



Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2019/C 304/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9486 — GBL/Webhelp) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2019/C 304/02	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

V *Avis*

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2019/C 304/03	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9097 — Boeing/Embraer) ⁽¹⁾	3
2019/C 304/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	5

2019/C 304/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2019/C 304/06	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	7
2019/C 304/07	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	12

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.9486 — GBL/Webhelp)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 304/01)

Le 2 septembre 2019, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32019M9486.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

6 septembre 2019

(2019/C 304/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,1027	CAD	dollar canadien	1,4583
JPY	yen japonais	118,01	HKD	dollar de Hong Kong	8,6446
DKK	couronne danoise	7,4614	NZD	dollar néo-zélandais	1,7208
GBP	livre sterling	0,89635	SGD	dollar de Singapour	1,5229
SEK	couronne suédoise	10,6350	KRW	won sud-coréen	1 314,72
CHF	franc suisse	1,0928	ZAR	rand sud-africain	16,2808
ISK	couronne islandaise	139,30	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8442
NOK	couronne norvégienne	9,9230	HRK	kuna croate	7,4038
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 532,63
CZK	couronne tchèque	25,836	MYR	ringgit malais	4,6098
HUF	forint hongrois	330,11	PHP	peso philippin	57,208
PLN	zloty polonais	4,3394	RUB	rouble russe	72,5679
RON	leu roumain	4,7325	THB	baht thaïlandais	33,819
TRY	livre turque	6,2875	BRL	real brésilien	4,5145
AUD	dollar australien	1,6135	MXN	peso mexicain	21,6550
			INR	roupie indienne	79,0805

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.9097 — Boeing/Embraer)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2019/C 304/03)

1. Le 30 août 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- The Boeing Company («Boeing», États-Unis),
- Embraer S.A. («Embraer», Brésil),
- secteur de l'aviation commerciale d'Embraer (Brésil), appartenant à Embraer,
- EB Defense, LLC (États-Unis), contrôlée par Embraer.

Boeing acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif du secteur de l'aviation commerciale, des activités connexes et de la capacité d'ingénierie d'Embraer, ainsi que le contrôle en commun avec Embraer d'EB Defense, LLC en ce qui concerne la construction d'un site de production pour l'avion de transport militaire KC-390 d'Embraer.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- Boeing est une entreprise aérospatiale et de défense américaine établie à Chicago, Illinois, qui conçoit, fabrique et commercialise des avions commerciaux, des aéronefs militaires et des véhicules spatiaux, ainsi que des systèmes de défense, de sécurité et spatiaux. Boeing fournit également des services après-vente pour le marché aérospatial, y compris en matière de logistique axée sur les performances et de formation,
- Embraer est une entreprise brésilienne établie à São José dos Campos, São Paulo, avec des entreprises actives dans les secteurs de l'aviation commerciale et d'affaires, de la défense et de la sécurité,
- le secteur de l'aviation commerciale d'Embraer conçoit, fabrique et commercialise des avions commerciaux de moins de 150 sièges et fournit des services après-vente pour ses aéronefs, dont un soutien technique et opérationnel et des formations,
- EB Defense, LLC procédera à l'assemblage final, à la commercialisation et à la vente, ainsi qu'aux services après-vente concernant l'avion de transport militaire KC-390 d'Embraer actuellement en cours de certification.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9097 — Boeing/Embraer

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2019/C 304/04)

1. Le 30 août 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Aurubis AG («Aurubis», Allemagne),
- Metallo Group Holding N.V. («Metallo», Belgique).

Aurubis AG acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble de Metallo Group Holding N.V.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- entreprise Aurubis: fournisseur de métaux non ferreux. En particulier, Aurubis transforme du concentré de cuivre et des débris de cuivre, produit des cathodes de cuivre et des sous-produits du processus d'affinage du cuivre et fournit des formes en cuivre et des produits semi-finis en cuivre et en alliages de cuivre, tels que les produits laminés, les barres rectangulaires et cylindriques et les fils,
- entreprise Metallo: exerce des activités de recyclage, de transformation et de commerce de métaux non ferreux. En particulier, Metallo affine des débris de cuivre pour produire des cathodes de cuivre et des sous-produits du processus d'affinage.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2019/C 304/05)

1. Le 30 août 2019, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Sage Holdings S.à.r.l (Luxembourg), contrôlée en dernier ressort par Macquarie Group Limited («Macquarie», Australie),
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG et Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (ci-après conjointement dénommées la «cible», Allemagne).

Macquarie acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de la cible.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Macquarie: fournisseur mondial de services bancaires et financiers, ainsi que de services de conseil, d'investissement et de gestion de fonds,
- la cible: détient et exploite i) le parc éolien en mer Bard Offshore 1, constitué de 80 générateurs à turbines éoliennes, son poste de transformation et le câblage interne, ii) la plate-forme auto-élevatrice Wind Lift I, et iii) le parc éolien terrestre Rysumer Nacken, composé de deux générateurs à turbines éoliennes.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

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

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2019/C 304/06)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Lessini Durello»/«Durello Lessini»

Numéro de référence: PDO-IT-A0447-AM02

Date de la communication: 21.5.2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Types de vins et méthodes de production

Description et motifs

Les spécifications relatives à la méthode d'obtention ont été ajoutées aux différents types de produits de la dénomination:

«Lessini Durello spumante» méthode Charmat et méthode classique

«Lessini Durello spumante» réserve, méthode classique.

Cette modification est motivée par la nécessité de permettre la mise à la consommation de vins mousseux obtenus avec la méthode classique avant les 36 mois d'affinage sur levures prévus pour le type réserve; en effet, on observe une demande croissante de vins mousseux produits selon la méthode classique qui unissent la fraîcheur agréable et la vivacité à une structure plus marquée.

Cette modification concerne l'article 1 du cahier des charges et la section 1.3 du document unique (description des vins).

2. Opérations de vinification - reformulation du texte

Description et motifs

Pour le type «Lessini Durello Spumante», la référence à la mise sur le marché des types de produit avec l'indication de la teneur en sucre et la référence à la fermentation exclusive par autoclave ont été supprimées.

Cette reformulation est due à la modification formelle dérivant du déplacement logique de ces références vers d'autres articles spécifiques du cahier des charges.

Cette modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la section 1.3 du document unique (description des vins).

3. Caractéristiques à la consommation - indication des méthodes d'obtention des différents types de produit, variations de la teneur en sucre et du titre alcoométrique

Description et motifs

Les différentes méthodes d'obtention du vin mousseux ont été spécifiées pour tous les types de produit de la dénomination: «Lessini Durello Spumante» méthode Charmat et méthode classique et «Lessini Durello Spumante riserva» méthode classique;

Introduction de la référence à la teneur en sucre «dosage zéro» pour tous les types.

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Diminution du titre alcoométrique de 12,00 à 11,50 % vol. pour le type «Lessini Durello Spumante riserva».

Les modifications apportées déterminent les différents types de produit et fournissent une description détaillée de leurs caractéristiques organoleptiques; les caractéristiques physico-chimiques indiquées, résultant des tests œnologiques et chimiques, confirment la qualité des produits de la dénomination.

En particulier, pour les vins mousseux obtenus selon la méthode classique avec affinage sur levures de 9 à 36 mois, une description organoleptique spécifique a été ajoutée pour distinguer ce type de produit du type «Lessini Durello Spumante riserva».

Introduction de la référence à la teneur en sucre «dosage zéro» pour tous les types.

Cette modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la section 1.3 du document unique (description des vins).

4. **Conditionnement - introduction de la possibilité d'utiliser des bouteilles d'une contenance maximale de 15 litres**

Description et motifs

La modification introduite augmente de 9 à 15 litres la contenance maximale autorisée pour les bouteilles utilisées pour le conditionnement des vins de la dénomination.

La modification introduite est motivée par la nécessité de pouvoir utiliser des bouteilles grand format pour répondre aux exigences du marché.

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges; aucune modification n'est apportée au document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

«Lessini Durello» ou «Durello Lessini» mousseux, obtenu selon la méthode Charmat

Ce type de produit présente une mousse fine, persistante, une robe jaune paille pâle avec des reflets tirant sur le vert et un bouquet délicat légèrement fruité; le goût est frais, agréable et harmonieux avec un sucre résiduel compris entre dosage zéro et demi-sec.

Le titre alcoométrique volumique total minimal est de 11,00 % vol. et l'extrait non réducteur minimal est de 14 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	6,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Lessini Durello» ou «Durello Lessini» mousseux, obtenu selon la méthode classique

Ce type de produit présente une mousse fine, persistante, une robe jaune paille d'intensité variable et un bouquet délicatement parfumé de levure; le goût est agréablement sapide et harmonieux avec un sucre résiduel compris entre dosage zéro et demi-sec. Le titre alcoométrique volumique total minimal est de 11,50 % vol. et l'extrait non réducteur minimal est de 15 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Lessini Durello» ou «Durello Lessini» mousseux réserve, obtenu selon la méthode classique

Ce type de produit présente une mousse fine et intense, une robe jaune paille d'intensité variable jusqu'au jaune doré avec d'éventuels reflets cuivrés; le bouquet se distingue par des notes complexes et évoluées. Le goût est harmonieux avec un sucre résiduel compris entre dosage zéro et demi-sec. L'extrait non réducteur minimal est de 15 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a) *Pratiques œnologiques essentielles*

NÉANT

b) *Rendements maximaux*

Durella

112 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins d'appellation d'origine contrôlée «Lessini Durello» ou «Durello Lessini» comprend:

- a) la Province de Vérone: l'ensemble du territoire des communes suivantes: Vestenanova, San Giovanni Ilarione et une partie du territoire des communes suivantes: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.
- b) la Province de Vicence: la totalité du territoire des communes d'Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino et une partie du territoire des communes 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, Zermeghedo.

La zone est délimitée comme suit: à l'est, en partant de la frontière avec la province de Vicence, dans la localité de Calderina (altitude 36 m), la limite de la zone suit la route qui mène à Roncà en passant par les localités de Binello

et Momello. Elle traverse l'agglomération de Roncà, reprend la route qui rejoint la route provinciale de Monteforte Montecchia jusqu'à la limite du territoire de Montecchia di Crosara. Elle suit cette limite communale jusqu'à l'altitude de 64 m, puis la route qui regagne la route provinciale, au sud de la cave coopérative de Montecchia di Crosara. Elle suit, sur de courtes sections, la route provinciale de la vallée d'Alpone vers le nord, jusqu'au pont qui enjambe le cours d'eau du même nom; elle traverse le pont avant de suivre la route communale qui passe par les localités de Molino, Castello et San Pietro, au sud du village de Montecchia di Crosara; elle continue jusqu'au cours d'eau Rio Albo (altitude 85 m), qui délimite la zone jusqu'à l'altitude de 406 m, au sud de Corgnan et Tolotti, pour rejoindre la limite communale de Cazzano di Tramigna. Elle suit la route communale en direction de Marsilio et, en restant à la même altitude, longe les cours d'eau Rio V. Brà et V. Magragna jusqu'à l'altitude de 149 m dans la localité de Caliarì. À partir de la localité de Caliarì, elle continue vers le nord sur la route de Campiano jusqu'à la localité de Panizzolo (altitude 209 m) où elle rejoint le cours d'eau Tramigna; elle monte vers le nord en suivant le Tramigna jusqu'à la limite du territoire de la commune de Tregnago qu'elle suit pendant un court tronçon vers l'ouest; elle rejoint la localité de Rovere (altitude 357 m puis 284 m). Elle suit la route qui mène à Tregnago en passant par l'altitude de 295 m, entre dans le village de Tregnago et le traverse en suivant la route principale jusqu'à l'altitude de 330 m. De là, elle suit la route communale en direction de Marcemigo qu'elle traverse avant de monter vers la localité de Morini (altitude 481 m) et d'emprunter la route provinciale en direction de San Mauro di Saline (altitude 523 m). Elle suit la route provinciale en direction de S. Mauro di Saline (altitude 523 m). Elle suit la route provinciale en direction de S. Mauro di Saline vers le nord jusqu'à la localité de Bettola, à la limite du territoire de la commune de Badia Calavena. De la localité de Bettola, elle descend la route communale, traverse les localités de Canovi, Valle, Antonelli, Riva et Fornari, entre dans le territoire de Badia Calavena et, de l'altitude de 451 m, suit la route communale vers l'est, monte vers la localité de Colli (altitude 734 m), rejoint la limite du territoire de Vestenanova (altitude 643 m), continue sur la route communale, traverse le village de Castelvero, poursuit en direction de Vestenavechia et rejoint Vestenanova centre; elle continue en direction de la localité de Siveri, suit la route communale et rejoint la localité d'Alberomato; de là, elle longe la localité de Bacchi, rejoint la frontière avec la province de Vicence, suit les limites provinciales vers le nord jusqu'à l'altitude de 474 m. Elle continue le long de la frontière nord de la commune de Chiampo vers l'est puis vers le sud, jusqu'à l'intersection avec la route provinciale qui relie Chiampo à Nogarole Vicentino à une altitude de 468 m. Elle suit cette route, longe le village de Nogarole et continue le long de la route qui conduit de Selva di Trissino à Capitello situé juste après l'altitude de 543 m, tourne à gauche le long du sentier jusqu'au carrefour avec l'aqueduc. De là, elle suit le sentier qui traverse le quartier de Prizzi, elle rejoint ensuite (altitude 530 m) la route de Cornedo, qu'elle suit à travers les quartiers de Pellizzari et de Duello jusqu'au carrefour avec la route communale qui conduit aux quartiers de Caliarì, de Stella et d'Ambrosi avant de revenir sur la route provinciale de Cornedo en longeant la localité de Grigio. À Cornedo elle suit la route nationale n° 246 en direction du pont des Nori. Juste avant le pont, elle tourne vers l'est et suit la route communale qui borde les quartiers de Colombara, Bastianci, Muzzolon et Milani (altitude 547 m); elle suit ensuite le chemin de terre en direction du nord-est jusqu'au quartier de Crestani (altitude 532 m). Elle suit ensuite la route communale qui mène aux quartiers de Mieghi et Milani (altitude 626 m) Casare di Sopra, Casara di Sotto et Godeghe, jusqu'au carrefour avec la route communale de Monte di Malo-Monte Magrè qu'elle suit jusqu'à cette agglomération. De là, elle suit la route de Magrè jusqu'à l'altitude de 294 m, continue ensuite en direction du nord-ouest jusqu'à l'altitude de 214 m; elle suit ensuite la Valfreda jusqu'à la localité de Raga (altitude 414 m), et continue jusqu'à la limite communale entre Schio et Torrebelvicino, et suit la limite jusqu'à l'altitude de 216 m. De là, elle suit le cours d'eau Leogra jusqu'au pont de la route nationale n° 46 en direction de Schio et suit la route riveraine jusqu'à l'altitude de 188 m. Elle suit ensuite la route n° 46 Schio-Vicenza jusqu'à la localité de Fonte di Castelnovo. Elle traverse Fonte di Castelnovo et suit la route de Costabissara qui rejoint les localités de Cà de Tommasi et Pilastro.

La limite de la zone suit ensuite la route communale de Costabissara à Creazzo en passant par la localité de S. Valentino jusqu'à la limite méridionale de la commune de Costabissara; elle continue vers l'ouest le long des limites communales sud de Costabissara jusqu'à rejoindre la route qui relie Gambugliano à Sovizzo en longeant la route de la Valdiezza. Elle suit ensuite la route de Castelgomberto jusqu'à rencontrer, sur la gauche, la route menant aux quartiers de Busa, Pilotto et Vallorona. Au stop, elle suit la route à gauche une première et une seconde fois; elle passe le carrefour vers la localité de Monteschiavi. Au carrefour en direction de Contrà Vallorona, Rubbo et Spinati, elle laisse la route qui mène à ces localités et continue tout droit jusqu'à la via Vallorona. Elle continue vers la droite et suit la ligne de crête en direction de Valdimolino. Elle suit la route qui mène à Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (route de Cavallara). Elle continue ensuite sur la route des Bastian jusqu'à la route venant de Castelgomberto. Elle suit la route des Bernuffi et reste sur la gauche jusqu'au village de Sant'Urbano. Au carrefour, elle tourne à gauche et suit la route de Sovizzo Alto. Au niveau de la Casa Cattani, elle tourne à droite dans la via Causa; au bout de cette route, elle tourne à droite et suit la route (localité de Carbonara) jusqu'à la localité de Bastia Bassa, et continue ensuite en direction de la localité de Campestrini pour déboucher à droite de la Villa Cordellina. De là, elle tourne à droite pour rejoindre la route nationale 246, tourne à gauche en direction de la Montorsina et englobe dans la zone le site des Castelli di Giulietta e Romeo.

La limite suit ensuite la route de Montecchio Maggiore et Montorso jusqu'au pont sur le cours d'eau Chiampo, elle traverse celui-ci et continue vers le sud jusqu'à la route de Zermeghedo qui rejoint la via Mieli. Du carrefour avec la via Mieli, elle continue vers la gauche en direction de la localité de Belloccheria, considérant comme limite de la zone délimitée la ligne de crête jusqu'à la via Perosa. De là, elle continue vers l'agglomération de Montebello en passant par Castelletto pour rejoindre le carrefour de la route de la Mira. Elle continue ensuite sur la route Contrada Selva jusqu'au carrefour entre Casa Cavazza et la route de Zermeghedo.

La limite suit la route d'Agugliana et continue en direction de La Guarda. À 300 mètres environ de cette localité, elle tourne à gauche sur un sentier qui rejoint la limite de Gambellara, qu'elle suit vers le nord jusqu'à l'altitude de 143 m.

Elle descend le long du chemin vicinal qui conduit à Gambellara, traverse Gambellara en direction de l'ouest en suivant la route de Gambellara à Calderina et rejoint la délimitation de l'aire initiale de la province de Vérone.

7. Cépages principaux

Durella B.

8. Description du ou des liens

Lessini Durello/Durello Lessini

Le système d'élevage traditionnel à Pergola Veronese permet à la Durella, ancien vignoble autochtone, d'atteindre une maturation optimale. Cette caractéristique, alliée à un territoire escarpé et à un sol d'origine volcanique, confère aux vins un taux d'acidité caractéristique de ces mousseux. Les arômes minéraux et de pierre à fusil sont les marqueurs spécifiques du Durello qui alternent avec des arômes de pomme plus ou moins verte d'une intensité olfactive complexe d'origine minérale nuancée de touches marines d'iode et de soufre.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

NÉANT

Lien vers le cahier des charges du produit

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

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2019/C 304/07)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

Numéro de référence: PDO-IT-A0468-AM02

Date de la communication: 24.6.2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Article 1^{er} du cahier des charges: Appellation et vins

Description et motifs

Description:

ajout du type «riserva»

Motifs:

L'ajout de la mention «riserva» pour le type «Custoza» constitue un facteur de valorisation qualitative de l'appellation destiné à mieux exprimer les caractéristiques d'affinage qui sont propres à ce type.

La présente modification entraîne également la modification des rubriques correspondantes du document unique: 1.4. Description des vins et 1.5. Pratiques vitivinicoles — Rendements maximaux.

2. Article 2 du cahier des charges: Base ampélographique

Description et motifs

Description:

Les pourcentages des principales variétés sont revus pour ajouter la variété «bianca fernanda» aux trois variétés obligatoires existantes — garganega, trebbiano toscano et trebbianello (biotype local du tocai friulano) — dans une proportion d'au moins 70 %, la limite étant fixée à 45 % pour chacune de ces variétés.

Motifs:

La composition ampélographique tient compte de l'ajout, parmi les cépages principaux et obligatoires, du bianca fernanda conformément à la tradition de production locale; l'emploi maximal de 45 % de chacune des 4 variétés principales pour au moins 70 % du total correspond obligatoirement à une utilisation maximale de 31,5 % de chaque cépage. Dès lors, dans la composition variétale de la nouvelle proposition pour les AOC «Bianco di Custoza»/«Custoza» interviendront obligatoirement au moins trois cépages principaux sur quatre, conformément à ce que prévoit déjà le cahier des charges actuel, avec toutefois l'avantage non négligeable de pouvoir utiliser les quatre variétés également selon un principe qualitatif lié à l'évolution saisonnière, à l'époque de la récolte, à l'emplacement du vignoble et aux caractéristiques de la production.

Le bianca fernanda (variante locale du cortese) est présent sur plus de 13 % de la superficie viticole de Custoza, où il est reconnu comme une variété constitutive de l'appellation. Son ajout parmi les quatre cépages principaux apporte une forte dimension qualitative à l'appellation et contribue à sa valorisation.

La présente modification entraîne également la modification des rubriques correspondantes du document unique: 1.4. Description des vins et 1.7. Cépages principaux.

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. Article 4 du cahier des charges: Règles viticoles

Description et motifs

Description:

- a) les types «supérieur», «réserve», «mousseux» et «passito» sont détaillés;
- b) la référence à la possibilité d'utiliser les unités viticoles du Custoza pour produire les vins désignés par l'appellation d'origine contrôlée «Garda» est supprimée;
- c) le rendement par hectare de l'AOC «Custoza» est ramené à 13 t;
- d) le tableau des rendements maximaux et du titre alcoométrique des différents types est ajouté;
- e) le paragraphe relatif au tri des baies pour le type «passito» est rétabli sans aucune modification;
- f) quatre paragraphes sont ajoutés en vertu desquels la Région, à la demande du Consorzio di tutela et après avoir entendu les organisations professionnelles, peut définir les différentes utilisations/destinations des raisins et la limite maximale d'utilisation de raisins par hectare, réduire le rendement en raisins et en vins autorisé et augmenter jusqu'à 20 % le rendement maximal par hectare à réserver pour les vendanges.

Motifs:

- a) adaptation aux modifications apportées à l'article 1^{er};
- b) cette possibilité est prévue dans la législation nationale et ne doit plus être mentionnée dans le cahier des charges;
- c) la réduction du rendement par hectare est nécessaire pour augmenter la valeur qualitative de l'appellation et correspond, en tout état de cause, à un alignement des productions sur les pratiques en vigueur dans les exploitations viticoles existantes, qui sont désormais toutes réorganisées en rangées. L'analyse de l'évolution du volume total embouteillé ces cinq dernières années fait état d'une relative stabilité et montre que le marché n'est en mesure d'absorber qu'une partie de la production dont un faible pourcentage seulement est proposé à un prix suffisant pour rémunérer la filière et valoriser l'appellation sur les marchés nationaux et internationaux. C'est pourquoi la filière a choisi de procéder à une réduction verticale absolue de la production destinée à l'AOC «Custoza» et de rediriger la partie excédentaire de la production vers d'autres appellations;
- d) aux fins d'une interprétation plus claire du cahier des charges, il est nécessaire d'insérer un tableau explicatif des valeurs;
- e) cette reformulation est nécessaire aux fins d'une interprétation plus claire du cahier des charges;
- f) il convient de détailler certaines règles viticoles dont l'adoption est requise dans certaines conditions.

La présente modification entraîne également la modification des rubriques correspondantes du document unique:
1.5. Pratiques vitivinicoles – Rendements maximaux.

4. Article 5 du cahier des charges: Règles vitivinicoles

Description et motifs

Description:

la possibilité de réaliser une vinification commune ou séparée des variétés est détaillée et il est précisé que l'assemblage des vins obtenus par une vinification séparée devra être effectué dans la cave du vinificateur et, en tout état de cause, avant la demande de certification en vue de la mise sur le marché;

le rendement en vin passe de 65 % à 70 % pour les types «Custoza», «mousseux», «supérieur» et «réserve», et un tableau indique les rendements;

le coupage de l'année de récolte est limité à 15 % du vin de l'année de récolte précédente et jusqu'au 31 décembre de l'année de production du raisin;

la date de mise sur le marché pour le type «Custoza» est fixée au 1^{er} décembre de l'année de production du raisin;

la mention «réserve» désignant une période de vieillissement d'au moins 12 mois à partir du 1^{er} novembre de l'année de production est ajoutée;

trois paragraphes sont ajoutés en vertu desquels la Région, à la demande du Consorzio di tutela et après avoir entendu les organisations professionnelles, peut définir une limite maximale de vin pouvant faire l'objet d'une certification inférieure à celle indiquée dans le cahier des charges et réserver à la vente en vrac les moûts et les vins obtenus à partir des volumes de raisins excédentaires, avec la possibilité de les destiner, à la demande du Consorzio, à la certification.

Motifs:

Le rendement de raisin en vin passe à 70 % pour faire correspondre le rendement réel de la cave aux conditions prévues dans la réglementation, conformément aux adaptations technologiques qui, ces quinze dernières années, sont intervenues dans toutes les productions de la zone.

L'ajout d'une limite quantitative et temporelle au coupage de l'année de récolte répond à un objectif qualitatif.

L'ajout d'une date de mise sur le marché vise à améliorer la qualité.

L'introduction de la mention «réserve» pour le type «Custoza» constitue un facteur de valorisation qualitative de l'appellation. Des vins «Custoza» réputés pour leur qualité et vieillis au moins pendant douze mois sont présents sur le marché depuis de nombreuses années. Il s'agit essentiellement d'expressions propres à l'exploitation désignant un long affinage en cave et destinées aux marchés italiens et internationaux plus matures.

L'ajout des trois derniers paragraphes résulte d'une adaptation à la réglementation.

La présente modification entraîne également la modification des rubriques correspondantes du document unique: 1.5. Pratiques vitivinicoles — Rendements maximaux.

5. Article 6 du cahier des charges: Caractéristiques à la consommation

Description et motifs

Description:

- a) une description de la couleur de la variété «Custoza» est ajoutée;
- b) la valeur minimale de l'extrait non réducteur minimal est augmentée à 17 g/l;
- c) les caractéristiques chimico-physiques et organoleptiques de la nouvelle mention «réserve» sont ajoutées;
- d) en ce qui concerne le mousseux, les types de saveur sont renommés de «dosage zéro à demi-sec»;
- e) un dernier paragraphe est ajouté contenant la spécification pour tous les types d'odeur éventuelle de bois, pour les vins affinés dans un contenant en bois.

Motifs:

- a) l'ajout vise à décrire correctement la couleur de l'appellation;
- b) l'intention est d'adapter le cahier des charges en augmentant la valeur minimale de ce paramètre; les vins «Custoza» disponibles dans le commerce présentent en réalité déjà des valeurs plus élevées;
- c) il convient d'ajouter les caractéristiques de la nouvelle mention «réserve» qui n'était pas prévue dans le cahier des charges;
- d) la modification vise à se conformer aux exigences commerciales;
- e) il convient d'expliquer plus clairement l'expression précédente pour une description plus précise.

La présente modification entraîne également la modification des rubriques correspondantes du document unique: 1.4. Description des vins.

6. Article 8 du cahier des charges: Conditionnement

Description et motifs

Description:

- a) il devient obligatoire de mettre sur le marché les types «Custoza», «supérieur», «réserve» et «passito» exclusivement dans des bouteilles en verre d'une capacité allant jusqu'à 9 litres, exception faite de la dame-jeanne et de la fiasque;
- b) pour le type «mousseux», des contenants en verre sont autorisés jusqu'à 18 litres,
- c) les exploitations qui produisent exclusivement dans la zone de production visée à l'article 3 sont seules autorisées à proposer une commercialisation traditionnelle directe au consommateur final du type exclusif «Custoza» dans des contenants ne dépassant pas 60 litres;
- d) il est précisé que la mention «supérieur» et «réserve» est exclue sur des contenants autres qu'en verre (Bag-in-Box);
- e) tous les types de fermeture autorisés par les lois en vigueur sont admis.

Motifs:

- a) le cahier des charges actuel impose le conditionnement en bouteille de verre pour les seules mentions «supérieur», «passito» et «mousseux»; La modification proposée vise à étendre cette obligation à toute l'appellation. Il s'agit d'une étape très importante dans la dynamique de valorisation de cette appellation historique, notamment en vue d'un repositionnement sur le marché et d'une valorisation reconnue;
- b) les formats les plus demandés sur le marché sont autorisés;
- c) cette commercialisation est autorisée car, localement, le «Custoza» est traditionnellement acheté aussi en vrac par le consommateur final;
- d) pour une plus grande clarté;
- e) adaptation à la législation.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Bianco di Custoza

Custoza

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

«Bianco di Custoza»/«Custoza», y compris les versions «réserve», «supérieur», «mousseux» et «passito»

Les vins sont caractérisés par une couleur jaune paille plus ou moins intense, tirant parfois sur le verdâtre pour les plus jeunes, ou le doré dans certaines sélections. Le nez est fruité, légèrement aromatique, avec une touche florale et, parfois, des notes d'herbes aromatiques et d'épices; la bouche est fraîche, tendre, délicate.

Se buvant très facilement et faciles à accorder, ils se consomment le plus souvent jeunes, même si certaines sélections au sein des vignobles présentent de bonnes capacités de conservation.

Titre alcoométrique volumique total d'au moins 11,00 %; extrait non réducteur minimal de 16,5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

Couleur: jaune paille tirant parfois sur le verdâtre

Arôme: fruité, caractéristique, légèrement aromatique

Saveur: savoureux, délicat, avec un corps bien équilibré

Titre alcoométrique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l

Sucres réducteurs résiduels: max. 7 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

«Bianco di Custoza»/«Custoza» réserve

Couleur: du jaune paille au doré plus ou moins intense

Arôme: intense, caractéristique, légèrement aromatique

Saveur: harmonieux, savoureux, avec un corps bien équilibré

Titre alcoométrique total minimal: 12,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 20 g/l

Sucres réducteurs résiduels: max. 7 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

«Bianco di Custoza»/«Custoza» supérieur

Couleur: du jaune paille au doré après vieillissement

Arôme: agréable, caractéristique, légèrement aromatique

Saveur: harmonieux, savoureux

Titre alcoométrique total minimal: 12,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 20 g/l

Sucres réducteurs résiduels: 7 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

«Bianco di Custoza»/«Custoza» mousseux

Mousse: fine et persistante

Couleur: jaune paille plus ou moins intense tirant éventuellement sur le doré

Parfum: parfumé, fruité, légèrement aromatique après avoir été rendu mousseux, selon la méthode Martinotti; fin, élégant et caractéristique en cas de fermentation en bouteille

Saveur: frais, savoureux, fin et harmonieux; de dosage zéro à demi-sec

Titre alcoométrique total minimal: 11,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

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

Couleur: jaune doré

Arôme: intense et fruité

Saveur: du moelleux au doux, harmonieux, légèrement aromatique

Titre alcoométrique total minimal: 15 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 22 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

NÉANT

b. Rendements maximaux

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

«Bianco di Custoza»/«Custoza» supérieur

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

«Bianco di Custoza»/«Custoza» réserve

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

«Bianco di Custoza»/«Custoza» mousseux

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

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

5 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone de production des vins d'appellation d'origine contrôlée «Bianco di Custoza»/«Custoza» comprend tout ou partie du territoire des communes de Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo et Sona. La zone est ainsi délimitée: depuis le sud de la localité de Sommacampagna et le quartier de Cesure (cote 89), la ligne de délimitation suit, vers le sud-ouest, le canal de la coopérative d'amélioration foncière de l'Alto Agro Veronese jusqu'à la localité de Boscone, longeant sur un court tronçon la route pour Villafranca jusqu'à croiser et suivre la route communale qui, passant par Pozzo Moretto et Colombara, débouche sur la route communale à proximité de Cà Delia. Elle suit cette route, qui traverse C. Nuova Pigno et le Grattarole, jusqu'au croisement avec la route provinciale de Villafranca-Valeggio et, longeant celle-ci, arrive dans la localité de Valeggio sul Mincio. Elle poursuit vers le sud le long de la route communale qui relie Pozzolo à la localité de C. Buse jusqu'à rejoindre le chemin qui traverse le canal Seriola Prevaldesca. Elle longe ce canal vers le nord, jusqu'à Ponte Lungo, et, après l'avoir traversé, elle se jette dans le canal Seriosa Serenelli qu'elle suit vers le sud, jusqu'à arriver à la frontière provinciale-régionale Mantoue-Lombardie (cote 63). Remontant vers le nord, la ligne de délimitation suit la frontière régionale en traversant les localités de Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci et Pontata, où elle bifurque nord-est pour suivre, sur un très court tronçon, la route Broglie-Madonna del Frassino, jusqu'aux environs de la localité de Pignolini, où elle traverse l'autoroute Serenissima pour rejoindre la route de campagne qui passe à l'est de Cà Gozzetto en traversant ensuite Cà Serraglio et en passant à l'ouest de la cote 101 pour arriver à Cà Berra Nuova (cote 91) sur la rive du lac de Frassino. Elle suit la rive du lac sur un très court tronçon avant de longer la route de campagne qui passe par la localité de Bertoletta pour rejoindre le péage ferroviaire (cote 84). Elle suit ensuite la voie ferrée vers l'est jusqu'au péage suivant où elle rejoint la route qui passe par Villa Montresor pour rejoindre Cappuccini, sur la rive du lac de Garde. Depuis la localité de Cappuccini, la ligne de délimitation longe la rive orientale du lac jusqu'aux environs du port de Pacengo, où elle bifurque dans l'arrière-pays en suivant la route de campagne qui, passant par la cote 93 et la cote 107, passe sous la localité de Pacengo et rejoint la localité de Cà Allegri pour rejoindre la route communale de Pacengo jusqu'à C. Fontana Fredda. Longeant une autre route de campagne, elle monte jusqu'à la cote 122 et la localité «Le Tende» et, de là, suit la route Pacengo-Colà jusqu'à C. alle Croci. De là, la ligne de délimitation descend vers le sud-est en suivant la route de campagne qui, passant par la cote 118, la cote 113 et Sarnighe, croise la frontière communale de Lazise-Castelnuovo (cote 112). Remontant vers le nord, elle suit cette frontière jusqu'aux environs de la localité de Mirandola où elle longe la frontière communale Lazise-Pastrengo jusqu'au croisement avec la route provinciale de Verona-Lago à l'ouest de la localité de Osteria Vecchia. La ligne de délimitation suit cette route vers Vérone (est) jusqu'aux environs de la localité de Bussolengo où elle rejoint, non loin de la cote 130, la route communale de Cristo et poursuit le long de la route communale de Palazzolo jusqu'à croiser l'autoroute du Brenner à la jonction de celle-ci et de la frontière communale Bussolengo-Sona. Elle suit cette frontière vers le sud, jusqu'à la localité de Civel, où elle rejoint la route provinciale Bussolengo-Sommacampagna. Cette route la mène jusqu'à la localité de Sommacampagna, qu'elle traverse pour rejoindre la route carrossable qui conduit à Custoza et à la localité de départ, Cesure. À l'ouest de la localité de Broglie, se trouve un petit territoire de la commune de Peschiera del Garda qui comprend le Monte Zecchino et qui est ainsi délimité: depuis la route de campagne qui passe au sud de Broglie (longeant l'ancienne école primaire de Broglie), la ligne de délimitation poursuit vers l'ouest et traverse Cà Boschetti et Cà Rondinelli, pour suivre ensuite la frontière provinciale-régionale qui passe par Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli et la route qui mène à la localité de Broglie, jusqu'à croiser la route de campagne qui constituait le point de départ.

7. Cépages principaux

Pinot bianco B.

Trebbiano toscano B. — Trebbiano

Trebbiano toscano B. — Biancame B.

Trebbiano toscano B. — Ugni blanc

Trebbiano toscano B. — Procanico

Riesling italico B. — Riesling

Riesling renano B. — Riesling

Tocai friulano B.

Tocai friulano B. — Tuchi

Garganega B. — Grecanico dorato B.

Pinot bianco B. — Pinot blanc

Malvasia bianca B. — Malvasia

Malvasia bianca B. — Verdina

Malvasia bianca B. — Iuvarella

Manzoni bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Garganega B. — Garganego

Chardonnay B.

Cortese B. — Bianca Fernanda

Pinot bianco B. — Pinot

8. Description du ou des liens

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire de production du vin «Custoza» n'est pas particulièrement étendue et couvre une grande partie du territoire méridional du flanc des collines morainiques qui se dressent entre la ville de Vérone et le lac de Garde.

Au sud-ouest, le fleuve Mincio marque la limite de la zone.

La zone comprend les terrains situés sur l'amphithéâtre morainique oriental de l'arrière-pays du lac de Garde ainsi que sur les plaines fluvioglaciales qui y sont étroitement liées et qui présentent des caractéristiques similaires, sinon strictement de par leur origine, à tout le moins de par leur composition.

Plus précisément, le paysage morainique qui caractérise l'aire de production de l'AOC «Custoza» se distingue par une concentration de collines allongées, disposées selon un plan concentrique et, pour la plupart, en pente douce, avec des dénivelés généralement compris entre 50 et 100 mètres. Ces collines, qui tirent leur origine des dépôts laissés par les glaciers qui ont donné naissance au lac de Garde voisin, présentent des sols extrêmement marbrés et variables, interrompus par de vastes plaines graveleuses.

La superficie réduite de l'aire de production de l'AOC «Custoza» et sa grande homogénéité lui valent de bénéficier d'un climat constant sur l'ensemble de son territoire, caractérisé par des étés chauds, mais pas lourds, et par des hivers relativement froids, tempérés grâce à la proximité du lac de Garde, ce qui crée un microclimat favorable non seulement à la culture de la vigne, mais également à la croissance de l'olivier et du cyprès, qui caractérisent également le profil environnemental de l'endroit.

Les précipitations sont assez homogènes tout au long de l'année.

La configuration des reliefs des collines permet aux flancs de se réchauffer en journée et d'accumuler de l'air frais pendant la nuit, facteurs optimaux pour le développement des caractéristiques aromatiques des raisins blancs.

L'aire de production des vins blancs de l'AOC «Custoza» bénéficie donc d'un environnement et d'un climat essentiellement homogènes.

Facteurs historiques et humains

La découverte de pépins de raisin *Vitis Silvestris* datant de la période palafittique dans la zone de Pacengo et de Peschiera est le premier signe d'une domestication de la vigne dans l'aire de production actuelle de l'AOC «Custoza». Les premières preuves de la culture de la vigne remontent à l'époque romaine (différents objets relatifs à l'utilisation du vin dans les rites religieux ainsi qu'à la conservation et au transport du vin ont en effet été retrouvés dans la zone, entre autres), mais c'est surtout à partir du IX^e siècle et pendant toute la période médiévale qu'on retrouve une riche documentation sur la culture de la vigne dans la zone comprise, en particulier, entre Pastrengo et Sommacampagna.

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, la production vinicole de la zone commence à être désignée explicitement par le nom «Custoza», en référence à une localité de la commune de Sommacampagna célèbre pour les deux batailles qui s'y sont tenues pendant les guerres du Risorgimento italien. En 1939, une étude menée par la Stazione Sperimentale di Viteicoltura ed Enologia de Conegliano recense et distingue les meilleures zones viticoles de la partie occidentale de la province de Vérone, parmi lesquelles Sona-Custoza.

Le 8 février 1971, l'AOC «Bianco di Custoza» est instituée par décret présidentiel et devient l'une des premières appellations d'origine de vins blancs en Italie; la nouvelle mention simplifiée «Custoza» est approuvée en 2005. Le Consorzio di tutela del Custoza est créé en 1972.

Facteurs humains

Au cours de l'histoire, le mode de culture de la vigne le plus répandu dans l'aire de production de l'AOC «Custoza» a longtemps été la pergola. À l'Antiquité, le vignoble n'était pas réservé à la vigne et accueillait d'autres cultures, dont l'étendue était du reste limitée par la configuration du territoire (collines).

Dans les années 80, la viticulture de l'aire de production du Custoza a subi une transformation radicale, tant dans la forme de l'élevage que dans les pratiques agronomiques, qui ont réussi à mettre en valeur les particularités des cépages autochtones du Custoza: le garganega, le trebbianello (biotype local du tocai friulano) et le bianca fernanda (variante locale du cortese). Le développement progressif des capacités techniques et les expériences acquises au fil du temps ont permis aux viticulteurs de trouver et de mettre en œuvre les techniques les plus adéquates pour obtenir un raisin de qualité et de reconnaître le moment le plus propice aux vendanges, mettant ainsi en valeur les facteurs de typicité qui découlent de l'interaction entre les cépages, les sols collinaires et le microclimat.

Les producteurs déploient en particulier leur savoir-faire dans les caves de vinification, où ils extraient des raisins les odeurs particulières de chaque variété. Ils permettent ainsi au mélange de raisins du Custoza de libérer le parfum délicat, floral et fruité du garganega, la couleur caractéristique du trebbianello et les odeurs légèrement aromatiques du bianca fernanda, qui sont les caractéristiques propres aux autres variétés à baies blanches cultivées dans la zone. Le résultat est un Custoza caractérisé par une forte connotation territoriale, facilement reconnaissable par sa fraîcheur et facile à boire.

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

Spécificité du produit

Les principales caractéristiques du Custoza ont toujours été sa fraîcheur, sa délicate aromaticité et sa grande facilité à être bu et accordé. Du reste, le vin présente également une bonne capacité d'affinage avec le temps, surtout lorsqu'il est issu d'une sélection particulière effectuée dans les vignobles.

Le Custoza est composé d'un mélange de raisins qui met en valeur, avec le garganega, le trebbianello et le bianca fernanda, les autres variétés cultivées dans la zone: c'est ainsi qu'il obtient cette grande complexité aromatique typique qui le distingue des vins variétaux. Le profil sensoriel qui s'en dégage comprend des notes fruitées et florales particulières et, parfois, des notes d'herbes aromatiques et d'épices. Pour faire court, on peut dire que les variétés de base permettent de définir l'assemblage de vins qui confère au Custoza son identité, tandis que les variétés complémentaires permettent de l'enrichir par un bouquet typique.

Le Custoza *passito*, très rare mais traditionnel, à la couleur dorée et au goût moelleux et doux, évoque les vins qui, dans cette zone, étaient autrefois servis après les repas de fête.

Lien de cause à effet entre environnement et produit

L'absence de variations climatiques dans les différentes zones de l'aire de production, laquelle n'est d'ailleurs pas particulièrement étendue, de l'AOC Custoza permet une maturation homogène des divers types de raisins cultivés sur le territoire: ce facteur contribue grandement à la définition du caractère identitaire des vins blancs de l'appellation.

L'effet causé par la grande diversification des sols, due aux dépôts irréguliers laissés par les différentes glaciations qu'a connues la zone, est tout aussi important: c'est en effet ce qui donne son caractère frais, jeune et vif au Custoza.

Les terrains morainiques contribuent en effet, de par leur composition, à un bourgeonnement régulier dans tous les cépages. L'interaction des sols avec le climat de l'endroit permet un développement suffisant et une maturation adéquate des grappes et des rameaux.

Le climat estival, chaud mais pas étouffant, favorise la concentration des sucres et les bonnes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit permettent aux notes aromatiques fruitées et florales que l'on retrouve dans les vins de l'AOC Custoza de se développer.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

NÉANT

Lien vers le cahier des charges du produit

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

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR