

Dziennik Urzędowy C 304

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 62

9 września 2019

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2019/C 304/01 Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9486 – GBL/Webhelp) ⁽¹⁾ 1

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2019/C 304/02 Kursy walutowe euro 2

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2019/C 304/03 Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9097 – Boeing/Embraer) ⁽¹⁾ 3

2019/C 304/04 Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾ 5

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

2019/C 304/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.9511 – Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾ ...	6
---------------	---	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2019/C 304/06	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33	7
2019/C 304/07	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33	12

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.9486 – GBL/Webhelp)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2019/C 304/01)

W dniu 2 września 2019 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32019M9486. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

6 września 2019 r.

(2019/C 304/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1027	CAD	Dolar kanadyjski	1,4583
JPY	Jen	118,01	HKD	Dolar Hongkongu	8,6446
DKK	Korona duńska	7,4614	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7208
GBP	Funt szterling	0,89635	SGD	Dolar singapurski	1,5229
SEK	Korona szwedzka	10,6350	KRW	Won	1 314,72
CHF	Frank szwajcarski	1,0928	ZAR	Rand	16,2808
ISK	Korona islandzka	139,30	CNY	Yuan renminbi	7,8442
NOK	Korona norweska	9,9230	HRK	Kuna chorwacka	7,4038
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 532,63
CZK	Korona czeska	25,836	MYR	Ringgit malezyjski	4,6098
HUF	Forint węgierski	330,11	PHP	Peso filipińskie	57,208
PLN	Złoty polski	4,3394	RUB	Rubel rosyjski	72,5679
RON	Lej rumuński	4,7325	THB	Bat tajlandzki	33,819
TRY	Lir turecki	6,2875	BRL	Real	4,5145
AUD	Dolar australijski	1,6135	MXN	Peso meksykańskie	21,6550
			INR	Rupia indyjska	79,0805

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.9097 – Boeing/Embraer)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2019/C 304/03)

1. W dniu 30 sierpnia 2019 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Boeing Company („Boeing”, Stany Zjednoczone),
- Embraer S.A. („Embraer”, Brazylia),
- Przedsiębiorstwo lotnictwa cywilnego Embraera (Brazylia), należące do Embraera,
- EB Defense, LLC (Stany Zjednoczone), kontrolowane przez Embraera.

Boeing przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem lotnictwa cywilnego Embraera oraz powiązanymi z nim działaniami i wiedzą inżynierską, jak również wspólną kontrolę wraz z przedsiębiorstwem Embraer nad przedsiębiorstwem EB Defense, LLC w celu zbudowania zakładu, w którym produkowany będzie wojskowy samolot transportowy Embraer KC-390.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- Boeing jest amerykańskim przedsiębiorstwem lotniczym, zbrojeniowym i kosmicznym z siedzibą w Chicago, Illinois (Stany Zjednoczone). Boeing projektuje, produkuje i sprzedaje samoloty handlowe, samoloty wojskowe i statki kosmiczne, a także systemy obronne i kosmiczne oraz systemy bezpieczeństwa. Boeing świadczy również usługi posprzedażne na rynku lotniczym, w tym logistykę i szkolenia oparte na wynikach,
- Embraer jest brazylijską spółką z siedzibą w São José dos Campos, São Paulo (Brazylia), posiadającą przedsiębiorstwa prowadzące działalność w branży lotnictwa cywilnego i dla biznesu oraz w dziedzinie obronności i bezpieczeństwa,
- Przedsiębiorstwo lotnictwa cywilnego Embraera projektuje, produkuje i wprowadza na rynek handlowy statki powietrzne wyposażone w mniej niż 150 miejsc oraz świadczy usługi posprzedażne dla użytkowników swoich samolotów, w tym wsparcie operacyjne i techniczne oraz szkolenia,
- EB Defense, LLC będzie prowadzić montaż końcowy wojskowego samolotu transportowego Embraer KC-390, który poddawany jest obecnie procedurze certyfikacji, jak również prowadzić czynności związane z jego wprowadzeniem na rynek i sprzedażą oraz świadczyć usługi posprzedażne w odniesieniu do tego samolotu.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9097 – Boeing/Embraer

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2019/C 304/04)

1. W dniu 30 sierpnia 2019 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Aurubis AG („Aurubis”, Niemcy),
- Metallo Group Holding N.V. („Metallo”, Belgia).

Aurubis AG przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Metallo Group Holding N.V.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku przedsiębiorstwa Aurubis: przedsiębiorstwo jest dostawcą metali nieżelaznych. W szczególności Aurubis przetwarza koncentraty miedzi i złomu miedzi; wytwarza katody miedziane i produkty uboczne procesu rafinacji miedzi, jak również dostarcza miedzianych wyrobów kształtowych i półproduktów z miedzi i stopów miedzi, takich jak wyroby walcowane płaskie, sztaby, pręty i druty,
- w przypadku przedsiębiorstwa Metallo: przedsiębiorstwo prowadzi działalność w zakresie powtórnego wykorzystywania metali nieżelaznych i handlu nimi. W szczególności Metallo zajmuje się rafinacją złomu miedzi do celów produkcji katod miedzianych oraz produktów ubocznych procesu rafinacji.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.9511 – Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2019/C 304/05)

1. W dniu 30 sierpnia 2019 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Sage Holdings S.à.r.l (Luksemburg), ostatecznie kontrolowane przez Macquarie Group Limited („Macquarie”, Australia),
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG and Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (zwane dalej łącznie „przedsiębiorstwem docelowym”, Niemcy).

Przedsiębiorstwo Macquarie przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem docelowym.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku Macquarie: świadczenie w skali ogólnosiwiatowej usług w zakresie bankowości, finansów, doradztwa, inwestycji i zarządzania funduszami,
- w przypadku przedsiębiorstwa docelowego: jest właścicielem i eksploatuje morską farmę wiatrową Bard Offshore 1, składającą się z 80 turbin wiatrowych, stacji transformatorowej oraz okablowania wewnętrznego; (ii) pływającej platformy samopodnośnej Wind Lift I oraz (iii) lądowej farmy wiatrowej Rysumer Nacken, składającej się z dwóch turbin wiatrowych.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

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

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 304/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Lessini Durello”/„Durello Lessini”**Numer referencyjny: PDO-IT-A0447-AM02****Data przekazania informacji: 21.5.2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Rodzaje win i metody produkcji**

Opis i uzasadnienie

Dodaje się szczegółowe informacje na temat metody produkcji poszczególnych rodzajów produktów objętych nazwą:

„Lessini Durello spumante” – metoda Charmata i metoda klasyczna;

„Lessini Durello spumante” klasy *riserva* – metoda klasyczna.

Powodem tej zmiany jest konieczność dopuszczenia do konsumpcji win musujących produkowanych metodą klasyczną przed zakończeniem 36-miesięcznego okresu dojrzewania na drożdżach, który przewidziano dla klasy *riserva*; obserwuje się bowiem coraz większe zapotrzebowanie na wina musujące produkowane metodą klasyczną, które łączą przyjemną świeżość i żywość z bardziej wyrazistą strukturą.

Zmiana ta dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu i pkt 1.3 jednolitego dokumentu (opis win).

2. Czynności w zakresie produkcji wina – przeredagowanie tekstu

Opis i uzasadnienie

W odniesieniu do rodzaju „Lessini Durello spumante” usuwa się odniesienie do wprowadzania na rynek rodzajów produktu ze wskazaniem zawartości cukru oraz odniesienie do fermentacji wyłącznie w autoklawie.

Poprawka ta wynika ze zmiany formalnej polegającej na przeniesieniu – spowodowanym koniecznością dostosowania do logiki tekstu – tych odniesień do innych punktów specyfikacji produktu.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 1.3 jednolitego dokumentu (opis win).

3. Właściwości degustacyjne – wskazanie metod produkcji poszczególnych rodzajów produktu, różnice w zawartości cukru i zawartości alkoholu

Opis i uzasadnienie

Wskazano poszczególne metody produkcji win musujących dla każdego rodzaju produktu objętego nazwą: „Lessini Durello spumante” – metoda Charmata i metoda klasyczna oraz „Lessini Durello spumante riserva” – metoda klasyczna.

W odniesieniu do wszystkich rodzajów dodano określenie *dosaggio zero* dotyczące zawartości cukru.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmniejszono zawartość alkoholu z 12,00 % do 11,50 % dla rodzaju „Lessini Durello spumante riserva”.

Wprowadzone zmiany umożliwiają rozróżnienie poszczególnych rodzajów produktu i zapewniają szczegółowy opis ich właściwości organoleptycznych; wskazane właściwości fizykochemiczne, które zmierzono poprzez badania enologiczne i chemiczne, potwierdzają jakość produktów objętych nazwą.

W szczególności dodano szczegółowy opis organoleptyczny win musujących produkowanych metodą klasyczną z dojrzewaniem na drożdżach przez okres 9–36 miesięcy, aby odróżnić ten produkt od rodzaju „Lessini Durello spumante riserva”.

W odniesieniu do wszystkich rodzajów dodano określenie *dosaggio zero* dotyczące zawartości cukru.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 1.3 jednolitego dokumentu (opis win).

4. **Pakowanie – wprowadzenie możliwości stosowania butelek o maksymalnej pojemności 15 litrów**

Opis i uzasadnienie

Zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej dopuszczalnej pojemności butelek, które stosuje się do pakowania win objętych nazwą, z 9 litrów do 15 litrów.

Wprowadzona zmiana wynika z konieczności umożliwienia stosowania większych butelek, aby zaspokoić zapotrzebowanie rynku.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu; w jednolitym dokumencie nie wprowadzono żadnej zmiany.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

Wino musujące „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” produkowane metodą Charmata

Ten rodzaj produktu posiada lekką i trwałą piankę, bladą szatę o słomkowożółtej barwie z zielonkawymi refleksami i delikatny, lekko owocowy bukiet; jest to wino o świeżym, przyjemnym i harmonijnym smaku, o zawartości cukru resztkowego mieszczącej się w zakresie od kategorii *dosaggio zero* do *demisec* (wino półwytrawne).

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,00 % objętości, a minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 14 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	6,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Musujące wino „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” produkowane metodą klasyczną

Ten rodzaj produktu posiada lekką i trwałą piankę, bladą szatę o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności i bukiet charakteryzujący się lekkim aromatem drożdży; w smaku przyjemnie apetyczne i harmonijne, o zawartości cukru resztkowego mieszczącej się w zakresie od kategorii *dosaggio zero* do *demisec* (wino półwytrawne). Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,50 % objętości, a minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino musujące „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” klasy riserva produkowane metodą klasyczną

Ten rodzaj produktu posiada lekką i intensywną piankę, bladą szatę o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności aż po złotawożółtą z ewentualnymi miedzianymi refleksami; jego bukiet wyróżnia się złożonymi i rozwiniętymi nutami. W smaku harmonijne, o zawartości cukru resztkowego mieszczącej się w zakresie od kategorii *dosaggio zero* do *demisec* (wino półwytrawne). Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,50
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki winiarskie**

a) *podstawowe praktyki enologiczne*

BRAK

b) *maksymalne zbiory*

Durella

112 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” obejmuje:

- w prowincji Verona: cały obszar następujących gmin: Vestenanova i San Giovanni Ilarione oraz część obszaru następujących gmin: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena;
- w prowincji Vicenza: cały obszar gmin: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano i Trissino oraz część obszaru następujących gmin: 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.

Granice obszaru przebiegają w następujący sposób: na wschodzie granica obszaru przebiega od granicy z prowincją Vicenza w miejscowości Calderina (wysokość 36 m n.p.m.), a następnie biegnie wzdłuż drogi prowadzącej do

miejsowości Roncà przez miejscowości Binello i Momello. Przecina kompleks miejscowości Roncà, a następnie biegnie trasą, która łączy się z drogą prowincjonalną Monteforte Montechcia, i dalej do granicy gminy Montechchia di Crosara. Następnie biegnie wzdłuż tej granicy gminy aż do wysokości 64 m n.p.m., a następnie wzdłuż drogi łączącej się z drogą prowincjonalną, na południe od spółdzielczej wytwórni wina Montechchia di Crosara. W dalszej kolejności granica biegnie krótkimi odcinkami na północ wzdłuż drogi prowincjonalnej w dolinie Alpone aż do mostu na rzece o tej samej nazwie; następnie biegnie przez ten most aż do drogi gminnej, która przecina miejscowości Molino, Castello i San Pietro, na południe od wsi Montechchia di Crosara; biegnie dalej aż do rzeki Rio Albo (wysokość 85 m n.p.m.), która stanowi granicę obszaru, aż do wysokości 406 m n.p.m., na południe od Corgnan i Tolotti, po czym granica obszaru ponownie zaczyna się pokrywać z granicą gminy Cazzano di Tramigna. Następnie granica biegnie drogą gminną w kierunku Marsilio i – na tej samej wysokości – ciągnie się wzdłuż rzek Rio V. Brà i V. Magragna aż do wysokości 149 m n.p.m. w miejscowości Caliarì. Od miejscowości Caliarì granica biegnie dalej w kierunku północnym wzdłuż drogi do Campiano aż do rzeki Tramigna w miejscowości Panizzolo (209 m n.p.m.) i biegnie następnie wzdłuż tej rzeki; następnie granica kieruje się na północ wzdłuż rzeki Tramigna aż do granicy gminy Tregnago, wzdłuż której ciągnie się przez krótki odcinek w kierunku zachodnim; następnie zbiega się z granicą miejscowości Rovere (wysokość 357 m n.p.m., a następnie 284 m n.p.m.). W dalszej kolejności granica obszaru biegnie wzdłuż drogi do Tregnago na wysokości 295 m n.p.m., przecinając miejscowość Tregnago wzdłuż głównej drogi aż do wysokości 330 m n.p.m. Następnie ciągnie się wzdłuż drogi gminnej w kierunku Marcemigo, przecinając tę miejscowość, po czym kieruje się ku wyższym partiom obszaru w stronę miejscowości Morini (481 m n.p.m.) i zbiega się z drogą prowincjonalną prowadzącą do San Mauro di Saline (523 m n.p.m.). Następnie biegnie wzdłuż drogi prowincjonalnej w kierunku San Mauro di Salina (523 m n.p.m.). Ciągnie się wzdłuż tej drogi prowadzącej do San Mauro di Saline, w kierunku północnym, aż do miejscowości Bettola, do granicy gminy Badia Calavena. Począwszy od miejscowości Bettola biegnie w dół wzdłuż drogi gminnej, przecina miejscowości Canovi, Valle, Antonelli, Riva i Fornari aż do obszaru Badia Calavena i na wysokości 451 m n.p.m. biegnie wzdłuż drogi gminnej na wschód, kierując się ku wyższym partiom w stronę miejscowości Colli (734 m n.p.m.), łączy się z granicą obszaru Vestenanova (643 m n.p.m.), a następnie przebiega wzdłuż drogi gminnej, przecinając miejscowość Castelvero, i biegnie dalej w kierunku Vestenavechia, ciągnąc się aż do centrum miejscowości Vestenanova; następnie biegnie w kierunku miejscowości Siveri i ciągnie się wzdłuż drogi gminnej aż do miejscowości Alberomato; w dalszej kolejności przecina miejscowości Bacchi i zbiega się z granicą prowincji Vicenza, a następnie ciągnie się wzdłuż granic prowincji na północ aż do wysokości 474 m n.p.m. Następnie biegnie wzdłuż północnej granicy gminy Chiampo w kierunku wschodnim, a później południowym, aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną, która łączy Chiampo z Nogarole Vincentino, na wysokości 468 m n.p.m. Biegnie wzdłuż tej drogi przez wieś Nogarole, a następnie wzdłuż drogi prowadzącej z Selva di Trissino do Capitello, która to miejscowość położona jest na wysokości 543 m n.p.m., po czym skręca w lewo wzdłuż ścieżki aż do skrzyżowania z akweduktem. Od tego momentu granica biegnie wzdłuż ścieżki przecinającej dzielnicę Prizzi, a następnie dochodzi do drogi do Cornedo (530 m n.p.m.), ciągnąc się wzdłuż tej drogi przez dzielnice Pellizzari i Duello aż do skrzyżowania z drogą gminną, która prowadzi do dzielnic Caliarì, Stella i Ambrosi, po czym ponownie łączy się z drogą prowincjonalną do Cornedo, przecinając miejscowość Grigio. W Cornedo granica przebiega wzdłuż drogi krajowej nr 246 w kierunku mostu Nori. Przed mostem skręca na wschód i ciągnie się wzdłuż drogi gminnej wyznaczającej granice dzielnic Colombara, Biastianci, Muzzolon i Milani (wysokość 547 m n.p.m.); później biegnie wzdłuż drogi gruntowej w kierunku północno-wschodnim aż do dzielnicy Crestani (532 m n.p.m.). Następnie granica przebiega wzdłuż drogi gminnej do dzielnic Mieghi i Milani (626 m n.p.m.), Casare di Sopra, Casara di Sotto i Godeghe, aż do skrzyżowania z drogą gminną do Monte di Malo-Monte Magrè, którą podąża aż do tego kompleksu miejscowości. Od tego momentu biegnie wzdłuż drogi do Magrè do wysokości 294 m n.p.m., a następnie ciągnie się na północny zachód do wysokości 214 m n.p.m.; później biegnie wzdłuż brzegu rzeki Valfreda aż do miejscowości Raga (414 m n.p.m.), a następnie dochodzi do granicy gmin Schio i Torrebelficino, ciągnąc się wzdłuż niej do wysokości 216 m n.p.m. Od tego momentu biegnie wzdłuż rzeki Leogra aż do mostu stanowiącego element drogi krajowej nr 46 w kierunku Schio, a następnie drogą nadrzeczną aż do wysokości 188 m n.p.m. W dalszej kolejności granica biegnie wzdłuż drogi nr 46 z Schio do Vincenzy aż do miejscowości Fonte di Castelnovo. Granica przecina Fonte di Castelnovo i ciągnie się wzdłuż drogi do Costabissary, która łączy miejscowości Cà de Tommasi i Pilastro.

Następnie granica obszaru biegnie wzdłuż drogi gminnej z Costabissary do Creazzo, przecinając miejscowość San Valentino, aż do południowej granicy gminy Costabissara; w dalszej kolejności biegnie na zachód wzdłuż południowej granicy gminy Costabissara aż do drogi łączącej Gambugliano i Sovizzo, a potem wzdłuż drogi do Valdiezzy. Następnie biegnie wzdłuż drogi do Castelgomberto aż do zbiegu z drogą prowadzącą do dzielnic Busa, Pilotto i Vallorona (po lewej stronie). Na tym skrzyżowaniu granica skręca dwukrotnie w lewo; następnie przecina skrzyżowanie, kierując się w stronę miejscowości Monteschiavi. Na skrzyżowaniu z drogą w kierunku miejscowości Contrà Vallorona, Rubbo i Spinati granica omija drogę prowadzącą do tych miejscowości i biegnie prosto aż do drogi via Vallorona. Następnie kieruje się w prawo i ciągnie się wzdłuż grzbietu górskiego w kierunku Valdimolino. W dalszej kolejności biegnie wzdłuż drogi prowadzącej do Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (droga do Cavallary). Biegnie dalej wzdłuż drogi do miejscowości Bastian aż do drogi z miejscowości Castelgomberto. Ciągnie się wzdłuż drogi do Bernuffi, pozostając po lewej stronie aż do miejscowości Sant'Urbano. Na skrzyżowaniu granica skręca w lewo i biegnie wzdłuż drogi do Sovizzo Alto. Na wysokości Casa Cattani skręca w prawo w drogę via Causa; na końcu tej drogi skręca w prawo i biegnie wzdłuż drogi (miejscowość Carbonara) aż do miejscowości Bastia Bassa, a następnie biegnie w kierunku miejscowości Campestrini, prowadząc na prawo od posiadłości Villa Cordellina. W tym miejscu skręca w prawo i zbiega się z drogą krajową nr 246, a później skręca w lewo w kierunku Montorsiny i okrąża kompleks zamków Romea i Julii (Casteli di Giulietta e Romeo).

Granica biegnie następnie wzdłuż drogi do Motecchio Maggiore i Montroso aż do mostu nad rzeką Chiampo, biegnie przez most i ciągnie się na południe aż do drogi do Zermeghedo, która łączy się z drogą via Mieli. Od skrzyżowania z drogą via Mieli granica kieruje się w lewo w stronę miejscowości Belloccheria, przebiegając wzdłuż grzbietu górskiego aż do drogi via Perosa. Od tego momentu ciągnie się do kompleksu miejscowości Montebello, przecinając Castelleto, aż do skrzyżowania z drogą do miejscowości Mira. Następnie ciągnie się wzdłuż drogi Contrada Selva aż do skrzyżowania między Casa Cavazza a drogą do Zermeghedo.

Granica biegnie wzdłuż drogi do miejscowości Agugliana w kierunku miejscowości La Guarda. Około 300 metrów przed tą miejscowością skręca w lewo i biegnie wzdłuż ścieżki do granicy miejscowości Gambellara, którą to granicą podąża na północ, aż do wysokości 143 m n.p.m.

Granica kieruje się w dół, biegnąc wzdłuż drogi wiejskiej prowadzącej do Gambellary, przecina tę miejscowość i biegnie na zachód wzdłuż drogi z Gambellary do Calderiny, a następnie zbiega się z granicą obszaru prowincji Verona.

7. **Główne odmiany winorośli**

Durella B.

8. **Opis związku lub związków**

Lessini Durello/Durello Lessini

Tradycyjny system uprawy na pergolach (*pergola veronese*) umożliwia optymalne dojrzewanie owoców tradycyjnej miejscowej odmiany winorośli durella. W połączeniu ze stromymi zboczami i glebą wulkaniczną system ten nadaje winom poziom kwasowości charakterystyczny dla tych win musujących. Szczególną cechą wyróżniającą odmianę durella jest obecność aromatów minerałów i prochu strzelniczego, które mieszają się z aromatami mniej lub bardziej niedojrzałych jabłek o złożonej intensywności pochodzenia mineralnego, którym towarzyszą morskie nuty jodu i siarki.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

BRAK

Link do specyfikacji produktu

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

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 304/07)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Numer referencyjny: PDO-IT-A0468-AM02

Data przekazania informacji: 24.6.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Art. 1 specyfikacji produktu: Nazwa i wina

Opis i uzasadnienie

Opis:

Wprowadzenie kategorii *riserva*

Uzasadnienie:

Wprowadzenie kategorii *riserva* w odniesieniu do win „Custoza” podkreśla jakość, jaką reprezentuje nazwa, w lepszy sposób oddając charakterystyczne dla tej kategorii właściwości związane z dojrzewaniem.

Zmiana ta wiąże się również z wprowadzeniem zmian w pkt 1.4 (*Opis wina lub win*) i pkt 1.5 (*Praktyki winiarskie – Maksymalne zbiory*) jednolitego dokumentu.

2. Art. 2 specyfikacji produktu: Odmiany winorośli

Opis i uzasadnienie

Opis:

Zmiana głównych odmian i ich proporcji: dodano odmianę bianca fernanda do trzech istniejących obowiązkowych odmian winorośli – garanega, trebbiano toscano i trebbianello (lokalny biotyp tocai friulano), które muszą obecnie stanowić co najmniej 70 % wykorzystanych winogron, przy czym udział żadnej z tych odmian nie może samodzielnie przekraczać 45 %.

Uzasadnienie:

W celu odzwierciedlenia tradycyjnych praktyk typowych dla obszaru wśród odmian obowiązkowych uwzględniono odmianę bianca fernanda. Fakt, że te cztery główne odmiany stanowią co najmniej 70 % wykorzystanych winogron, oraz ograniczenie udziału poszczególnych odmian do maksymalnie 45 % sprawiają, że udział żadnej pojedynczej odmiany w wyprodukowanym winie nie przekroczy 31,5 %. W rezultacie zgodnie z nowym wnioskiem wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Bianco di Custoza”/„Custoza” należy obowiązkowo produkować z co najmniej trzech spośród czterech głównych odmian. Chociaż wymóg dotyczący produkcji wina z trzech głównym odmian przewidziany jest już w dotychczasowej wersji specyfikacji, dzięki tej zmianie możliwe będzie wykorzystywanie czterech odmian winorośli w oparciu o zasadę jakościową, uwzględniając tendencje sezonowe, moment zbiorów, położenie winnicy lub specyficzne kwestie związane z produkcją.

Odmiana bianca fernanda (lokalny klon odmiany cortese) zajmuje ponad 13 % obszaru pokrytego winnicami na obszarze produkcji win „Custoza” i lokalnie uznaje się ją za synonim „Custoza”. Dodanie odmiany bianca fernanda jako jednej z czterech głównych odmian winorośli znacząco zwiększa jakość, jaką reprezentuje nazwa, oraz ugruntowuje jej renomę.

Zmiana ta wiąże się również z wprowadzeniem zmian w pkt 1.4. (*Opis wina lub win*) i pkt 1.7 (*Główna odmiana lub główne odmiany winorośli*) jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Art. 4 specyfikacji produktu: Zasady dotyczące uprawy winorośli

Opis i uzasadnienie

Opis:

- a) stosowanie kategorii *superiore*, *riserva*, *spumante* (wino musujące) i *passito* (wino z suszonych winogron);
- b) usunięcie informacji o możliwości korzystania z działek obsadzonych winoroślą wykorzystywanych do produkcji win „Custoza” w produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Garda”;
- c) zmniejszenie zbiorów z hektara do 13 ton w przypadku win „Custoza”;
- d) dodanie tabeli określającej maksymalne zbiory oraz zawartość alkoholu dla poszczególnych kategorii;
- e) przeformułowanie akapitu dotyczącego selekcji winogron do produkcji win *passito* bez zmiany wartości jakichkolwiek innych parametrów;
- f) dodanie czterech akapitów, z których wynika, że na wniosek konsorcjum ochrony i po zasięgnięciu opinii organizacji zawodowych władze regionalne mogą: podejmować decyzje dotyczące poszczególnych celów/zastosowań winogron oraz górnego limitu wykorzystanych winogron na hektar; zmniejszać dopuszczone wielkości zbiorów winogron i produkcji wina; oraz wydawać zezwolenia na składowanie nadwyżki zbiorów wynoszącej do 20 % powyżej maksymalnych zbiorów w celu przyszłego wykorzystania.

Uzasadnienie:

- a) Zmiana ma na celu odzwierciedlenie zmian wprowadzonych w art. 1.
- b) Możliwość ta wynika z przepisów krajowych i nie ma już potrzeby uwzględniania jej w specyfikacji produktu.
- c) Należy zmniejszyć zbiory z hektara w celu poprawy jakości, jaką reprezentuje nazwa. W każdym wypadku zmiana ta polega jedynie na dostosowaniu zasad produkcji do obecnych faktycznie stosowanych metod obsady winorośli, biorąc pod uwagę, że poprzedni system w całości zastąpiono sadzeniem w rzędach. Z badań wynika, że tendencja dotycząca liczby butelek wina wyprodukowanych w ciągu minionych pięciu lat była dość stabilna, natomiast rynek jest w stanie wchłonąć jedynie część wyprodukowanego wina, a tylko niewielki odsetek win sprzedawany jest po cenach, które zapewniają producentom wina zysk i przyczyniają się do kształtowania renomy związanej z jakością tych win na rynkach krajowych i międzynarodowych. Producenci wina podjęli zatem ostateczną decyzję o ograniczeniu wielkości produkcji win wprowadzanych do obrotu pod kontrolowaną nazwą pochodzenia „Custoza” oraz o wykorzystywaniu pozostałych winogron do produkcji innych win.
- d) Aby ułatwić interpretację specyfikacji, należy uzupełnić ją o tabelę zawierającą dane liczbowe.
- e) Aby ułatwić interpretację specyfikacji, należy przeformułować brzmienie tego przepisu.
- f) Przepis zawiera obecnie szereg zasad dotyczących uprawy winorośli, które należy stosować w pewnych określonych warunkach.

Zmiana ta wiąże się również z wprowadzeniem zmian w pkt 1.5 (*Praktyki winiarskie – Maksymalne zbiory*) jednolitego dokumentu.

4. Art. 5 specyfikacji produktu: Zasady dotyczące produkcji wina

Opis i uzasadnienie

Opis:

Wprowadzenie możliwości stosowania różnych odmian winorośli do produkcji wina osobno lub łącznie oraz doprecyzowanie, że jeżeli winogrona są przetwarzane na odrębne wina, należy je wymieszać w gospodarstwie producenta i w każdym wypadku przed złożeniem wniosku o zatwierdzenie wina w celu wprowadzenia do obrotu.

Zwiększenie stosunku wielkości zbiorów do wielkości produkcji wina z 65 % do 70 % w przypadku win „Custoza”, „Custoza” *spumante*, „Custoza” *superiore*, „Custoza” *riserva* i przedstawienie wielkości zbiorów w tabeli.

Ograniczenie ilości wina z innego rocznika stosowanego przy mieszaniu do 15 %, ograniczenie tej praktyki do wina pochodzącego z poprzedniego roku oraz wymóg, zgodnie z którym mieszanie powinno odbywać się do dnia 31 grudnia roku, w którym wyhodowano winogrona.

Wprowadzenie daty dopuszczenia win „Custoza” do obrotu: 1 grudnia roku, w którym wyhodowano winogrona.

Dodanie kategorii *riserva*, dojrzewającej przez co najmniej 12 miesięcy począwszy od dnia 1 listopada roku produkcji.

Dodanie trzech akapitów, z których wynika, że na wniosek konsorcjum ochrony i po zasięgnięciu opinii organizacji zawodowych organy regionalne mogą ustalić górny limit ilości wina, która może zostać zatwierdzona, poniżej limitu określonego w specyfikacji, pozostawiając zatem luzem wszelkie moszcze i wina uzyskane z nadwyżki winogron, które – na wniosek konsorcjum ochrony – mogą zostać zatwierdzone.

Uzasadnienie:

Zwiększenie stosunku wielkości zbiorów do wielkości produkcji wina do 70 % ma na celu zapewnienie, aby zasady rzeczywiście odzwierciedlały zbiory uzyskiwane przez producentów wina wskutek postępu technologicznego, jaki dokonał się na obszarze produkcji w ciągu ostatnich 15 lat.

Ograniczenie ilości starszego wina, jaką można zastosować przy mieszaniu, oraz ograniczenie tej praktyki wyłącznie do wina pochodzącego z poprzedniego roku wprowadzono przez wzgląd na jakość.

Datę dopuszczenia win do obrotu wprowadzono w celu poprawy jakości.

Dodanie kategorii *riserva* w przypadku win „Custoza” służy określeniu jakości, jaką reprezentuje nazwa. Słynące ze swej jakości wina „Custoza” dojrzewające przez co najmniej 12 miesięcy są obecne na rynku od lat. Są to przede wszystkim wina o długim okresie dojrzewania, przeznaczone na dojrzalsze wina włoskie i rynki międzynarodowe.

Te trzy ostatnie akapity dodano w celu zapewnienia zgodności tekstu z obowiązującymi przepisami.

Zmiana ta wiąże się również z wprowadzeniem zmian w pkt 1.5. (*Praktyki winiarskie – Maksymalne zbiory*) jednolitego dokumentu.

5. Art. 6 specyfikacji produktu: Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

Opis i uzasadnienie

Opis:

- a) dodanie opisu barwy win „Custoza”;
- b) zwiększenie minimalnej zawartości ekstraktu beczukrowego do 17 g na litr;
- c) dodanie właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych w odniesieniu do nowej kategorii *riserva*;
- d) nowy opis smaku win (musujących) *spumante*: „zéro dosage” do „demi-sec”;
- e) dodanie ostatniego akapitu, z którego wynika, że wina z dowolnej spośród kategorii mogą również posiadać nuty drzewne, jeżeli poddano je dojrzewaniu w beczkach.

Uzasadnienie:

- a) Zmiana zapewnia odpowiednio szczegółowy opis barwy tego wina.
- b) Zmiana ma na celu dostosowanie specyfikacji produktu, biorąc pod uwagę fakt, że w przypadku znajdujących się w obrocie win „Custoza” parametr ten już teraz ma wyższe wartości.
- c) Zmiana polega na dodaniu właściwości dotyczących nowej kategorii *riserva*, której nie uwzględniono w poprzedniej specyfikacji produktu.
- d) Zmianę tę wprowadzono w odpowiedzi na wymogi dotyczące wprowadzania do obrotu.
- e) Taki zapis jest jaśniejszy niż zapis zawarty w poprzedniej wersji, dzięki czemu opis jest bardziej precyzyjny.

Zmiana ta wiąże się również z wprowadzeniem zmian w pkt 1.4 (*Opis wina lub win*) jednolitego dokumentu.

6. Art. 8 specyfikacji produktu: Pakowanie

Opis i uzasadnienie

Opis:

- a) wprowadzenie zasady, zgodnie z którą wina „Custoza”, „Custoza” *superiore*, „Custoza” *riserva* i „Custoza” *passito* można wprowadzać do obrotu wyłącznie w szklanych butelkach o pojemności nie większej niż 9 litrów i nie można wprowadzać ich do obrotu w pojemnikach znanych pod nazwami *dama* i *fiasco*;
- b) zezwolenie na stosowanie szklanych pojemników o pojemności nie większej niż 18 litrów w przypadku kategorii *spumante* (wino musujące);
- c) wprowadzenie zasady, zgodnie z którą wyłącznie producenci wina na obszarze produkcji określonym w art. 3 mogą sprzedawać wina „Custoza” (z wyłączeniem jednak wszelkich dodatkowych kategorii) bezpośrednio na rzecz klientów końcowych w pojemnikach o pojemności nie większej niż 60 litrów zgodnie z tradycyjną praktyką;
- d) wyjaśnienie, że zasada dopuszczająca użycie pojemników innych niż szklane (opakowania typu *bag-in-box*) nie ma zastosowania do kategorii *superiore* i *riserva*;
- e) zezwolenie na stosowanie dowolnego rodzaju zamknięcia dopuszczonego prawem.

Uzasadnienie:

- a) Obecna specyfikacja produktu stanowi jedynie, że wina *superiore*, *passito* (wino z suszonych winogron) i *spumante* (wino musujące) należy pakować w szklane butelki. Proponowana zmiana rozszerza ten obowiązek na wszystkie wina „Custoza”. Jest to bardzo istotny krok z punktu widzenia zwiększenia renomy tej historycznej nazwy, a także z punktu widzenia wzmocnienia pozycji win na rynku oraz budowania ich reputacji.
- b) Zmiana umożliwia stosowanie pojemności najbardziej pożądanym na rynku.
- c) Dopuszcza się taką praktykę, ponieważ istnieje lokalna tradycja, zgodnie z którą konsumenci nabywają wina „Custoza” luzem.
- d) Zmiana zapewnia większą jasność.
- e) Zmiana zapewnia zgodność tekstu z obowiązującymi przepisami.

JEDNOLITY DOKUMENT**1. Nazwa produktu**

„Bianco di Custoza”

„Custoza”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Wina „Bianco di Custoza”/„Custoza”, w tym kategorie *riserva*, *superiore*, *spumante* (wino musujące) i *passito* (wino z suszonych winogron)

Wina charakteryzują się słomkowożółtą barwą o różnej intensywności, niekiedy z zielonkawymi refleksami w przypadku młodszych win lub ze złotymi tonami w przypadku niektórych wyselekcjonowanych win. Bukiet jest owocowy i lekko aromatyczny z nutami kwiatów, a czasami również ziół i przypraw. Wina mają świeży, miękki i delikatny smak.

Są to łatwo pijalne wina, które można bez trudu dobrać do potraw. Zasadniczo spożywa się je jako wina młode, chociaż niektóre połączenia odmian winorośli zachowują swoje właściwości przez dłuższy czas.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu wynosi 11,0 % obj., a minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 16,5 g na litr.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni.

Bukiet: owocowy, wyrazisty i lekko aromatyczny.

Smak: bogaty, delikatny i odpowiednio cielisty.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g na litr.

Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 7 g na litr.

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Bianco di Custoza” riserva/„Custoza” riserva

Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności.

Bukiet: intensywny, wyrazisty i lekko aromatyczny.

Smak: wyważony, bogaty i odpowiednio cielisty.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l.

Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 7 g na litr.

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Bianco di Custoza” *superiore*/„Custoza” *superiore*

Barwa: od słomkowożółtej do złotej w miarę dojrzewania.

Bukiet: przyjemny, wyrazisty i lekko aromatyczny.

Smak: wyważony, pełny.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l.

Resztkowe cukry redukujące: 7 g na litr.

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Bianco di Custoza” *spumante*/„Custoza” *spumante*

Pianka: delikatna, trwała.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, ewentualnie ze złotymi refleksami.

Bukiet: wonny, owocowy, a w przypadku zastosowania metody Charmata lekko aromatyczny; delikatny, elegancki, a w przypadku fermentacji w butelce również wyrazisty.

Smak: świeży, bogaty, delikatny i wyważony; *zéro dosage* do *demi-sec*.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Bianco di Custoza” *passito*/„Custoza” *passito*

Barwa: złotożółta.

Bukiet: intensywny i owocowy.

Smak: od półsłodkiego do słodkiego, wyważony, z lekko aromatycznym ciałem.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 15 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l.

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

BRAK

b) *Maksymalne zbiory*

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

13 000 kg winogron z hektara

„Bianco di Custoza” *superiore*/„Custoza” *superiore*

12 000 kg winogron z hektara

„Bianco di Custoza” *riserva*/„Custoza” *riserva*

13 000 kg winogron z hektara

„Bianco di Custoza” *spumante*/„Custoza” *spumante*

13 000 kg winogron z hektara

„Bianco di Custoza” *passito*/„Custoza” *passito*

5 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Bianco di Custoza”/„Custoza” produkuje się na obszarze obejmującym następujące gminy w całości lub w części: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo i Sona. Obszar jest wyznaczony w następujący sposób: granica zaczyna się w południowej części miejscowości Sommacampagna, w dzielnicy Cesure (wysokość 89 m), przebiega następnie wzdłuż kanału irygacyjnego zarządu wodno-melioracyjnego Alto Agro Veronese aż do Boscone, następnie przez chwilę biegnie wzdłuż drogi w kierunku miejscowości Villafranca, a potem wzdłuż drogi gminnej prowadzącej przez miejscowości Pozzomoretto i Colombara. Granica przebiega następnie wzdłuż kolejnej drogi gminnej niedaleko miejscowości Cà Delia, prowadząc przez C. Nuova Pigno i Le Grattarole aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną Villafranca-Valeggio, wzdłuż której biegnie następnie aż do miejscowości Valeggio sul Mincio. W dalszej kolejności granica prowadzi na południe wzdłuż drogi gminnej w kierunku Pozzolo aż do C. Buse, a następnie biegnie na północ wzdłuż drogi, która przecina kanał irygacyjny Seriola Prevaldesca, aż do mostu zwanego Ponte Lungo. Po minięciu mostu granica przebiega na południe wzdłuż kanału irygacyjnego Seriosa Serenelli aż do granicy z prowincją Mantua i regionem Lombardia (wysokość 63 m). Linia granicy kieruje się następnie ponownie na północ i biegnie wzdłuż granicy regionu, przebiegając przez miejscowości Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci i Pontata, a następnie skręca, oddalając się od granicy regionu, i przebiega wzdłuż drogi Broglie-Madonna del Frassino, kierując się przez chwilę na północny wschód aż do okolic Pignolini, gdzie przecina autostradę Serenissima. Następnie granica biegnie wzdłuż polnej drogi przebiegającej na wschód od Cà Gozzetto, prowadzi przez Cà Serraglio i przebiega w dalszej kolejności na zachód od punktu o wysokości 101 m, dochodząc do Cà Berra Nuova (wysokość 91 m) u brzegu jeziora Frassino. W dalszej kolejności granica przebiega przez chwilę wzdłuż brzegu jeziora, a potem wzdłuż polnej drogi przechodzącej przez miejscowość Bertoletta i dochodzi do budki dróżnika położonej na wysokości 84 m. Następnie przebiega wzdłuż linii kolejowej w kierunku wschodnim aż do następnej budki dróżnika położonej na wysokości 84 m, a potem skręca w stronę drogi prowadzącej przez Villa Montesor i biegnie w kierunku Cappuccini na brzegu jeziora Garda. Od miejscowości Cappuccini linia graniczna okala wschodni brzeg jeziora Garda, a następnie skręca w głąb łąd niedaleko portu w Pacengo, biegnąc wzdłuż polnej drogi łączącej punkty wysokości 93 m i 107 m, a potem na południe od Pacengo w kierunku Cà Allegri. Następnie granica biegnie wzdłuż drogi gminnej prowadzącej od miejscowości Pacengo do miejscowości C. Fontana Fredda, a potem przebiega wzdłuż innej polnej drogi, przekraczając wysokość 122 m, aż do Le Tende. Przebiega ona następnie wzdłuż drogi Pacengo-Colà, aż do C. alle Croci, a następnie schodzi na południowy wschód – polną drogą wzdłuż punktów wysokości 118 m i 113 m – i przebiega przez Sarnighe, dochodząc do granicy między gminami Lazise i Castelnuovo na wysokości 112 m. Następnie linia ponownie zwraca się ku górze, kierując się na północ wzdłuż granicy między gminami, aż łączy się z granicą między gminami Lazise i Pastrengo, nieopodal Mirandoli. Podąża tą granicą aż do momentu przecięcia drogi prowincjonalnej Verona-Lago na zachód od miejscowości Osteria Vecchia i przebiega wzdłuż tej drogi w kierunku Werony (na wschód), aż dociera do punktu w okolicy Bussolengo, gdzie łączy się z drogą gminną Cristo niedaleko wysokości 130 m. Następnie biegnie dalej wzdłuż drogi gminnej Palazzolo aż do punktu, gdzie autostrada Brenner przecina granicę między gminami Bussolengo i Sona. Następnie linia prowadzi wzdłuż granicy gmin w kierunku południowym aż do Civel, gdzie łączy się z drogą prowincjonalną Bussolengo-Sommacampagna, którą – po przekroczeniu granicy miejscowości Sommacampagna – podąża aż do przecięcia z drogą prowadzącą w kierunku Custozy, którą to drogą podąża aż do punktu początkowego w Cesure. Obszar obejmuje również niewielkie terytorium w gminie Peschiera del Garda, na zachód od Broglie, w tym obszar Monte Zecchino, wyznaczone w następujący sposób: rozpoczynając od polnej drogi na południe od Broglie (obok starej szkoły podstawowej), linia graniczna biegnie na zachód w stronę miejscowości Cà Boschetti i Cà Rondinelli, a następnie przebiega wzdłuż granicy gminnej i regionalnej za miejscowościami Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli. Następnie podąża wzdłuż drogi do Broglie – aż do momentu przecięcia polnej drogi, gdzie znajduje się punkt początkowy.

7. Główna odmiana lub główne odmiany winorośli

pinot bianco (B) [pinot blanc]

trebbiano toscano (B) – trebbiano

trebbiano toscano (B) – biancame (B)

trebbiano toscano (B) – ugni blanc

trebbiano toscano (B) – procanico

riesling italico (B) – riesling [italian riesling]

riesling renano (B) – riesling [weisser 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) – iuvarella

manzoni bianco (B) – incrocio manzoni 6.0.13 B [hybryda manzoni]

garganega (B) – garganego

chardonnay (B)

cortese (B) – bianca fernanda

pinot bianco (B) – pinot

8. Opis związku lub związków

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Szczególne cechy obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Wina „Custoza” produkuje się na stosunkowo niewielkim obszarze zajmującym większość południowej części wzgórz morenowych położonych między obrzeżami Werony a jeziorem Garda.

Południowo-zachodnią granicę obszaru produkcji wyznacza rzeka Mincio.

Obszar obejmuje obydwie części wschodniego amfiteatru morenowego położonego w głąb lądu od jeziora Garda oraz ściśle z nimi związane równiny pochodzenia fluwioglacjalnego – zbudowane z podobnych materiałów, choć niemających dokładnie tego samego pochodzenia.

Ściślej rzecz ujmując, krajobraz morenowy charakteryzujący obszar produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Custoza” jest ukształtowany przez gęste pasmo podłużnych, koncentrycznie rozmieszczonych wzgórz. Zazwyczaj nie są one strome, a wzniesienia i spadki wynoszą od 50 do 100 metrów. Ponieważ wzgórza te zostały ukształtowane przez osady stanowiące pozostałość po tych samych lodowcach, które ukształtowały pobliskie jezioro Garda, charakteryzują się one bardzo zróżnicowaną strukturą gleby i są poprzęplątane rozległymi żwirowymi równinami.

Niewielki rozmiar oraz znaczna jednorodność obszaru produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Custoza” wiążą się z tym, że na obszarze panują zasadniczo jednakowe warunki klimatyczne. Na obszarze występują gorące lata, które nie są jednak duszne, i stosunkowo chłodne zimy, które łagodzi bliskość jeziora Garda, przyczyniając się do powstania mikroklimatu, który sprzyja rozwojowi nie tylko winorośli, ale również drzew oliwnych i cyprysów stanowiących elementy wyróżniające ten teren.

Opady deszczu są stosunkowo równomiernie rozłożone w ciągu roku.

Dzięki szczególnemu układowi wzgórz zbocza są ogrzewane w ciągu dnia, zaś w nocy może zbierać się chłodne powietrze, co zapewnia optymalne warunki dla kształtowania się właściwości zapachowych winogron białych.

Na obszarze produkcji win białych objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Custoza” występuje zatem stosunkowo niewielkie zróżnicowanie pod względem otoczenia i klimatu.

Czynniki historyczne i ludzkie

Pierwszym dowodem potwierdzającym uprawę winorośli w miejscu stanowiącym obecnie obszar produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Custoza” było odkrycie pestek winogron (*Vitis sylvestris*) pochodzących z czasów osad palafitowych na obszarze miejscowości Pacengo i Peschiera. Istnieją dowody potwierdzające, że winorośl uprawiano już w okresie rzymskim (wśród znalezisk archeologicznych z obszaru znajdują się przedmioty świadczące o tym, że wino wykorzystywano do obrzędów religijnych, oraz przedmioty służące do konserwacji i transportu wina), a także liczne dokumenty na temat uprawy winorośli na tym obszarze – zwłaszcza między miejscowościami Pastrengo a Sommacampagna – od IX wieku przez całe średniowiecze.

W drugiej połowie XIX wieku lokalne wino zaczęło być znane konkretnie pod nazwą „Custoza”, która pochodzi od nazwy wioski w gminie Sommacampagna znanej z dwóch bitew, które rozegrały się podczas wojen o zjednoczenie Włoch. Obszar Sona-Custoza wymieniono również w wykazie najlepszych obszarów uprawy winorośli w zachodniej części prowincji Verona w badaniu przeprowadzonym przez Eksperymentalny Instytut Uprawy Winorośli i Enologii w Conegliano w 1939 r.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia „Bianco di Custoza” utworzono oficjalnie na mocy dekretu prezydenckiego z dnia 8 lutego 1971 r. i było to jedno z pierwszych win białych objętych nazwą pochodzenia we Włoszech. Skróconą nazwę „Custoza” zatwierdzono w 2005 r. W 1972 r. powstało Stowarzyszenie na Rzecz Ochrony „Custoza”.

Czynniki ludzkie

Systemem uprawy winorośli najczęściej stosowanym na obszarze produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Custoza” był przez wiele lat system palikowania. W czasach starożytnych winogrona nie rosły w przeznaczonych do tego winnicach, ale razem z innymi uprawami, które ponadto ograniczała pagórkowata rzeźba terenu.

W latach 80. XX wieku na obszarze produkcji „Custoza” zaczęto wprowadzać radykalne zmiany dotyczące zarówno metody uprawy winorośli, jak i praktyk agronomicznych, pozwalające producentom wina najlepiej wykorzystywać szczególne cechy rodzimych odmian winorośli farganega, trebbianello (lokalny biotyp tocai friulano) i bianca fernanda (lokalny klon cortese). Dzięki stałemu rozwojowi technologicznemu i zdobywanemu z biegiem czasu doświadczeniu producenci win potrafią obecnie określić i zastosować najodpowiedniejsze procesy na potrzeby uprawy wysokiej jakości winogron oraz wybrać idealny moment na ich zbiór, tym samym wydobywając z winogron szczególne właściwości ukształtowane dzięki współgraniu odmiany, gleb występujących na wzgórzach i mikroklimatu.

Umiejętności lokalnych producentów mają jednak największe znaczenie na etapie wytwarzania wina z winogron. To właśnie dzięki tym umiejętnościom z mieszanki winogron wykorzystywanych do produkcji wina „Custoza” wydobywany jest delikatny, kwiecisty i owocowy bukiet odmiany garganega, charakterystyczna barwa odmiany trebbianello i delikatnie aromatyczne nuty odmiany bianca fernanda, jak również wyróżniające cechy pozostałych winogron białych rosnących na obszarze. Połączenie wszystkich tych czynników powoduje, że wina „Custoza” charakteryzują się silnymi lokalnymi konotacjami i są łatwo rozpoznawane dzięki swojej świeżości i pijalności.

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Szczególne właściwości produktu

Kluczowymi cechami charakterystycznymi win „Custoza” są – i od zawsze były – świeżość, lekko aromatyczny charakter oraz fakt, że są to łatwo pijalne wina, które można bez trudu dobrać do potraw. Gdy w winnicach dokona się jednak szczególnej selekcji, wina te nadają się również dobrze do dojrzewania.

Oprócz odmian garganega, trebbianello i bianca fernanda wina „Custoza” wytwarza się z innych odmian uprawianych na obszarze, co nadaje im wyraźną, niezwykle aromatyczną złożoność, odróżniającą je od win wytwarzanych z pojedynczych odmian. Ukształtowany w ten sposób profil sensoryczny cechują owocowe i kwieciste nuty, którym niekiedy towarzyszą nuty ziół i przypraw. Krótko rzecz ujmując, połączenie podstawowych odmian nadaje winom „Custoza” ich tożsamość, zaś dodatkowe odmiany wzbogacają je o wyróżniające bukiety.

Produktem bardzo rzadkim, choć tradycyjnym, jest „Custoza” *passito* (wino z suszonych winogron) o złotej barwie i półsłodkim lub słodkim smaku, inspirowane winami, które tradycyjnie podawano na zakończenie świątecznych posiłków.

c) Związek przyczynowy między środowiskiem a produktem

Niewielkie zróżnicowanie warunków klimatycznych panujących na obszarze produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Custoza” (który rzecz jasna nie jest szczególnie rozległy) wiąże się z tym, że poszczególne odmiany winogron uprawiane na tym obszarze dojrzewają równomiernie. Czynnikiem ten w znaczący sposób przyczynia się do kształtowania tożsamości tych win białych.

Równie istotny jest wpływ wysokiego stopnia różnorodności gleb wynikający z nieregularnych osadów stanowiących pozostałość po różnych procesach zlodowacenia na obszarze. Aspekt ten przekłada się na świeży, młody i żywiołowy charakter win „Custoza”.

Gleby morenowe, w szczególności z uwagi na swój skład, pomagają zapewnić regularne kwitnienie wszystkich winorośli. Połączenie gleb i klimatu obszaru pomaga winogronom i pędom prawidłowo się rozwijać i dojrzewać.

Gorące lata, które nie są jednak duszne, przyczyniają się do zwiększenia zawartości cukrów, zaś odpowiednie wahania temperatur między dniem a nocą sprzyjają rozwojowi owocowych i kwiatowych substancji aromatycznych występujących w winach objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Custoza”.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

BRAK

Link do specyfikacji produktu

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

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL