

Euroopan unionin virallinen lehti

C 295



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

65. vuosikerta

2. elokuuta 2022

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2022/C 295/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10787 – SONY / HONDA / JV) ⁽¹⁾	1
2022/C 295/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10740 – CUMMINS / MERITOR) ⁽¹⁾	2
2022/C 295/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10656 – FLUTTER ENTERTAINMENT / SISAL) ⁽¹⁾	3

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2022/C 295/04	Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko: — 0,00 % 1. elokuuta 2022 — Euron kurssi	4
---------------	--	---

V Ilmoitukset

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2022/C 295/05	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelämään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen	5
---------------	---	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.10787 – SONY / HONDA / JV)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2022/C 295/01)

Komissio päätti 26. heinäkuuta 2022 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32022M10787. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.10740 – CUMMINS / MERITOR)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2022/C 295/02)

Komissio päätti 26. heinäkuuta 2022 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32022M10740. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.10656 – FLUTTER ENTERTAINMENT / SISAL)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2022/C 295/03)

Komissio päätti 28. heinäkuuta 2022 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32022M10656. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko ⁽¹⁾:

0,00 % 1. elokuuta 2022

Euron kurssi ⁽²⁾

1. elokuuta 2022

(2022/C 295/04)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi	
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0233	CAD Kanadan dollaria	1,3076
JPY	Japanin jeniä	135,38	HKD Hongkongin dollaria	8,0329
DKK	Tanskan kruunua	7,4457	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,6160
GBP	Englannin punttaa	0,83700	SGD Singaporen dollaria	1,4087
SEK	Ruotsin kruunua	10,3668	KRW Etelä-Korean wonia	1 333,30
CHF	Sveitsin frangia	0,9717	ZAR Etelä-Afrikan randia	16,8613
ISK	Islannin kruunua	138,70	CNY Kiinan juan renminbiä	6,9105
NOK	Norjan kruunua	9,8638	HRK Kroatian kunaa	7,5210
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR Indonesian rupiaa	15 203,21
CZK	Tšekin korunaa	24,628	MYR Malesian ringgitiä	4,5568
HUF	Unkarin forinttia	401,35	PHP Filippiinien pesoa	56,734
PLN	Puolan zlotya	4,7340	RUB Venäjän ruplaa	
RON	Romanian leuta	4,9283	THB Thaimaan bahtia	36,977
TRY	Turkin liiraa	18,3475	BRL Brasilian realia	5,2723
AUD	Australian dollaria	1,4535	MXN Meksikon pesoa	20,7635
			INR Intian rupiaa	80,9335

⁽¹⁾ Korko, jota sovellettiin viimeiseen ennen ilmoitettua päivää suoritettuun rahoitusoperaatioon. Jos sovellettu korko on vaihtuva huutokauppakorko, korko on marginaalinen korko.

⁽²⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelämään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2022/C 295/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

HAKEMUS TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA VARTEN

”BIANCO DI CUSTOZA / CUSTOZA”**PDO-IT-A0468-AM03****Hakemuksen jättöpäivä: 9.7.2019****1. Hakija ja oikeutettu etu**

Consorzio Tutela Vino Custoza DOC (tarkistetun alkuperänimityksen saaneen Custoza-viinin suojeluyhdistys)
Suojeluyhdistys – osapuoli, jolla on oikeutettu etu toimittaa tämä hakemus

2. Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Rypäletuotteiden luokat
- Yhteys
- Kaupan pitämisen rajoitukset

3. Muutoksen kuvaus ja perustelut**3.1. Suojatun alkuperänimityksen ”Bianco di Custoza” / ”Custoza” muuttaminen muotoon ”Custoza”**

Suojatun alkuperänimityksen ”Bianco di Custoza” / ”Custoza” muuttaminen muotoon ”Custoza”

Custoza-viinin tuote-eritelmän mukaisesti viinien nimityksenä on jo yli kymmenen vuoden ajan ollut sallittua käyttää joko nimeä ”Custoza” tai perinteistä nimeä ”Bianco di Custoza”. Viininvalmistajat käyttävät kuitenkin nykyään ainoastaan nimeä ”Custoza”, joka on myös ainoa kuluttajien tunnustama nimi, eikä kahden nimityksen käytölle ole näin ollen enää perusteita.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 1.1 kohtaa (Nimi/nimet), 1.4 kohtaa (Viinin/viinien kuvaus), 1.5.2 kohtaa (Enimmäistuotokset), 1.6 kohtaa (Rajattu maantieteellinen alue), 1.8 kohtaa (Yhteys maantieteelliseen alueeseen) ja 1.9 kohtaa (Lisäedellytykset).

(¹) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

3.2. Pullotusaluetta koskevan rajoituksen lisääminen

- a) Seuraava vaatimus on otettu käyttöön: pullotuksen (ja passito-viinin valmistuksessa käytettävien rypäleiden kuivausprosessin) on tapahduttava 3 artiklassa määritellyllä tuotantoalueella. Samalla säilytetään niiden tuottajien oikeudet, jotka ovat perinteisesti pullottaneet viiniä rajatun tuotantoalueen ulkopuolella.

Tällä vaatimuksella, jonka mukaan suojatun alkuperänimityksen saanut Custoza-viini on pullotettava tuotantoalueelle – ja jota sovelletaan myös muiden tunnettujen viininimitysten tuotannossa –, edistetään merkittäväällä tavalla nimitykseen liitettyjä laatuominaisuuksia, joiden kautta ”Custoza” halutaan asemoida yhdeksi merkittävimmistä historiallisista nimistä.

Kun alkuperänimityksen saanut Custoza-viini pullotetaan tuotantoalueella, viinin erityispiirteet ja ominaisuudet, jotka liittyvät viinin alkuperäalueeseen, voidaan taata paremmin, koska tällöin kaikkien kuljetusta ja pullottamista koskevien sääntöjen soveltamisesta ja valvonnasta vastaavat samalla rajatulla maantieteellisellä alueella toimivat ammattitaitoiset viininvalmistajat.

Tällä vaatimuksella vältetään riskit, joita syntyy, kun tuotetta kuljetetaan pullotettavaksi alueen ulkopuolelle. Tällaisia riskejä ovat muun muassa liian korkeasta tai alhaisesta lämpötilasta aiheutuva hapettuminen ja lämpöstressi sekä tuotteen huononeminen, jotka vaikuttavat haitallisesti kemiallisiin/fyysisiin ominaisuuksiin (hapokkuuteen, polyfenoleihin ja väriä antaviin aineisiin) sekä aistinvaraisiin ominaisuuksiin (väriin, aromiin, makuun) ja stabiilisuuteen. Tällä tavoin voidaan myös pienentää mikrobiologisen kontaminaation riskiä (joka aiheutuu bakteereista, viruksista, sienistä, homeesta tai hiivoista). Pullotusta koskeva vaatimus hyödyttää toimijoita, jotka ovat tietoisia riskeistä ja vastuussa suojatun alkuperänimityksen laadun säilyttämisestä, ja antaa kuluttajille takeet viinin alkuperästä ja laadusta sekä siitä, että viini on tuote-eritelmän mukaista. Lisäksi toimivaltaisten elinten tekemät tarkastukset voidaan toteuttaa tehokkaammin, kun alue on pienempi.

Custoza-viiniä perinteisesti pullottaneisiin toimijoihin sovellettava poikkeus on perusteltu, koska kyseiset toimijat ovat osoittaneet nimitystä koskevan pätevyytensä ja tietämyksensä, jotka auttavat takaamaan, että Custoza-viiniltä vaadittu laatu säilyy tuotteessa.

- b) Seuraava menettely on otettu käyttöön ja vahvistettu: spumante-tyyppisen viinin (kuohuviinin) valmistuksen, myös jälkikäymisen ja pullotuksen, on tapahduttava tuotantoalueella tai Brescian, Mantuan, Trenton, Trevison ja Vicenzan maakunnissa.

Edellisessä kohdassa esitettyjen laadun suojaamista ja toimijoiden pätevyyttä koskevien periaatteiden mukaisesti ja perinteisten toimijoiden oikeuksien suojaamiseksi kuohuviinin tuotantoalue säilytetään ennallaan.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 1.9 kohtaa ja tuote-eritelmän 5 artiklaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Custoza

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
5. Laatukuohuviini
15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

4. Viini(e)n kuvaus

”Custoza”, luokka 1: viini

Väri: oljenkeltainen, joskus vaaleanvihreitä vivahteita

bukee: hedelmäinen, omaleimainen, kevyen aromaattinen

maku: maukas, herkkä, sopivan ryhdikäs

kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11 %

sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

pelkistävien sokereiden jäämät: enintään 7 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa litrassa)	

”Custoza” Riserva, luokka 1: Viini

Väri: oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, voimakkuus vaihtelee

bukee: voimakas, omaleimainen, kevyen aromaattinen

maku: tasapainoinen, maukas, sopivan ryhdikäs

kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,5 %

sokeriton uutos vähintään: 20 g/l

pelkistävien sokereiden jäämät: enintään 7 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa litrassa)	

”Custoza” superior, luokka 1: Viini

Väri: oljenkeltainen, viinin kypsyyssä väri muuttuu kullansävyiseksi

bukee: puolimakea, omaleimainen, kevyen aromaattinen

maku: tasapainoinen, täyteläinen

kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,50 %

sokeriton uutos vähintään: 20 g/l

pelkistävien sokereiden jäämät: enintään 7 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa litrassa)	

”Custoza”, luokka 5: laatukuohuviini

Vahto: hienojakoinen, pitkäkestoinen

Väri: oljenkeltaisen eri sävyjä, mahdollisesti kullanvärisiä vivahteita

bukee: tuoksuva, hedelmäinen ja charmat-menetelmää käytettäessä kevyen aromaattinen; herkkä, elegantti ja pullossa käytettynä omaleimainen

maku: raikas, maukas, hienovarainen ja harmoninen; makeusaste on välillä *zero dosage* ja *demi-sec*

kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,5 %

sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa litrassa)	

”Custoza” passito (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini), luokka 15

Väri: kullankeltainen

bukee: voimakas ja hedelmäinen

maku: puolimakeasta makeaan, tasapainoinen, ryhdiltään kevyen aromaattinen

kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15 %

sokeriton uutos vähintään: 22 g/l.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12,00
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia litrassa)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa litrassa)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

–

b. Enimmäistuotokset

1. ”Custoza”

13 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

2. ”Custoza” *superiore*

12 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

3. ”Custoza” *riserva*

13 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

4. ”Custoza” laatukuohuviini

13 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

5. ”Custoza” passito (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini)

5 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

DOC-viiniä ”Custoza” tuotetaan alueella, joka kattaa seuraavat kunnat kokonaan tai osittain: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo ja Sona. Alueen rajat ovat seuraavat: Raja alkaa Sommacampagnan eteläpuolelta Cesuren alueelta (korkeus merenpinnasta 89 m) ja kulkee Alto Agro Veronesen maankäytön kehittämislautakunnan kastelukanavaa pitkin lounaaseen aina Bosconeen saakka. Sieltä raja etenee lyhyen matkaa Villafrancaan johtavaa tietä ja yhtyy Pozzomoretton ja Colombaran läpi kulkevaan kunnalliseen tiehen. Raja yhtyy seuraavaan kunnalliseen tiehen Cà Delian lähellä ja kulkee sitä pitkin C. Nuova Pignon ja Le Grattarolen ohi Villafranca-Valeggion maantien risteykseen. Raja jatkaa Villafranca-Valeggion maantietä pitkin Valeggio sul Mincion kaupunkiin saakka. Sieltä raja kääntyy etelään Pozzooloon vievälle kunnalliselle tielle ja seuraa sitä C. Buseen, jossa se yhtyy Seriola Prevaldescan kastelukanavan kanssa risteävään tiehen. Raja seuraa tätä tietä pohjoiseen Ponte Lungon sillalle. Raja ylittää sillan ja kulkee Seriosa Serenellin kastelukanavaa pitkin etelään Mantuan maakunnan ja Lombardian rajalle (korkeus merenpinnasta 63 m). Se seuraa aluerajaa pohjoiseen Pignoladan, Staffaloneron, Prandinan, Stazione di Salionzen, Villan, Dolcin ja Pontatan läpi, poikkeaa aluerajalta hetkiseksi Broglie-Madonna del Frassinon koillisuuntaiselle tielle ja ylittää Serenissiman moottoritien lähellä Pignolinia. Sen jälkeen raja kulkee Cà Gozzetton itäpuolelta Cà Serraglio läpi, kääntyy länteen 101 metrin korkeudessa ja kulkee Cà Berra Nuovaan (korkeus merenpinnasta 91 m) Frassinonjärven rantaan saakka. Raja seuraa jonkin matkaa rantaa ja yhtyy Bertolettan läpi kulkevaan polkuun, jota se seuraa rautatien ylityskohtaan 84 metrin korkeudessa. Sieltä rajaa kulkee pitkin rautatietä itään seuraavalle ylikulkupaikalle (korkeus merenpinnasta 84 metriä), kääntyy Villa Montresorin ohi kulkevalle tielle ja kulkee Gardajärven rannalla sijaitsevaan Cappucciniin saakka. Cappuccinista rajalinja kulkee Gardajärven itärantaa, kääntyy sisämaahan Pacengon sataman lähellä, kulkee polkua pitkin ohi 93 ja 107 metrin korkeuspisteiden ja Pacengon alapuolitse Cà Allegrin. Sieltä raja kulkee Pacengon kunnallista tietä C. Fontana Freddaan. Raja siirtyy toiselle polulle, jota pitkin se nousee 122 metrin korkeuteen aina Le Tendeen saakka. Raja jatkaa Pacengo-Colan tietä C. alle Crociin. Sieltä se laskeutuu kaakkoon 118 ja 113 metrin korkeuteen, kulkee Sarnighen läpi ja kohtaa Lazisen ja Castelnuovon kuntarajan 112 metrin korkeudessa. Raja jatkaa nousuaan kuntarajaa pitkin kohti pohjoista ja yhtyy Lazisen ja Pastrengon kuntarajaan Mirandolan lähellä. Raja seuraa kuntarajaa, kunnes se risteää Verona-Lagon maantien kanssa Osteria Vecchian länsipuolella, yhtyy siihen ja jatkaa itään kohti Veronaa, kunnes se saavuttaa Bussolengon lähellä kohdan, jossa se yhtyy Criston kunnalliseen tiehen lähes 130 metrin korkeudessa. Raja kulkee pitkin Palazzolon kunnallista tietä kohtaan, jossa Brennerin moottoritie ylittää Bussolengo-Sonan kuntarajan. Raja jatkaa kuntarajaa pitkin etelään Civeliin asti, missä se yhtyy Bussolengo-Sommacampagnan maantiehen. Raja kulkee maantietä pitkin Sommacampagnan läpi Custozaan johtavalle tielle, jota se seuraa lähtöpisteeseen Cesuressa. Alueeseen sisältyy Broglien länsipuolella myös pieni osa

Peschiera del Gardan kuntaa, mukaan lukien Monte Zecchinon alue. Sen rajat ovat seuraavat: Raja lähtee Broglien eteläpuolella olevalta polulta (entisen alakoulun vierestä) kohti länttä Cà Boschettin ja Cà Rondinellin suuntaan ja seuraa maakunnan ja alueen rajaa Cà Boffein, Soregonen ja Cà Nuova Bazzolin ohi. Tämän jälkeen se kulkee Broglien johtavaa tietä pitkin risteykseen, josta alueen raja alkoi.

7. Rypälelajike/rypälelajikkeet

Chardonnay B.

Cortese B. – Bianca Fernanda

Garganega B. – Garganego

Garganega B. – Grecanico dorato B.

Malvasia bianca B. – Iuvarella

Malvasia bianca B. – Malvasia

Malvasia bianca B. – Verdina

Manzoni bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B (Manzoni hybrid)

Pinot bianco B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot bianco B. – Pinot blanc

Riesling italico B. – Riesling (Italian Riesling)

Riesling renano B. – Riesling (Weisser Riesling)

Tocai friulano B.

Tocai friulano B. – Tuchi

Trebbiano toscano B. – Biancame B.

Trebbiano toscano B. – Procanico

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Trebbiano toscano B. – Ugni blanc.

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon liittyvät tekijät

Custoza-viinejä tuotetaan melko pienellä alueella, joka kattaa suuren osan Veronan ja Gardajärven välillä sijaitsevien moreenikukkuloiden eteläosasta.

Tuotantoalueen lounaisrajana on Minciojoki.

Alue kattaa Gardajärveltä sisämaahan ulottuvan itäisen moreenipitoisen "amfiteatterin" molemmat osat sekä niihin läheisesti kuuluvat jäätikköjokisyntyiset tasangot, jotka ovat koostumukseltaan samanlaisia vaikkeivät tarkalleen ottaen ole samaa alkuperää. Tästä runsaasti mineraaleja ja hivenaineita sisältävästä moreenipitoisesta maasta saadaan hyvin satoa ja rypäleitä, joiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat tasapainossa.

DOC-viinin "Custoza" tuotantoaluetta leimaavat moreenien muodostamat maisemat, joihin kuuluu runsaasti pitkänmällisiä kukkuloita. Nämä samankeskiset kukkulat ovat suhteellisen loivarinteisiä 50–100 metrin nousuineen ja laskuineen. Kukkulat ovat muodostuneet läheisen Gardajärven muovanneiden jäätiköiden jälkeensä jättämästä aineksesta ja koostuvat useista eri maalajeista. Kukkuloiden välillä on laajoja soratasankoja.

Koska DOC-viinin "Custoza" tuotantoalue on pieni ja melko yhdenmukainen, ilmasto-olot ovat käytännössä samat koko alueella. Kesät ovat kuumia mutteivät tukahduttavia, ja melko kylmiä talvia leudontaa lähellä sijaitseva Gardajärvi. Näin on syntynyt mikroilmasto, joka suosii viiniköynnösten lisäksi tälle maisemalle tyypillisiä oliivipuita ja sypressejä.

Sadetta saadaan melko tasaisesti koko vuoden ajan.

Kukkuloiden sijainnin vuoksi niiden rinteet lämpenevät päivisin ja viilenevät öisin, mikä luo optimaaliset olosuhteet valkoisten rypäleiden aromaattisten ominaisuuksien kehittymiselle. Kesän navakat tuulet edistävät viiniköynnösten hyvää kasvua.

Päivän ja yön väliset lämpötilanmuutokset, erityisesti rypäleiden kypsymisen loppuvaiheessa, auttavat säilyttämään happamuutta ja maukkautta tuovat aineet rypäleissä.

DOC-viinin "Custoza" tuotantoalueen ympäristö- ja ilmasto-olosuhteissa ei ole juurikaan vaihtelua.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Custoza-viini on kehittynyt historiallisella viininviljelyalueella, ja alueella harjoitetusta viininviljelystä on runsaasti dokumentoitua tietoa.

Ensimmäiset tiedot viiniköynnösten viljelystä DOC-viinin "Custoza" nykyisellä tuotantoalueella on saatu sieltä löydetystä rypäleiden siemenistä (*Vitis sylvestris*), jotka ovat peräisin ajalta, jolloin Pacengon ja Peschieran alueella oli paalutaloasusta. Alueella tehdyissä arkeologisissa kaivauksissa on saatu todisteita, joiden mukaan alueella on viljelty viiniä jo roomalaisajalla. (Alueelta on löydetty muun muassa uskonnollisissa rituaaleissa ja viinin säilytyksessä ja kuljetuksessa käytettyjä esineitä.) Lisäksi lukuisat asiakirjatodisteet kertovat viininviljelystä erityisesti Pastrengon ja Sommacampagnan välisellä alueella 800-luvulta aina keskiajan loppuun.

Paikallinen viini alettiin 1800-luvun toisella puoliskolla tuntea nimellä "Custoza", joka on kahdesta Italian itsenäisyysodissa käydystä taistelusta tunnetussa Sommacampagnan kunnassa sijaitseva kylä. Sona-Custozan alue myös nimettiin viininviljelyn ja enologian tutkimuslaitoksen Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Coneglianon vuonna 1939 tekemässä tutkimuksessa yhdeksi Veronan maakunnan länsiosan parhaista viininviljely-alueista.

DOC-viinin "Bianco di Custoza" asema vahvistettiin virallisesti 8. helmikuuta 1971 annetulla presidentin asetuksella, ja se oli ensimmäisiä Italiassa alkuperänimityksen saaneista valkoviineistä. Uusi, lyhennetty nimi "Custoza" hyväksyttiin vuonna 2005.

Custoza-viinin suojeluyhdistys perustettiin vuonna 1972.

DOC-viinin "Custoza" tuotantoalueella yleisimmin käytetty viininviljelymenetelmä perustui pitkään tukiristikoihin. Entisaikaan rypäleitä ei viljelty viinitarhoissa vaan muiden kasvien seassa, ja viljelyala oli vuoristaisen maaston vuoksi rajallinen.

Custoza-viinin tuotantoalueella alkoi 1980-luvulla tapahtua suuria muutoksia sekä viininviljelymenetelmissä että viljelykäytännöissä. Niiden ansiosta viinivalmistajat pystyivät hyödyntämään kotoperäisten viiniköynnöslajikkeiden, Garganegan, Tocai Friulanon (joka tunnetaan paikallisesti nimellä "Trebbianello") ja Bianca Fernandan (Cortesen paikallinen kloonin), parhaat ominaisuudet. Nykyään viininviljelijät pystyvät tekniikan kehityksen ja ajan mittaan karttuneen kokemuksen ansiosta tunnistamaan soveltuvimmat leikkaus- ja kasvatusmenetelmät ja hyödyntämään niitä sekä valitsemaan parhaan sadonkorjuuhetken laadukkaiden rypäleiden tuottamiseksi. Tämän taitotiedon avulla he saavat esiin rypäleiden erityisominaisuudet, jotka syntyvät lajikkeen, kukkuloiden maaperän ja mikroilmaston piirteiden yhteisvaikutuksesta.

Paikallisten tuottajien erityisosaaminen tulee kuitenkin parhaiten esiin viiniyttämävaiheessa eli kun kunkin rypälelajikkeen aromaattiset vivahteet uutetaan rypäleistä. Tämän osaamisen ansiosta Custoza-viiniin käytettävien rypäleiden sekoituksessa yhdistyvät Garganegan herkkä, kukkainen ja hedelmäinen bukee, Tocai friulanon ominaisväri, Bianca Fernandan kevyen aromaattiset vivahteet sekä muiden alueella viljeltyjen valkoisten rypäleiden erityisominaisuudet. Kaikki nämä tekijät vaikuttavat siihen, että Custoza-viini yhdistetään vahvasti tuotantoalueeseensa ja on helposti tunnistettavissa värisävyistään, raikkaudestaan ja luontaisesta suunmyötävyydestään.

Veronalaiseen viiniperinteeseen kuuluu myös passito- ja kuohuviinien tuotanto, joskin vain pieninä määrinä. Gardajärven alueella on jo ikiaikaisista ajoista lähtien harjoitettu perinteistä käytäntöä, jossa viinirypäleet jätetään kuivumaan viiniköynnöksiin tai kuivausta varten varatuille alueille. Sen sijaan kuohuviinin valmistus on uudempi, viime vuosisadan puolivälissä käyttöön otettu käytäntö.

Custoza-laatukuohuviinin valmistuksessa käytettävien lajikkeiden luettelo sisältää sekä varhain kypsyviä lajikkeita, joihin kuuluvat esimerkiksi Chardonnay ja Pinot Bianco, että myöhempään kypsyviä lajikkeita, joihin kuuluvat esimerkiksi Garganega ja Trebbiano. Luettelo auttaa sadonkorjuuaikojen hallinnassa ja mahdollistaa vaihtelevien ja monivivahteisten cuvéiden valmistamisen. Kuohuviini voidaan valmistaa joko autoklaaveissa charmat-menetelmällä tai pulloissa perinteisellä menetelmällä.

Passito-tyyppisen Custoza-viinin valmistamiseksi valitaan joko köynnöksissä olevia täysin ehjiä rypäleterttuja tai irtonaisimpia terttuja, jotka asetetaan laatikoihin tai matolle ja sen jälkeen hyvin ilmastoiduille kuivausalueille, jossa ne säilyvät halutulla tavalla.

Rypäleiden keskimääräinen kuivatusaika on 3–4 kuukautta. Kuivatusajan lopussa rypäleet ovat menettäneet noin puolet painostaan. Tämän jälkeen rypäleet murskataan ja valmistetaan viiniksi.

Tuotteen erityisyys

Custoza-viinien olennaisiin ominaisuuksiin kuuluvat ja ovat aina kuuluneet raikkaus, kevyen aromaattinen luonne, suunmyötäisyys ja helppo yhdistettävyys eri ruokalajeihin. Viinit soveltuvat myös kypsytettäväksi silloin, kun ne ovat peräisin viinitilan erityisvalikoimista.

Custoza-viinit valmistetaan sekoittamalla kolmea päälaajiketta, joita ovat Garganega, Tocai friulano (joka tunnetaan paikallisesti nimellä "Trebbianello") ja Bianca Fernanda. Päälaajikkeista valmistettuun sekoitteeseen voidaan lisätä muita alueella kasvatettuja lajikkeita. Tällä tavoin viiniin kehittyy sille tyyppistä aromaattista monivivahteisuutta, joka erottaa sen samalta alueelta peräisin olevista lajikeviineistä. Makuprofiilissa korostuvat hedelmäiset ja kukkaiset vivahteet, joihin joskus yhdistyy yrttimäisyyttä ja mausteisuutta. Toisin sanoen peruslaajikkeista valmistettu sekoite luo Custoza-viinin identiteetin, johon lisälaajikkeet tuovat omaleimaisia vivahteita.

Tämä on tärkeä ominaisuus pieninä tuotantomäärinä valmistettavissa Custoza-kuohuviineissä, joille on ominaista raikkaus ja tavanomaista vahvempi happamuus sekä happamuuden ja aromaattisten ja hedelmäisten vivahteiden välinen hyvä tasapaino.

Hyvin harvinainen joskin perinteinen tuote on kullankeltainen Custoza passito (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini), joka on puolimakea tai makea ja saanut inspiraationsa juhla-aterioiden päätteeksi perinteisesti nautituista viineistä.

Ympäristön ja tuotteen välinen syy-yhteys

Koska DOC-viinin "Custoza" tuotantoalueella on hyvin samankaltaiset ilmasto-olosuhteet (mikä johtuu alueen pienestä pinta-alasta), siellä viljeltyt rypälelajit kypsyvät tasaisesti. (Kypsymisaikojensa osalta lajikkeet vaihtelevat elokuun lopulla korjattavista varhain kypsyvistä lajikkeista lokakuun jälkipuoliskolla korjattaviin myöhäisiin lajikkeisiin.) Tämä seikka vaikuttaa merkittävästi näiden valkoviinien identiteettiin.

Yhtä merkittävä vaikutus on monilajisella maaperällä, joka on syntynyt eri jäätikkömuodostumien alueelle jättämistä vaihtelevista kerrostumista. Nämä seikat aineellistuvat Custoza-viinin raikkaassa, nuoressa ja pirteässä luonteessa.

Moreenipitoinen maaperä edistää silmujen puhkeamista köynnöksiin. Maaperän ja ilmaston yhteisvaikutus tukee rypäleiden ja versojen kehitystä ja kypsymistä.

Kesät ovat kuumia mutteivät tukahduttavia, mikä auttaa sokereiden konsentroitumista. Päivä- ja yölämpötilojen sopivat erot puolestaan edistävät DOC-viinien "Custoza" hedelmäisten ja kukkaisten aromien kehitystä.

9. Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

a) Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Maantieteellisellä alueella tapahtuvan pullotuksen perusteena on tarve turvata tuotteen laatu, taata sen alkuperä ja varmistaa, että tarkastukset voidaan toteuttaa tehokkaasti.

Kun alkuperänimityksen saanut Custoza-viini pullotetaan tuotantoalueella, viinin erityispiirteet ja ominaisuudet, jotka liittyvät viinin alkuperäalueeseen, voidaan taata paremmin, koska tällöin kaikkien kuljetusta ja pullottamista koskevien sääntöjen soveltamisesta ja valvonnasta vastaavat samalla rajatulla maantieteellisellä alueella toimivat ammattitaitoiset viininvalmistajat.

Tällä vaatimuksella vältetään riskit, joita syntyy, kun tuotetta kuljetetaan pullotettavaksi alueen ulkopuolelle. Tällaisia riskejä ovat muun muassa liian korkeasta tai alhaisesta lämpötilasta aiheutuva hapettuminen ja lämpöstressi sekä tuotteen huononeminen, jotka vaikuttavat haitallisesti kemiallisiin/fyysisiin ominaisuuksiin (hapokkuuteen, polyfenoleihin ja väriä antaviin aineisiin) sekä aistinvaraisiin ominaisuuksiin (väriin, aromiin, makuun) ja stabiilisuuteen. Tällä tavoin voidaan myös pienentää mikrobiologisen kontaminaation riskiä (joka aiheutuu bakteereista, viruksista, sienistä, homeesta tai hiivoista). Pullotusta koskeva vaatimus hyödyttää toimijoita, jotka ovat tietoisia riskeistä ja vastuussa suojatun alkuperänimityksen laadun säilyttämisestä, ja antaa kuluttajille takeet viinin alkuperästä ja laadusta sekä siitä, että viini on tuote-eritelmän mukaista. Lisäksi toimivaltaisten elinten tekemät tarkastukset voidaan toteuttaa tehokkaammin, kun alue on pienempi.

Tällä vaatimuksella, jonka mukaan suojatulla alkuperänimityksellä varustettu Custoza-viini on pullotettava tuotantoalueelle – ja jota sovelletaan myös muiden tunnettujen viininimitysten tuotannossa –, edistetään merkittäväällä tavalla nimitykseen liitettyjä laatuominaisuuksia. Muutosehdotuksen tarkoituksena on asemoida ”Custoza” yhdeksi merkittävimmistä historiallisista valkoviinien nimityksistä.

Pullottajat voivat kuitenkin kansallisen lainsäädännön mukaisesti saada nykyisten oikeuksiensa turvaamiseksi poikkeusluvan, jonka nojalla ne voivat jatkaa pullotusta rajatun alueen ulkopuolella sijaitsevilla tiloillaan. Toiminnan jatkamiseksi niiden on toimitettava maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriölle hakemus ja sen liitteenä asiakirjat, jotka osoittavat, että ne ovat pullottaneet suojatun alkuperänimityksen saanutta Custoza-viiniä vähintään kahden (ei välttämättä peräkkäisen) vuoden ajan niiden viiden vuoden aikana, jotka edeltävät pullotusta koskevan muutoksen, jonka mukaan suojatun alkuperänimityksen saanut Custoza-viini on pullotettava maantieteellisellä alueella, voimaantuloa.

b) Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaisesti spumante-tyyppisen viinin (kuohuviinin) valmistusprosessit, myös vaahdon muodostamiseen, stabilisointiin ja makeutukseen liittyvät vaiheet, voidaan toteuttaa paitsi tuotantoalueella myös Brescian, Mantuan, Trenton, Trevison ja Vicenzan maakunnissa.

Linkki eritelmään

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

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI