



Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2019/C 304/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9486 – <i>GBL/Webhelp</i>) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2019/C 304/02	Euro maiņas kurss	2
---------------	-------------------------	---

V *Atzinumi*

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2019/C 304/03	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9097 – <i>Boeing/Embraer</i>) ⁽¹⁾	3
2019/C 304/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9409 – <i>Aurubis / Metallo Group Holding</i>) ⁽¹⁾	5

2019/C 304/05	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9511 – <i>Macquarie Group / Ocean Breeze Energy and Perikles</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2019/C 304/06	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	7
---------------	---	---

2019/C 304/07	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	12
---------------	---	----

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.9486 – GBL/Webhelp)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2019/C 304/01)

Komisija 2019. gada 2. septembrī nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32019M9486. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2019. gada 6. septembris

(2019/C 304/02)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,1027	CAD	Kanādas dolārs	1,4583
JPY	Japānas jena	118,01	HKD	Hongkongas dolārs	8,6446
DKK	Dānijas krona	7,4614	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7208
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89635	SGD	Singapūras dolārs	1,5229
SEK	Zviedrijas krona	10,6350	KRW	Dienvidkorejas vona	1 314,72
CHF	Šveices franks	1,0928	ZAR	Dienvidāfrikas rands	16,2808
ISK	Islandes krona	139,30	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,8442
NOK	Norvēģijas krona	9,9230	HRK	Horvātijas kuna	7,4038
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 532,63
CZK	Čehijas krona	25,836	MYR	Malaizijas ringits	4,6098
HUF	Ungārijas forints	330,11	PHP	Filipīnu peso	57,208
PLN	Polijas zlots	4,3394	RUB	Krievijas rublis	72,5679
RON	Rumānijas leja	4,7325	THB	Taizemes bāts	33,819
TRY	Turcijas lira	6,2875	BRL	Brazīlijas reāls	4,5145
AUD	Austrālijas dolārs	1,6135	MXN	Meksikas peso	21,6550
			INR	Indijas rūpija	79,0805

⁽¹⁾ Datu avots: atsaucies maiņas kursu publicējusi ECB.

V

(Atzīnumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.9097 – *Boeing/Embraer*)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2019/C 304/03)

1. Komisija 2019. gada 30. augustā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *The Boeing Company* (“*Boeing*”, Amerikas Savienotās Valstis),
- *Embraer S.A.* (“*Embraer*”, Brazīlija),
- *Embraer* komerciālās aviācijas vienība (Brazīlija), kas pieder *Embraer*,
- *EB Defense, LLC* (Amerikas Savienotās Valstis), ko kontrolē *Embraer*.

Boeing Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār *Embraer* komerciālās aviācijas vienību un ar to saistīto komercdarbību un inženiertehniskās spējas, kā arī kopā ar *Embraer* iegūst kopīgu kontroli pār *EB Defense, LLC*, lai izveidotu *Embraer* KC-390 militārās transporta lidmašīnas ražotni.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Boeing* ir Amerikas aerokosmiskās rūpniecības un aizsardzības rūpniecības uzņēmums, kas atrodas Čikāgā, Ilinoisas štatā. *Boeing* izstrādā, ražo un tirgo komerciālos gaisa kuģus, militāros gaisa kuģus un kosmosa kuģus, kā arī aizsardzības, kosmosa un drošības sistēmas. *Boeing* nodrošina arī pēcpārdošanas pakalpojumus aerokosmiskās rūpniecības tirgum, tostarp rezultātos balstītu loģistiku un apmācību,
- *Embraer* ir Brazīlijas uzņēmums, kas atrodas Sanžozē dus Kampuš, Sanpaulu štatā un darbojas komerciālās aviācijas un darījumu aviācijas, aizsardzības un drošības jomā,
- *Embraer* komerciālās aviācijas vienība izstrādā, ražo un tirgo komerciālos gaisa kuģus ar mazāk nekā 150 sēdvietām un nodrošina šiem gaisa kuģiem pēcpārdošanas pakalpojumus, tostarp operatīvo un tehnisko atbalstu un apmācību,
- *EB Defense, LLC* veiks galīgo montāžu, nodrošinās tirgvedības, pārdošanas un pēcpārdošanas pakalpojumus saistībā ar *Embraer* KC-390 militāro transporta lidmašīnu, kurai pašlaik tiek veikta sertifikācija.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.9097 – *Boeing/Embraer*

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“Apvienotās regula”).

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet šādu kontaktinformāciju:

E-pasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding)
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2019/C 304/04)

1. Komisija 2019. gada 30. augustā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Aurubis AG (“Aurubis”, Vācija),
- Metallo Group Holding N.V. (“Metallo”, Beļģija).

Aurubis AG Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu Metallo Group Holding N.V.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- Aurubis: krāsaino metālu piegādātājs. Konkrētāk, Aurubis pārstrādā vara koncentrātus un vara lūžņus, ražo vara katodus un vara attīrīšanas procesā iegūtus blakusproduktus, kā arī piegādā vara veidnes un vara un vara sakausējumu pusfabrikātus, piemēram, plakanus velmējumus, stieņus un stieples,
- Metallo: darbojas krāsaino metālu reciklēšanas, pārstrādes un tirdzniecības jomā. Konkrētāk, uzņēmums Metallo attīra vara lūžņus, lai ražotu vara katodus un attīrīšanas procesa blakusproduktus.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet šādu kontaktinformāciju:

E-pasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“Apvienošanās regula”).

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.9511 – *Macquarie Group / Ocean Breeze Energy and Perikles*)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2019/C 304/05)

1. Komisija 2019. gada 30. augustā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Sage Holdings S.à.r.l* (Luksemburga), ko pilnībā kontrolē uzņēmums *Macquarie Group Limited* (“*Macquarie*”, Austrālija),
 - *Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG* un *Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH* (kopīgi saukti par “*Target*”, Vācija).
- Macquarie* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār *Target*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Macquarie*: visā pasaulē sniedz banku, finanšu, konsultāciju, ieguldījumu un fondu pārvaldības pakalpojumus,
- *Target*: pieder un ekspluatē i) atkrastes vējparku *Bard Offshore 1*, kas sastāv no 80 vējturbīnu ģeneratoriem, transformatora stacijas un parka iekšējā kabelējuma, ii) pašpacēlājplatformu *Wind Lift 1* un iii) sauszemes vējparku *Rysumer Nacken*, kas sastāv no diviem vējturbīnu ģeneratoriem.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

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

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet šādu kontaktinformāciju:

E-pasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“Apvienošanās regula”).

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2019/C 304/06)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“Lessini Durello” / “Durello Lessini”**Atsauces numurs: PDO-IT-A0447-AM02****Paziņojuma datums: 21.5.2019.****APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS****1. Vīnu veidi un ražošanas metodes**

Apraksts un pamatojums

Ar šo nosaukumu apzīmētā produkta veidu apraksts papildināts ar ražošanas metodes specifikācijām:

“Lessini Durello spumante”, ražots pēc Šarmā (*Charmat*) metodes un klasiskās metodes“Lessini Durello spumante” *riserva*, ražots pēc klasiskās metodes.

Grozījums pamatots ar prasību pieļaut arī tādu dzirkstošo vīnu laišanu tirdzniecībā, kuri, izmantojot klasisko metodi, pagatavoti, raudzējot tos ar *riserva* tipa vīniem paredzētajiem raugiem tik ilgu laiku, kas ir bijis isāks par noteiktajiem 36 mēnešiem; šādai prasībai ir savs pamats, jo arvien aug pieprasījums pēc dzirkstošajiem vīniem, kuri pagatavoti pēc klasiskās metodes un kuros patīkams svaigums un dzīvīgums apvienojas ar vairāk izteiktu struktūrainību.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. pantu un vienotā dokumenta 1.3. punktu (Vīnu apraksts).

2. Vinifikācija – teksta pārrakstīšana jaunā redakcijā

Apraksts un pamatojums

“Lessini Durello spumante” tipa vīnam ir svītrotā atsauce uz tādu dažādo veidu produkcijas laišanu tirgū, kuriem ir cukuru satura norāde, un atsauce uz ekskluzīvu fermentāciju autoklāvā.

Teksta pārrakstīšana jaunā redakcijā veikta formālā grozījuma dēļ, kam par iemeslu ir šo atsauču pārvietošana uz citiem attiecīgajiem specifikācijas pantiem, kuros tām pienākas būt.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. pantu un vienotā dokumenta 1.3. punktu (Vīnu apraksts).

3. Īpašību apraksts patēriņa vajadzībām – norāde par produkta ražošanas metodēm atkarā no attiecīgajiem veidiem, cukuru satura un spirta koncentrācijas izmaiņas.

Apraksts un pamatojums

Dzirkstošā vīna gatavošanai izmantotās metodes norādītas attiecībā uz dažādajiem ar šo nosaukumu apzīmētā produkta veidiem: “Lessini Durello spumante”, ražots pēc Šarmā (*Charmat*) metodes un klasiskās metodes, un “Lessini Durello spumante *riserva*”, ražots pēc klasiskās metodes.

Ieviesta atsauce uz cukuru saturu “nulle” visu veidu produkcijai.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

“Lessini Durello spumante riserva” tipa vīnam spirta koncentrācija no 12,00 tilp. % pazemināta līdz 11,50 tilp. %.

Ar izdarītajiem grozījumiem noteikti dažādie produkta veidi un sniegts sīks apraksts par to organoleptiskajām īpašībām; norādītās fizikāli ķīmiskās īpašības, kādas tās kādas tās ir noskaidrotas enoloģisko un ķīmisko testu rezultātā, apstiprina ar šo nosaukumu apzīmēto produktu kvalitāti.

Konkrētāk, attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem, kas iegūti, izmantojot tradicionālo metodi, pēc kuras produkciju 9–36 mēnešus nogatavina ar raugiem, teksts papildināts ar īpašu organoleptisko aprakstu, lai šāda veida produkciju atšķirtu no “Lessini Durello spumante riserva” tipa produkcijas.

Ieviesta atsauce uz cukuru saturu “nulle” visu veidu produkcijai.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. pantu un vienotā dokumenta 1.3. punktu (Vīnu apraksts).

4. Fasēšana – ieviesta iespēja izmantot pudeles līdz 15 litru lielai ietilpībai

Apraksts un pamatojums

Ieviestais grozījums ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu fasēšanai izmantojamo pudeļu maksimālo ietilpību no 9 litriem palielina līdz 15 litriem.

Ieviestais grozījums ir pamatots ar prasību par iespēju izmantot lielas ietilpības pudeles, kā to pieprasa tirgus.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. pantu vienotajā dokumentā nekādi grozījumi nav veikti.

VIENTOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

“Lessini Durello”

“Durello Lessini”

2. Ģeogrāfiskās norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

5. Augstas kvalitātes dzirkstošais vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

“Lessini Durello” jeb “Durello Lessini” dzirkstošais vīns, kura ražošanā izmanto Šarmā (Charmat) metodi

Šim produktam ir smalkas, ilgi paliekošas putas, tas ir salmdzeltenā krāsā ar zaļganiem lāsumiem, un tam piemīt izsmalcināta un viegli izteikta augļainuma smarža; garša ir svaiga, patīkama un harmoniska, atlikumcukuru saturs ir no nulles līdz tādām, kādas raksturīgs pussausajam vīnam.

Minimālā spirta tilpumkoncentrācija ir 11,00 % tilp., bet minimālais bezcukuru ekstrakta saturs ir vismaz 14 g/l.

Vispārīgie analītiskie parametri

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	6,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Lessini Durello” jeb “Durello Lessini” spumante, gatavots pēc klasiskās metodes

Šā tipa produktam ir smalkas, palielošas putas, tas ir mainīgas intensitātes salmdzeltenā krāsā, un tam piemīt izsmalcināta rauga smarža; tas ir patīkami garšs un harmonisks, tā atlikumcukuru saturs ir no nulles līdz tādām, kāds raksturīgs pussausajam vīnam. Minimālā spirta tilpumkoncentrācija ir 11,50 tilp. %, bet minimālais bezcukuru ekstrakta saturs ir vismaz 15 g/l.

Vispārīgie analītiskie parametri	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	5,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Lessini Durello” jeb “Durello Lessini” spumante riserva, gatavots pēc klasiskās metodes

Šā tipa produktam ir izsmalcinātas un stipri izteiktas putas, tā krāsa ir no dažādas intensitātes salmdzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, iespējami vara krāsas lāsumi; buķete izceļas ar labi attīstītu nianšu kompleksu. Tā garša ir harmoniska, bet tā atlikumcukuru saturs ir no nulles līdz tādām, kāds raksturīgs pussausajam vīnam. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs ir 15 g/l.

Vispārīgie analītiskie parametri	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,50
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

NAV

b) Maksimālās ražas

‘Durella’

112 hektolitri no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Apgabalā, kurā ražo vīnus ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Lessini Durello” jeb “Durello Lessini”, ietilpst:

a) Verona provincē – šādu pašvaldību teritorija pilnībā: Vestenanova, San Giovanni Ilarione, kā arī šādu pašvaldību teritorija daļēji: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena;

b) Vicenza provincē – šādu pašvaldību teritorija pilnībā: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino, kā arī šādu pašvaldību teritorija daļēji: 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.

Noteiktā apgabala perimetrs norobežots ar iedomātu līniju, kuru pieņemts sākt iezīmēt austrumpusē no punkta, kur tai ir robeža ar Vicenza provinci Calderina apdzīvotajā vietā 36 m augstumā virs jūras līmeņa (vjł.), pēc tam robežlīnija

iet pa ceļu, kas ved uz *Roncà*, šķērsojot apdzīvotās vietas *Binello* un *Momello*. Caur *Roncà* aglomerāciju robežlīnija atkal atgriežas uz ceļa, kas savienojas ar provinces nozīmes ceļu *Monteforte Montecchia*, līdz sasniedz vietu, kur beidzas *Montecchia di Crosara* pašvaldības teritorija. Tad tā iet pa minētās pašvaldības robežu līdz pat 64 m augstumam vjl. un pēc tam pa ceļu, kas atkal savienojas ar provinces nozīmes ceļu – uz dienvidiem no *Montecchia di Crosara* kooperatīvās vīndarītavas. Noejot nelielu attālumu, tā virzās uz ziemeļiem pa provinces nozīmes ceļu *Val d'Alpone* līdz tiltam pār tāda paša nosaukuma ūdensteci, iet pa šo tiltu un savienojas ar pašvaldības ceļu, kas ved no apdzīvotajām vietām *Molino*, *Castello* un *San Pietro* uz dienvidiem no *Montecchia di Crosara* ciemata; tad tā turpinās, līdz 85 m augstumā sastopas ar *Rio Albo* ūdensteci, kas norobežo apgabalu līdz 406 m augstumam – uz dienvidiem no *Corgnan* un *Tolotti* – un savienojas ar *Cazzano di Tramigna* pašvaldības robežu. Tālāk tā iet pa pašvaldības ceļu *Marsilio* virzienā un, paliekot tādā pašā augstumā virs jūras līmeņa, iet gar *Rio V. Brà* un *V. Magragna* līdz 149 m augstumam apdzīvotajā vietā *Caliari*. No apdzīvotās vietas *Caliari* tā turpinās virzienā uz ziemeļiem pa ceļu, kas ved uz *Campiano*, līdz 209 metru augstumā sasniedz apdzīvoto vietu *Panizzolo*, kur robežlīnija nonāk pie *Tramigna* ūdensteces; tad tā virzās augšup uz ziemeļiem, līdz sasniedz *Tregnago* pašvaldības robežu, pa kuru tā iet nelielu ceļa gabalu virzienā uz rietumiem un pēc tam vispirms 357 metru augstumā, tad 284 augstumā iet pa apdzīvoto vietu *Rovere*. Tur tā nonāk uz ceļa, kas ved uz *Tregnago*, vietā, kur augstums ir 295 m, ieiet *Tregnago* ciematā, šķērso to, ejot pa galveno ceļu, līdz sasniedz 330 m lielu augstumu. No turienes tā savienojas ar pašvaldības ceļu virzienā uz *Marceglio*, ko šķērso un virzās augšup uz apdzīvoto vietu *Morini* 481 m augstumā, bet pēc tam nonāk uz provinces ceļa virzienā uz *San Mauro di Saline*, kas atrodas 523 m augstumā virs jūras līmeņa. Robežlīnija iet pa provinces ceļu uz *San Mauro di Saline* (523 m). Tā iet pa provinces ceļu *San Mauro di Saline* virzienā uz ziemeļiem, līdz sasniedz apdzīvoto vietu *Bettola* uz robežas ar *Badia Calavena* pašvaldības teritoriju. No apdzīvotās vietas *Bettola* tā pa pašvaldības ceļu virzās lejup un, šķērsojot apdzīvotās vietas *Canovi*, *Valle*, *Antonelli*, *Riva* un *Fornari*, nokļūst *Badia Calavena* teritorijā un 451 m augstumā sāk iet pa pašvaldības ceļu virzienā uz austrumiem, tad virzās augšup uz apdzīvoto vietu *Colli* (734 m augstumā virs jūras līmeņa) un sasniedz robežu ar *Vestenanova* (643 m augstumā), pēc tam, joprojām iedama pa pašvaldības ceļu, šķērso *Castelvero* ciematu un iet virzienā uz *Vestenavecchia*, līdz sasniedz *Vestenanova* centru; tad tā turpinās virzienā uz apdzīvoto vietu *Siveri* un iet pa pašvaldības ceļu, kamēr nonāk līdz apdzīvotajai vietai *Alberomato*; no turienes tā iet gar apdzīvoto vietu *Bacchi*, sasniedz robežu ar *Vicenza* provinci un vairākus ceļa gabalus iet pa provinces robežu virzienā uz ziemeļiem, līdz sasniedz 474 m augstumu virs jūras līmeņa; virzoties tālāk, tā turpinās gar *Chiampo* pašvaldības ziemeļu robežu virzienā uz austrumiem un tad uz dienvidiem – līdz krustojumam ar provinces ceļu, kas *Chiampo* savieno ar *Nogarole Vicentino* un atrodas 468 m augstumā vjl. Pa minēto ceļu robežlīnija iet gar *Nogarole* ciematu un turpinās pa ceļu, kas ved uz *Selva di Trissino al Capitello*, kur augstums virs jūras līmeņa ir sasniedzis 543 m, nogriežas pa kreisi un iet pa taku, līdz tā krustojas ar akveduktu. Tur tā iet pa taku, šķērsojot *Prizzi* dzīvojamajam rajonu un tad 530 m augstumā vjl. savienojas ar ceļu, kas ved uz *Cornedo* un iet caur dzīvojamajiem rajoniem *Pellizzari* un *Duello* līdz krustojumam ar pašvaldības ceļu, kas ved uz dzīvojamajiem rajoniem *Caliari*, *Stella* un *Ambrosi*, līdz atkal nonāk uz provinces ceļa, kas ved uz *Cornedo*, ejot gar apdzīvoto vietu *Grigio*. Tur tā savienojas ar valsts nozīmes ceļu nr. 246, pa kuru tā iet, līdz nonāk gandrīz pie *Nori* tilta. Tieši pirms šā tilta robežlīnija pagriežas virzienā uz austrumiem un tālāk turpinās pa pašvaldības ceļu, kas iet gar dzīvojamajiem rajoniem *Colombara*, *Bastianci*, *Muzzolon* un *Milani* (547 m augstumā); tad tā iet pa zemesceļu virzienā uz ziemeļaustrumiem līdz *Crestani* dzīvojamajam rajonam, kas atrodas 532 m augstumā vjl. No turienes tā iet pa pašvaldības ceļu, kas ved uz dzīvojamajiem rajoniem *Mieghi* un *Milani* (626 m augstumā), *Casare di Sopra*, *Casare di Sotto* un *Godeghe*, līdz tā krustojumam ar *Monte di Malo-Monte Magrè* pašvaldības ceļu, pa kuru tā iet līdz minētajai aglomerācijai. No turienes tā turpinās *Magrè* virzienā līdz 294 m augstumam vjl., tad lejup virzienā uz ziemeļrietumiem līdz 214 m augstumam, pēc tam iet pa *Valfreda*, kamēr nonāk apdzīvotajā ietā *Raga*, kas ir 414 m augstumā; no turienes tā iet līdz robežai starp *Schio* un *Torrebelvicino* pašvaldību, un virzās pa šo robežu līdz 216 m augstumam. No turienes iet pa *Leogra* ūdensteci līdz tiltam, ko šķērso valsts nozīmes ceļš nr. 46, kas ved uz *Schio*, un pēc tam virzās pa vietējās nozīmes ceļu līdz 188 m augstumam. Tad robežlīnija iet pa valsts ceļu nr. 46 (*Schio-Vicenza*), līdz sasniedz apdzīvoto vietu *Fonte di Castelnuovo*. Tad tā iziet tai cauri un tālāk virzās pa *Costabissara* ceļu, kas noved apdzīvotajās vietās *Cà de Tommasi* un *Pilastro*.

Apgabala robežlīnija pēc tam iet pa pašvaldības ceļu no *Costabissara* uz *Creazzo*, šķērsojot apdzīvoto vietu *S. Valentino*, līdz nonāk pie *Costabissara* pašvaldības teritorijas dienvidu robežas; no turienes tā turpinās virzienā uz rietumiem, ejot gar *Costabissara* pašvaldības teritorijas dienvidu robežu, līdz sastopas ar ceļu, kas no *Gambugliano* ved uz *Sovizzo*, ejot līdzās *Valdiezza* ceļam. Tad tā iet pa ceļu virzienā uz *Castelgomberto*, līdz kreisajā pusē sastopas ar ceļu, kas ved uz dzīvojamajiem rajoniem *Busa*, *Pilotto* un *Vallorona*. Pie obligātās apstāšanās vietas robežlīnija pagriežas uz ceļa, kas ir pa kreisi, – vienreiz un otrreiz; tā šķērso sazarojumu virzienā uz apdzīvoto vietu *Monteschiavi*. Ceļu sazarojumā virzienā uz apdzīvotajām vietām *Contrà Vallorona*, *Rubbo* un *Spinati* tā nogriežas no ceļa, kas ved uz minētajām apdzīvotajām vietām, un iet taisni līdz *via Vallorona*. Tā turpinās, pavēršoties pa labi, un, sekojot kalna kontūrām, iet virzienā uz *Valdimolino*. Tā iet pa ceļu, kas ved uz *Sant'Urbano di Montecchio Maggiore* (*Cavallara* ceļš). Pēc tam tā turpinās pa *Bastian* ceļu, līdz krustojas ar ceļu, kas ved no *Castelgomberto*. Tā virzās pa *Bernuffi* ceļu, ejot pa kreisi, līdz nonāk *Sant'Urbano* ciematā. Ceļu sazarojumā tā pagriežas pa kreisi un iet pa ceļu uz *Sovizzo Alto*; sasniedzot *Casa Cattani*, tā pa labi nogriežas uz *via Caussa*; minētā ceļa galā tā pagriežas pa labi un virzās pa ceļu (apdzīvotajā vietā *Carbonara*), līdz sasniedz apdzīvoto vietu *Bastia Bassa*; tad tā turpinās virzienā uz *Campestrini*, līdz beidzot nonāk *Villa Cordellina* labajā pusē. No turienes tā pagriežas pa labi, lai sasniegtu valsts nozīmes ceļu nr. 246, nogriežas pa kreisi virzienā uz *Montorsina*, kur robežlīnija turpinās tā, ka ievērojamā vieta ar nosaukumu *Castelli di Giulietta e Romeo* paliek noteiktā apgabala iekšpusē.

Robežlīnija no turienes turpinās, ejot pa ceļu uz *Montecchio Maggiore* un *Montorso* līdz tiltam pār *Chiampo* ūdensteci, šķērso to un turpinās virzienā uz dienvidiem līdz *Zermeghedo* ceļam, kas savienojas ar *via Mieli*. No krustojuma ar *via Mieli* tā tālāk turpinās pa kreisi virzienā uz apdzīvoto vietu *Belloccheria*; par attiecīgi iezīmētā apgabala robežu tiek uzskatīta līnija, kas seko kalna kontūrām, līdz krustojas ar *via Perosa*. No turienes robežlīnija turpinās virzienā uz *Montebello* aglomerāciju, ejot caur *Castelletto*, līdz nonāk krustojumā ar *Mira* ceļu. Tad tā tālāk iet pa *Contrada Selva* ceļu līdz vietai, kur *Casa Cavazza* veido krustojumu ar *Zermeghedo* ceļu.

Robežlīnija iet pa ceļu uz *Agugliana* un turpinās virzienā uz *La Guarda*; aptuveni 300 metrus no minētās apdzīvotās vietas tā pagriežas pa kreisi un uziet uz takas, pa kuru ejot, tā sasniedz robežu ar *Gambellara*, kurai tā seko virzienā uz ziemeļiem, līdz sasniedz 143 m augstumu vjl.

Tad tā iet lejup gar blakus esošo ceļu, kas ved uz *Gambellara*, ko tā šķērso virzienā uz rietumiem, ejot pa ceļu no *Gambellara* uz *Calderina*, un savienojas ar robežlīniju, ar kuru sākās apgabala delimitācija *Verona* provincē.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'Durella B'

8. Saiknes vai saikņu apraksts

"Lessini Durello" / "Durello Lessini"

Tradicionālā Veronas pergolas (*Pergola Veronese*) audzēšanas sistēma ļauj senās un vietējās 'Durella' šķirnes vīnogām nodrošināt optimālu ienākšanos. Šī īpašība apvienojumā ar stāvām nogāzēm un vulkāniskas izcelsmes zemi piedod vīniem skābuma pakāpi, kas ir raksturīgs šīs dzirkstošā vīna produkcijas mantojums. Minerālus un kramu atgādiņošanas aromāta nianšes ir specifiski 'Durello' marķieri, kas mijas ar samērā zaļu ābolu notīm daudzveidīga sastāva un dažādas intensitātes smaržu nianšēs, arī tādās, kas atgādina jūras aromātam piemītošas liegas joda un sēra notis.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakošana, marķēšana, citas prasības)

NAV

Saite uz produkta specifiskāciju

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

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2019/C 304/07)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas 2018. gada 17. oktobra Deleģētās regulas (ES) 2019/33 (1) 17. panta 5. punktu

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“Bianco di Custoza” / “Custoza”

Atsauces numurs: PDO-IT-A0468-AM02

Paziņojuma datums: 24.6.2019.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Produkta specifikācijas 1. punkts: Nosaukums un vīni

Apraksts un pamatojums

Apraksts:

Tiek pievienota kategorija *riserva*

Pamatojums:

Kategorijas *riserva* pievienošana “Custoza” vīniem uzlabo nosaukuma kvalitāti, labāk izsakot šai kategorijai raksturīgās ar nogatavināšanu saistītās īpašības.

Šis grozījums ietver arī izmaiņas vienotā dokumenta 1.4. punktā (Vīna vai vīnu apraksts) un 1.5. punktā (Vīndarības metodes. Maksimālās ražas).

2. Produkta specifikācijas 2. punkts: Vīnogu šķirnes

Apraksts un pamatojums

Apraksts:

Trim esošajām obligātajām šķirnēm – ‘Garanega’, ‘Trebiano Toscano’ un ‘Trebiano’ (vietējais ‘Tocai Friulano’ biotips) – tiek pievienota šķirne ‘Bianca Fernanda’, un obligātajām šķirnēm tagad ir jāveido vismaz 70 % no izmantotajām vīnogām, un neviena no tām atsevišķi nedrīkst pārsniegt 45 %.

Pamatojums:

Lai atspoguļotu reģiona tradīcijas, ‘Bianca Fernanda’ tiek iekļauta kā obligāta šķirne. Ja minētās četras galvenās šķirnes veido vismaz 70 % no izmantotajām vīnogām un katra atsevišķā šķirne nepārsniedz 45 % izmantoto vīnogu, tad nevienai vīnogu šķirnei izmantotais daudzums nepārsniedz 31,5 %. Tādējādi saskaņā ar jauno priekšlikumu ACVN “Bianco di Custoza” / “Custoza” vīnu darīšanā ir obligāti jāizmanto vismaz trīs no četrām galvenajām šķirnēm. Lai gan tas jau ir spēkā esošajā specifikācijā, šis grozījums kvalitātes sasniegšanas nolūkā ļauj izmantot četras vīnogu šķirnes atkarībā no sezonas, ražas ievākšanas laika, vīna dārza atrašanās vietas vai konkrētiem ražošanas apstākļiem.

Šķirne ‘Bianca Fernanda’ (šķirnes ‘Cortese’ vietējais klons) veido vairāk nekā 13 % no vīnogulāju platības “Custoza” ražošanas apgabalā un ir lokāli atzīta par “Custoza” sinonīmu. Pievienojot ‘Bianca Fernanda’ kā vienu no četrām galvenajām vīnogu šķirnēm, tiek uzlabota vīna kvalitāte un reputācija.

Šis grozījums ietver arī izmaiņas vienotā dokumenta 1.4. punktā (Vīna vai vīnu apraksts) un 1.7. punktā (Galvenā vīna vīnogu šķirne vai šķirnes).

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3. Produkta specifikācijas 4. punkts: Vīnogulāju audzēšanas noteikumi

Apraksts un pamatojums

Apraksts:

- a) tiek izmantotas kategorijas *superiore*, *riserva*, *spumante* (dzirkstošais vīns) un *passito* (rozīņu vīns);
- b) tiek svītrotas atsauce uz iespēju "Custoza" vīna dārzus izmantot, lai ražotu ACVN "Garda" vīnus;
- c) "Custoza" vīniem no viena hektāra iegūstamā raža tiek samazināta līdz 13 tonnām;
- d) tiek pievienota tabula, kurā dažādām kategorijām ir precīzi norādītas maksimālās ražas un spirta tilpumkoncentrācijas;
- e) tiek pārformulēts punkts par vīnogu izvēli *passito* vīniem, bet parametru vērtības nemainās;
- f) tiek pievienoti četri punkti, kuros ir norādīts, ka pēc nosaukuma aizsardzības asociācijas pieprasījuma un apspriešanās ar profesionālajām organizācijām reģionālās iestādes var: pieņemt lēmumus par dažādiem vīnogu izmantošanas mērķiem/pielietojumu un maksimālo pieļaujamo vīnogu daudzumu no viena hektāra; samazināt atļautās vīnogu ražas un vīna daudzumus; atļaut ražas pārpalikuma (līdz 20 % virs maksimālās ražas) uzkrāšanu turpmākai izmantošanai.

Pamatojums:

- a) tas atspoguļo 1. punkta ieviestās izmaiņas;
- b) šī iespēja ir noteikta valsts tiesību aktos un vairs nav jāiekļauj produkta specifikācijā;
- c) no viena hektāra iegūstamās ražas daudzums jāsamazina tādēļ, lai palielinātu kvalitāti, uz ko norāda nosaukums. Jebkurā gadījumā šīs izmaiņas tikai nodrošina ražošanas procesa atbilstību tam, kā vīnogulāji tagad faktiski tiek stādīti, jo vecā sistēma ir pilnībā aizstāta ar stādīšanu rindās. Analīze liecina, ka pudelēs pildītā vīna daudzums pēdējo piecu gadu laikā ir bijis vairāk vai mazāk stabils un ka tirgus spēj patērēt tikai daļu no saražotā vīna, un tikai neliels daudzums vīna tiek pārdots par cenu, kas nodrošina vīndariem peļņu un uzlabo šo vīnu reputāciju nacionālajos un starptautiskajos tirgos. Tādēļ vīndari ir izvēlējušies samazināt ACVN "Custoza" produkcijas daudzumu un vīnogu pārpalikumu izmantot citiem vīniem;
- d) lai specifikāciju būtu vieglāk interpretēt, jāpievieno skaitļu tabula;
- e) lai specifikāciju būtu vieglāk interpretēt, tās teksts ir jāpārakksta;
- f) tagad tekstā ir iekļauti vairāki vīnogulāju audzēšanas noteikumi, kas jāpiemēro noteiktos īpašos apstākļos.

Šis grozījums ietver arī izmaiņas vienotā dokumenta 1.5. punktā (Vīndarības metodes. Maksimālā raža).

4. Produkta specifikācijas 5. punkts: Vīna darīšanas noteikumi

Apraksts un pamatojums

Apraksts:

Tiek iekļauta iespēja vīna darīšanā izmantot dažādas šķirnes atsevišķi vai visas kopā, norādot, ka gadījumos, kad vīnogas tiek izmantotas viensšķirnes vīnos, to maisījums jāveido vīndara telpās, un vienmēr pirms pieteikuma iesniegšanas vīns ir jāsertificē laišanai tirgū.

Vīnogu ražas proporcija vīnā tiek paaugstināta no 65 % līdz 70 % attiecībā uz "Custoza", "Custoza" *spumante*, "Custoza" *superiore* un "Custoza" *riserva* vīniem, un tiek norādīta tabulā.

Citas vīnogu ražas vīna piejaukšanai tiek noteikts 15 % limits, šo praksi attiecinot tikai uz iepriekšējā gada ražas vīnu un nosakot, ka vīnu maisījuma veidošana jāveic līdz vīnogu ievākšanas gada 31. decembrim.

Tiek pievienots datums, no kura ACVN "Custoza" vīnus var nodot patēriņam: vīnogu izaudzēšanas gada 1. decembris.

Tiek pievienota kategorija *riserva*, ko izmanto, ja no vīna ražošanas gada 1. novembra ir pagājuši vismaz 12 mēneši.

Tiek pievienoti trīs punkti, kuros ir norādīts, ka pēc nosaukuma aizsardzības asociācijas pieprasījuma un apspriešanās ar profesionālajām organizācijām reģionālās iestādes var noteikt maksimālo daudzumu vīnam, kuru drīkst sertificēt, un šis daudzums ir mazāks par specifikācijā noteikto daudzumu, tā nesapildītu pudelēs saglabājot jebkuru no pārpalikušajām vīnogām iegūto misu un vīnus, kurus pēc nosaukuma aizsardzības asociācijas pieprasījuma drīkst sertificēt.

Pamatojums:

Vīnogu ražas proporcija vīnā tiek paaugstināta līdz 70 %, tā nodrošinot, ka noteikumi faktiski atspoguļo ražas, kuras vīndari faktiski iegūst, pateicoties tehnoloģiju attīstībai visā ražošanas apgabalā pēdējo 15 gadu laikā.

Vīnu maisījuma veidošanā izmantojamā vecākā vīna daudzuma un gadagājuma ierobežošana ar iepriekšējā gada vīnu tiek ieviesta tikai kvalitātes labad.

Norādot datumu, kurā vīnu var laist patēriņā, tiek uzlabota kvalitāte.

Kategorijas *riserva* pievienošana "Custoza" vīniem uzlabo nosaukumā ietverto kvalitāti. Atzītas kvalitātes "Custoza" vīni, kas ir nobriedināti vismaz 12 mēnešus, tiek laisti tirgū jau daudzus gadus. Tie būtībā ir vīni ar ilgu nogatavināšanas periodu, kas paredzēti prasīgākiem Itālijas un starptautiskajiem tirgiem.

Šie pēdējie trīs punkti ir pievienoti, lai nodrošinātu teksta atbilstību tiesību aktiem.

Šis grozījums ietver arī izmaiņas vienotā dokumenta 1.5. punktā (Vīndarības metodes. Maksimālā raža).

5. Produkta specifikācijas 6. punkts: Patēriņa raksturojums

Apraksts un pamatojums

Apraksts:

- a) tiek pievienots ACVN "Custoza" krāsas deskriptors;
- b) minimālā bezcukura ekstrakta vērtība tiek palielināta līdz 17 g uz litru;
- c) jaunajai *riserva* kategorijai tiek norādītas ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās īpašības;
- d) *spumante* (dzirkstošā vīna) garša tagad aprakstīta kā "no sausas līdz pussausai";
- e) tiek pievienots nobeiguma punkts, kurā norādīts, ka jebkuras kategorijas vīniem var piemist arī koksnes notis, ja tie ir izturēti koka mucās.

Pamatojums:

- a) šis papildinājums nodrošina vīna krāsas pareizu detalizāciju;
- b) šo izmaiņu nolūks ir pielāgot produkta specifikāciju faktam, ka tirgū piedāvātajiem "Custoza" vīniem jau piemīt augstākas šī parametra vērtības;
- c) ar šo tiek pievienotas jaunās *riserva* kategorijas īpašības, kas nebija iekļautas produkta iepriekšējā specifikācijā;
- d) šīs izmaiņas tiek veiktas, reaģējot uz tirdzniecības prasībām;
- e) šis formulējums ir skaidrāks nekā iepriekšējā versija un nodrošina precīzāku aprakstu.

Šis grozījums ietver arī izmaiņas vienotā dokumenta 1.4. punktā (Vīna vai vīnu apraksts).

6. Produkta specifikācijas 8. punkts: Iepakojums

Apraksts un pamatojums

Apraksts:

- a) tiek pievienots noteikums, ka “Custoza”, “Custoza” *superiore*, “Custoza” *riserva* un “Custoza” *passito* drīkst laist tirgū tikai stikla pudelēs, kuru tilpums nepārsniedz 9 litrus, un to nedrīkst pārdot traukos, kas pazīstami kā *dama* un *fiasco*;
- b) *spumante* (dzirkstošā vīna) kategorijā tiek atļauts izmantot stikla traukus, kuru tilpums nepārsniedz 18 litrus;
- c) tiek pievienots noteikums, ka “Custoza” (bet nevienas citas papildu kategorijas) vīnu, iepildītu traukos, kuru tilpums nepārsniedz 60 litrus, un ievērojot tradicionālo praksi, nepastarpināti galapatērētājiem drīkst tirgot tikai 3. punktā aprakstītā ražošanas apgabala vīndari un neviens cits;
- d) tiek paskaidrots, ka nestikla taras (*bag-in-a-box*) lietošanas atļauja neattiecas uz *superiore* un *riserva* kategorijām;
- e) tiek atļauts izmantot jebkāda veida korķi, kuru pieļauj likums.

Pamatojums:

- a) produkta specifikācijā pašlaik noteikts, ka tikai *superiore*, *passito* (rozīņu vīns) un *spumante* (dzirkstošais vīns) ir jāpilda stikla pudelēs. Ierosinātais grozījums paplašina šo pienākumu un liek to piemērot visiem “Custoza” vīniem. Tas ir ļoti svarīgs solis šī vēsturiskā nosaukuma reputācijas uzlabošanā, arī nolūkā atkārtoti pozicionēt vīnus tirgū un veidot to reputāciju;
- b) tas ļauj izmantot tirgū visbiežāk pieprasītos formātus;
- c) tas ir atļauts, jo pastāv vietējās tradīcijas, ka galapatērētāji “Custoza” pērk bez taras;
- d) tas dod lielāku skaidrību;
- e) šīs izmaiņas nodrošina teksta atbilstību tiesību aktiem.

VIENOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

“Bianco di Custoza”

“Custoza”

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. Vīna (vīnu) apraksts

“Bianco di Custoza” / “Custoza”, ieskaitot kategorijas *riserva*, *superiore*, *spumante* (dzirkstošais vīns) un *passito* (rozīņu vīns)

Vīnu raksturīgā krāsa ir dažādas intensitātes salmu dzeltena, dažreiz ar zaļganu nokrāsu jaunākos vīnos vai ar zeltainiem toņiem atsevišķos atlasītajos vīnos. Buķete ir augļaina un viegli aromātiska, ar ziedu notīm un reizēm arī ar garšaugu un garšvielu pieskaņu. Vīniem piemīt svaiga, samtaina un maiga garša.

Tie ir ļoti pieprasīti vīni, kurus ir viegli kombinēt. Tos parasti dzer jaunus, lai gan dažas vīna dārzos radītās izlases spēj laika gaitā saglabāt savas īpašības.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir 11,0 tilp. %, un minimālais bezcukura ekstrakta daudzums ir 16,5 g uz litru.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 gramī litrā, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Bianco di Custoza” / “Custoza”

Krāsa: salmu dzeltena, dažreiz ar gaišzaļu toni

Smarža: augļaina, zīmīga un nedaudz aromātiska

Garša: pikanta, maiga, ideāli sabalansēta

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 11 tilp. %

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 17 g/l

Reducējošo cukuru atlikums: ne vairāk kā 7 g/l

Ja turpmāk tekstā iekļautajā tabulā vērtības lodziņš nav aizpildīts, tad vīni atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 gramī litrā, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Bianco di Custoza” *riserva* / “Custoza” *riserva*

Krāsa: salmu dzeltena līdz dažādas intensitātes zeltainai

Smarža: sabalansēta, zīmīga un nedaudz aromātiska

Garša: līdzsvarota, pikanta, ideāli sabalansēta

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 12,5 tilp. %

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 20 g/l

Reducējošo cukuru atlikums: ne vairāk kā 7 g/l

Ja turpmāk tekstā iekļautajā tabulā vērtības lodziņš nav aizpildīts, tad vīni atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Mīnīmālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Mīnīmālais kopējais skābums	4,5 gramu litrā, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Bianco di Custoza” *superiore* / “Custoza” *superiore*

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz zeltainai, kas tiek iegūta nogatavināšanas laikā

Smarža: patīkama, zīmīga un nedaudz aromātiska

Garša: sabalansēta, piesātināta

Spirta mīnīmālā tilpumkoncentrācija: 12,5 tilp. %

Mīnīmālais bezcukura ekstrakta saturs: 20 g/l

Reducējošo cukuru atlikums: 7 g/l

Ja turpmāk tekstā iekļautajā tabulā vērtības lodziņš nav aizpildīts, tad vīni atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Mīnīmālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Mīnīmālais kopējais skābums	4,5 gramu litrā, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Bianco di Custoza” *spumante* / “Custoza” *spumante*

Putas: smalkas, noturīgas

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena, var būt ar zeltainu mirdzumu

Smarža: aromātiska, augļaina un ar vieglu aromātu, ja vīns gatavots pēc *Martinotti* metodes; smalka, eleganta un izteikta, ja raudzēts pudelē;

Garša: svaiga, aromātiska, izsmalcināta un līdzsvarota; no sausas līdz pussausai

Spirta mīnīmālā tilpumkoncentrācija: 11,5 tilp. %

Mīnīmālais bezcukura ekstrakta saturs: 15 g/l

Ja turpmāk tekstā iekļautajā tabulā vērtības lodziņš nav aizpildīts, tad vīni atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	5,0 grami litrā, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

“Bianco di Custoza” *passito* / “Custoza” *passito*

Krāsa: zeltaini dzeltena

Smarža: intensīva un augļaina

Garša: no patīkamas līdz saldai, līdzsvarota, ar viegli piesātinātu aromātu

Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 15 tilp. %

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 20 g/l

Ja turpmāk tekstā iekļautajā tabulā vērtības lodziņš nav aizpildīts, tad vīni atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,00
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami litrā, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarīšanas metodes

a. Galvenās vīndarības metodes

NAV

b. Maksimālās ražas

“Bianco di Custoza” / “Custoza”

13 000 kg vīnogu no hektāra

“Bianco di Custoza” *superiore* / “Custoza” *superiore*

12 000 kg vīnogu no hektāra

“Bianco di Custoza” *riserva* / “Custoza” *riserva*

13 000 kg vīnogu no hektāra

“Bianco di Custoza” *spumante* / “Custoza” *spumante*

13 000 kg vīnogu no hektāra

“Bianco di Custoza” *passito* / “Custoza” *passito*

5 000 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

ACVN “Bianco di Custoza” / “Custoza” vīnus ražo apgabalā, kas pilnībā vai daļēji aptver šādas pašvaldības: *Sommacampagna*, *Villafranca di Verona*, *Valeggio sul Mincio*, *Peschiera del Garda*, *Lazise*, *Castelnuovo del Garda*, *Pastrengo*, *Bussolengo* un *Sona*. Šī apgabala robežas ir šādas: no *Sommacampagna* dienvidu daļas *Cesure* apgabalā (augstums 89 m virs jūras līmeņa) robeža iet dienvidrietumu virzienā gar *Alto Agro Veronese* meliorācijas un zemes uzlabošanas projekta apūdeņošanas kanālu līdz *Boscone*, īsā posmā turpinoties gar ceļu uz *Villafranca* un tad saplūstot ar vietējas nozīmes ceļu, kas iet caur *Pozzomoreto* un *Colombara*. Pēc tam robeža iet pa vietējas nozīmes ceļu pie *Cà Delia* un garām *C. Nuova Pigno* un *Le Grattarole* līdz krustojumam ar *Villafranca-Valeggio* provinces ceļu, ar kuru tā savienojas *Valeggio sul Mincio* pilsētā. Pēc tam tā iet dienvidu virzienā gar vietējas nozīmes ceļu uz *Pozzolo* līdz *C. Buse*, kur tā savienojas ar ceļu, kas šķērso *Seriola Prevaldesca* apūdeņošanas kanālu, un iet gar to uz ziemeļiem līdz tiltam ar nosaukumu *Ponte Lungo*. Šķērsojot šo tiltu, robeža turpinās gar *Seriosa Serenelli* apūdeņošanas kanālu uz dienvidiem līdz Mantujas provinces robežai Lombardijas reģionā (augstums 63 m virs jūras līmeņa). Pēc tam robežlīnija pagriežas uz ziemeļiem un iet gar reģiona robežu garām *Pignolada*, *Staffaloner*, *Prandina*, *Stazione di Salionze*, *Villa*, *Dolci* un *Pontata*, pēc tam nogriežas no reģiona robežas un īsu posmu iet gar *Broglie-Madonna del Frassino* ceļu ziemeļaustrumu virzienā līdz apdzīvotajai vietai *Pignolini*, kur tā šķērso *Serenissima* šoseju. Tad tā iet gar ceļu, kas ved uz *Cà Gozzetto* austrumiem, iziet cauri *Cà Serraglio*, virzās uz rietumiem, sasniedzot 101 m augstumu virs jūras līmeņa, un beidzas pie *Cà Berra Nuova* (augstums 91 m virs jūras līmeņa) Frasīno ezera krastā. Pēc tam robeža nelielu posmu iet gar ezera krastu un apvienojas ar ceļu, kas iet caur *Bertoletta*, un nonāk pie dzelzceļnieku būdiņas 84 m augstumā virs jūras līmeņa. Tad gar dzelzceļu tā virzās uz austrumiem līdz nākamajai dzelzceļnieku būdiņai, arī 84 m augstumā virs jūras līmeņa, pirms nogriezties uz ceļa, kas iet gar *Villa Montresor* un turpinās līdz *Cappuccini* Gardas ezera krastā. No *Cappuccini* robežlīnija iet gar Gardas ezera austrumu krastu, pirms iegriezties iekšzemē pie *Pacengo* ostas, un iet gar ceļu garām 93 m un 107 m augstuma atzīmēm un gar *Pacengo* uz *Cà Allegri*. Pēc tam tā iet gar *Pacengo* vietējas nozīmes ceļu līdz *C. Fontana Fredda* un pieslēdzas citam ceļam, kas iet 122 m augstumā virs jūras līmeņa, un turpinās līdz *Le Tende*. No šejienes tā iet gar *Pacengo-Colà* ceļu līdz *C. alle Croci* un tad virzās lejup uz dienvidaustrumiem pa ceļu, kas iet garām 118 m un 113 m augstuma atzīmēm un caur *Sarnighe*, 112 m augstumā virs jūras līmeņa pieskaroties robežai starp *Lazise* un *Castelnuovo* pašvaldību. Pēc tam robežlīnija atkal virzās augšup kalnā uz ziemeļiem, iet gar šo pašvaldību robežu un tad pie *Mirnadola* saplūst ar robežu starp *Lazise* un *Pastrengo* pašvaldību. Tā iet pa šo robežu, līdz šķērso *Verona-Lago* provinces ceļu rietumos no *Osteria Vecchia*, pievienojoties šim ceļam Veronas virzienā (uz austrumiem), līdz sasniedz punktu pie *Bussolengo*, kur tā saplūst ar *Cristo* pašvaldības ceļu gandrīz 130 m augstumā virs jūras līmeņa. Tad tā iet gar *Palazzolo* pašvaldības ceļu līdz vietai, kur *Brenner* šoseja šķērso *Bussolengo-Sona* pašvaldības robežu. Pēc tam robežlīnija iet pa šīs pašvaldības robežu dienvidu virzienā līdz *Civel*, kur tā saplūst ar *Bussolengo-Sommacampagna* provinces ceļu, pa kuru tā iet, līdz šķērso *Sommacampagna*, pieslēdzas ceļam uz *Custoza* un iet pa šo ceļu līdz sākuma punktam *Cesure*. Uz rietumiem no *Broglie* šajā apgabalā turklāt ietilpst neliela teritorija *Peschiera del Garda* pašvaldībā, arī *Monte Zecchino*, un tās robežas ir šādas: no ceļa, kas ved uz *Broglie* dienvidu daļu (blakus bijušajai pamatskolai), robežlīnija iet uz rietumiem *Cà Boschetti* un *Cà Rondinelli* virzienā, pēc tam pa provinces un reģiona robežu gar *Cà Boffei*, *Soregone*, *Cà Nuova Bazzoli* un pēc tam gar ceļu *Broglie* virzienā, līdz šķērso ceļu robežlīnijas sākuma vietā.

7. Galvenā vīna vīnogu šķirne vai šķirnes

‘Pinot bianco B.’

‘Trebiano toscano B.’ – *Trebiano*

‘Trebiano toscano B.’ – *Biancame B.*

‘Trebiano toscano B.’ – *Ugni blanc*

'Trebiano toscano B.' – *Procanico*

'Riesling italice B.' – *Riesling*

'Riesling renano B.' – *Riesling*

'Tocai friulano B.'

'Tocai friulano B.' – *Tuchì*

'Garganega B.' – *Grecanico dorato B.*

'Pinot bianco B.' – *Pinot blanc*

'Malvasia bianca B.' – *Malvasia*

'Malvasia bianca B.' – *Verdina*

'Malvasia bianca B.' – *Iuarella*

'Manzoni bianco B.' – hibrīds *Manzoni 6.0.13 B.*

'Garganega B.' – *Garganego*

'Chardonnay B.'

'Cortese B.' – 'Bianca Fernanda'

'Pinot bianco B.' – *Pinot*

8. Saiknes vai saikņu apraksts

"Bianco di Custoza" / "Custoza"

Ģeogrāfiskā apgabala īpatnības

Dabas faktori

"Custoza" vīnus ražo salīdzinoši nelielā platībā, kas aizņem lielu daļu morēnas kalnu dienvidu nogāzes, kura atrodas starp Veronas nomalēm un Gardas ezeru.

Ražošanas apgabals dienvidrietumos robežojas ar *Mincio* upi.

Apgabals aptver abas austrumu morēnas amfiteātra daļas iekšzemē no Gardas ezera puses un cieši pieguļošos fluvoglaciālajos līdzenumos, kurus veido līdzīgi materiāli, lai gan to izcelsme nav identiska.

Precīzāk, morēnas ainavu, kas raksturo ACVN "Custoza" vīnu ražošanas apgabalu, veido blīva, iegarena kalnu grēda, kas izvietota koncentriski. Šie kalni nemēdz būt stāvi – kāpumi un kritumi ir no 50 līdz 100 metriem. Tā kā šos kalnus izveidoja nogulumu, ko atstājuši tie paši ledāji, kas veidoja tuvējo Gardas ezeru, tiem ir ļoti daudzveidīga augsnes struktūra ar plašiem grantainas augsnes līdzenumiem.

ACVN "Custoza" vīnu ražošanas apgabala mazā platība un lielā vienveidība nozīmē to, ka klimatiskie apstākļi visā teritorijā būtībā ir vienādi. Apgabalā ir karstas, bet ne sutīgas vasaras un diezgan aukstas ziemas, kuras maigākas padara Gardas ezera tuvums, radot mikroklimatu, kas ir labvēlīgs ne tikai vīnogulāju, bet arī olīvkoku un ciprešu audzēšanai, un tā ir vietējai apkārtnē raksturīga iezīme.

Gada laikā nokrišņu daudzums ir vienmērīgs.

Kalnu izvietojums nozīmē to, ka dienas laikā nogāzes uzsilst, bet naktīs tajās uzkrājas vēsais gaiss, radot optimālus apstākļus balto vīnogu aromātisko īpašību nobriešanai.

Tāpēc ACVN “Custoza” baltvīnu ražošanas apgabalā apkārtnē un klimatiskie apstākļi ir salīdzinoši viendabīgi.

Vēsturiskie un cilvēkfaktori

Pirmās liecības par vīnogulāju kā kultūras audzēšanu atrastas tieši ACVN “Custoza” vīnu ražošanas apgabalā, kur tika atklāti vīnogu (*Vitis sylvestris*) kauliņi, kas datējami ar periodu, kurā *Pacengo* un *Peschiera* apkārtnē atradās nometnieku apmetnes. Ir atrasti pierādījumi, kas liecina, ka vīnogas šeit audzētas jau Senās Romas laikos (arheoloģiskie atradumi šajā apgabalā norāda uz to, ka vīns izmantots reliģiskos rituālos un ka tikuši lietoti dažādi vīna uzglabāšanai un pārvadāšanai paredzēti priekšmeti), turklāt par vīnogulāju audzēšanu šajā apgabalā – jo īpaši teritorijā starp *Pastrengo* un *Sommacampagna* – jau kopš IX gadsimta un Viduslaikiem stāsta neskaitāmi dokumenti.

XIX gadsimta otrajā pusē vietējo vīnu sāka atpazīt ar nosaukumu “Custoza” – tas ir ciemata nosaukums *Sommacampagna* pašvaldībā. Šis ciemats ir slavens ar divām kaujām, kas notika Itālijas apvienošanas karu laikā. Pētījumā, ko 1939. gadā veica Koneljāno Vīnkopības un vīna eksperimentu centrs, kā viens no labākajiem vīnkopības apgabaliem Veronas provinces rietumu daļā bija minēts arī *Sona-Custoza* apgabals.

ACVN “Bianco di Custoza” savu oficiālo nosaukumu ieguva 1971. gada 8. februārī ar prezidenta dekrētu, un bija viens no pirmajiem baltvīniem Itālijā, kas ieguva aizsargātās cilmes vietas nosaukumu. Saīsinātais nosaukums “Custoza” apstiprināts 2005. gadā. 1972. gadā tika izveidota nosaukuma “Custoza” aizsardzības asociācija.

Cilvēkfaktori

ACVN “Custoza” vīnu ražošanas apgabalā vēsturiski ļoti ilgu laiku izmantoja vīnogulāju audzēšanas sistēmu, kas ir pazīstama kā režģu sistēma. Senos laikos vīnogas netika audzētas īpašos vīna dārzos, bet līdzās citām kultūrām, kuru daudzveidību turklāt ierobežoja kalnainais reljefs.

XX gadsimta 80. gados “Custoza” vīnu ražošanas apgabalā sākās radikālas izmaiņas, kas ietekmēja gan vīnogulāju audzēšanas un agronomijas metodes, ļaujot vīndariem sākotnējo vīnogu šķirņu ‘Garganega’, ‘Trebbianello’ (vietējais ‘Tocai Friulano’ biotips) and ‘Bianca Fernanda’ (šķirnes ‘Cortese’ vietējais klons) īpašās iezīmes izmantot vislabākajā veidā. Pateicoties pakāpeniskajiem tehnoloģijas uzlabojumiem un gadu gaitā gūtajai pieredzei, vīnkopji tagad var identificēt un izmantot vispiemērotākās metodes augstas kvalitātes vīnogu audzēšanai, precīzi noteikt īsto brīdi vīnogu novākšanai, izcelt vīnogu specifiskās īpašības, ko tām piešķir kalnu augsne un mikroklimats, un panākt nepieciešamo mijiedarbību starp vīnogu šķirnēm.

Kad no vīnogām tiek gatavots vīns, tiek liktas lietā vietējo ražotāju īpašās zināšanas. Pateicoties šīm zināšanām, “Custoza” vīnogu maisījums izceļ ‘Garganega’ maigo ziedu un augļu buketi, ‘Trebbianello’ raksturīgo krāsu un ‘Bianca Fernanda’ viegli aromātiskās notis, kā arī citu šajā apgabalā audzēto balto vīnogu raksturīgās īpašības. Šo faktoru kopums nozīmē to, ka “Custoza” vīnus raksturo izteiktas reģionam piemītošas iezīmes, un tos var viegli atpazīt pēc svaiguma un dzeramības.

“Bianco di Custoza” / “Custoza”

Produkta specifiskās īpašības

“Custoza” vīnu galvenās īpašības ir – un vienmēr ir bijušas – svaigums, vieglais aromāts un tas, ka tie ir viegli kombinējami un dzerami vīni. Tomēr, ja vīna dārzos tiek veikta īpaša atlase, šie vīni ir piemēroti arī nogatavināšanai.

Līdzās ‘Garganega’, ‘Trebbianello’ un ‘Bianca Fernanda’, “Custoza” vīni tiek darīti, pievienojot citas šajā apgabalā audzētas šķirnes, kas padara tos atšķirīgus un aromāta ziņā ārkārtīgi sarežģītus, tādējādi tos izceļot starp viensšķirnes vīniem. Sensorajam profilam ir raksturīgas augļu un ziedu notis, kuras reizēm papildina arī viegla garšaugu un garšvielu pieskaņa. Īsāk sakot, pamata šķirņu maisījuma veidošana piešķir “Custoza” vīnam tā identitāti, savukārt papildu šķirņu izmantošana bagātina to ar atšķirīgām buketēm.

Ļoti rets (lai arī tradicionāls) produkts ir “Custoza” *passito* (rozīņu vīns) ar zeltainu krāsu un patīkamu vai saldu garšu, kuru ir iedvesmojuši vīni, kas parasti tika celti galdā svētkos.

b) Cēloņsakarība starp vidi un produktu

Klimatisko apstākļu viendabība ACVN "Custoza" vīnu ražošanas apgabalā (kas, protams, nav īpaši liels) nodrošina, ka dažādo šajā apgabalā audzēto veidu vīnogas ir vienmērīgi nogatavojušās. Šis faktors ievērojami veicina šo baltvīnu identitātes veidošanos.

Tikpat liela ietekme ir arī augsnes daudzveidībai, ko šajā apgabalā ir radījuši ledāju veidotie neregulārie nogulumi. Šī augsnes daudzveidība spilgti izpaužas "Custoza" vīnu svaigumā, jaunībā un dzīvīgumā.

Pateicoties to sastāvam, tieši morēnas augsnes palīdz nodrošināt vienmērīgu visu vīnogulāju dīgtspēju. Augsnes un apgabala klimata mijiedarbība palīdz vīnogām un dzinumiem attīstīties un nogatavoties pareizi.

Karstās, bet ne sutīgās vasaras uzlabo cukuru koncentrāciju, un labvēlīgās atšķirības starp gaisa temperatūru dienā un naktī palīdz attīstīties ACVN "Custoza" vīnos mītošajiem augļu un ziedu aromātiem.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)

NAV

Saite uz produkta specifikāciju

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

ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV