



Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2019/C 304/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.9486 – GBL/Webhelp) ⁽¹⁾ 1
---------------	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2019/C 304/02	Euro vahetuskurss 2
---------------	---------------------------

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2019/C 304/03	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.9097 – Boeing/Embraer) ⁽¹⁾ 3
2019/C 304/04	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding) ⁽¹⁾ 5

2019/C 304/05	Elteatis koondumise kohta (juhtum M.9511 – Macquarie Group / Ocean Breeze Energy and Perikles) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2019/C 304/06	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	7
2019/C 304/07	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	12

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.9486 – GBL/Webhelp)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2019/C 304/01)

2. septembril 2019 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32019M9486 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

6. september 2019

(2019/C 304/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	CAD	Kanada dollar
	1,1027		1,4583
JPY	Jaapani jeen	HKD	Hongkongi dollar
	118,01		8,6446
DKK	Taani kroon	NZD	Uus-Meremaa dollar
	7,4614		1,7208
GBP	Inglise nael	SGD	Singapuri dollar
	0,89635		1,5229
SEK	Rootsi kroon	KRW	Korea vonn
	10,6350		1 314,72
CHF	Šveitsi frank	ZAR	Lõuna-Aafrika rand
	1,0928		16,2808
ISK	Islandi kroon	CNY	Hiina jüaan
	139,30		7,8442
NOK	Norra kroon	HRK	Horvaatia kuna
	9,9230		7,4038
BGN	Bulgaaria leev	IDR	Indoneesia ruupia
	1,9558		15 532,63
CZK	Tšehhi kroon	MYR	Malaisia ringit
	25,836		4,6098
HUF	Ungari forint	PHP	Filipiini peeso
	330,11		57,208
PLN	Poola zlott	RUB	Vene rubla
	4,3394		72,5679
RON	Rumeenia leu	THB	Tai baat
	4,7325		33,819
TRY	Türgi liir	BRL	Brasilia reaal
	6,2875		4,5145
AUD	Austraalia dollar	MXN	Mehhiko peeso
	1,6135		21,6550
		INR	India ruupia
			79,0805

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta
(juhtum M.9097 – Boeing/Embraer)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2019/C 304/03)

1. 30. augustil 2019 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- The Boeing Company („Boeing“, Ameerika Ühendriigid);
- Embraer S.A. („Embraer“, Brasiilia);
- Embraeri kommertslenndusega tegelev haru (Brasiilia), mis kuulub ettevõtjale Embraer;
- EB Defense, LLC (Ameerika Ühendriigid), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Embraer.

Boeing omandab ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Embraer kommertslenndusega tegeleva haru ning sellega seotud tegevuste ja insenerisuutlikkuse üle täieliku ainukontrolli ning koos ettevõtjaga Embraer ühiskontrolli ettevõtja EB Defense, LLC üle, et ehitada Embraeri sõjaväetranspordilennukite KC-390 jaoks tootmisüksuse.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Boeing on Chicagos Illinoisi osariigis asuv USA lennundus- ja kaitsetehnoloogia ettevõtja. Boeing projekteerib, toodab ja turustab tsiviil- ja sõjaväelennukeid ning kosmoseaparaate, samuti kaitse-, kosmose- ja turvasüsteeme. Boeing osutab ka lennundus- ja kosmosektorile järelturuteenuseid, mis hõlmab muu hulgas tulemuspõhist logistikat ja koolitusi;
- Embraer on São José dos Camposes São Paulo osariigis asuv Brasiilia ettevõtja, mis on tegev kommerts- ja ärilennunduse, kaitse- ning turvavaldkonnas;
- Embraeri kommertslenndusega tegelev haru tegeleb alla 150 istekohaga kommertslennumarkide projekteerimise, tootmise ja turustamisega ning osutab enda toodetud lennukitele järelturuteenuseid, sealhulgas operatiiv- ja tehniline tugi ning koolitused;
- EB Defense, LLC hakkab tegelema praegu sertifitseerimisel oleva Embraeri KC-390 sõjaväetranspordilennuki lõpliku koostamise, turustamise, müügi ning järelturuteenustega.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.9097 – Boeing/Embraer

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks: +32 22964301

postiaadress:

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

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2019/C 304/04)

1. 30. augustil 2019 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Aurubis AG („Aurubis“, Saksamaa);
- Metallo Group Holding N.V. („Metallo“, Belgia).

Aurubis AG omandab Metallo Group Holding N.V. üle täieliku ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Aurubis: mitteraudmetallide tarnija. Aurubis töötleb eelkõige vasekontsentraate ja vasemurdu; toodab vaskkatoode ning vase rafineerimise kõrvalsaadusi, samuti tarnib vaskprofiile ning vasest pooltooteid ja vasesulamist tooteid, nagu valtsitud plaadid, latid, vardad ja traat;
- Metallo: mitteraudmetallide ringlussevõtt, töötlemine ning nende metallidega kauplemine. Metallo rafineerib eelkõige vasemurdu vaskkatoode ja vase rafineerimise kõrvalsaaduste tootmiseks.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

Elteatis koondumise kohta
(juhtum M.9511 – Macquarie Group / Ocean Breeze Energy and Perikles)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2019/C 304/05)

1. 30. augustil 2019 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Sage Holdings S.à.r.l (Luksemburg), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Macquarie Group Limited („Macquarie“, Austraalia);
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG ja Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (edaspidi koos „sihtettevõtja“, Saksamaa).

Macquarie omandab sihtettevõtja üle täieliku ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Macquarie: osutab ülemaailmselt pangandus-, finants-, nõustamis-, investeerimis- ja fondivalitsemisteenuseid;
- sihtettevõtja: omab ja käitab i) avamere tuuleparki Bard Offshore 1, mis koosneb 80st tuuleturbiinide generaatorist, alajaamast ning merepargi kaabeldusest, ii) tõstepraami Wind Lift I ja iii) maismaa tuuleparki Rysumer Nacken, mis koosneb kahest tuuleturbiinide generaatorist.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatise lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

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

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3
(2019/C 304/06)

Käesolev teade on avaldatud vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ⁽¹⁾ artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Lessini Durello“ / „Durello Lessini“

Viitenumber: PDO-IT-A0447-AM02

Teate kuupäev: 21.5.2019

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED**1. Veinitüübid ja valmistamismeetodid**

Kirjeldus ja põhjused

Nimetusega kaitstud eri liiki toodetele on lisatud tootmismeetodiga seotud teave:

„Lessini Durello spumante“ – Charmat' meetod ja klassikaline meetod

„Lessini Durello spumante riserva“ – klassikaline meetod

See muudatus on tingitud vajadusest lubada klassikalise meetodi järgi valmistatud „riserva“ tüüpi vahuveinid tarbimise enne, kui jõuab lõpule 36 kuu pikkune laagerdumisaeg, mis on ette nähtud pärmi abil valmiva veini puhul. Nõudlus klassikalise meetodi kohaselt valmistatud vahuveini järele, mis on ühtaegu meeldivalt värske ja elav ning jõulise struktuuriga, on suurenenud.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 1 ja koonddokumendi punkti 1.3 (veini(de) kirjeldus).

2. Veini valmistamise toimingud – teksti ümbersõnastamine

Kirjeldus ja põhjused

Tüübi „Lessini Durello Spumante“ puhul on välja jäetud viide suhkruisaldust käsitleva märkega tootetüüpide turustamise kohta ning viide kääritamise kohta üksnes autoklaavi kasutades.

See ümbersõnastamine on tingitud vormilisest muudatusest, mis tuleneb nende viidete loogilisest ümberpaigutamisest tootespetsifikaadi teistesse asjaomastesse artiklitesse.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 5 ja koonddokumendi punkti 1.3 (veini(de) kirjeldus).

3. Omadused tarbimisel – märged eri tooteliikide valmistamise meetodite kohta, suhkruisalduse ja alkoholisalduse varieerumine

Kirjeldus ja põhjused

Nimetusega hõlmatud kõikide tootetüüpide jaoks on kindlaks määratud asjakohased vahuveini valmistamise meetodid: „Lessini Durello spumante“ – Charmat' meetod ja klassikaline meetod ning „Lessini Durello Spumante riserva“ – klassikaline meetod.

Kõikide tüüpide puhul on suhkruisalduse kohta lisatud märge „dosage zéro“.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Tüübi „Lessini Durello Spumante riserva“ puhul on alkoholisisaldust vähendatud 12,00 mahuprotsendilt 11,50 mahuprotsendini.

Tehtud muudatustega on kindlaks määratud eri tootetüübid ning esitatud nende organoleptiliste omaduste üksikasjalik kirjeldus; märgitud füüsikalise-keemilised omadused, mis on kindlaks määratud önoloogiliste ja keemiliste katsete alusel, annavad kinnitust, et nimetusega hõlmatud tooted on kvaliteetsed.

Eeskätt on lisatud spetsiifiline organoleptiline kirjeldus klassikalise meetodi järgi valmistatud vahuveinide kohta, mis on pärmiga käärinud 9–36 kuud, et eristada seda tüüpi toodet tootest „Lessini Durello Spumante riserva“.

Kõikide tüüpide puhul on suhkruisalduse kohta lisatud märge „dosage zéro“.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 6 ja koonddokumendi punkti 1.3 (veini(de) kirjeldus).

4. Pakendamine – lisatud on luba kasutada kuni 15-liitriseid pudeleid

Kirjeldus ja põhjused

Muudatusega suurendatakse nimetusega hõlmatud veinide jaoks kasutatavate pudelite maksimaalset suurust 9 liitrit 15 liitrini.

Muudatus on tingitud vajadusest kasutada suuremaid pudeleid selleks, et vastata turu nõudmistele.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8; koonddokumenti ei muudetud.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Lessini Durello

Durello Lessini

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

5. Kvaliteetvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

Vahuvein „Lessini Durello“ või „Durello Lessini“, mis on valmistatud Charmat' meetodi järgi

Seda tüüpi toode on peene ja püsiva vahuga, roheliste varjunditega kahvatut õlgkollast värvi ning lõhnas ja maitstes on tunda kergelt puuviljaseid nüansse; maitse on värske, meeldiv ja harmooniline, jääsuhkru kogus jääb märkega „dosage zéro“ veinide ja poolkuivade veinide jääsuhkru koguse vahele.

Minimaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides on 11,00 % ja suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 14 g/l.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne üldhappesus	6,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Vahuvein „Lessini Durello“ või „Durello Lessini“, mis on valmistatud klassikalise meetodi järgi

Seda tüüpi toode on peene ja püsiva vahuga, selle värvus on erineva intensiivsusega õlgkollane ning lõhnas ja maitse on tunda pärmni nüansse; maitse on meeldivalt hapukas ja ühtlane, jääsuhkru kogus jääb märkega „dosage zéro“ veinide ja poolkuivade veinide jääsuhkru koguse vahele. Minimaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides on 11,50 % ja suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus on 15 g/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Riserva“ märkega vahuvein „Lessini Durello“ või „Durello Lessini“, mis on valmistatud klassikalise meetodi järgi

Seda tüüpi toode on peene ja tugeva vahuga, selle värvus ulatub erineva intensiivsusega õlgkollasest kuldkollaseni, võimalikud on vasekarva värvusevarjundid; lõhna- ja maitsebuketti iseloomustavad terviklikud ja väljapeetud varjundid. Maitse on harmooniline, jääsuhkru kogus jääb märkega „dosage zéro“ veinide ja poolkuivade veinide jääsuhkru koguse vahele. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus on 15 g/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent)	11,50
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

a. Peamised veinivalmistustavad

PUUDUVAD

b. Maksimaalne saagikus

Durella

112 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kontrollitud päritolunimetusega veinide „Lessini Durello“ või „Durello Lessini“ tootmispiirkond hõlmab järgmisi territooriume:

a) Verona provintsi järgmiste kommuunide territoorium tervikuna: Vestenanova ja San Giovanni Ilarione; järgmiste kommuunide territoorium osaliselt: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Vicenza provintsi järgmiste kommuunide territoorium tervikuna: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino; järgmiste kommuunide territoorium osaliselt: 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.

Piirkond on määratletud järgmiselt: idas algab see Vicenza provintsi piiril, Calderina asulas (kõrgus 36 m), edasi järgib geograafilise piirkonna piir Roncà asulasse viivat teed, läbides Binello ja Momello asulad. Piir läbib Roncà

aleviku ja jätkub teed pidi, mis ühineb Monteforte Montecchia kohaliku maanteega, kuni Montecchia di Crosara piirkonna piirini. Edasi järgib geograafilise piirkonna piir kommuuni piiri kuni kõrguseni 64 m, seejärel provintsi kohalikku teed Montecchia di Crosara kooperatiivsest veinikeldrist lõuna pool. Piir läheb lühikeste lõikude kaupa Alpone oru kohalikku maanteed pidi põhja suunas kuni sillani, mis ületab samanimelise jõe; piir kulgeb piki silda ja jätkub mööda kommuuni kohalikku maanteed läbi Molino, Castello ja San Pietro asulate, lõuna pool Montecchia di Crosara küla; piir jätkub kuni Rio Albo jõeni (kõrgus 85 m), mis moodustab geograafilise piirkonna piiri kuni kõrguseni 406 m Corgnani ja Tolotti asulatest lõunas, seejärel kulgeb piir piki Cazzano di Tramigna kommuuni piiri. Edasi läheb piir mööda kommuuni kohalikku maanteed Marsilio suunas ja kulgeb samale kõrgusele jäädes piki Rio V. Brà ja V. Magragna jõgesid kuni Caliarì asulani 149 m kõrgusel. Alates Caliarì asulast kulgeb piir põhja suunas piki Campiano teed kuni Panizzolo asulani (kõrgus 209 m), kus piir jõuab Tramigna jõeni; edasi läheb piir põhja poole piki Tramigna jõe, kuni Tregnago kommuuni piirini, ja jätkub lühikese lõigu ulatuses lääne suunas; seejärel kulgeb piir kuni Rovere asulani (kõrgus 357 m, seejärel 284 m). Pärast seda järgib geograafilise piirkonna piir Tregnago maanteed kuni kõrguseni 295 m, läbib Tregnago küla ja liigub mööda peateed kõrguseni 330 m. Seejärel kulgeb piir piki kommuuni kohalikku maanteed Marcemigo asulani, läbib selle ja tõuseb Morini asula suunas (kõrgus 481 m), seejärel järgib provintsi kohalikku teed San Mauro di Saline suunas (kõrgus 523 m). Piir läheb edasi mööda provintsi kohalikku teed S. Mauro di Saline suunas (kõrgus 523 m). Piir järgib põhja suunas provintsi kohalikku teed S. Mauro di Saline suunas kuni Bettola asulani Badia Calavena kommuuni piiril. Alates Bettola asulast liigub geograafilise piirkonna piir piki kommuuni kohalikku teed allapoole, läbib Canovi, Valle, Antonelli, Riva ja Fornari asulad, jõuab Badia Calavena territooriumile ning alates kõrgusest 451 m kulgeb piki kommuuni kohalikku teed ida suunas, tõuseb Colli asulani (kõrgus 734 m), jõuab Vestenanova territooriumi piirini (kõrgus 643 m) ja jätkub piki kommuuni kohalikku maanteed, läbib Castelvero küla ning kulgeb Vestenavechia suunas ja jõuab Vestenanova keskusesse; piir jätkub Siveri asula suunas ning kulgeb piki kommuuni kohalikku teed ja jõuab Alberomato asulani; sealt kulgeb piir Bacchi asula suunas, jõuab Vicenza provintsi piirini ja järgib provintsi piiri põhja suunas kuni kõrguseni 474, jätkub edasi piki Chiampo kommuuni põhjapiiri ida suunas ja seejärel lõuna suunas kuni ristumiseni provintsi kohaliku teega, mis ühendab Chiampo ja Nogarole Vicentino asulaid kõrgusel 468 m. Piir järgib seda maanteed, läbib Nogarole asula ja jätkub piki teed, mis viib Selva di Trissino asulast Capitello asulasse, mis asub kõrgusel 543 meetrit, pöördub mööda rada vasakule ja kulgeb kuni ristumiseni veejuhtmega. Edasi järgib piir rada, mis läbib Prizzi kvartali ning ühineb seejärel (kõrgusel 530 m) teega, mis viib Cornedo asulasse, järgib seda teed läbi Pellizzari ja Duello kvartalite kuni ristumiseni kommuuni kohaliku teega, mis viib Caliarì, Stella ja Ambrosi kvartalitesse, seejärel piki Cornedosse viivat provintsi kohalikku teed läbi Grigio asula. Cornedos järgib piir riiklikku maanteed nr 246 Nori silla suunas. Vahetult enne silda pöördub piir ida suunas ja järgib kommuuni kohalikku teed, mis kulgeb Colombara, Bastianci, Muzzoloni ja Milani kvartalite servas (kõrgus 547 m); seejärel kulgeb piir mööda pinnasteed kirde suunas kuni Crestani kvartalini (kõrgus 532 m). Seejärel järgib geograafilise piirkonna piir kommuuni kohalikku maanteed, mis viib Mieghe ja Milani (kõrgusel 626 m), Casare di Sopra, Casara di Sotto ja Godeghe kvartalitesse kuni ristumiseni Monte di Malo-Monte Magrè kohaliku maanteega ning järgib seda kuni selle asulani. Edasi järgib piir Magrè teed kuni kõrguseni 294 m ja kulgeb seejärel loode suunas kuni kõrguseni 214 m; seejärel järgib piir Valfreda jõe kuni Raga asulani (kõrgus 414 m) ning jätkub kuni Schio ja Torrebelficino kommuunide vahelise piirini ning kulgeb mööda seda piiri kuni kõrguseni 216 m. Edasi järgib piir Leogra jõe kuni riikliku maantee nr 46 sillani Schio suunas, seejärel kulgeb see mööda jõeäärset teed kuni kõrguseni 188 m. Edasi kulgeb piir mööda Schio–Vicenza riiklikku maanteed nr 46 kuni Fonte di Castelnovo asulani. Piir läbib Fonte di Castelnovo asula ja kulgeb piki Costabissara teed, mis ühendab Cà de Tommasi ja Pilastro asulaid.

Geograafilise piirkonna piir järgib seejärel kommuuni kohalikku teed, mis viib Costabissara asulast Creazzo asulasse, läbides S. Valentino asula, kuni Costabissara kommuuni lõunapiirini; piir jätkub lääne suunas piki Costabissara kommuuni lõunapiiri kuni ühinemiseni teega, mis ühendab Gambugliano ja Sovizzo asulaid ning kulgeb piki Valdiezza teed. Seejärel järgib piir Castelgomberto teed, kuni see ühineb vasakul pool teega, mis viib Busa, Pilotto ja Vallorona kvartalitesse. Peateega ristumisel pöördub piir kahel järjekorral vasakule; piir ületab risttee Monteschiavi asula suunas. Ristteel Contrà Vallorona, Rubbo ja Spinati suunas ületab piir tee, mis viib nendesse asulatesse, ja kulgeb otse kuni Vallorona maanteeni. Piir pöördub paremale ja kulgeb piki mäeharja Valdimolino suunas. Seejärel järgib piir teed, mis viib Sant'Urbano asulast Montecchio Maggiore asulasse (Cavallara tee). Seejärel kulgeb piir piki Bastiani teed kuni Castelgomberto asulast tuleva teeni. Piir järgib Bernuffi teed ja suundub vasakule kuni Sant'Urbano külani. Ristteel pöördub piir vasakule ja järgib Sovizzo Alto teed. Casa Cattani kohal pöördub piir paremale Causa teele; selle tee lõpus pöördub piir paremale ja järgib teed (mis viib Carbonara asulasse) kuni Bastia Bassa asulani, seejärel jätkub piir Campestrini asula suunas, jõudes paremal pool asuva Villa Cordellinani. Seejärel pöördub piir paremale ja jõuab riikliku maanteeni nr 246, pöördub vasakule Montorsina suunas ja jõuab Castelli di Giulietta e Romeo asula lähedusse.

Seejärel järgib piir Montecchio Maggiore ja Montorso teed kuni Chiampo jõe sillani, ületab jõe ja jätkub lõuna suunas kuni Zermeghedo teeni, mis ühineb Mieli maanteega. Ristumisel Mieli maanteega pöörduv piir vasakule Belloccheria asula suunas, geograafilise piirkonna piiriks on seejuures joon mäeharja ja Perosa maantee vahel. Seejärel kulgeb piir Montebello asula suunas, läbides Castelletto asula ja jõudes Mira maantee ristteeni. Seejärel järgib piir Contrada Selva maanteed kuni ristumiseni Casa Cavazza ja Zermeghedo maanteega.

Piir kulgeb edasi piki Agugliana teed ja jätkub La Guarda suunas. Umbes 300 meetri kaugusel sellest asulast pöörduv piir vasakule teerajale, mis ühineb Gambellara piiriga ning geograafilise piirkonna piir järgib seda rada kuni kõrguseni 143 m.

Seejärel kulgeb piir mööda kõrvalasuvat teed, mis viib Gambellara asulasse, läbib Gambellara lääne suunas, läheb piki Gambellara–Calderina maanteed ja ühineb algse geograafilise piirkonna piiriga Verona provintsi piiri juures.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

'Durella B.'

8. Seos(ed)

Lessini Durello / Durello Lessini

Traditsiooniline viinamarjakasvatusemeetod (nn Verona pergola) võimaldab kohalikul vanal viinamarjasordil 'Durella' saavutada optimaalse küpsuse. Kõnealune meetod, liigendatud pinnavorm ja vulkaaniline pinnas, tagavad vahuveinidele iseloomuliku happesuse. Durello veinidele on iseloomulikud mineraalsed ja ränikivi maitse- ja lõhnanüansid, mis vahelduvad enamal või vähemal määral roheline õuna maitseüanssidega. Veinidel on intensiivne, varjundirikas mineraalne lõhna- ja maitsebuket, milles on tunda merejoodi ja väavli nüansse.

9. Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

PUUDUVAD

Link tootespetsifikaadile

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

**Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3
(2019/C 304/07)**

Teade avaldatakse komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33⁽¹⁾ artikli 17 lõike 5 kohaselt.

STANDARDMUUDATUSE KINNITAMISE TEADE

„Bianco di Custoza“ / „Custoza“

Viitenumber: PDO-IT-A0468-AM02

Teate kuupäev: 24.6.2019

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Tootespetsifikaadi artikkel 1: nimetus ja veinid

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus:

kategooria *riserva* lisamine

Põhjused:

„Custoza“ veinide kategooria *riserva* lisamine parandab nimetuse kvaliteeti, väljendades paremini laagerdamisega seotud ja kategooriale omaseid tunnuseid;

käesoleva muudatusega kaasnevad ka koonddokumendi jaotise 1.4 („Veinide kirjeldus“) ja jaotise 1.5 („Veinivalmistustavad – maksimaalne saagikus“) muudatused.

2. Tootespetsifikaadi artikkel 2: viinamarjasordid

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus:

muudeti peamisi sorte ja nende osakaalu: 'Bianca Fernanda' lisati kolmele olemasolevale kohustuslikule sordile, mis on 'Garanega', 'Trebiano Toscano' ja 'Trebbianello' ('Tocai Friulano' kohalik biotüüp) ning mis peavad praegu moodustama vähemalt 70 % kasutatavatest viinamarjadest ja millest ühegi sordi osakaal ei tohi olla suurem kui 45 %.

Põhjused:

'Bianca Fernanda' lisati piirkonnas väljakujunenud tava arvestades kohustuslike sortide hulka. Nelja peamise sordi osakaal kasutatavatest viinamarjadest on vähemalt 70 % ja iga üksiku sordi osakaalu piirang on kuni 45 %, millest tuleneb, et ühegi tüübi osakaal ei ületa 31,5 %. Uue ettepaneku järgi peab seega „Bianco di Custoza“/„Custoza“ päritolunimetusega vein olema valmistatud vähemalt kolmest sordist nelja peamise sordi hulgast. Ehkki see on sätestatud ka praegu kehtivas spetsifikaadis, on muudatusest kasu, kuna sellega võimaldatakse kasutada nelja sorti kvaliteedi alusel, võttes arvesse, kuidas hooaeg kulgeb, saagikoristuse aega, viinamarjaistanduse asukohta ja tootmise eriaspekte.

'Bianca Fernanda' (kohalik 'Cortese' kloon) hõlmab „Custoza“ veinipiirkonna viinamarjaistanduste pindalast üle 13 % ja seda peetakse kohapeal „Custoza“ sünonüümiks. 'Bianca Fernanda' lisamine nelja peamise viinamarjasordi hulka lisab nimetusele kindla kvaliteedi- ja maineemendi.

Käesoleva muudatusega kaasnevad ka koonddokumendi jaotise 1.4 („Veinide kirjeldus“) ja jaotise 1.7 („Peamised veiniviinamarjasordid“) muudatused.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3. Tootespetsifikaadi artikkel 4: viinamarjakasvatuse eeskirjad

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus:

- a) kasutatakse kategooriaid *superiore*, *riserva*, *spumante* (vahuvein) ja *passito* (rosinavein);
- b) jäetakse välja võimalus kasutada „Custoza“ viinamarjaistanduste viinamarju päritolunimetusega „Garda“ veinide valmistamiseks;
- c) „Custoza“ puhul vähendatakse saagikust 13 tonnile hektari kohta;
- d) lisatakse eri kategooriate jaoks maksimaalset saagikust ja alkoholisisaldust täpsustav tabel;
- e) *passito* veinide jaoks viinamarjade valimist käsitlev lõik sõnastatakse ümber parameetreid muutmata;
- f) lisatakse neli lõiku, milles on sätestatud, et kaitseühenduse nõudmisel ja pärast kutseorganisatsioonidega konsulteerimist tohivad piirkondlikud ametiasutused langetada otsused viinamarjade eri otstarvete/kasutusala kohta ja kasutatavate viinamarjade hektarisaagi ülempiiri kohta; vähendada lubatud viinamarjasaagikust ja veinisaagist; samuti lubada kuni 20 % ulatuses maksimaalset saagikust ületava liigse saagi ladustamist tulevikus kasutamiseks.

Põhjused:

- a) käesolev tuleneb artikli 1 muudatustest;
- b) võimalus on sätestatud riigi õigusaktides ja tootespetsifikaat ei pea seda enam sisaldama;
- c) hektarisaaki tuleb nimetusega seotud kvaliteedi parandamiseks vähendada. Igal juhul viiakse selle muudatuse alusel tootmine vastavusse sellega, kuidas viinapuud praegu tegelikult istandustes kasvavad, kuna vana süsteem on asendatud täielikult ridades kasvatamisega. Analüüsist ilmneb, et viimase viie aasta jooksul villitud veini koguse muutus on olnud enam-vähem stabiilne ja et turg suudab vastu võtta ainult osa toodetud veinist ning et üksnes väike osa veinist müüakse hinnaga, mis veinivalmistajatele tõenäoliselt kasumit toob ja aitab kujundada nende veinide kvaliteedi mainet riigi ja rahvusvahelistel turgudel. Veinivalmistajad on otsustanud seetõttu kindlalt vähendada päritolunimetusega „Custoza“ turustatava toodangu kogust;
- d) spetsifikaadi tõlgendamise hõlbustamiseks on vaja arvudega tabelit;
- e) spetsifikaadi tõlgendamise hõlbustamiseks on vaja tekst uuesti sõnastada;
- f) nüüdsest sisaldab tekst hulka teatavatel eritingimustel kohaldatavaid viinamarjakasvatuse eeskirju.

Käesoleva muudatusega kaasnevad ka koonddokumendi jaotise 1.5 („Veinivalmistustavad – maksimaalne saagikus“) muudatused.

4. Tootespetsifikaadi artikkel 5: veinivalmistamise eeskirjad

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus:

lisatakse võimalus valmistada veini eri sortidest eraldi või koos, sätestades, et kui viinamarjadest valmistatakse eraldi veine, tuleb need segada (teha kupaaž) veinivalmistaja ruumides ja alati enne veini turulelaskmiseks sertifitseerimise taotluse esitamist;

suurendatakse „Custoza“, „Custoza“ *spumante*, „Custoza“ *superiore* ja „Custoza“ *riserva* jaoks viinamarjadest veini valmistamise saagist 65 %-lt 70 %-le ning esitatakse saagised tabelis;

erinevast aastakäigust pärineva veini lisamisele kehtestati piirang 15 %, lubades kasutada ainult eelneva aasta veini, ning nõuti, et lisamine toimuks hiljemalt viinamarjade valmimise aasta 31. detsembril;

lisatakse „Custoza“ veini tarbimisse laskmise kuupäev: viinamarjade valmimise aasta 1. detsember;

lisatakse kategooria *riserva*, mida on laagerdatud vähemalt 12 kuud alates valmimisaasta 1. novembrist;

lisatakse kolm lõiku, milles on sätestatud, et kaitseühenduse nõudmisel ja pärast kutseorganisatsioonidega konsulteerimist tohivad piirkondlikud ametiasutused kehtestada spetsifikatsioonis sätestatud väiksema sertifitseeritava veini koguse ülempiiri, peatades seega sellise liigsetest viinamarjadest toodetud virde ja veini villimise, mida tohib kaitseühenduse nõudmisel sertifitseerida.

Põhjused:

viinamarjadest veini valmistamise saagist suurendati 70 %-le, millega viidi eeskirjad vastavusse veinivalmistajate tegelike saagistega, mis on saanud tänu sellele, et veinipiirkonnas on tehnoloogia viimase 15 aasta jooksul edasi arenenud.

Vanema veini segamise piirang ja veini vanusepiirang (üksnes eelneva aasta vein) kehtestati üksnes kvaliteedi huvides.

Kvaliteedi parandamiseks kehtestati veinide tarbimisse laskmise kuupäev.

„Custoza“ veinidele kategooria *riserva* lisamine on element, millega parandatakse nimetusega seotud kvaliteeti. Vähemalt 12 kuud laagerdunud ja tunnustatud kvaliteediga „Custoza“ veinid on olnud turul palju aastaid. Need on põhiliselt kaua laagerdunud veinid, mis on ette nähtud arenenumatele Itaalia ja rahvusvahelistele turgudele.

Need viimased kolm lõiku lisati teksti õigusaktidega vastavusse viimiseks.

Käesoleva muudatusega kaasnevad ka koonddokumendi jaotise 1.5 („Veinivalmistustavad – maksimaalne saagikus“) muudatused.

5. Tootespetsifikaadi artikkel 6: tarbimisomadused

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus:

- a) lisatakse „Custoza“ värvi iseloomustus;
- b) suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldust suurendatakse 17 grammile liitri kohta;
- c) uue kategooria *riserva* jaoks lisatakse keemilised, füüsikalised ja organoleptilised omadused;
- d) *spumante* veinide (vahuveinide) maitse uus kirjeldus „kuiv kuni poolkuiv“;
- e) lisatakse viimane lõik, milles on sätestatud, et mis tahes kategooria veinides võib olla puidu maitsevarjund, kui need on laagerdunud puutünnides või puiduga kokku puutudes.

Põhjused:

- a) täiendusega tagatakse veini värvuse täpne kirjeldus;
- b) muudatuse eesmärk on kohandada tootespetsifikatsiooni, arvestades asjaolu, et turul olevatel „Custoza“ veinidel on selle parameetri väärtused juba praegu suuremad;
- c) lisatakse varem kehtinud tootespetsifikatsioonis puudunud uue kategooria *riserva* omadused;
- d) muudatus tehakse turunõuetele vastamiseks;
- e) sõnastus on võrreldes varasema versiooniga selgem ja kirjeldus seega täpsem.

Käesoleva muudatusega kaasnevad ka koonddokumendi jaotise 1.4 („Veinide kirjeldus“) muudatused.

6. Tootespetsifikaadi artikkel 8: pakendamine

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus:

- a) lisatakse eeskiri, mille kohaselt tohib „Custoza“, „Custoza“ *superiore*, „Custoza“ *riserva* ja „Custoza“ *passito* veine turule lasta üksnes klaaspudelites mahuga kuni 9 liitrit, v.a *dama* ja *fiasco* nimetust kandvates mahutites;
- b) kategooria *spumante* (vahuvein) veine lubatakse villida klaaspudelitesse mahuga kuni 18 liitrit;
- c) lisatakse eeskiri, mille kohaselt tohivad artiklis 3 kirjeldatud veinipiirkonna veinivalmistajad (ja mitte keegi muu) müüa „Custoza“ (kuid mitte ühegi muu kategooria) veine otse lõpptarbijatele mahutites mahuga kuni 60 liitrit, järgides väljakujunenud tava;
- d) täpsustatakse, et luba kasutada muid kui klaasist mahuteid (nn kott karbis) ei laiene kategooriatele *superiore* ja *riserva*;
- e) lubatakse kasutada mis tahes tüüpi õigusaktidega lubatud sulgurit (korki).

Põhjused:

- a) praegu kehtivas tootespetsifikaadis on sätestatud vaid, et *superiore*, *passito* (rosinavein) ja *spumante* (vahuvein) veinid peavad olema villitud klaaspudelitesse. Kavandatud muudatusega laiendatakse kohustust kõikidele „Custoza“ veinidele. Tegemist on väga tähtsa sammuga ajaloolise nimetuse maine parandamiseks ning selle eesmärk on muuta nende veinide positsiooni turul ja kujundada nende mainet;
- b) sellega võimaldatakse kasutada turul enim nõutud vorme;
- c) seda lubatakse, kuna kohapeal on lõpptarbijad harjunud ostma „Custoza“ veine vaadist;
- d) sellega muutub asi selgemaks;
- e) muudatusega viiakse tekst vastavusse õigusaktidega.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

„Bianco di Custoza“

„Custoza“

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

„Bianco di Custoza“ / „Custoza“, sh kategooriad *riserva*, *superiore*, *spumante* (vahuvein) ja *passito* (rosinavein)

Veinide iseloomulik värvus on eri tugevusega õlgkollane, vähem laagerdunud veinid on vahel roheka varjundiga ja teatavad valikveinid on kuldkollase tooniga. Lõhnabukett on puuviljaline ja pisut aromaatne, lillevarjundiga, vahetevahel ka ürtide ja vürtside varjundiga. Veinide maitse on värske, mahe ja hõrk.

Need on kergesti joodavad veinid, mis sobivad kokku erinevate roogadega. Üldiselt sobivad need joomiseks lühikest aega laagerdununa, ehkki teatavad viinamarjaistandustes valitud viinamarjadest valmistatud veinid säilitavad enda omadused pikemat aega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus on 11,0 mahuprotsenti ja suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus on 16,5 g/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l (viinhape)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Bianco di Custoza“ / „Custoza“

Värvus: õlgkollane, vahel helerohelise varjundiga

Lõhnabukett: puuviljaline, iseloomulik, pisut aromaadne

Maitse: külluslik, hõrk, parajalt täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: maksimaalselt 7 g/l

Kui allpool olevas tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja ELi õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l (viinhape)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Bianco di Custoza“ riserva / „Custoza“ riserva

Värvus: õlgkollasest eri tugevusega kuld kollaseni

Lõhnabukett: tugev, iseloomulik ja pisut aromaadne

Maitse: tasakaalus, külluslik, parajalt täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus: 12,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20 g/l

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: maksimaalselt 7 g/l

Kui allpool olevas tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja ELi õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l (viinhape)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Bianco di Custoza“ *superiore* / „Custoza“ *superiore*

Värvus: õlgkollasest kuldkollaseni laagerdudes

Lõhnabukett: meeldiv, iseloomulik ja pisut aromaadne

Maitse: tasakaalus, täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus: 12,50 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20 g/l

Redutseerivate jääsuhkrute sisaldus: 7 g/l

Kui allpool olevas tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja ELi õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l (viinhape)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Bianco di Custoza“ *spumante* / „Custoza“ *spumante*

Vaht: peen, püsiv

Värvus: eri tugevusega õlgkollane, võimaliku kuldkollase läikega

Lõhnabukett: meeldiv, puuviljaline ja pisut aromaadne, kui on valmistatud Charmat' meetodil; peen, elegantne ja iseloomulik, kui on kääritatud pudelis

Maitse: värske, rikkalik, peen ja tasakaalus; kuiv kuni poolkuiv

Minimaalne üldalkoholisisaldus: 11,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

Kui allpool olevas tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja ELi õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,0 g/l viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Bianco di Custoza“ *passito* / „Custoza“ *passito*

Värvus: kuld kollane

Lõhnabukett: tugev ja puuviljaline

Maitse: meeldivast magusani, tasakaalus, pisut aromaatselt täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus: 15 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22 g/l

Kui allpool olevas tabelis ei ole väärtust märgitud, vastavad veinid riigi ja ELi õigusaktides kehtestatud piirmääradele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,00
Minimaalne üldhappesus	4,5 g/l (viinhape)
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

a. Peamised veinivalmistustavad

Puuduvad

b. Maksimaalne saagikus

„Bianco di Custoza“ / „Custoza“

13 000 kg viinamarju hektarilt

„Bianco di Custoza“ *superiore* / „Custoza“ *superiore*

12 000 kg viinamarju hektarilt

„Bianco di Custoza“ *riserva* / „Custoza“ *riserva*

13 000 kg viinamarju hektarilt

„Bianco di Custoza“ *spumante* / „Custoza“ *spumante*

13 000 kg viinamarju hektarilt

„Bianco di Custoza“ *passito* / „Custoza“ *passito*

5 000 kg viinamarju hektarilt

6. Kindlaks määratud geograafiline piirkond

Päritolunimetusega „Bianco di Custoza“/„Custoza“ veine valmistatakse piirkonnas, mis hõlmab täielikult või osaliselt järgmisi omavalitsusi: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo ja Sona. Piirkonna piirid on järgmised: piir kulgeb alates Sommacampagnast lõuna poolt asuvast Cesure ringkonnast (kõrgus 89 m) loodesse mööda Alto Agro Veronese maaparandusühistu niisutuskanalit kuni Bosconeni, seejärel lühikese jupi mööda Villafrancasse suunduvat maanteed ja seejärel mööda Pozzomoretto ja Colombarat läbivat munitsipaalteed. Seejärel kulgeb piir mööda järgmist munitsipaalteed Cà Delia lähedal läbi C. Nuova Pigno ja Le Grattarole kuni ristmikuni Villafranca-Valeggio provintsiteega ja mööda viimati nimetatut kuni Valeggio sul Mincio linnani. Seejärel kulgeb piir lõunasse mööda Pozzolo munitsipaalteed kuni C. Buseni, siis mööda Seriola Prevaldesca niisutuskanalit ületavat maanteed põhja poole *Ponte Lungo* nime all tuntud sillani. Piir kulgeb üle silla ja mööda Seriosa Serenelli niisutuskanalit lõunasse Mantua provintsi ja Lombardia maakonna piirini (kõrgus 63 m). Seejärel kulgeb piir mööda maakonna piiri jälle põhja poole ja läbib Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci ja Pontata, siis maakonna piirist eemale ainult lühikest maad mööda Broglie-Madonna del Frassino maanteed kirdesse kuni lõikumiseni Serenissima kiirteega Pignolini lähedal. Seejärel kulgeb piir mööda idas Cà Gozzettost mööduvat rada, läbi Cà Serraglio ja kõrguspunkti 101 m lääneosa ning lõpeb Frassino järve kaldal asuvas Cà Berra Nuovas (kõrgus 91 m). Seejärel kulgeb piir lühikest aega mööda järve kallast, siis mööda Bertoletta läbivat rada ja jõuab raudteelaste putka juurde kõrgusel 84 m, seejärel mööda raudteed itta järgmise raudteelaste putkani kõrgusel 84 m, siis eemaldub Villa Montresorist mööduvast maanteest ja jätkub Cappuccinini Garda järve kaldal. Alates Cappuccinist kulgeb piir mööda Garda järve idakallast ja seejärel sisemaa poole, siis Pacengo sadama lähedalt, mööda rada, mis möödub 93 m ja 107 m kõrguspunktidest ning Pacengost kuni Cà Allegrini. Seejärel kulgeb piir mööda Pacengo munitsipaalteed kuni C. Fontana Freddani ja seejärel tõuseb mööda teist rada, möödudes kõrgusest 122 m, kuni Le Tendenti. Seal kulgeb piir mööda Pacengo-Colà maanteed kuni C. alle Crocini, seejärel langeb rada mööda kagusse, möödudes kõrguspunktidest 118 m ja 113 m ning minnes läbi Sarnighe, jõudes Lazise ja Castelnuovo omavalitsuste piirini kõrgusel 112 m. Seejärel tõuseb piir jälle, suundudes mööda nimetatud omavalitsuste piiri ja jätkudes pärast seda, Mirandola lähedal, mööda Lazise ja Pastrengo omavalitsuste piiri. Osteria Vecchiast läänes lõikub viimati nimetatud piir Verona-Lago provintsiteega, seejärel kulgeb piir mööda maanteed Verona (idaosa) suunas kuni punktini Bussolengo lähedal, kus see jätkub mööda Cristo munitsipaalteed umbes kõrgusel 130 m. Seejärel kulgeb piir mööda Palazzolo munitsipaalteed punktini, kus Brenneri kiirtee lõikub Bussolengo ja Sona omavalitsuste piiriga. Seejärel kulgeb piir mööda omavalitsuste piiri lõunasse kuni Civelini, kus jätkub mööda Bussolengo-Sommacampagna provintsiteed läbi Sommacampagna kuni Custozasse suunduva maanteeni ja mööda seda kuni alguspunkti Cesure lähedal. Piirkonda kuulub ka Blogliest lääne pool Peschiera del Garda omavalitsuses asuv väike territoorium, mis hõlmab ka Monte Zecchino ala ja mille piirid on järgmised: piir kulgeb alates vana algkooli lähedal Broglie lõunaosas asuvast rajast läände Cà Boschetti ja Cà Rondinelli suunas ning järgib seejärel provintside ja maakondade piiri, möödudes Cà Boffeist, Soregonest, Cà Nuova Bazzolist. Seejärel kulgeb piir mööda maanteed Broglie suunas, kuni lõikub rajaga, kust piir algas.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

'Pinot bianco' (V) ['Pinot blanc']

'Trebiano toscano' (V) – 'Trebiano'

'Trebiano toscano' (V) – 'Biancame' (V)

'Trebiano toscano' (V) – 'Ugni blanc'

'Trebiano toscano' (V) – 'Procanico'

'Riesling italice' (V) – 'Riesling' [nn Itaalia riisling]

'Riesling renano' (V) – 'Riesling' [nn valge riisling]

'Tocai friulano' (V)

'Tocai friulano' (V) – 'Tuchì'

'Garganega' (V) – 'Grecanico dorato' (V)

'Pinot bianco' (V) – 'Pinot blanc'

'Malvasia bianca' (V) – 'Malvasia'

'Malvasia bianca' (V) – 'Verdina'

'Malvasia bianca' (V) – 'Iuvarella'

'Manzoni bianco' (V) – 'Incrocio Manzoni' 6.0.13 (V) [Manzoni hübriid]

'Garganega' (V) – 'Garganego'

'Chardonnay' (V)

'Cortese' (V) – 'Bianca Fernanda'

'Pinot bianco' (V) – 'Pinot'

8. Seos(t)e kirjeldus

„Bianco di Custoza“ / „Custoza“

Geograafilise piirkonna eritunnused

Looduslikud tegurid

„Custoza“ veine valmistatakse suhteliselt väikeses piirkonnas, mis hõlmab suure osa Verona äärelinna ja Garda järve vahel asuvate moreenküngaste lõunaosast.

Veinipiirkonna edelapiir on Mincio jõgi.

Piirkond hõlmab nii Garda järvest itta sisemaa poole ühtlaselt kerkivaid orunõlvu kui ka nimetatuga tihedalt seotud liustike ja vooluvee toimel tekkinud tasandikke, mis koosnevad samalaadsetest materjalidest, ehkki need ei ole rangelt võttes sama päritoluga.

Täpsemalt moodustavad päritolunimetusega „Custoza“ veinipiirkonda iseloomustava moreense maastiku tihedalt kontsentriselt paiknevad piklikud künkad. Enamasti ei ole künkad järskude nõlvadega, need tõusevad ja langevad 50–100 m vahel. Et künkad tekkisid samade liustike setetest, mis kujundasid lähedal asuva Garda järve, on nende pinnas väga vahelduva struktuuriga ja küngaste vahel laiuvad kruusased tasandikud.

Päritolunimetusega „Custoza“ veinipiirkonna väiksuse ja suure ühtluse tõttu on kliimatingimused kogu piirkonnas suures osas samad. Piirkonnale on omased kuumad, kuid mitte lämmatavalt palavad suved, samuti suhteliselt külmad talved, mida leevendab Garda järve lähedus, luues mikrokliima, mis on soodne lisaks viinapuudele ka õlipuudele ja küpressidele, mis on kohaliku maastiku eripära.

Sademed jaotuvad üsna ühtlaselt kogu aastale.

Küngaste paigutuse tõttu soojenevad nõlvad päeval ja öösel võib koguneda sinna külm õhk, mis loob valgetele viinamarjadele iseloomulike lõhnaomaduste arenguks optimaalsed tingimused.

Seega erinevad päritolunimetusega „Custoza“ veinipiirkonnas maastik ja kliima suhteliselt vähe.

Ajaloolised ja inimtegurid

Kõige varajasemast dateeritud viinamarjakasvatusest praeguses päritolunimetusega „Custoza“ veinipiirkonnas annab tunnistust Pacengo ja Peschiera piirkonna vaiadele ehitatud majadest koosnevate asulate ajast pärinevate metsiku viinapuu (*Vitis sylvestris*) seemnete leid. Tõendatud on viinapuude kasvatamine nii varajasel kui ka Rooma ajal (arheoloogiliste leidude seas on esemed, mis osutavad veini kasutamisele usulistel riitustel, samuti veini säilitamiseks ja veoks kasutatud esemed) ja alates 9. sajandist ja kogu keskajal piirkonnas (eelkõige Pastrengo ja Sommacampagna vahel) viinapuude kasvatamise kohta on arvukalt dokumente.

Kohalikku veini hakati 19. sajandi teisel poolel nimetama just „Custozaks“, mis on Sommacampagna omavalitsuses asuva ja Itaalia ühendamise sõja ajal kahe lahingu toimumise paigana tuntud küla nimi. Conegliano viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise katsejaama 1939. aastal tehtud uuringus nimetatakse ühena Verona provintsi lääneosa parimatest viinamarjakasvatuse piirkondadest ka Sona-Custoza piirkonda.

Päritolunimetusega „Bianco di Custoza“ veinipiirkond loodi ametlikult presidendi 8. veebruaril 1971 antud dekreediga ja piirkonna veinid olid esimeste Itaalia päritolunimetusega tunnustust kogunud valgete veinide seas. Lühendatud nimetus „Custoza“ kinnitati 2005. aastal. Päritolunimetuse „Custoza“ kaitsmise ühendus loodi 1972. aastal.

Inimtegurid

Päritolunimetusega „Bianco di Custoza“ veinipiirkonnas kasutati viinamarjade kasvatamiseks varem pikka aega kõige sagedamini tugiraame. Neil iidsetel aegadel ei kasvatatud viinamarju selleks ette nähtud istandustes, vaid koos muude kultuuridega, mida piiras mägine maastik.

Custoza veinipiirkonnas hakkasid alates 1980. aastatest toimuma äkilised muutused, mis mõjutasid nii viinamarjakasvatuse meetodeid kui ka mullaharimistavasid, võimaldades veinivalmistajatel paremini ära kasutada kohalike viinamarjasortide 'Garganega', 'Trebbianello' (kohalik 'Tocai Friulano' biotüüp) ja 'Bianca Fernanda' (kohalik 'Cortese' kloon) eripärasid. Veinivalmistajad suudavad nüüd tänu tehnoloogia pidevale arengule ja aja jooksul saadud kogemustele kindlaks määrata ning kasutusele võtta kvaliteetsete viinamarjade kasvatamiseks sobivaimad võtted ja valida ideaalse koristusaja, tuues esile sordi, mägise pinnase ja mikrokliima koostoimes arenenud viinamarjade eritunnused.

Kuid eriti tähtsat osa täidab kohalike tootjate oskusteave viinamarjadest veini valmistamisel. „Custoza“ veini valmistamisel tuuakse viinamarjade segamisega esile 'Garganega' õrn, lilleline ja puuviljaline lõhnabukett, 'Trebbianello' iseloomulik värvus ja 'Bianca Fernanda' pisut aromaatsed varjundid, samuti muude piirkonnas kasvatatavate valgete viinamarjade iseloomulikud omadused. Kõik need tegurid kokku tingivad „Custoza“ tugeva kohaliku iseloomu ja vein on oma värskuse ja joodavuse tõttu kergesti äratuntav.

„Bianco di Custoza“ / „Custoza“

Toote eripära

„Custoza“ veinide põhiomadused on praegu ja on alati olnud nende värskus, pisut aromaatne laad ja asjaolu, et need on kergesti joodavad veinid, mis sobivad kokku erinevate roogadega. Kuid viinamarjaistandustes eraldi valitud viinamarjadest valmistatud veinid sobivad hästi ka laagerdamiseks.

„Custoza“ veine valmistamisel kasutatakse koos sortidega 'Garganega', 'Trebbianello' ja 'Bianca Fernanda' muid piirkonnas kasvavaid sorte, mille tulemusena on veinid omapäraselt kompleksed ja väga aromaatsed ning erinevad veinidest, mis on valmistatud vaid ühest sordist. Tekkivat lõhna- ja maitseprofiili iseloomustavad puuviljalised ja lillised noodid, vahetevahel lisanduvad neile ka ürtide ja vürtside varjundid. Lühidalt tuleneb „Custoza“ olemus põhisortide segamisest, samas kui täiendavate sortide kasutamine rikastab veinide iseloomulikku lõhnabuketti.

Üks väga haruldane (ehkki traditsiooniline) toode on „Custoza“ *passito* (rosinavein), kuld kollase värviga ja meeldiva või magusa maitsega vein, mille eeskujuks on tavapäraselt pidusöögi järel serveeritud veinid.

c) Keskkonna ja toote põhjuslik seos

Kuna päritolunimetusega „Custoza“ veinipiirkonnas (mis pole mõistagi eriti suur) erinevad kliimatingimused väga vähesel määral, küpsevad piirkonnas kasvatatavad eri tüüpi viinamarjad ühtlaselt. See tegur aitab olulisel määral kaasa nende valgete veinide olemuse kujundamisele.

Sama olulisel määral mõjutab seda ka pinnase suur mitmekesisus, mis on liustike sulamise erinevate protsesside käigus piirkonda jäänud korrapärase setete tagajärg. See toob kaasa „Custoza“ värsket, noort ja elavat loomust.

Eelkõige aitab pinnase moreenne koostis kaasa kõikide viinapuude pungade korrapärase puhkemisele. Piirkonna kliima ja pinnase koostis aitab kaasa viinamarjade ja varte õigele arengule ja küpsemisele.

Kuumad, kuid mitte lämmatavalt palavad suved soodustavad suhkru kontsentreerimist ning päevaste ja öiste temperatuuride erinevus aitavad kujuneda päritolunimetusega „Custoza“ veinides leiduvatel puuviljalise ja lillelise aroomiga ainetel.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Puuduvad

Link tootespetsifikaadile

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

