



Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2019/C 304/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.9486 — GBL/Webhelp) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2019/C 304/02	Taxas de câmbio do euro	2
---------------	-------------------------------	---

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2019/C 304/03	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9097 — Boeing/Embraer) ⁽¹⁾	3
2019/C 304/04	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	5

2019/C 304/05	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles) — Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2019/C 304/06	Publicação da comunicação de aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	7
---------------	---	---

2019/C 304/07	Publicação da comunicação de aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 17.º, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	12
---------------	---	----

⁽¹⁾ Texto relevante para efeitos do EEE.

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.9486 — GBL/Webhelp)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2019/C 304/01)

Em 2 de setembro de 2019, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32019M9486.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

6 de setembro de 2019

(2019/C 304/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1027	CAD	dólar canadiano	1,4583
JPY	iene	118,01	HKD	dólar de Hong Kong	8,6446
DKK	coroa dinamarquesa	7,4614	NZD	dólar neozelandês	1,7208
GBP	libra esterlina	0,89635	SGD	dólar singapurense	1,5229
SEK	coroa sueca	10,6350	KRW	won sul-coreano	1 314,72
CHF	franco suíço	1,0928	ZAR	rand	16,2808
ISK	coroa islandesa	139,30	CNY	iuane	7,8442
NOK	coroa norueguesa	9,9230	HRK	kuna	7,4038
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 532,63
CZK	coroa checa	25,836	MYR	ringgit	4,6098
HUF	forint	330,11	PHP	peso filipino	57,208
PLN	złóti	4,3394	RUB	rublo	72,5679
RON	leu romeno	4,7325	THB	baht	33,819
TRY	lira turca	6,2875	BRL	real	4,5145
AUD	dólar australiano	1,6135	MXN	peso mexicano	21,6550
			INR	rupia indiana	79,0805

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

(Processo M.9097 — Boeing/Embraer)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2019/C 304/03)

1. Em 30 de agosto de 2019, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- The Boeing Company («Boeing», Estados Unidos da América),
- Embraer S.A. («Embraer», Brasil),
- A atividade da Embraer no setor da aviação comercial (Brasil), pertencente à Embraer,
- EB Defense, LLC (Estados Unidos da América), controlada pela Embraer.

A Boeing adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da atividade de aviação comercial da Embraer e das operações e capacidades de engenharia conexas da Embraer, bem como o controlo conjunto com a Embraer Defense, LLC, a fim de construir instalações de produção da aeronave de transporte militar Embraer KC-390.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

- A Boeing é uma empresa americana que opera no setor aeroespacial e da defesa sediada em Chicago, Illinois. A Boeing concebe, fabrica e comercializa aeronaves comerciais, aeronaves militares e veículos espaciais, bem como sistemas de defesa, espaciais e de segurança. A Boeing presta igualmente serviços pós-venda destinados ao mercado aeroespacial, incluindo logística e formação baseadas no desempenho.
- A Embraer é uma empresa brasileira com sede em São José dos Campos, São Paulo, com atividade nos setores da aviação comercial e executiva, da defesa e da segurança.
- A atividade da Embraer no setor da aviação comercial abrange a conceção, o fabrico e a comercialização de aeronaves comerciais com menos de 150 lugares, bem como a prestação de serviços pós-venda para as suas aeronaves, incluindo formação e apoio operacional e técnico.
- A EB Defense, LLC realizará a montagem final, a comercialização e as vendas, e os serviços pós-venda da aeronave de transporte militar Embraer KC-390, cuja certificação está em curso.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem eventuais observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.9097 — Boeing/Embraer

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2019/C 304/04)

1. Em 30 de agosto de 2019, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Aurubis AG («Aurubis», Alemanha);
- Metallo Group Holding N.V. («Metallo», Bélgica).

A Aurubis adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da Metallo.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

- Aurubis: fornecedora de metais não ferrosos. Em especial, a Aurubis trata os concentrados de cobre e a sucata de cobre; produz cátodos de cobre e subprodutos do processo de refinação de cobre, bem como billetes de cobre e produtos semiacabados de cobre e ligas de cobre, tais como laminados planos, barras e fios;
- Metallo: opera no domínio da reciclagem, do tratamento e da comercialização de metais não ferrosos. A Metallo dedica-se sobretudo à refinação de sucata de cobre para produzir cátodos de cobre e subprodutos do processo de refinação.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem eventuais observações sobre o projeto de concentração.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

Notificação prévia de uma concentração
(Processo M.9511 — Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles)
Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado
(Texto relevante para efeitos do EEE)
(2019/C 304/05)

1. Em 30 de agosto de 2019, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- Sage Holdings S.à.r.l (Luxemburgo), controlada em última instância pelo Macquarie Group Limited («Macquarie», Austrália),
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG e Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH («empresa alvo», Alemanha).

A Macquarie adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo exclusivo da totalidade da empresa-alvo.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

- Macquarie: fornecedora, a nível mundial, de serviços bancários, financeiros, de consultoria, de investimento e de gestão de fundos,
- Empresa-alvo: possui e opera i) o parque eólico Bard Offshore 1, constituído por 80 geradores de turbinas eólicas, respetivas unidade de transformação e cablagem interna, ii) a plataforma autoelevadora «Wind Lift I» e iii) o parque eólico terrestre Rysumer Nacken, constituído por dois geradores de turbinas eólicas.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

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

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por correio postal. Utilize os seguintes elementos de contacto:

Correio eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação da comunicação de aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2019/C 304/06)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Lessini Durello»/«Durello Lessini»

Número de referência: PDO-IT-A0447-AM02

Data da comunicação: 21.5.2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Tipos de vinho e métodos de elaboração

Descrição e motivos

Aos tipos de produtos da denominação juntam-se as especificações do método de elaboração:

«Lessini Durello spumante» método *charmat* e método clássico.

«Lessini Durello spumante» reserva, método clássico.

A alteração deve-se à exigência de permitir a colocação no mercado de espumantes obtidos pelo método clássico, mesmo antes de decorridos os 36 meses de contacto com as leveduras previstos para o tipo reserva; na verdade, verifica-se uma procura crescente de espumantes, elaborados pelo método clássico, que combinam a frescura e vivacidade agradáveis com mais estrutura.

A alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações e à secção 1.3 («Descrição dos vinhos») do documento único.

2. Operações de vinificação: reformulação do texto

Descrição e motivos

É eliminada, para o tipo «Lessini Durello Spumante», a referência à colocação no mercado dos tipos de produto com as indicações do teor de açúcar e a referência à fermentação exclusiva em cuba fechada.

A reformulação deve-se à alteração formal que decorre da mudança coerente das referidas referências para outros artigos do caderno de especificações.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e à secção 1.3 («Descrição dos vinhos») do documento único.

3. Características de consumo: indicação dos métodos de elaboração relativos aos diferentes tipos do produto, variações do teor de açúcar e do título alcoométrico

Descrição e motivos

São especificados os vários métodos de elaboração do espumante para os diferentes tipos de produtos da denominação: «Lessini Durello Spumante» método *charmat* e método clássico e «Lessini Durello Spumante riserva» método clássico;

É introduzida a referência ao teor de açúcar «bruto natural» para todos os tipos.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

É diminuído o título alcoométrico de 12,00 % vol. para 11,50 % vol. para o tipo «Lessini Durello Spumante riserva».

As alterações introduzidas identificam os diferentes tipos de produtos e apresentam uma descrição pormenorizada das suas características organoléticas; as características físico-químicas indicadas, resultantes das análises enoquímicas, confirmam a qualidade dos produtos da denominação.

Em especial, para os espumantes obtidos pelo método clássico com estágio em leveduras, de 9 a 36 meses, foi inserida uma descrição organolética específica para distinguir este tipo de produto do tipo «Lessini Durello spumante reserva».

É introduzida a referência ao teor de açúcar «bruto natural» para todos os tipos.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção 1.3 («Descrição dos vinhos») do documento único.

4. **Embalagem: introdução da possibilidade de utilizar garrafas até 15 litros.**

Descrição e motivos

A alteração introduzida amplia de 9 para 15 litros a capacidade máxima permitida para as garrafas que podem ser utilizadas para embalar vinhos da denominação.

A alteração introduzida justifica-se pela necessidade de poder utilizar garrafas de grandes formatos, seguindo as exigências do mercado.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações. Não se aplica ao documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

«Lessini Durelo» ou «Durello Lessini» espumante, método charmat

Este tipo de produto tem uma espuma fina, persistente, de cor amarelo-palha ténue, com reflexos esverdeados e um nariz delicado ligeiramente frutado; na boca, é fresco, agradável e harmonioso, apresentando um teor residual de açúcar do bruto ao meio-seco.

O título alcoométrico volúmico total mínimo é de 11,00 % vol. e o extrato não redutor mínimo é de 14 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	6,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Lessini Durelo» ou «Durello Lessini» espumante, método clássico

Este tipo de produto apresenta espuma fina e persistente, cor amarelo-palha mais ou menos carregada e leves notas de levedura no nariz; na boca, é agradavelmente sávido e harmonioso, apresentando um teor residual de açúcar do bruto ao meio-seco. O título alcoométrico volúmico total mínimo é de 11,50 % vol. e o extrato não redutor mínimo é de 15 g/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Lessini Durello» ou «Durello Lessini» espumante reserva, método clássico

Este tipo de produto tem uma espuma fina e intensa. A cor vai do amarelo-palha de intensidade variável até ao amarelo-dourado com eventuais reflexos acobreados; do nariz destacam-se as notas complexas e bem desenvolvidas. Na boca é harmonioso, apresentando um teor residual de açúcar do bruto ao meio-seco. O extrato não redutor mínimo é de 15 g/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,50
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

5. **Práticas enológicas**

a) *Práticas enológicas essenciais*

N/A

b) *Rendimentos máximos*

Durella

112 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção de vinhos com denominação de origem controlada «Lessini Durelo» ou «Durello Lessini» inclui:

a) Província de Verona: Todo o território dos municípios de Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte do território dos municípios de Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Província de Vicenza: todo o território dos municípios de Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte do território dos municípios de Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio e Zermeghedo.

A área é delimitada do seguinte modo: a leste, a partir da fronteira com a província de Vicenza, na localidade de Calderina a 36 m de altitude, segue a estrada para Roncà, que passa nas localidades de Binello e Momello. Atravessa

o centro habitado de Roncà, retoma a estrada que entronca na estrada provincial de Monteforte-Montecchia e continua até à fronteira municipal de Montecchia di Crosara. Segue essa fronteira municipal até aos 64 m de altitude e, em seguida, a estrada que leva novamente à estrada provincial, a sul da adega cooperativa de Montecchia di Crosara. Continua por breves troços em direção a norte pela estrada provincial de Val d'Alpone até à ponte sobre o rio homónimo, que o atravessa seguindo depois a estrada municipal que passa nas localidades de Molino, Castello e San Pietro, a sul da área habitada de Montecchia di Corsara, seguindo até encontrar o rio Albo a 85 m de altitude, que delimita a área até aos 406 m de altitude, a sul de Corgnan e Tolotti, para depois se juntar à fronteira municipal de Cazzano di Tramigna. Segue a estrada municipal para Marsilio e seguindo a cota de nível toca o rio V. Brà e V. Magragna até aos 149 m na localidade de Caliarì. Da localidade de Caliarì continua para norte pela estrada que leva a Campiano até à localidade de Panizzolo, a 209 m de altitude, para se unir ao rio Tramigna; sobe o Tramigna em direção a norte até chegar à fronteira municipal de Tregnano, que segue por breve troço em direção a oeste e depois chega à localidade de Rovere, a 357 m de altitude, e depois a 284 m. Toma a estrada que leva a Tregnano passando pelos 295 m, entra na zona residencial de Tregnano, atravessa-a e segue a estrada principal até aos 330 m. Aqui, entronca na estrada municipal para Marcemigo, que atravessa, e segue para subir à localidade de Morini, a 481 m, e depois entronca na estrada provincial para San Mauro di Saline, a 523 m de altitude. Segue a estrada provincial para S. Mauro di Salina, a 523 m de altitude. Segue a estrada provincial para S. Mauro di Saline em direção a norte, até à localidade de Bettola, na fronteira com o município de Badia Calavena. Da localidade de Bettola desce-se até ao vale seguindo a estrada municipal, passando pelas localidades de Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari, entra-se no território de Badia Calavena e, dos 451 m, seguindo a estrada municipal em direção a leste, sobe-se à localidade de Colli, a 734 m, atingindo a fronteira com Vestenanova, a 643 m, continuando pela estrada municipal passa-se na área habitada de Castelvero, segue-se para Vestenavecchia até chegar ao centro de Vestenanova; continua-se para a localidade de Siveri, seguindo a estrada municipal e chega-se à localidade de Alberomato; daqui, tocando a localidade de Bacchi, chega-se à fronteira com a província de Vicenza e seguindo as fronteiras provinciais em direção a norte até alcançar os 474 m acima do nível do mar, o limite da área segue a fronteira norte do município de Chiampo em direção a leste e depois a sul, até à interseção desta fronteira com a estrada provincial que liga Chiampo a Nogarole Vicentino, a uma altitude de 468 m. Segue a referida estrada, toca o centro habitado de Nogarole e continua ao longo da estrada que leva a Selva di Trissino al Capitello, lugar acima dos 543 m, dirige-se para a esquerda ao longo do caminho até ao cruzamento deste com o aqueduto. Dali corre ao longo do caminho atravessando o sítio de Prizzi, juntando-se depois a 530 m acima do nível do mar à estrada para Cornedo, que segue atravessando os sítios de Pellizzari e Duello até à bifurcação com a estrada municipal que conduz aos sítios de Caliarì, Stella, Ambrosi até chegar novamente à estrada provincial para Cornedo, tocando a localidade de Grigio. Em Cornedo, entronca na estrada estatal n.º 246, que segue até pouco antes da ponte dos Nori. Vira depois para leste e segue a estrada municipal que toca os sítios de Colombara, Bastianci, Muzzolon e Milani (547 m); daqui segue o carreiro em direção a nordeste até ao sítio de Crestani, a 532 m. Segue depois a estrada municipal que conduz aos sítios de Mieghi, Milani a 626 m, Casare di Sopra, Casare di Sotto e Godeghe até à bifurcação com a estrada municipal Monte di Malo-Monte Magrè, que percorre até este centro habitado. Daqui segue a estrada para Magrè até aos 294 m, continuando sucessivamente em direção a noroeste, tocando os 218 m de altitude, segue depois a estrada Valfreda chegando à localidade de Raga, a 414 m, e daqui continua até à fronteira municipal entre Schio e Torrelvicino, avançando até aos 216 m. Daqui segue o rio Leogra até à ponte da estrada estatal n.º 46 para Schio, seguindo sucessivamente a estrada ribeirinha até aos 188 m de altitude. Em seguida, segue a estrada estatal n.º 46 Schio-Vicenza, até à localidade de Fonte di Castelnuovo. Atravessa e toma a estrada para Costabissara, à qual chega tocando as localidades de Ca' de Tommasi e Pilastro.

O limite da área segue depois a estrada municipal de Costabissara a Creazzo, via S. Valentino, até atingir a fronteira meridional do município de Costabissara; em seguida, continua para oeste ao longo da fronteira municipal sul de Costabissara, até encontrar a estrada que vai de Gambugliano a Sovizzo, acompanhando a estrada da Valdiezza. Segue depois a estrada para Castelgomberto, até encontrar à esquerda a estrada para os sítios de Busa, Pilotto e Vallorona. No sinal «stop», segue-se a estrada à esquerda uma vez e uma segunda vez; na bifurcação, segue-se para Monteschiavi. Na bifurcação para Contrà Vallorona, Rubbo e Spinati deixa-se a estrada para as referidas localidades e continua-se em frente até chegar ao fim da rua Vallorona. Continua-se à direita, seguindo a curva do monte, até Valdimolino. Continua-se pela estrada que leva a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (estrada Cavallara). Continua-se depois pela estrada dos Bastian até cruzar a estrada que vem de Castelgomberto. Continua-se pela estrada dos Bernuffi, tomando à esquerda até chegar à zona residencial de Sant'Urbano. Na bifurcação vira-se à esquerda seguindo a estrada para Sovizzo Alto, quando chegamos à Casa Cattani vira-se à direita para a rua Causa, no final desta rua vira-se à direita seguindo a estrada (loc. Carbonara) até chegar à localidade de Bastia Bassa, depois continua-se para a localidade de Campestrini, chegando no fim à direita da Villa Cordellina. Em seguida, vira-se à direita para entroncar na SS 246, virando à esquerda em direção a Montorsina e incluindo na área os Castelos de Julieta e Romeu.

O limite segue depois a estrada para Montecchio Maggiore e Montorso, até à ponte sobre o rio Chiampo, atravessa o curso de água e continua em direção a sul até à estrada para Zermeghedo, que entronca na rua Mieli. No cruzamento da rua Mieli continua-se à esquerda pela localidade de Belloccheria, considerando como área delimitada a que segue a curva do monte até se cruzar com a rua Perosa. Daqui continua-se para o centro habitado de Montebello via Castelletto, até ao cruzamento da estrada da Mira. Daqui continua-se pela estrada Contrada Selva até ao cruzamento de Casa Cavazza e a estrada para Zermeghedo.

A fronteira segue a estrada para Agugliana e continua em direção a La Guarda, a cerca de 300 metros desta localidade, virando à esquerda para um caminho que a liga à fronteira com Gambellara, que segue em direção a norte até aos 143 m de altitude.

Desce o caminho adjacente que conduz a Gambellara, que atravessa em direção a oeste, seguindo a estrada de Gambellara a Calderina, chegando à delimitação da área inicial da província de Verona.

7. Principais castas de uva de vinho

Durella B.

8. Descrição da(s) relação(ões)

«Lessini Durello»/«Durello Lessini»

O sistema agrícola tradicional de Pergola Veronese permite à Dorrella, casta antiga e autóctone, uma maturação ótima. Esta característica, associada a um território em declive com solo de origem vulcânica, confere aos vinhos o património de acidez que caracteriza este espumante. Os aromas minerais e de pederneira são os marcadores específicos do Durello, que alternam com a maçã mais ou menos verde, numa complexa intensidade olfativa de origem mineral, que inclui notas marinhas de iodo e enxofre.

9. Outras Condições Essenciais (embalagem, rotulagem, outros requisitos)

N/A

Hiperligação para o caderno de especificações

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

Publicação da comunicação de aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 17.º, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2019/C 304/07)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Bianco di Custoza»/«Custoza»

Número de referência: PDO-IT-A0468-AM02

Data da comunicação: 24.6.2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Artigo 1.º do caderno de especificações: denominação e vinhos

Descrição e motivos

Descrição:

É inserido o tipo «riserva».

Motivos:

A introdução da menção «reserva» para o tipo Custoza deve entender-se como elemento de valorização qualitativa da denominação, para exprimir melhor as características de afinamento próprias deste tipo.

A presente alteração implica alterações nas secções aplicáveis do documento único 1.4. «Descrição dos vinhos» e 1.5. «Práticas enológicas: rendimentos máximos».

2. Artigo 2.º do caderno de especificações: Combinação de castas

Descrição e motivos

Descrição:

São revistas as percentagens das variedades principais, juntando a Bianca Fernanda às três obrigatórias existentes — Garganega, Trebbiano Toscano e Trebbianello (biótipo local da Tocai friulano) — num mínimo de 70 %, fixando o limite de 45 % para cada uma delas.

Motivos:

A combinação de castas é completada com a inclusão da Bianca Fernanda entre as uvas principais e obrigatórias, de acordo com a produção tradicional da zona; a utilização máxima de 45 % de cada uma das 4 variedades principais, para um mínimo de 70 % do total, implica obrigatoriamente uma utilização máxima de 31,5 % para cada casta. Logo, na composição varietal da nova proposta das DOC «Bianco di Custoza» ou «Custoza» deverão obrigatoriamente ser utilizadas pelo menos três das quatro castas principais, como já se verifica no atual caderno de especificações, mas com a considerável vantagem de poderem também utilizar-se as quatro variedades segundo um princípio qualitativo em relação à evolução sazonal, ao período de colheita, à localização da vinha e às peculiaridades produtivas.

A Bianca Fernanda (clone local da Cortese) está presente em mais de 13 % da superfície vitícola do Custoza e é reconhecida localmente como uma casta identificativa da denominação. A inclusão da variedade Bianca Fernanda nas quatro castas principais é considerada elemento de forte identidade qualitativa e de valorização da denominação.

A presente alteração implica alterações também nas secções aplicáveis do documento único 1.4. «Descrição dos vinhos» e 1.7. «Principais castas de uva de vinho»

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Artigo 4.º do caderno de especificações: normas em matéria de viticultura

Descrição e motivos

Descrição:

- a) Os tipos superior, reserva, espumante e *passito* são descritos em pormenor;
- b) É eliminada a referência à possibilidade de utilizar as unidades vitícolas do Custoza para produzir os vinhos correspondentes designados com a denominação de origem controlada «Garda»;
- c) É reduzido para 13 t o rendimento por hectare do tipo Custoza;
- d) é integrada a tabela com os rendimentos máximos e o título alcoométrico de cada um dos tipos;
- e) É reescrito o parágrafo relativo à triagem das uvas para o tipo *passito*, sem modificação dos parâmetros;
- f) São inseridos quatro parágrafos nos quais se estabelece que a Região, a pedido do consórcio de tutela e ouvidas as organizações profissionais, pode definir as diversas utilizações/destinos das uvas, o limite máximo de utilização de uvas por hectare, reduzir os rendimentos consentidos de uvas e vinho e aumentar até um máximo de 20 % o rendimento máximo por hectare das uvas destinadas à vindima.

Motivos:

- a) Adaptação às alterações introduzidas no artigo 1.º;
- b) Esta possibilidade está prevista na legislação nacional, não sendo necessário especificá-la no caderno de especificações;
- c) A redução dos rendimentos por hectare é necessária para aumentar o valor qualitativo da denominação e resulta, de qualquer forma, de uma adaptação das produções às práticas em vigor nas plantações de vinhas existentes, que foram completamente renovadas e plantadas em linha. A análise da evolução do total de vinho engarrafado nos últimos cinco anos, por outro lado, indica uma relativa estabilidade e mostra que o mercado tem capacidade para absorver apenas uma parte da produção e, desta, apenas uma baixa percentagem com valores de preço que possam ser remuneradores para o setor e valorizar a denominação nos mercados nacionais e internacionais. O setor optou, assim, por proceder a um corte vertical da produção que pode ser reivindicada como DOC Custoza e destinar a parte restante da produção a outras denominações;
- d) Para facilitar a interpretação do caderno de especificações, torna-se necessário inserir uma tabela explicativa dos valores;
- e) Para facilitar a interpretação do caderno de especificações, torna-se necessário reescrever o texto;
- f) São pormenorizadas algumas normas para a viticultura, a adotar em determinadas condições particulares.

A presente alteração implica alterações também nas secções aplicáveis do documento único 1.5. «Práticas enológicas: rendimentos máximos».

4. Artigo 5.º do caderno de especificações: normas em matéria de vinificação

Descrição e motivos

Descrição:

É explicitada a possibilidade de realizar a vinificação conjunta ou separada das castas, especificando que a variedade dos vinhos obtidos por vinificação separada deverá ser efetuada na adega do vinificador e, em todo o caso, antes do pedido de certificação para colocação no mercado;

É aumentado de 65 % para 70 % o rendimento do vinho para o tipo Custoza, espumante, superior e reserva, e os rendimentos são indicados numa tabela.

É limitada a lotação do vinho do ano a 15 % do vinho do ano da colheita anterior e até 31 de dezembro do mesmo ano de produção das uvas.

É fixada a data de colocação no mercado do tipo Custoza em 1 de dezembro do ano de produção das uvas.

É inserida a menção «reserva» com um período de envelhecimento mínimo de 12 meses, a partir de 1 de novembro do ano de produção.

São inseridos três parágrafos nos quais se prevê que a Região, a pedido do consórcio de tutela e ouvidas as organizações profissionais, pode estabelecer um limite máximo de vinho certificável inferior ao fixado no caderno de especificações e reservar à venda a granel os mostos e os vinhos obtidos de uvas excedentárias, podendo destiná-los, a pedido do consórcio, à certificação.

Motivos:

O rendimento das uvas em vinho foi colocado nos 70 %, para adaptar o rendimento real da adega às condições previstas na lei, por virtude das adaptações tecnológicas que se sucederam nos últimos 15 anos em todas as unidades produtivas da zona.

A limitação quantitativa e temporal da lotação do vinho do ano é inserida numa ótica qualitativa.

A inclusão de uma data de colocação no mercado é feita numa ótica de melhoramento qualitativo.

A introdução da menção «reserva» para o tipo Custoza deve entender-se como elemento de valorização da expressão qualitativa da denominação. Há muitos anos que estão presentes no mercado vinhos Custoza com qualidade de renome e pelo menos 12 meses de envelhecimento. Trata-se essencialmente de expressões empresariais ligadas a um longo afinamento na adega e destinadas aos mercados mais maduros italianos e internacionais.

A inclusão dos três últimos parágrafos é uma adaptação à lei.

A presente alteração implica alterações também nas secções aplicáveis do documento único 1.5. «Práticas enológicas: rendimentos máximos».

5. Artigo 6.º do caderno de especificações: características de consumo

Descrição e motivos

Descrição:

- a) É integrada a descrição da cor do Custoza;
- b) É aumentado para 17 g/l o valor mínimo do extrato não redutor mínimo;
- c) São inseridas as características físico-químicas e organoléticas para a nova menção «reserva»;
- d) Para o espumante, são renomeados os tipos de sabor «bruto natural a meio-seco»;
- e) É inserido um último parágrafo com a especificação para todos os tipos de eventuais notas de madeira, caso tenham sido afinados em madeira.

Motivos:

- a) Inclusão feita para descrever corretamente a cor da denominação;
- b) Pretende adaptar-se o caderno de especificações aumentando o valor mínimo deste parâmetro; os vinhos Custoza disponíveis no mercado têm já, na verdade, valores mais altos;
- c) Foram inseridas as características para a nova menção «reserva» que não estava prevista no caderno de especificações;
- d) Alteração justificada por uma adaptação às exigências do mercado;
- e) Explicita-se de forma mais clara do que a redação anterior, para uma descrição mais precisa.

A presente alteração implica alterações também nas secções aplicáveis do documento único 1.4. «Descrição dos vinhos».

6. Artigo 8.º do caderno de especificações: Embalagem

Descrição e motivos

Descrição:

- a) É incluída a obrigação de colocar no mercado exclusivamente em garrafas de vidro de capacidade até 9 litros, com exclusão de garrafões e balões, os tipos Custoza, superior, reserva e *passito*;
- b) Para o tipo espumante são admitidos recipientes de vidro até 18 litros;
- c) É permitido, apenas às empresas que produzem exclusivamente na área de produção referida no artigo 3.º, a comercialização tradicional direta ao consumidor final apenas do tipo Custoza, embalado em recipientes até 60 litros;
- d) É especificada a exclusão da menção «superior» e «reserva» na utilização de recipientes alternativos ao vidro (pacotes);
- e) São admitidas todas as tipologias de fecho permitidas na legislação em vigor.

Motivos:

- a) No caderno de especificações vigente, a embalagem obrigatória com garrafa de vidro está prevista apenas para a menção «superior», «*passito*» e «espumante». Na alteração proposta, esta obrigação é alargada a toda a denominação. Trata-se de um passo muito importante na dinâmica de valorização desta denominação histórica, também numa ótica de reposicionamento no mercado e de uma valorização reconhecida;
- b) Não são permitidos os formatos mais procurados no mercado;
- c) É admitida porque o Custoza é tradicionalmente comprado, na região, a granel pelo consumidor final;
- d) Para maior clareza;
- e) Adaptação à lei.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Bianco di Custoza

Custoza

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — Denominação de origem protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)

«Bianco di Custoza» ou «Custoza» também nas versões reserva, superior, espumante e *passito*

Os vinhos caracterizam-se por uma cor amarelo-palha de intensidade variável, por vezes com reflexos esverdeados nos mais jovens, outras vezes dourados em seleções especiais. O aroma é frutado e ligeiramente aromático, com notas florais e por vezes com notas de ervas aromáticas e especiarias; na boca é fresco, macio, delicado.

São vinhos que se bebem e se harmonizam muito facilmente, devem ser consumidos de preferência jovens, embora algumas seleções feitas nas vinhas apresentem boa capacidade de conservação.

Título alcoométrico volúmico total mínimo 11,0 % vol.; extrato não redutor mínimo 16,5 g/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Bianco di Custoza» ou «Custoza»

Aspeto: amarelo-palha, por vezes com reflexos esverdeados;

Nariz: frutado, característico, levemente aromático;

Boca: sávido, delicado, de corpo equilibrado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 17 g/l;

Açúcares redutores residuais: máx. 7 g/l.

Os parâmetros analíticos que não são indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Bianco di Custoza» ou «Custoza» reserva

Aspeto: do amarelo-palha ao dourado de intensidade variável;

Nariz: intenso, característico, levemente aromático;

Boca: harmonioso, sávido, de corpo equilibrado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,5 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 20 g/l;

Açúcares redutores residuais: máx. 7 g/l.

Os parâmetros analíticos que não são indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Bianco di Custoza» ou «Custoza» superior

Aspeto: do amarelo-palha ao dourado com o envelhecimento;

Nariz: agradável, característico, levemente aromático;

Boca: harmonioso, de corpo sávido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 20 g/l;

Açúcares redutores residuais: 7 g/l.

Os parâmetros analíticos que não são indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Bianco di Custoza» ou «Custoza» espumante

Espuma: fina e persistente;

Aspeto: amarelo-palha de intensidade variável, com eventuais reflexos dourados;

Nariz: perfumado, frutado, levemente aromático depois de convertido em vinho espumante pelo método de martiniotti; fino, elegante e característico, se fermentado em garrafa;

Boca: fresco, sávido, fino e harmonioso; de bruto natural a meio-seco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

Os parâmetros analíticos que não são indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Bianco di Custoza» ou «Custoza» *passito*

Aspeto: amarelo-dourado.

Nariz: intenso e frutado;

Boca: de amável a doce, harmonioso, de corpo levemente aromático;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 15 % vol..

Extrato não redutor mínimo: 22 g/l.

Os parâmetros analíticos que não são indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12,00
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

5. Práticas vinícolas

a) *Práticas enológicas essenciais*

N/A

b) *Rendimentos máximos*

«Bianco di Custoza» ou «Custoza»

13 000 kg de uvas por hectare

«Bianco di Custoza» ou «Custoza» superior

12 000 kg de uvas por hectare

«Bianco di Custoza» ou «Custoza» reserva

13 000 kg de uvas por hectare

«Bianco di Custoza» ou «Custoza» espumante

13 000 kg de uvas por hectare

«Bianco di Custoza» ou «Custoza» *passito*

5 000 kg de uvas por hectare

6. Área geográfica delimitada

A área de produção de vinhos com denominação de origem controlada «Bianco di Custoza» ou «Custoza» inclui, no todo ou em parte, os territórios dos municípios de Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona. Esta área é delimitada do seguinte modo: partindo a sul da zona habitada de Sommacampagna, do sítio Cesure (89 m), a linha de delimitação segue, em direção a sudoeste, o canal do consórcio de melhoramentos fundiários do Alto Agro Veronese até à localidade de Boscone, entroncando por breve troço na estrada para Villafranca, até encontrar e seguir a estrada municipal que, passando por Pozzo Moretto e Colombara, vai dar à estrada municipal junto da Cà Delia. Segue esta estrada, tocando C. Nuova Pigno e Grattarole, até ao cruzamento da estrada provincial de Villafranca-Valeggio, seguindo esta última, chega à zona habitada de Valeggio sul Mincio. Em seguida, segue para sul a estrada municipal para Pozzolo até à localidade de C. Buse, para entroncar na via transitável que se cruza com o canal Seriola Prevaldesca. Segue este canal em direção a norte, até Ponte Lungo, e depois de atravessar este povoado, entronca no canal Seriosa Serenelli, seguindo-o em direção a sul, até encontrar a fronteira de província-região Mantova-Lombardia (63 m). Voltando para norte, a linha de delimitação segue a fronteira regional tocando sucessivamente as localidades de Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci e Pontata, onde a abandona para seguir, num brevíssimo troço em direção a nordeste a estrada Broglie-Madonna del Frassino, até perto da localidade de Pignolini e ali atravessa a autoestrada Serenissima, para se inserir no carreiro que passa a leste de Cà Gozzetto, tocando sucessivamente Cà Serraglio e passando a oeste da cota dos 101 m acaba em Cà Berra Nuova (91 m) na margem do pequeno lago do Frassino. Segue a margem deste pequeno lago por brevíssimo troço até entroncar no carreiro que, passando pela localidade de Bertoletta, chega ao posto ferroviário a 84 m. Depois segue o caminho de ferro, em direção a leste, até ao posto contíguo dos 84 m, onde o abandona para seguir a estrada que, tocando Villa Montessor, continua até Cappuccini pela margem do lago de Garda. Da localidade de Cappuccini, a linha de delimitação segue a margem oriental do lago de Garda até perto do porto de Pacengo, continuando para o interior pelo carreiro que, passando nos 93 m e nos 107 m, passa por baixo da zona habitada de Pacengo e chega à localidade de Cà Allegri, seguindo depois a estrada municipal de Pacengo até C. Fontana Fredda. Por outro carreiro, sobe passando pelos 122 m até à localidade «Le Tende», e daqui, seguindo a estrada Pacengo-Colà, até C. alle Croci. De C. alle Croci, a linha de delimitação desce em direção a sudeste seguindo o carreiro que, passando sucessivamente nos 118 e 113 m e em Sarnighe, se cruza com a fronteira municipal de Lazise-Castelnuovo a 112 m. Subindo para norte, segue esta fronteira e sucessivamente passa perto da localidade de Mirandola, na fronteira municipal Lazise-Pastrengo até ao cruzamento desta com a estrada provincial Verona-Lago, a oeste da localidade de Osteria Vecchia. A linha de delimitação segue esta estrada em direção a Verona (este) até perto da zona habitada de Bussolengo, onde entronca, aos 130 m, na estrada municipal do Cristo e segue pela estrada municipal de Palazzolo até encontrar a autoestrada do Brennero no ponto de intersecção com a fronteira municipal de Bussolengo-Sona. Segue esta fronteira em direção a sul, até à localidade de Civel, onde entronca na estrada provincial de Bussolengo-Sommacampagna. Segue esta estrada até à zona habitada de Sommacampagna, que atravessa, para entroncar na via que leva a Custoza até à localidade de Cesure, ponto de partida. A oeste da localidade de Broglie inclui-se um pequeno território do município de Peschiera del Garda, que compreende o Monte Zecchino, delimitado desta forma: do carreiro a sul de Broglie (adjacente à ex-escola primária de Broglie), a linha de delimitação segue em direção a oeste, por Cà Boschetti e Cà Rondinelli, para depois seguir a fronteira de província-região, tocando sucessivamente Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli e a estrada que leva à zona habitada de Broglie, até se cruzar com o carreiro que constituiu o ponto de partida.

7. Principais castas de uva de vinho

Pinot bianco B.

Trebbiano toscano B — Trebbiano

Trebbiano toscano B — Biancame B.

Trebbiano toscano B — Ugni blanc

Trebbiano toscano B — Procanico

Riesling italico B — Riesling

Riesling renano B — Riesling

Tocai friulano B.

Tocai friulano B — Tuchi

Garganega B — Grecanico dorato B.

Pinot bianco B — Pinot blanc

Malvasia bianca B — Malvasia

Malvasia bianca B — Verdina

Malvasia bianca B — Iuvarella

Manzoni bianco B — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Garganega B — Garganego

Chardonnay B.

Cortese B — Bianca Fernanda

Pinot bianco B — Pinot

8. Descrição da(s) relação(ões)

Bianco di Custoza/Custoza

Especificidades da área geográfica

Fatores naturais

A área de produção do vinho Custoza não é particularmente extensa e ocupa grande parte do setor meridional da faixa de colinas morénicas que se erguem entre os arredores da cidade de Verona e o lago de Garda.

A sudoeste, a zona é delimitada pelo rio Mincio.

A zona inclui terrenos pertencentes quer ao anfiteatro morénico oriental da parte interna do lago de Garda, quer às planícies fluvioglaciares que estão estreitamente interligadas àquele e que apresentam materiais similares pela composição, embora não rigorosamente pela origem.

Descendo a mais pormenores, a paisagem morénica que caracteriza a área de produção da DOC Custoza é marcada por uma densa série de colinas alongadas, dispostas de forma concêntrica, com declives suaves e desníveis geralmente compreendidos entre os 50 e os 100 metros. Estas colinas, sendo constituídas pelos depósitos dos glaciares que formaram o vizinho lago de Garda, apresentam solos extremamente variados e variáveis, intercalados por amplas planícies de seixos.

O clima da área da DOC Custoza é, regra geral, constante em todo o território, devido à sua extensão reduzida e homogeneidade substancial, e caracteriza-se pela presença de verões quentes, mas não abafados, e de invernos relativamente frios, temperados pela vizinhança do lago de Garda, que cria um microclima favorável ao cultivo não só de vinhas, mas também de oliveiras e ciprestes, que também caracterizam o perfil ambiental do território.

As precipitações distribuem-se ao longo do ano de forma bastante homogénea.

A conformação dos relevos colinares permite um aquecimento diurno das encostas e a acumulação noturna de ar fresco, condições ótimas para o desenvolvimento das características aromáticas das uvas brancas.

Seja do ponto de vista ambiental, seja do ponto de vista climático, a área de produção da DOC Custoza é, portanto, substancialmente homogénea.

Fatores históricos e humanos

Os primeiros sinais de domesticação de vinhas na atual área de produção da DOC Custoza estão documentados desde que foram encontradas grainhas de uva de *Vitis Silvestris* do período palafítico na zona de Pacengo e Peschiera. Na área, os primeiros testemunhos do cultivo de vinhas são da época romana (foram encontradas, entre outras, várias peças relativas ao uso do vinho nos ritos religiosos e à conservação e ao transporte de vinho), mas é sobretudo a partir do século IX e depois durante toda a época medieval que existe documentação abundante sobre o cultivo de vinhas na zona compreendida em particular entre Pastrengo e Sommacampagna.

Foi na segunda metade do século XIX que a produção vinícola desta área começou a ser identificada explicitamente com o nome de Custoza, que faz referência a uma freguesia do município de Sommacampagna célebre devido a duas batalhas nela combatidas durante as guerras do *Risorgimento* italiano. Em 1939, um estudo conduzido pela Stazione Sperimentale di Vitecoltura ed Enologia di Conegliano identifica e diferencia as melhores zonas vinícolas da parte ocidental da província de Verona, incluindo entre elas a zona de Sona-Custoza.

A 8 de fevereiro de 1971, com a aprovação de um decreto presidencial, foi instituída a DOC Bianco di Custoza, uma das primeiras denominações de origem de vinhos brancos de Itália; em 2005, foi aprovada a nova menção simplificada «Custoza». O Consórcio de Proteção do Custoza foi criado em 1972.

Fatores humanos

Ao longo da história, a forma de cultivo da vinha mais difusa na zona de produção da DOC Custoza foi durante muito tempo a latada. Na época antiga, o vinhedo não era reservado à vinha, intercalavam-se outras culturas, cuja extensão era também limitada pela conformação colinar do território.

Nos anos 80 do século XX, a viticultura da zona de produção do Custoza iniciou uma reconversão radical, quer na forma de cultivo quer nas práticas agronómicas, que valorizou as peculiaridades das vinhas autóctones do Custoza: a Garganega, a Trebbianello (um biótipo local da Tocai friulano) e a Bianca Fernanda (um clone local da Cortese). O aumento progressivo das capacidades técnicas e a experiência adquirida permitiram aos viticultores identificar e utilizar os processos mais adequados para obter uvas de alta qualidade e determinar o momento ideal para a vindima, valorizando deste modo os elementos típicos que resultam da interação entre castas, solos colinares e microclima.

O saber-fazer dos produtores é bem evidente na adegas de vinificação, onde extraem das uvas os diferentes aromas de cada variedade. Desta forma se permite às castas do Custoza exaltar o aroma delicado, floral e frutado da Garganega, a cor característica da Trebbianello e as notas ligeiramente aromáticas da Bianca Fernanda, bem como as características especiais das outras castas de uva branca cultivadas na zona. Temos assim um Custoza que se distingue por uma forte conotação territorial, facilmente reconhecível pela frescura e por ser fácil de beber.

«Bianco di Custoza» ou «Custoza»

Especificidade do produto:

As características essenciais do Custoza, ontem como hoje, são a frescura, o aroma ligeiro e o facto de ser fácil de beber e de harmonizar. O vinho, aliás, sobretudo se proveniente de seleções especiais efetuadas nas vinhas, apresenta boa capacidade de afinamento ao longo do tempo.

O Custoza é constituído por castas que valorizam, junto com a Garganega, a Trebbianello e a Bianca Fernanda, também as outras variedades diferentes cultivadas na zona: é desta forma que se consegue criar aquela sua típica e elevada complexidade aromática que o distingue dos vinhos varietais. O perfil sensorial daí resultante apresenta notas frutadas e florais particulares, acompanhadas por vezes de notas de ervas aromáticas e especiarias. Em resumo, é possível afirmar que as variedades de base permitem definir a mistura de castas que dá identidade ao Custoza, ao passo que as variedades complementares permitem enriquecê-lo de um *bouquet* típico.

Muito rara, embora tradicional, é a versão *passito* do Custoza, de cor dourada e sabor amável ou doce, que lembra os vinhos servidos antigamente na zona no final das refeições de festa.

c) Relação causa-efeito entre ambiente e produto

A variabilidade climática muito reduzida dos diversos terrenos da zona de produção, aliás não particularmente extensa, da DOC Custoza, permite o amadurecimento homogéneo dos diversos tipos de uvas cultivadas no território: este fator contribui de forma significativa para a definição do carácter identitário dos vinhos brancos da denominação.

Igualmente significativo é o efeito produzido pela elevada diversificação dos solos, derivados dos depósitos irregulares deixados pelos diversos episódios glaciares que ocorreram na zona: este elemento reflete-se no carácter fresco, jovem e vivo do Custoza.

Em especial, os terrenos morénicos, devido à sua composição, contribuem para o abrolhamento regular de todas as vinhas. A interação dos solos com o clima da zona permite o desenvolvimento suficiente e a maturação adequada dos cachos e dos ramos.

O clima estival quente, mas não abafado, favorece a concentração dos açúcares e as boas amplitudes térmicas entre dia e noite permitem o desenvolvimento das substâncias aromáticas frutadas e florais que se encontram nos vinhos da DOC Custoza.

9. **Outras condições essenciais (embalagem, rotulagem, outros requisitos)**

N/A.

Hiperligação para o caderno de especificações

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

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT