

Gazzetta ufficiale

C 304

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

62° anno
9 settembre 2019

Sommario

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI
DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2019/C 304/01 Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9486 — GBL/Webhelp) ⁽¹⁾ ... 1

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI
DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2019/C 304/02 Tassi di cambio dell'euro 2

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2019/C 304/03 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9097 — Boeing/Embraer) ⁽¹⁾ 3

2019/C 304/04 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾ 5

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2019/C 304/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2019/C 304/06	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	7
---------------	--	---

2019/C 304/07	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	12
---------------	--	----

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI
E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.9486 — GBL/Webhelp)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 304/01)

Il 2 settembre 2019 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32019M9486. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

6 settembre 2019

(2019/C 304/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1027	CAD	dollari canadesi	1,4583
JPY	yen giapponesi	118,01	HKD	dollari di Hong Kong	8,6446
DKK	corone danesi	7,4614	NZD	dollari neozelandesi	1,7208
GBP	sterline inglesi	0,89635	SGD	dollari di Singapore	1,5229
SEK	corone svedesi	10,6350	KRW	won sudcoreani	1 314,72
CHF	franchi svizzeri	1,0928	ZAR	rand sudafricani	16,2808
ISK	corone islandesi	139,30	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8442
NOK	corone norvegesi	9,9230	HRK	kuna croata	7,4038
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 532,63
CZK	corone ceche	25,836	MYR	ringgit malese	4,6098
HUF	fiorini ungheresi	330,11	PHP	peso filippino	57,208
PLN	zloty polacchi	4,3394	RUB	rublo russo	72,5679
RON	leu rumeni	4,7325	THB	baht thailandese	33,819
TRY	lire turche	6,2875	BRL	real brasiliano	4,5145
AUD	dollari australiani	1,6135	MXN	peso messicano	21,6550
			INR	rupia indiana	79,0805

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.9097 — Boeing/Embraer)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 304/03)

1. In data 30 agosto 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- The Boeing Company («Boeing», Stati Uniti d'America),
- Embraer S.A. («Embraer», Brasile),
- Divisione dell'aviazione commerciale di Embraer (Brasile), appartenente a Embraer,
- EB Defense, LLC (Stati Uniti), controllata da Embraer.

Boeing acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme della divisione dell'aviazione commerciale di Embraer e delle relative operazioni e capacità ingegneristiche, nonché il controllo comune, insieme a Embraer, di EB Defence, LLC, per costruire un impianto di fabbricazione per gli aerei da trasporto militare di Embraer, i KC-390.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Boeing è una società americana che opera nel settore aerospaziale e della difesa con sede a Chicago, Illinois. Progetta, fabbrica e commercializza aeromobili commerciali e militari, veicoli spaziali e sistemi di difesa, di sicurezza e spaziali. Boeing fornisce anche servizi di assistenza post-vendita per il mercato aerospaziale, compreso nel settore della logistica orientata ai risultati e della formazione.
- Embraer è una società brasiliana con sede a São José dos Campos, São Paulo, con imprese operanti nel settore dell'aviazione commerciale e privata, della difesa e della sicurezza.
- La divisione dell'aviazione commerciale di Embraer progetta, fabbrica e commercializza aeromobili commerciali con meno di 150 posti e fornisce servizi di assistenza post-vendita per i suoi aeromobili, compreso il sostegno operativo e tecnico e la formazione;
- EB Defense, LLC effettuerà l'assemblaggio finale, la commercializzazione e la vendita e assicurerà i servizi di assistenza post-vendita in relazione all'aereo da trasporto militare di Embraer, il KC-390, attualmente in fase di certificazione.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.9097 — Boeing/Embraer

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 229 64301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIO

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2019/C 304/04)

1. In data 30 agosto 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La presente notifica riguarda le seguenti imprese:

- Aurubis AG («Aurubis», Germania),
- Metallo Group Holding N.V. («Metallo», Belgio).

Aurubis AG acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di Metallo Group Holding N.V.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Aurubis: impresa fornitrice di metalli non ferrosi. In particolare, Aurubis trasforma concentrati e rottami di rame e produce catodi di rame e prodotti derivati dal processo di raffinazione del rame, oltre a fornire forme di rame e prodotti semilavorati in rame e in leghe di rame, quali laminati, barre, tondini e cavi;
- Metallo: impresa attiva nel riciclo, nella trasformazione e nella commercializzazione di metalli non ferrosi. In particolare, Metallo raffina rottami di rame per produrre catodi in rame e altri prodotti derivati.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni, riservandosi tuttavia la decisione definitiva al riguardo.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 229-64301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles
BELGIO

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2019/C 304/05)

1. In data 30 agosto 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Sage Holdings S.à.r.l (Lussemburgo), controllata in ultima istanza da Macquarie Group Limited («Macquarie», Australia),
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG e Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (congiuntamente «imprese oggetto dell'acquisizione», Germania).

Macquarie acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme delle imprese oggetto dell'acquisizione.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Macquarie: impresa che opera su scala internazionale nella prestazione di servizi bancari e finanziari, di consulenza, di investimento e di gestione di fondi;
- imprese oggetto dell'acquisizione: imprese che possiedono e gestiscono i) la centrale eolica offshore Bard Offshore 1, costituita da 80 generatori eolici, la relativa stazione di trasformazione e il relativo cablaggio, ii) la nave autosollevente Wind Lift I e iii) il parco eolico onshore di Rysumer Nacken, costituito da due generatori eolici.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni, riservandosi tuttavia la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

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

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 229-64301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles
BELGIO

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 2 del 20.12.1999, pag. 2.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2019/C 304/06)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Lessini Durello»/«Durello Lessini»

Numero di riferimento: PDO-IT-A0447-AM02

Data della comunicazione: 21.5.2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Tipologie di vini e metodi di elaborazione.

Descrizione e motivi

Alle tipologie di prodotti della denominazione, sono aggiunte le specificazioni del metodo di elaborazione:

«Lessini Durello spumante» metodo charmat e metodo classico

«Lessini Durello spumante» riserva, metodo classico.

La modifica è motivata dall'esigenza di consentire l'immissione al consumo di spumanti ottenuti con il metodo classico anche prima dei 36 mesi di permanenza sui lieviti previsti per tipologia riserva; infatti, si riscontra una crescente richiesta di spumanti, elaborati con metodo classico, che uniscono la piacevole freschezza e vivacità alla maggiore struttura.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 1 ed il documento unico alla sez. 1.3 (descrizione dei vini).

2. Operazioni di vinificazione - riformulazione del testo.

Descrizione e motivi

Eliminati, per la tipologia «Lessini Durello Spumante», il riferimento alla immissione al commercio delle tipologie di prodotto con le indicazioni del tenore zuccherino, ed il riferimento alla esclusiva fermentazione a mezzo autoclave.

La riformulazione è dovuta alla modifica formale inerente lo spostamento coerente dei suddetti riferimenti ad altri articoli specifici del disciplinare.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 5 ed il documento unico alla sez. 1.3 (descrizione dei vini).

3. Caratteristiche al consumo - indicazione dei metodi di elaborazione relativi alle singole tipologie di prodotto, variazioni del tenore zuccherino e del titolo alcolometrico.

Descrizione e motivi

Specificati i diversi metodi di elaborazione dello spumante per le diverse tipologie di prodotto della denominazione: «Lessini Durello Spumante» metodo charmat e metodo classico e «Lessini Durello Spumante riserva» metodo classico;

Introdotta il riferimento al tenore zuccherino «dosaggio zero» per tutte le tipologie.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Diminuzione del titolo alcolometrico da 12,00 a 11,50 % vol per la tipologia «Lessini Durello Spumante riserva».

Le modifiche inserite identificano le diverse tipologie di prodotti e forniscono una descrizione dettagliata delle loro caratteristiche organolettiche; le caratteristiche fisico-chimiche indicate, risultato dell'esito di test enochimici, confermano la qualità dei prodotti della denominazione.

In particolare, per gli spumanti ottenuti con il metodo classico con affinamento sui lieviti dai 9 ai 36 mesi, è stata inserita una specifica descrizione organolettica per distinguere questa tipologia di prodotto, dalla tipologia «Lessini Durello spumante riserva».

Introdotta il riferimento al tenore zuccherino «dosaggio zero» per tutte le tipologie.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 6 ed il documento unico alla sez. 1.3 (descrizione dei vini).

4. **Confezionamento - introduzione della possibilità di utilizzare bottiglie fino a 15 litri**

Descrizione e motivi

La modifica introdotta amplia da 9 a 15 litri la capacità massima consentita per le bottiglie utilizzabili per il confezionamento dei vini della denominazione.

La modifica introdotta è motivata dalla esigenza poter utilizzare bottiglie nei grandi formati come richiesto dalle esigenze di mercato.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 8; nessuna modifica al documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante, da metodo charmat

Detta tipologia di prodotto presenta una spuma fine, persistente, un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli ed un odore delicato lievemente fruttato; il sapore è fresco, piacevole e armonico con un residuo zuccherino da dosaggio zero a demisec.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 11,00 % vol e l'estratto non riduttore minimo è di 14 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante, da metodo classico

Detta tipologia di prodotto presenta una spuma fine, persistente, un colore giallo paglierino più o meno carico, un odore con delicato sentore di lievito; il sapore è piacevolmente sapido ed armonico con un residuo zuccherino da dosaggio zero a demisec. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 11,50 % vol e l'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Lessini Durello» o «Durello Lessini» spumante riserva da metodo classico

Detta tipologia di prodotto presenta una spuma fine ed intensa, un colore dal giallo paglierino di varia intensità fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati; all'odore spiccano le note complesse ed evolute. Il sapore è armonico con un residuo zuccherino da dosaggio zero a demisec. L'estratto non riduttore minimo è di 15 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,50
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

ASSENTI

b. *Rese massime*

Durella

112 ettoltri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lessini Durello» o «Durello Lessini» comprende:

- a) Provincia di Verona: l'intero territorio dei comuni di: Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte del territorio dei comuni di: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.
- b) Provincia di Vicenza: l'intero territorio dei comuni di Arzignano, Castelfgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte del territorio dei comuni di 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 zona risulta così delimitata: a est, iniziando dal confine con la provincia di Vicenza, in località Calderina a quota 36, segue la strada che porta a Roncà, passando le località Binello e momello. Attraversa il centro abitato di Roncà,

riprende la strada che si immette nella provinciale MonteforteMontecchia fino al confine comunale di Montecchia di Crosara. Segue detto confine comunale fino a quota 64 e poi la strada che porta nuovamente sulla provinciale a sud della cantina sociale di Montecchia di Crosara. Prosegue per breve tratti verso nord la provinciale della Val d' Alpone fino al ponte sull'omonimo torrente che lo attraversa seguendo poi la strada comunale che passa dalle località Molino, Castello e San Pietro a sud dell'abitato di Montecchia di Corsara, prosegue fino a incontrare il torrente Rio Albo a quota 85 che delimita la zona fino a quota 406 a sud di Corgnan e Tolotti per congiungersi con il confine comunale di Cazzano di Tramigna. Prende la strada comunale per Marsilio e seguendo la quota di livello tocca il Rio V. Brà e V. Magragna fino a quota 149 in località Caliarì. Da località Caliarì prosegue verso nord per la strada che porta a Campiano fino alla località Panizzolo a quota 209 per unirsi al torrente Tramigna; sale a nord il Tramigna fino ad arrivare al confine comunale di Tregnago che lo segue per breve tratto verso ovest e quindi raggiungere la località Rovere a quota 357 e successiva 284 Prende la strada che porta a Tregnago passando per quota 295, entra nell'abitato di Tregnago, le attraversa seguendo la strada principale fino a quota 330. Da qui si immette sulla comunale per Marcemigo che attraversa e prosegue per salire a località Morini a quota 481 e successivamente si immette sulla provinciale per San Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline a quota 523. Segue la provinciale per S: Mauro di Saline verso nord fino a località Bettola al confine con il comune di Badia Calavena. Dalla località Bettola si scende a valle seguendo la comunale, passando fra le località Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari si entra nell'ambito di Badia Calavena e da quota 451, seguendo la comunale verso est, si sale alla località Colli a quota 734 raggiungendo il confine con Vestenanova a quota 643, continuando per la comunale si passa dall'abitato di Castelvero, si prosegue per Vestenaveccia fino a giungere a Vestenanova centro; si prosegue per la località Siveri seguendo la comunale e si arriva alla località Alberomato; da qui, toccando la località Bacchi, si giunge al confine con la provincia di Vicenza e seguendo i confini provinciali verso nord fino raggiungere quota 474 s.l.m., il limite di zona prosegue luogo il confine nord del comune di Chiampo verso est e quindi verso sud, fino all'intersezione di questo con la strada provinciale che congiunge Chiampo con Nogarole Vicentino in coincidenza con la quota 468 s.l.m. Segue quindi detta strada, tocca il centro abitato di Nogarole e prosegue lungo la strada che conduce a Selva di Trissino al Capitello posto dopo la quota 543 s.l.m., si dirige a sinistra lungo il sentiero fino all'incrocio di questo con l'acquedotto. Di qui corre lungo il sentiero attraversando la contrada Prizzi congiungendosi poi a quota 530 s.l.m. con la strada per Cornedo, che segue attraversando le contrade Pellizzari e Duello fino al bivio con la strada comunale che conduce alle contrade Caliarì, Stella, Ambrosi fino a raggiungere nuovamente la provinciale per Cornedo toccando la località Grigio. S'innesta qui a Cornedo sulla statale n. 246 che segue fino a poco prima del ponte dei Nori. Gira quindi verso est e prende posto la strada comunale che tocca le contrade Colombara, Bastianci, Muzzolon, Milani (quota 547); di qui segue la carrareccia con direzione nord-est fino alla contrada Crestani a quota 532. Segue quindi la strada comunale che conduce alle contrade Mieghi, Milani a quota 626, Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe fino al bivio con la strada comunale Monte di Malo-Monte Magrè che percorre appunto fino a questo centro abitato. Da qui segue la strada per Magrè fino a quota 294 proseguendo successivamente in direzione nord-ovest toccando quota 214, segue poi la Valfreda raggiungendo località Raga a quota 414 e da qui prosegue fino al confine comunale fra Schio e Torrebelvicino, segue lo stesso fino a quota 216 Da qui segue il torrente Leogra fino al ponte della statale n. 46 per Schio seguendo successivamente la strada rivierasca fino a quota 188. Segue quindi la statale n. 46 Schio-Vicenza fino alla località Fonte di Castelnuovo. Attraversa e prende quindi la strada per Costabissara che raggiunge toccando le località Cà de Tommasi e Pilastro.

Il limite di zona segue quindi la strada comunale da Costabissara a Creazzo passando per località S. Valentino fino a raggiungere il confine meridionale del comune di Costabissara; prosegue quindi verso ovest lungo i confini comunali sud di Costabissara, fino a incontrare la strada che da Gambugliano procede fino a Sovizzo costeggiando la strada della Valdiezza. Si segue quindi la strada verso Castelgomberto fino ad incontrare sulla sinistra la strada per le contrade Busa, Pilotto, Vallorona. Allo stop si segue la strada a Sinistra una prima ed una seconda volta; si tralascia il bivio per località Monteschiavi. Al bivio per Contrà Vallorona, Rubbo, Spinati si tralascia la strada per predette località andando diritto fino ad arrivare in fondo a via Vallorona. Si prosegue a destra, seguendo l'unghia del monte, per Valdimolino. Si prosegue per la strada che va a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (strada Cavallara). Si prosegue quindi per la strada dei Bastian fino a incrociare la strada che proviene da Castelgomberto. Si prosegue per la strada dei Bernuffi, procedendo a sinistra fino a raggiungere l'abitato di Sant'Urbano. Al bivio si gira a sinistra seguendo la strada per Sovizzo Alto arrivati alla Casa Cattani si gira a destra per via Caussa, in fondo a detta strada si gira a destra proseguendo la strada (loc. Carbonara) fino a giungere in località Bastia Bassa, quindi si prosegue per la località Campestrini arrivando infine alla destra della Villa Cordellina. Dopodiché si gira a destra per ricongiungersi con la SS 246 girando a sinistra verso la Montorsina e includendo nell'area il sito dei Castelli di Giulietta e Romeo.

Il limite segue quindi la strada per Montecchio Maggiore e Montorso fino al ponte sul torrente Chiampo, attraversa il corso d'acqua e prosegue verso sud fino alla strada per Zermeghedo che raggiunge via Mieli. Dall'incrocio via Mieli si prosegue a sinistra per la località Belloccheria considerando come area delimitata quella che segue l'unghia del monte fino ad incrociare la via Perosa. Da qui si procede verso il centro abitato di Montebello via Castelletto giungendo fino all'incrocio della strada della Mira. Da qui si procede per la strada Contrada Selva fino all'incrocio Casa Cavazza e strada per Zermeghedo.

Il confine prende la strada per Agugliana e continua in direzione La Guarda a circa 300 metri da questa località svolta a sinistra per un sentiero che la congiunge al confine con Gambellara che segue verso nord fino a quota 143.

Discende lungo la strada vicinale che conduce a Gambellara che attraversa verso ovest seguendo la strada da Gambellara a Calderina congiungendosi con la delimitazione dell'area iniziale della provincia di Verona.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Durella B.

8. Descrizione del legame/dei legami

Lessini Durello/Durello Lessini

Il sistema di allevamento tradizionale a Pergola Veronese permette alla Durella, vitigno antico ed autoctono, un'ottimale maturazione. Questa caratteristica, unita ad un territorio acclive con un suolo di origini vulcaniche, dà ai vini il patrimonio di acidità che caratterizza questo spumante. I sentori minerali e di pietra focaia sono i marcatori specifici del Durello che si alternano alla mela più o meno verde in una intensità olfattiva complessa di origine minerale anche con ricordi marini di iodio e di zolfo.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

ASSENTI

Link al disciplinare del prodotto

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

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2019/C 304/07)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

Numero di riferimento: PDO-IT-A0468-AM02

Data della comunicazione: 24.6.2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Articolo 1 del disciplinare di produzione: denominazione e vini

Descrizione e motivi

Descrizione:

Viene inserita la tipologia «riserva»

Motivi:

L'introduzione della menzione riserva per la tipologia Custoza è da intendersi come elemento di valorizzazione qualitativa della denominazione per meglio esprimere quelle caratteristiche di affinamento che sono peculiari della tipologia.

La presente modifica comporta modifiche anche alle pertinenti sezioni del documento unico - 1.4. descrizione dei vini e 1.5. pratiche di vinificazione - rese massime.

1. Articolo 2 del disciplinare di produzione: Base ampelografica

Descrizione e motivi

Descrizione:

vengono riviste le percentuali delle varietà principali aggiungendo la Bianca Fernanda alle tre obbligate esistenti quali Garganega, Trebbiano Toscano e Trebbianello (biotipo locale del tocai friulano) per un minimo del 70 %, fissando il limite del 45 % per ognuna di queste.

Motivi:

la composizione ampelografica viene completata con l'ingresso tra le uve principali e obbligatorie della Bianca Fernanda in linea alla tradizionale produzione della zona; l'impiego massimo del 45 % per ognuna delle 4 varietà principali per un minimo del 70 % del totale, comporta obbligatoriamente un utilizzo massimo del 31,5 % per ogni singolo vitigno. Quindi nella composizione varietale della nuova proposta delle Doc «Bianco di Custoza» o «Custoza» dovranno obbligatoriamente essere utilizzati almeno tre vitigni principali su quattro al pari di quanto già vigente con l'attuale disciplinare, ma con l'importante vantaggio di poter utilizzare le quattro varietà anche con un principio qualitativo in relazione all'andamento stagionale, epoca di raccolta, ubicazione del vigneto e peculiarità produttive

La bianca fernanda (clone locale del cortese) è presente per oltre il 13 % della superficie vitata del Custoza ed è riconosciuta localmente come una varietà identificativa della denominazione. l'inserimento della varietà Bianca Fernanda tra i quattro vitigni principali è considerato elemento di forte identità qualitativa e di valorizzazione della denominazione.

La presente modifica comporta modifiche anche alle pertinenti sezioni del documento unico - 1.4. descrizione dei vini e 1.7. varietà principale/i di uve da vino.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

2. Articolo 4 del disciplinare di produzione: norme per la viticoltura

Descrizione e motivi

Descrizione:

- a) vengono dettagliate le tipologie superiore, riserva, spumante e passito
- b) viene cancellato il riferimento alla possibilità di utilizzare le unità vitate del Custoza per produrre i corrispondenti vini designati con la denominazione di origine controllata «Garda»
- c) viene ridotta la resa ad ettaro della tipologia Custoza doc a 13 t
- d) viene integrata la tabella con le rese massime ed il titolo alcolometrico delle tipologie;
- e) viene riscritto il comma relativo alla cernita della tipologia passito, senza modificarne i parametri
- f) sono inseriti quattro commi con cui si stabilisce che la Regione, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali può decidere in merito alle diverse utilizzazioni/destinazioni delle uve, al limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro, può ridurre la resa di uva e di vino consentite e può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale.

Motivi:

- a) adeguamento alle modifiche introdotte all'articolo 1;
- b) tale possibilità è prevista dalla normativa nazionale e non ha più necessità di essere specificata nel disciplinare;
- c) la riduzione della resa ad ettaro è necessaria per aumentare il valore qualitativo della denominazione e rispecchia, comunque, un adeguamento delle produzioni alle reali attitudini degli impianti viticoli esistenti, ormai completamente rinnovati a filare. L'analisi dell'andamento del totale vino imbottigliato nell'ultimo quinquennio, inoltre, è pressoché stabile ed evidenzia che il mercato è in grado di assorbire solo una parte della produzione e di questa parte, solo una bassa percentuale con valori di prezzo tali da essere remunerativi per la filiera e per la valorizzazione della denominazione sui mercati nazionali ed internazionali. La filiera ha così scelto di operare in senso assoluto un taglio verticale delle produzioni da rivendicare come Doc Custoza e destinare la parte della produzione in esubero verso altre denominazioni
- d) per una più facile interpretazione del disciplinare, si rende necessario l'inserimento di una tabella esplicativa dei valori;
- e) per una più facile interpretazione del disciplinare, si rende necessario riscrivere il testo
- f) vengono dettagliate alcune norme per la viticoltura da adottarsi in determinate condizioni particolari.

La presente modifica comporta modifiche anche alla pertinente sezione del documento unico - 1.5. pratiche di vinificazione - rese massime.

3. Articolo 5 del disciplinare di produzione: norme per la vinificazione

Descrizione e motivi

Descrizione:

È esplicitata la possibilità di eseguire vinificazione congiunta o disgiunta delle varietà, specificando che il coacervo dei vini ottenuti da vinificazione disgiunta dovrà essere effettuato nella cantina del vinificatore e comunque prima della richiesta di certificazione per l'immissione al consumo;

Viene aumentata dal 65 % al 70 % la resa in vino per le tipologia Custoza, spumante, superiore e riserva, proponendo le rese in una tabella.

Viene limitato il taglio d'annata nella misura massima del 15 % con il vino della sola annata precedente e fino al 31 dicembre dello stesso anno della produzione delle uve

Viene inserita data di immissione al consumo per la tipologia Custoza al 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve

Viene inserita la menzione riserva con un periodo di invecchiamento minimo di 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione

Sono inseriti tre commi con cui si stabilisce che la Regione, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali può stabilire un limite massimo di vino certificabile inferiore a quello fissato dal disciplinare, bloccando sfusi i mosti ed i vini ottenuti da quantitativi di uve eccedenti, potendo destinarli, su richiesta del Consorzio, alla certificazione.

Motivi:

La resa di uva in vino è stata portata al 70 % per adeguare la resa reale di cantina alle condizioni previste dalla norma, in virtù degli adeguamenti tecnologici che negli ultimi 15 anni si sono susseguiti in tutte le realtà produttive della zona.

La limitazione quantitativa e temporale al taglio d'annata è inserito in ottica qualitativa.

L'inserimento di una data di immissione al consumo è inserita in ottica di miglioramento qualitativo

L'introduzione della menzione riserva per la tipologia Custoza è da intendersi come elemento di valorizzazione della espressione qualitativa della denominazione. Da molti anni sul mercato sono presenti vini Custoza di qualità rinomata e con almeno 12 mesi di invecchiamento. Si tratta essenzialmente di espressioni aziendali legate ad un lungo affinamento in cantina e destinata ai mercati più maturi italiani e internazionali.

L'inserimento degli ultimi tre commi è un adeguamento alla normativa

La presente modifica comporta modifiche anche alla pertinente sezione del documento unico - 1.5. pratiche di vinificazione - rese massime.

4. **Articolo 6 del disciplinare di produzione: caratteristiche al consumo**

Descrizione e motivi

Descrizione:

- a) Integrato il descrittore del colore della Custoza;
- b) Aumentato a 17 g/l il valore minimo dell'estratto non riduttore minimo
- c) Inserite le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche per la nuova menzione riserva.
- d) per lo spumante rinominate le tipologie di sapore «da dosaggio zero a demisec».
- e) inserito un ultimo comma la specificazione per tutte le tipologie di eventuale sentore di legno, qualora affinate in legno.

Motivi:

- a) Inserimento fatto per dettagliare correttamente il colore della denominazione
- b) Si vuole adeguare il disciplinare aumentando il valore minimo di questo parametro; i vini Custoza in commercio detengono già nella realtà valori più alti.
- c) inserite le caratteristiche per la nuova menzione riserva che non era prevista dal disciplinare.
- d) modifica per un adeguamento in linea con le esigenze commerciali
- e) esplicitato in modo più chiaro della dicitura precedente per una più precisa descrizione

La presente modifica comporta modifiche anche alla pertinente sezione del documento unico - 1.4. descrizione dei vini.

5. **Articolo 8 del disciplinare di produzione: confezionament**

Descrizione e motivi

Descrizione:

- a) Viene inserito l'obbligo di immettere il consumo esclusivamnete in bottiglie di vetro in capacità fino a 9 litri, con l'esclusione della dama e del fiasco, le tipologie Custoza, superiore, riserva e passito.
- b) Per la tipologia spumante sono ammessi contenitori in vetro fino a 18 litri.
- c) Viene consentito, alle sole aziende produttrici esclusivamente nell'area di produzione di cui all'art 3, la sola tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale della sola tipologia Custoza, condizionata in contenitori fino a 60 litri.
- d) Viene specificata l'esclusione della menzione superiore e riserva dall'utilizzo di contenitori alternativi al vetro (bag in box).
- e) Sono ammesse tutte le tipologie di chiusura consentite dalle leggi vigenti

Motivi:

- a) Nel vigente disciplinare di produzione il confezionamento obbligatorio con bottiglia di vetro è previsto solo per la menzione «Superiore», passito e spumante. Nella proposta di modifica tale obbligo è esteso a tutta la denominazione. Si tratta di un passaggio molto importante nella dinamica di valorizzazione di questa storica denominazione anche nell'ottica di un riposizionamento sul mercato ed una valorizzazione riconosciuta.
- b) vengono consentiti i formati più richiesti dal mercato
- c) viene ammessa perché localmente il Custoza è tradizionalmente acquistato anche sfuso dal consumatore finale.
- d) per maggiore chiarezza
- e) adeguamento normativo

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Bianco di Custoza

Custoza

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

«Bianco di Custoza» o «Custoza» anche nelle versioni Riserva, Superiore, Spumante e Passito

I vini sono caratterizzati da un colore giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli in quelli più giovani, o dorati in particolari selezioni. Il profumo è fruttato e leggermente aromatico, con accenni floreali e talvolta con note di erbe aromatiche e spezie; il sapore é fresco, morbido, delicato.

Sono caratterizzati da una notevole bevibilità e abbinabilità, da consumare prevalentemente giovani, anche se alcune selezioni effettuate nei vigneti presentano buona capacità di mantenere le caratteristiche nel tempo.

Titolo alcolometrico vol. tot. min. 11,0 %; estratto non riduttore min.16,5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Bianco di Custoza» o «Custoza»

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini;

odore: fruttato, caratteristico, lievemente aromatico;

sapore: sapido, delicato, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Bianco di Custoza» o «Custoza» riserva

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso

odore: intenso, caratteristico, lievemente aromatico;

sapore: armonico, sapido, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore

colore: dal giallo paglierino al dorato con l'invecchiamento;

odore: gradevole, caratteristico lievemente aromatico;

sapore: armonico, di corpo sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

zuccheri riduttori residui: 7 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Bianco di Custoza» o «Custoza» spumante

spuma: fine persistente;

colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;

profumo: fragrante, fruttato, leggermente aromatico quando spumantizzato, con il metodo Martinotti; fine, elegante e caratteristico se fermentato in bottiglia;

sapore: fresco, sapido, fine e armonico; da dosaggio zero a demi-sec.;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Bianco di Custoza» o «Custoza» passito

colore: giallo dorato;

odore: intenso e fruttato;

sapore: dall'amabile al dolce, armonico, di corpo leggermente aromatico,;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15 % vol.

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

ASSENTI

b. Rese massime

«Bianco di Custoza» o «Custoza»

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Bianco di Custoza» o «Custoza» superiore

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Bianco di Custoza» o «Custoza» riserva

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Bianco di Custoza» o «Custoza» spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Bianco di Custoza» o «Custoza» passito

5 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Bianco di Custoza» o «Custoza» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona. Tale zona è così delimitata: partendo a sud dell'abitato di Sommacampagna, da contrada Cesure (quota 89) la linea di delimitazione segue, verso sud-ovest, il canale del consorzio di bonifica dell'Alto Agro Veronese sino a località Boscone, innestandosi per breve tratto sulla strada per Villafranca fino a incontrare e seguire la strada comunale che passando per Pozzo Moretto e Colombara sbocca sulla strada comunale presso Cà Delia. Segue detta strada, toccando C. Nuova Pigno e le Grattarole, sino all'incrocio della strada provinciale di Villafranca-Valeggio e seguendo quest'ultima, arriva all'abitato di Valeggio sul Mincio. Segue quindi verso sud la strada comunale che porta a Pozzolo sino a località C. Buse per innestarsi sulla carreggiabile che incrocia il canale Seriola Prevaldesca. Segue questo canale verso nord, fino a Ponte Lungo, e attraversato lo stesso si innesta nel canale Seriosa Serenelli seguendolo verso sud, sino a incontrare il confine di provincia-regione Mantova-Lombardia (quota 63). Ritornando verso nord, la linea di delimitazione segue il confine regionale toccando successivamente le località Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci e Pontata dove l'abbandona per seguire, per brevissimo tratto verso nord-est, la strada Broglie-Madonna del Frassino, sino in prossimità della località Pignolini e lì attraversa l'autostrada Serenissima, per inserirsi sulla carrareccia che passa a est di Cà Gozzetto toccando successivamente Cà Serraglio e passando a ovest di quota 101 termina a Cà Berra Nuova (quota 91) sulla riva del laghetto del Frassino. Segue la riva di detto laghetto per brevissimo tratto sino a imboccare la carrareccia che passando per località Bertoletta, arriva al casello ferroviario di quota 84. Segue quindi la ferrovia, verso est, fino al contiguo casello di quota 84 dove l'abbandona per seguire la strada che toccando Villa Montresor, prosegue fino ai Cappuccini, sulla riva del lago di Garda. Dalla località Cappuccini la linea di delimitazione segue la sponda orientale del lago di Garda sino in prossimità del porto di Pacengo per inoltrarsi nell'entroterra seguendo la carrareccia che, toccando quota 93 e quota 107, passa sotto l'abitato di Pacengo e giunge a località Cà Allegri, per seguire la strada comunale di Pacengo sino a C. Fontana Fredda. Per altra carrareccia, sale toccando quota 122 sino a località «Le Tende», e da qui, seguendo la strada Pacengo-Colà, sino a C. alle Croci. Da C. alle Croci la linea di delimitazione scende verso sud-est seguendo la carrareccia che, toccando successivamente quota 118, 113 e Sarnighe, incrocia il confine comunale di Lazise-Castelnuovo a quota 112. Segue, risalendo verso nord, questo confine e successivamente in prossimità della località Mirandola, il confine comunale Lazise-Pastrengo sino all'incrocio di questo con la strada provinciale Verona-Lago a ovest di località Osteria Vecchia. La linea di delimitazione segue detta strada verso Verona (est) sino in prossimità dell'abitato di Bussolengo dove si inserisce, nei pressi di quota 130, sulla comunale del Cristo e prosegue sulla strada comunale di Palazzolo sino a incontrare l'autostrada del Brennero nel punto in cui interseca il confine comunale Bussolengo-Sona. Segue detto confine verso sud, sino a località Civel dove si inserisce sulla strada provinciale Bussolengo-Sommacampagna. Segue detta strada sino all'abitato di Sommacampagna che attraversa per inserirsi sulla viabile che porta a Custoza sino a località Cesure punto di partenza. Ad ovest della località Broglie è incluso un piccolo territorio del comune di Peschiera del Garda comprendente il Monte Zecchino, così delimitato: dalla carrareccia a sud di Broglie (adiacente alle ex scuole elementari di Broglie) la linea di delimitazione prosegue verso ovest, per Cà Boschetti e Cà Rondinelli per poi seguire il confine di provincia-regione toccando successivamente Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli e la strada che porta all'abitato di Broglie, sino a incrociare la carrareccia che ha costituito il punto di partenza.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Pinot bianco B.

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Ugni blanc

Trebbiano toscano B. - Procanico

Riesling italice 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. **Descrizione del legame/dei legami**

Bianco di Custoza/Custoza

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L'area di produzione del vino Custoza, non particolarmente ampia per estensione, occupa gran parte del settore meridionale della fascia di colline moreniche che si sviluppano tra le vicinanze della città di Verona e il lago di Garda.

A sud ovest la zona è delimitata dal fiume Mincio.

La zona comprende terreni appartenenti sia all'anfiteatro morenico orientale dell'entroterra del lago di Garda, sia alle piane fluvioglaciali che sono strettamente interconnesse a questo e che presentano materiali simili per composizione, seppure non strettamente per origine.

Più in dettaglio, il paesaggio morenico che caratterizza la zona di produzione della doc Custoza è contrassegnato da una fitta serie di colline allungate, disposte ad andamento concentrico e prevalentemente dolce, con dislivelli generalmente compresi tra i 50 ed i 100 metri. Tali colline, essendo costituite dai depositi lasciati dai ghiacciai che formarono il vicino lago di Garda, presentano suoli estremamente variegati e variabili, intervallati da ampie piane ghiaiose.

Il clima dell'area della doc Custoza è sostanzialmente costante in tutto il territorio, stante la sua ridotta estensione e la sua sostanziale omogeneità, e si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni relativamente freddi, temperati dalla vicinanza al lago di Garda, che crea un microclima favorevole non solo alla coltivazione della vite, ma anche alla crescita dell'olivo e del cipresso, che pure caratterizzano il profilo ambientale del territorio.

Le precipitazioni si distribuiscono lungo l'anno in modo abbastanza omogeneo.

La conformazione dei rilievi collinari permette un riscaldamento diurno delle pendici ed un accumulo notturno di aria fresca, situazioni ottimali per lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche delle uve bianche.

Sia sotto il profilo ambientale che sotto quello climatico, la zona di produzione dei vini bianchi della doc Custoza è dunque sostanzialmente omogenea.

Fattori storici e umani

I primi cenni di domesticazione della vite nell'attuale zona di produzione della doc Custoza sono documentati dal ritrovamento di vinaccioli di *Vitis Silvestris* del periodo palafitticolo nella zona di Pacengo e Peschiera. Nella zona, le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono all'epoca romana (nell'area sono stati ritrovati tra l'altro vari reperti riferiti all'uso del vino nei riti religiosi ed alla conservazione e al trasporto del vino), ma è soprattutto a partire dal IX secolo e poi per tutta l'epoca medievale che si rileva un'abbondante documentazione sulla coltivazione della vite nella zona compresa in particolare tra Pastrengo e Sommacampagna.

È nella seconda metà del XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di Custoza, che fa riferimento ad una frazione del comune di Sommacampagna celebre per due battaglie che vi si combatterono durante le guerre del Risorgimento italiano. Nel 1939 uno studio condotto dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano individua e differenzia le migliori zone vinicole della porzione occidentale della provincia di Verona, identificando fra queste l'area di Sona-Custoza.

L'8 febbraio 1971, con l'approvazione di un Decreto presidenziale, si istituì la doc Bianco di Custoza, fra le prime denominazioni di origine di vini bianchi in Italia; nel 2005 venne approvata la nuova menzione semplificata «Custoza». Il Consorzio di tutela del Custoza venne istituito nel 1972.

Fattori umani

Nel corso della storia la forma di coltivazione della vite più diffusa nella zona di produzione della doc Custoza è stata per lungo tempo la pergola. Il vigneto, in epoca antica, non era specializzato ma consociato ad altre coltivazioni, le cui estensioni erano inoltre limitate dalla conformazione collinare del territorio.

Con gli anni '80 del XX secolo, la viticoltura della zona di produzione del Custoza ha iniziato una radicale conversione sia nella forma di allevamento che nelle pratiche agronomiche, che hanno saputo valorizzare le peculiarità dei vitigni autoctoni del Custoza: la Garganega, il Trebbianello (un biotipo locale del Tocai friulano) e la Bianca Fernanda (un clone locale del Cortese). Il progressivo incremento delle capacità tecniche e le esperienze acquisite nel tempo hanno permesso ai viticoltori di individuare ed attuare le lavorazioni più adeguate all'ottenimento di uve di alta qualità e di saper cogliere il momento ideale per la vendemmia, valorizzando in tal modo quegli elementi di tipicità che derivano dall'interazione fra vitigni, suoli collinari e microclima.

Il savoir faire dei produttori emerge in particolare nella cantina di vinificazione, dove vengono estratti dalle uve i particolari sentori di ogni varietà. Ciò consente all'uvaggio del Custoza di esaltare il profumo delicato, floreale e fruttato della Garganega, il colore caratteristico del Trebbianello ed i sentori leggermente aromatici della Bianca Fernanda, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona. Ne deriva quindi un Custoza contraddistinto da una forte connotazione territoriale, facilmente riconoscibile per la sua freschezza e la sua bevibilità.

«Bianco di Custoza» o «Custoza»

Specificità del prodotto:

Le caratteristiche essenziali del Custoza, ieri come oggi, sono costituite dalla freschezza, dalla leggera aromaticità, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità. Il vino, peraltro, soprattutto quando proveniente da particolari selezioni effettuate nei vigneti, mostra anche buone capacità di affinamento nel tempo.

Il Custoza è costituito da un uvaggio che valorizza, accanto alla Garganega, al Trebbianello e alla Bianca Fernanda, anche le altre diverse varietà coltivate nella zona: viene in questa maniera a crearsi quella sua tipica ed elevata complessità aromatica che lo distingue dai vini varietali. Il profilo sensoriale che ne scaturisce presenta particolari note fruttate e floreali, accompagnate talvolta da accenni di erbe aromatiche e di spezie. In estrema sintesi, si può affermare che le varietà di base permettono di definire l'uvaggio che dona l'identità al Custoza, mentre le varietà complementari permettono di arricchirlo con bouquet tipici.

Molto rara, ancorché tradizionale, è la versione passita del Custoza, di colore dorato e sapore amabile o dolce, che si rifà ai vini che nella zona venivano serviti un tempo alla fine dei pranzi festivi.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La ridottissima variabilità climatica dei diversi areali della zona di produzione, peraltro non particolarmente estesa, della doc Custoza, consente di portare a maturazione in maniera omogenea le diverse tipologie di uve coltivate nel territorio: tale fattore contribuisce in maniera significativa alla definizione del carattere identitario dei vini bianchi della denominazione.

Altrettanto significativo è l'effetto prodotto dall'estrema diversificazione dei suoli, derivati dai depositi irregolari lasciati dalle diverse glaciazioni che interessarono la zona: tale elemento trova infatti espressione nel carattere fresco, giovanile, brioso del Custoza.

In particolare, i terreni morenici, per la loro composizione, contribuiscono ad un germogliamento regolare per tutti i vitigni. L'interazione dei suoli con il clima della zona permette un sufficiente sviluppo e un'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci.

Il clima estivo caldo ma non afoso, favorisce la concentrazione degli zuccheri e le buone escursioni termiche fra giorno e notte permettono lo sviluppo delle sostanze aromatiche fruttate e floreali che si ritrovano nei vini della doc Custoza.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

ASSENTI

Link al disciplinare del prodotto

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

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT