreglo a la nueva propuesta, la DOC (DOP) «Bianco di Custoza»/«Custoza» debe elaborarse necesariamente con al menos tres de las cuatro variedades principales. Aunque ya ocurre así conforme al pliego de condiciones en vigor, esta modificación confiere la ventaja de poder utilizar las cuatro variedades según criterios de calidad, teniendo en cuenta la evolución de la temporada, el momento de la cosecha, la ubicación de los viñedos o aspectos específicos de la producción.

La variedad *bianca fernanda* (un clon local de la *cortese*) representa más del 13 % de la superficie vitícola de la zona de producción de «Custoza» y se reconoce en el ámbito local como sinónimo de «Custoza». La adición de la variedad *bianca fernanda* como una de las cuatro variedades principales de uva aporta a la denominación un fuerte elemento de calidad y reputación.

Esta modificación también conlleva cambios en las secciones 1.4. [Descripción del (de los) vino(s)] y 1.7. [Principal(es) uva(s) de vinificación] del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Artículo 4 del pliego de condiciones: Normas relativas a la viticultura

Descripción y motivos

Descripción:

- a) Se usan las categorías *superiore*, *riserva*, *spumante* (vino espumoso) y *passito* (vino de pasas).
- b) Se suprime la referencia a la posibilidad de utilizar parcelas vitícolas de «Custoza» para producir vinos de la DOC (DOP) «Garda».
- c) Se reduce a 13 toneladas el rendimiento por hectárea para el «Custoza».
- d) Se añade un cuadro en el que se detallan el rendimiento máximo y el grado alcohólico de las diversas categorías.
- e) Se modifica la redacción del apartado sobre la selección de uvas para los vinos *passito* sin variar los valores de ninguno de los parámetros.
- f) Se añaden cuatro apartados en los que se indica que, en caso de que sea solicitado por la asociación de protección y previa consulta a las organizaciones profesionales, las autoridades regionales podrán adoptar decisiones relativas a los distintos fines y usos de las uvas y el límite máximo de uva por hectárea que se debe utilizar; reducir la producción autorizada de uva y vino; y autorizar el almacenamiento de un excedente de producción de hasta el 20 % de la producción máxima para su uso futuro.

Motivos:

- a) Permite reflejar las modificaciones introducidas en el artículo 1.
- b) Esta posibilidad se establece en la legislación nacional y ya no es necesario incluirla en el pliego de condiciones.
- c) Debe reducirse el rendimiento por hectárea para aumentar la calidad que implica la denominación. En cualquier caso, este cambio se limita a adaptar la producción a la realidad de las plantaciones de vides, ya que el antiguo sistema ha sido totalmente sustituido por la plantación en hileras. El análisis demuestra que la tendencia en la cantidad de vino embotellado en los últimos cinco años se ha mantenido más o menos estable y que el mercado es capaz de absorber solo una parte del vino producido, del cual únicamente un pequeño porcentaje se vende a precios que pueden reportar beneficios a los vinicultores y contribuir a dar una reputación de calidad a estos vinos en los mercados nacionales e internacionales. Por tanto, los vinicultores han tomado la decisión firme de reducir el volumen de producción que se comercializa como DOC (DOP) «Custoza» y utilizar el resto para otros vinos.
- d) Se necesita un cuadro de valores para facilitar la interpretación del pliego de condiciones.
- e) Es necesario redactar de nuevo este texto para facilitar la interpretación del pliego de condiciones.
- f) El texto incluye ahora varias normas vitícolas que deben aplicarse en determinadas condiciones específicas.

Esta modificación también conlleva cambios en la sección 1.5. [*Prácticas vitivinícolas. Rendimientos máximos*] del documento único.

4. Artículo 5 del pliego de condiciones: Normas sobre la vinificación

Descripción y motivos

Descripción:

Se incluye la posibilidad de elaborar vinos con las distintas variedades de uva por separado o en conjunto, precisando que, cuando las uvas se utilizan para elaborar vinos por separado, la mezcla de estos debe llevarse a cabo en las instalaciones del vinicultor y siempre antes de solicitar la certificación del vino para su despacho a consumo.

Se eleva el rendimiento de la transformación de la uva en vino del 65 % al 70 % para «Custoza», «Custoza» *spumante*, «Custoza» *superiore* y «Custoza» *riserva*, y se presentan los rendimientos en un cuadro.

Se impone un límite del 15 % a la mezcla de vinos de diferentes cosechas. Esta práctica se restringe a la cosecha del año anterior, y se exige que la mezcla se lleve a cabo a más tardar el 31 de diciembre del año en que se produce la uva.

Se añade una fecha para el despacho a consumo del «Custoza»: el 1 de diciembre del año en que se producen las uvas.

Se añade la categoría *riserva*, con un envejecimiento mínimo de 12 meses a partir del 1 de noviembre del año de producción.

Se incluyen tres apartados en los que se indica que, en caso de que sea solicitado por la asociación de protección y previa consulta a las organizaciones profesionales, las autoridades regionales podrán fijar un límite máximo para la cantidad de vino que puede certificarse inferior al límite fijado en el pliego de condiciones, de manera que los mostos y los vinos obtenidos de las uvas excedentarias se reservan a granel, con posibilidad de ser certificados a petición de la asociación de protección.

Motivos:

El rendimiento de la transformación de la uva en vino ha aumentado hasta el 70 %, de manera que las normas reflejan en realidad los rendimientos que obtienen los vinicultores a consecuencia de los avances tecnológicos introducidos en la zona de producción durante los últimos 15 años.

El límite de la cantidad de vino de cosechas anteriores que puede mezclarse y su restricción al vino de la cosecha del año anterior se ha introducido únicamente en aras de la calidad.

Se ha introducido una fecha para el despacho de los vinos a consumo con el fin de mejorar la calidad.

La inclusión de la categoría *riserva* para los vinos «Custoza» es un elemento que mejora la calidad que implica la denominación. Desde hace años hay en el mercado vinos «Custoza» de una calidad reconocida envejecidos al menos 12 meses. Se trata esencialmente de vinos con un largo período de envejecimiento, destinados a mercados italianos e internacionales más maduros.

Estos tres últimos apartados se han añadido para adaptar el texto a la legislación vigente.

Esta modificación también conlleva cambios en la sección 1.5. [*Prácticas vitivinícolas. Rendimientos máximos*] del documento único.

5. Artículo 6 del pliego de condiciones: Características en el momento del despacho al consumo

Descripción y motivos

Descripción:

- a) Se añade el descriptor de color para el vino «Custoza».
- b) Se incrementa el extracto no reductor mínimo a 17 g por litro.
- c) Se añaden las características químicas, físicas y organolépticas de la nueva categoría *riserva*.
- d) Nueva descripción del sabor de los vinos *spumante* (espumoso) como «de *dosis cero* a *semisecco*».
- e) Se introduce un apartado final en el que se indica que los vinos de cualquiera de las categorías también pueden tener matices de madera si han sido envejecidos en madera.

Motivos:

- a) Esta adición garantiza que se indique correctamente el color de este vino.
- b) La modificación tiene por objeto adaptar el pliego de condiciones al hecho de que los vinos «Custoza» que se comercializan ya presentan valores más elevados para este parámetro.
- c) Se trata de la adición de las características de la nueva categoría *riserva*, que no figuraba en el anterior pliego de condiciones.
- d) El cambio se introduce en respuesta a requisitos de comercialización.
- e) La nueva redacción es más clara que la versión anterior y garantiza una descripción más precisa.

Esta modificación también conlleva cambios en la sección 1.4. [*Descripción del (de los) vino(s)*] del documento único.

6. Artículo 8 del pliego de condiciones: Envasado

Descripción y motivos

Descripción:

- a) Se añade una norma por la que los vinos «Custoza», «Custoza» *superiore*, «Custoza» *riserva* y «Custoza» *passito* solo pueden comercializarse en botellas de cristal de hasta 9 litros, y no pueden comercializarse en recipientes tipo garrafa conocidos en italiano como *dama* (damajuana) y *fiasco* (garrafa con mimbre).
- b) Se autoriza el uso de recipientes de cristal de hasta 18 litros para la categoría *spumante* (espumoso).
- c) Se añade una norma que establece que los vinicultores de la zona de producción descrita en el artículo 3 son los únicos autorizados a vender «Custoza» (pero no las categorías adicionales) directamente a los clientes finales en recipientes de hasta 60 litros, de acuerdo con la práctica tradicional.
- d) Se explica que la autorización para usar recipientes de materiales distintos del cristal (bolsa en caja) no se aplica a las categorías *superiore* y *riserva*.
- e) Se permite usar cualquier tipo de cierre autorizado por la legislación vigente.

Motivos:

- a) El pliego de condiciones actual solo indica que los vinos *superiore*, *passito* (vino de pasas) y *spumante* (espumoso) deben envasarse en botellas de cristal. La modificación propuesta extiende esta obligación a todos los vinos «Custoza». Se trata de un paso muy importante para mejorar la reputación de esta denominación histórica, también con vistas al reposicionamiento de los vinos en el mercado y a la consolidación de su reputación.
- b) Se permite el uso de los formatos solicitados con mayor frecuencia en el mercado.
- c) Se permite porque hay una tradición local de compra de «Custoza» a granel por parte de los clientes finales.
- d) En aras de la claridad.
- e) De esta forma se adapta el texto a la legislación vigente.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

«Bianco di Custoza».

«Custoza».

2. Tipo de indicación geográfica

DOP: Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino.

5. Vino espumoso de calidad.

4. Descripción del (de los) vino(s)

«Bianco di Custoza»/«Custoza», incluidas las categorías *riserva*, *superiore*, *spumante* (vino espumoso) y *passito* (vino de pasas)

El color característico de los vinos es amarillo pajizo de intensidad variable, a veces con matices verdosos en los vinos más jóvenes o tonos dorados en determinados vinos seleccionados. El aroma es afrutado y ligeramente aromático, con matices de flores y, en ocasiones, hierbas y especias. Los vinos tienen un sabor fresco, suave y delicado.

Se trata de vinos muy fáciles de beber que maridan con facilidad. Generalmente se consumen jóvenes, aunque algunas selecciones realizadas en los viñedos pueden conservar sus características a lo largo del tiempo.

El grado alcohólico volumétrico total mínimo es de 11,0 % vol, y el extracto no reductor mínimo es de 16,5 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

Color: amarillo pajizo, a veces con matices de color verde claro.

Fase olfativa: afrutado, distintivo y ligeramente aromático.

Fase gustativa: lleno de sabor, delicado, con la cantidad justa de cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Azúcares reductores residuales: máximo 7 g/l.

Cuando en el cuadro siguiente el valor se deja en blanco, significa que los vinos cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Bianco di Custoza» *riserva*/«Custoza» *riserva*

Color: amarillo pajizo a dorado de intensidad variable.

Fase olfativa: intenso, distintivo y ligeramente aromático.

Fase gustativa: equilibrado, lleno de sabor, con la cantidad justa de cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5 % vol

Extracto no reductor mínimo: 20 g/l.

Azúcares reductores residuales: máximo 7 g/l.

Cuando en el cuadro siguiente el valor se deja en blanco, significa que los vinos cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Bianco di Custoza» *superiore*/«Custoza» *superiore*

Color: amarillo pajizo a dorado con el envejecimiento.

Fase olfativa: agradable, distintivo y ligeramente aromático.

Fase gustativa: equilibrado, con cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % vol

Extracto no reductor mínimo: 20 g/l.

Azúcares reductores residuales: 7 g/l.

Cuando en el cuadro siguiente el valor se deja en blanco, significa que los vinos cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Bianco di Custoza» *spumante*/«Custoza» *spumante*

Espuma: fina, duradera.

Color: amarillo pajizo de intensidad variable, con posibles reflejos dorados.

Fase olfativa: fragante, afrutado y ligeramente aromático cuando se elabora con el método Charmat; fino, elegante y distintivo si se fermenta en la botella.

Fase gustativa: fresco, lleno de sabor, fino y equilibrado; de *dosis cero* a *semiseco*.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Cuando en el cuadro siguiente el valor se deja en blanco, significa que los vinos cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5,0 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

«Bianco di Custoza» *passito*/«Custoza» *passito*

Color: amarillo pajizo.

Fase olfativa: intenso y afrutado.

Fase gustativa: de agradable a dulce, equilibrado, con un cuerpo ligeramente aromático.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15 % vol

Extracto no reductor mínimo: 22 g/l.

Cuando en el cuadro siguiente el valor se deja en blanco, significa que los vinos cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12,00
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

NINGUNA

b. Rendimientos máximos

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

13 000 kg de uvas por hectárea

«Bianco di Custoza» *superiore*/«Custoza» *superiore*

12 000 kg de uvas por hectárea

«Bianco di Custoza» *riserva*/«Custoza» *riserva*

13 000 kg de uvas por hectárea

«Bianco di Custoza» *spumante*/«Custoza» *spumante*

13 000 kg de uvas por hectárea

«Bianco di Custoza» *passito*/«Custoza» *passito*

5 000 kg de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Los vinos de la DOC (DOP) «Bianco di Custoza»/«Custoza» se elaboran en una zona que se extiende por la totalidad o parte de los municipios siguientes: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo y Sona. La zona está delimitada de la siguiente forma: el límite parte del sur de Sommacampagna, desde el distrito de Cesure (cota de 89 m), y discurre por el sudoeste a lo largo del canal de riego de la cooperativa de saneamiento y mejora de la tierra del Alto Agro Veronese hasta Boscone, donde sigue el trazado de la carretera a Villafranca durante un breve tramo antes de unirse a la carretera municipal, que atraviesa Pozzomoretto y Colombara. El límite confluye a continuación con la carretera municipal próxima a Cà Delia y sigue esta carretera pasando C. Nuova Pigno y Le Gratarole hasta el cruce con la carretera provincial de Villafranca-Valeggio, por la que continúa hasta la ciudad de Valeggio sul Mincio. Luego discurre hacia el sur a lo largo de la carretera municipal a Pozzolo hasta C. Buse, donde se une a la carretera que cruza el canal de riego de Seriola Prevaldesca, canal que sigue hacia el norte hasta el puente conocido como *Ponte Lungo*. Después de cruzar este puente, el límite sigue el canal de riego de Seriosa Serenelli hacia el sur hasta el límite con la provincia de Mantua y la región de Lombardía (cota de 63 m). A continuación, la línea del límite regresa hacia el norte a lo largo de la frontera regional, pasando por Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci y Pontata. Desde ahí, se aleja de la frontera para seguir la carretera de Broglie-Madonna del Frassino durante un tramo muy breve hacia el nordeste, hasta un punto cercano a Pignolini, donde se cruza con la autopista Serenisima. Después sigue la pista que pasa al este de Cà Gozzetto, atraviesa Cà Serraglio, pasa al oeste de la cota de 101 m y termina en Cà Berra Nuova (cota de 91 m), a orillas del lago de Frassino. El límite bordea la orilla del lago durante un breve tramo hasta confluir en la pista que cruza Bertoletta, y llega a la caseta del ferrocarril situada en la cota de 84 m. Sigue por la línea ferroviaria hacia el este hasta la siguiente caseta, en la cota de 84 m, donde abandona el trazado ferroviario para seguir la carretera que atraviesa Villa Montresor y continúa hasta Cappuccini, a orillas del lago de Garda. Desde Cappuccini, el límite sigue la orilla oriental del lago de Garda hasta las inmediaciones del puerto de Pacengo, donde gira hacia el interior, siguiendo la pista, que atraviesa las cotas de 93 m y 107 m y pasa bajo la localidad de Pacengo hasta Cà Allegri. A continuación, sigue la carretera municipal de Pacengo hasta C. Fontana Fredda, donde asciende por otra pista, que pasa por la cota de 122 m, hasta Le Tende. Desde allí, toma la carretera Pacengo-Colà hasta C. alle Croci, donde desciende hacia el sudeste siguiendo la pista que, después de atravesar las cotas de 118 m y 113 m y la localidad de Sarnighe, llega hasta el límite entre los términos municipales de Lazise y Castelnuovo, a una altitud de 112 m. Vuelve a ascender y se dirige al norte a lo largo de dicha frontera municipal hasta confluir en el límite entre los municipios de Lazise y Pastrengo, cerca de Mirandola. Sigue por la frontera municipal hasta que cruza la carretera provincial Verona-Lago al oeste de Osteria Vecchia, donde confluye con la carretera hacia Verona (este) hasta que llega a un punto cerca de Bussolengo, donde confluye en la carretera municipal de Cristo, cerca de la cota de 130 metros. Desde ahí, continúa a lo largo de la carretera municipal de Palazzolo, hasta el punto en el que la autopista de Brenner cruza el límite municipal de Bussolengo-Sona. La línea continúa por dicho límite municipal hacia el sur hasta Civel, donde se une a la carretera provincial de Bussolengo-Sommacampagna, carretera que sigue hasta que, una vez cruzado Sommacampagna, se encuentra con la carretera hacia Custoza, por la que discurre hasta el punto de partida en Cesure. Al oeste de Broglie, la zona se extiende asimismo por una pequeña parte del municipio de Peschiera del Garda, incluida la zona de Monte Zecchino, delimitada de la siguiente forma: desde la pista al sur de Broglie (al lado de la antigua escuela de primaria), la línea del límite discurre hacia el oeste, hacia Cà Boschetti y Cà Rondinelli, y a continuación sigue la frontera provincial y regional pasando por Cà Boffei, Soregone y Cà Nuova Bazzoli. Desde ahí, sigue la carretera hasta Broglie, hasta encontrarse con la pista de inicio.

7. Principal(es) uva(s) de vinificación

Pinot bianco (B) [*Pinot blanc*]

Trebbiano toscano (B) — *Trebbiano*

Trebbiano toscano (B) — *Biancame* (B)

Trebbiano toscano (B) — *Ugni blanc*

Trebbiano toscano (B) — *Procanico*

Riesling italico (B) — *Riesling* [*Riesling italiano*]

Riesling renano (B) — *Riesling* [*Riesling renano*]

Tocai friulano (B)

Tocai friulano (B) — *Tuchì*

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* [*Manzoni híbrido*]

Garganega (B) — *Garganego*

Chardonnay B

Cortese (B) — *Bianca fernanda*

Pinot bianco (B) — *Pinot*

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

Características específicas de la zona geográfica

Factores naturales

Los vinos «Custoza» se producen en una zona relativamente pequeña que ocupa gran parte del sur de las colinas de morrena situadas entre las afueras de Verona y el lago de Garda.

La zona de producción está delimitada al suroeste por el río Mincio.

La zona abarca tanto parte del anfiteatro oriental de morrena hacia el interior del lago de Garda como parte de las llanuras fluvio-glaciares que están estrechamente relacionadas con este y que están compuestas de materiales de composición similar, aunque no estrictamente del mismo origen.

Más específicamente, la zona de producción de «Custoza» se caracteriza por un paisaje de morrena conformado por un denso conjunto de colinas alargadas dispuestas de forma concéntrica. Estas colinas no suelen ser muy empinadas, con desniveles de entre 50 y 100 metros. Dado que estas colinas se formaron a partir de los depósitos de los mismos glaciares que dieron forma al cercano lago de Garda, se caracterizan por una estructura de suelo muy variada en la que se intercalan amplias llanuras pedregosas.

El pequeño tamaño y la considerable uniformidad de la zona de producción de la DOC (DOP) «Custoza» significan que las condiciones climáticas son básicamente las mismas en toda ella. La zona se caracteriza por veranos cálidos pero no asfixiantes e inviernos relativamente fríos, que se ven atenuados por su proximidad al lago de Garda, lo que crea un microclima que no solo es favorable para la uva, sino también para los olivos y los cipreses, característica distintiva del entorno local.

Las precipitaciones se distribuyen de manera bastante uniforme a lo largo del año.

La forma en que están dispuestas las colinas hace que las pendientes se calienten durante el día y pueda acumularse aire fresco durante la noche, lo que da lugar a unas condiciones óptimas para el desarrollo de las características aromáticas de las uvas blancas.

Por consiguiente, hay relativamente poca variación en términos de entorno y clima dentro de la zona de producción de los vinos blancos de la DOC (DOP) «Custoza».

Factores históricos y humanos

El primer registro de vides domesticadas en la que ahora es la zona de producción de la DOC (DOP) «Custoza» es el descubrimiento de pepitas de uva (*Vitis sylvestris*) que se remontan a la época de los asentamientos en casas sobre pilotes de la zona de Pacengo y Peschiera. Está demostrado el cultivo de la vid ya desde la época romana (entre los hallazgos arqueológicos de la zona se encuentran objetos que apuntan al uso del vino en ritos religiosos y artículos utilizados para la conservación y el transporte del vino), y existe abundante documentación sobre el cultivo de la vid en la zona, entre Pastrengo y Sommacampagna en particular, a partir del siglo IX y durante la Edad Media.

En la segunda mitad del siglo XIX, el vino local empezó a ser conocido con la denominación «Custoza», el nombre de un pueblo del municipio de Sommacampagna famoso por dos batallas que tuvieron lugar durante las guerras italianas de unificación (*Risorgimento*). En un estudio realizado por el Centro de Viticultura y Experimentación Vinícola de Conegano en 1939, la región de Sona-Custoza se mencionaba también como una de las mejores zonas vitícolas de la parte occidental de la provincia de Verona.

La DOC (DOP) «Bianco di Custoza» fue creada oficialmente mediante Decreto presidencial de 8 de febrero de 1971, y fue uno de los primeros vinos blancos en obtener el reconocimiento como denominación de origen en Italia. La denominación abreviada «Custoza» fue aprobada en 2005. La Asociación para la Protección de «Custoza» se creó en 1972.

Factores humanos

Durante mucho tiempo, el sistema de cultivo de la vid más utilizado en la zona de producción de la DOC (DOP) «Custoza» fue el sistema de enrejado. En tiempos antiguos, las uvas no se producían en terrenos destinados exclusivamente a viñedos, sino junto a otros cultivos, que, además, estaban limitados por lo accidentado del terreno.

En los años ochenta del siglo pasado, comenzaron a producirse cambios radicales en la zona de producción de «Custoza» que afectaron tanto al método de viticultura como a las prácticas de agronomía y permitieron a los viticultores aprovechar mejor las características específicas de las variedades autóctonas: *garganega*, *trebbianello* (un biotipo local de *tocai friulano*) y *bianca fernanda* (un clon local de la *cortese*). Gracias a las progresivas mejoras tecnológicas y la experiencia adquirida a lo largo del tiempo, los viticultores han aprendido a identificar y aplicar los procesos más adecuados para el cultivo de uvas de alta calidad, así como a determinar el momento ideal para su cosecha, lo que permite sacar a relucir las cualidades específicas que la interacción entre cada variedad, los suelos de las colinas y el microclima confiere a las uvas.

Sin embargo, es al transformar la uva en vino cuando los conocimientos técnicos de los productores locales entran verdaderamente en juego. El resultado es una mezcla de uvas que en el «Custoza» refleja el sabor delicado, floral y afrutado de la *garganega*, el color característico de la *trebbianello* y las notas ligeramente aromáticas de la *bianca fernanda*, así como las características distintivas de las demás uvas blancas cultivadas en la zona. Todos estos factores combinados hacen que el «Custoza» se caracterice por sus fuertes connotaciones locales y sea fácilmente reconocible por su frescura y por ser un vino fácil de beber.

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

Características específicas del producto

Las características esenciales de los vinos «Custoza» son, y siempre han sido, la frescura, el carácter ligeramente aromático y el hecho de ser vinos que se beben con facilidad y maridan fácilmente. Sin embargo, cuando se realizan selecciones específicas en los viñedos, estos también son adecuados para el envejecimiento.

Además de *garganega*, *trebbianello* y *bianca fernanda*, los vinos de «Custoza» se elaboran con otras variedades cultivadas en la zona, lo que les confiere una complejidad muy aromática y propia que los diferencia de los vinos elaborados con una única variedad de uva. El perfil sensorial resultante se caracteriza por notas afrutadas y florales, acompañadas en ocasiones de notas aromáticas y de especias. En resumen, la mezcla de las variedades de base da a «Custoza» su identidad, mientras que la utilización de variedades adicionales lo enriquece con aromas particulares.

Un producto muy raro, aunque tradicional, es el «Custoza» *passito* (vino de pasas), de color dorado y con un sabor agradable o dulce, inspirado en los vinos que tradicionalmente se servían después de las comidas en ocasiones festivas.

c) Vínculo causal entre el entorno y el producto

El hecho de que la variación de las condiciones climáticas en toda la zona de producción de «Custoza» sea muy pequeña (la zona no es especialmente grande) hace que los distintos tipos de uvas que se cultivan en ella maduren de manera uniforme. Este factor contribuye de forma significativa a configurar la identidad de estos vinos blancos.

Igualmente importante es el efecto del elevado grado de diversidad del suelo, resultado de los depósitos irregulares que quedaron en la zona después de diversos procesos de glaciación. Este aspecto se materializa en el carácter fresco, joven y espirituoso del «Custoza».

En particular, debido a su composición, los suelos de morrena ayudan a garantizar la germinación regular de todas las vides. La interacción entre los suelos y el clima de la zona contribuye a que las uvas y los brotes se desarrollen y maduren adecuadamente.

Los veranos cálidos, pero no asfixiantes, son propicios para la concentración de azúcares, y las favorables variaciones entre las temperaturas diurnas y nocturnas ayudan a desarrollar las sustancias aromáticas afrutadas y florales que se encuentran en los vinos de la DOC (DOP) «Custoza».

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

NINGUNA

Enlace al pliego de condiciones

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

