



Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

| | | |
|---------------|---|---|
| 2019/C 304/01 | Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.9486 – GBL/Webhelp) ⁽¹⁾ | 1 |
|---------------|---|---|

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

| | | |
|---------------|-------------------------------------|---|
| 2019/C 304/02 | Rata de schimb a monedei euro | 2 |
|---------------|-------------------------------------|---|

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

| | | |
|---------------|--|---|
| 2019/C 304/03 | Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9097 – Boeing/Embraer) ⁽¹⁾ | 3 |
| 2019/C 304/04 | Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾ | 5 |

| | | |
|---------------|--|---|
| 2019/C 304/05 | Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9511 – Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾ | 6 |
|---------------|--|---|

ALTE ACTE

Comisia Europeană

| | | |
|---------------|--|---|
| 2019/C 304/06 | Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei | 7 |
|---------------|--|---|

| | | |
|---------------|--|----|
| 2019/C 304/07 | Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei | 12 |
|---------------|--|----|

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonoposiție la o concentrare notificată**(Cazul M.9486 – GBL/Webhelp)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2019/C 304/01)

La 2 septembrie 2019, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, la secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32019M9486. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

6 septembrie 2019

(2019/C 304/02)

1 euro =

| Moneda | Rata de schimb | Moneda | Rata de schimb | | |
|--------|--------------------|---------|----------------|-------------------------|-----------|
| USD | dolar american | 1,1027 | CAD | dolar canadian | 1,4583 |
| JPY | yen japonez | 118,01 | HKD | dolar Hong Kong | 8,6446 |
| DKK | coroana daneză | 7,4614 | NZD | dolar neozeelandez | 1,7208 |
| GBP | lira sterlină | 0,89635 | SGD | dolar Singapore | 1,5229 |
| SEK | coroana suedeză | 10,6350 | KRW | won sud-coreean | 1 314,72 |
| CHF | franc elvețian | 1,0928 | ZAR | rand sud-african | 16,2808 |
| ISK | coroana islandeză | 139,30 | CNY | yuan renminbi chinezesc | 7,8442 |
| NOK | coroana norvegiană | 9,9230 | HRK | kuna croată | 7,4038 |
| BGN | leva bulgărească | 1,9558 | IDR | rupia indoneziană | 15 532,63 |
| CZK | coroana cehă | 25,836 | MYR | ringgit Malaiezia | 4,6098 |
| HUF | forint maghiar | 330,11 | PHP | peso Filipine | 57,208 |
| PLN | zlot polonez | 4,3394 | RUB | rubla rusească | 72,5679 |
| RON | leu românesc nou | 4,7325 | THB | baht thailandez | 33,819 |
| TRY | lira turcească | 6,2875 | BRL | real brazilian | 4,5145 |
| AUD | dolar australian | 1,6135 | MXN | peso mexican | 21,6550 |
| | | | INR | rupie indiană | 79,0805 |

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.9097 – Boeing/Embraer)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2019/C 304/03)

1. La data de 30 august 2019, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- compania Boeing („Boeing”, Statele Unite);
- Embraer S.A. („Embraer”, Brazilia);
- divizia de aviație comercială a Embraer (Brazilia), care aparține Embraer;
- EB Defense, LLC (Statele Unite), controlată de Embraer.

Boeing dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii divizii de aviație comercială a Embraer și asupra operațiunilor și capacității ingineresti conexe, precum și controlul în comun, împreună cu Embraer, asupra EB Defense, LLC, pentru construirea unei unități de producție a avionului militar de transport KC-390 al Embraer.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- Boeing este o companie americană din sectorul aerospațial și al apărării, cu sediul la Chicago, în Illinois. Boeing proiectează, fabrică și comercializează aeronave comerciale, aeronave militare și nave spațiale, precum și sisteme de apărare, de securitate și spațiale. De asemenea, Boeing oferă servicii postvânzare pentru piața aerospațială, inclusiv servicii logistice și de formare bazate pe performanță;
- Embraer este o companie braziliană cu sediul în São José dos Campos, São Paulo, care desfășoară activități în domeniul aviației comerciale și executive, al apărării și securității;
- Divizia de aviație comercială a Embraer proiectează, fabrică și comercializează aeronave comerciale cu mai puțin de 150 de locuri și oferă servicii postvânzare pentru aeronavele sale, inclusiv sprijin operațional și tehnic și formare;
- EB Defense, LLC va efectua asamblarea finală, comercializarea și vânzarea și va asigura serviciile postvânzare în ceea ce privește avionul militar de transport KC-390 al Embraer, care este în prezent în curs de certificare.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.9097 – Boeing/Embraer

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2019/C 304/04)

1. La data de 30 august 2019, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

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

Aurubis AG dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi Metallo Group Holding N.V.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Aurubis: aceasta este furnizor de metale neferoase. Mai precis, Aurubis prelucrează concentrate de cupru și deșeuri de cupru, produce catozi din cupru și subproduse rezultate din procesul de rafinare a cuprului, precum și furnizează forme din cupru și produse semifinite din cupru și aliaje de cupru, cum ar fi produse laminate plate, bare, sârme și cabluri;
- în cazul întreprinderii Metallo: aceasta este activă în domeniile reciclării, prelucrării și comercializării metalelor neferoase. Mai precis, Metallo rafinează deșeuri de cupru pentru a produce catozi din cupru și subproduse rezultate din procesul de rafinare.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding

Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.9511 – Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2019/C 304/05)

1. La data de 30 august 2019, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Sage Holdings S.à.r.l (Luxemburg), controlată în ultimă instanță de Macquarie Group Limited („Macquarie”, Australia);
- Ocean Break Energy GmbH & Co. KG și Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (denumite în continuare, împreună, „întreprinderea-țintă”, Germania).

Macquarie dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi-țintă.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Macquarie: furnizarea, la nivel mondial, de servicii bancare, financiare, de consultanță, de investiții și de administrare a fondurilor;
- în cazul întreprinderii-țintă: deține și operează: (i) parcul eolian offshore Bard Offshore 1, care include 80 de generatoare cu turbine eoliene, stația sa de transformare și cablarea internă; (ii) barja cu autoridicare Wind Lift I; și (iii) parcul eolian onshore Rysumer Nacken, care include două generatoare cu turbine eoliene.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

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

Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2019/C 304/06)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Lessini Durello”/„Durello Lessini”

Numărul de referință: PDO-IT-A0447-AM02

Data comunicării: 21.5.2019

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Tipurile de vinuri și metodele de producție

Descriere și motive

La tipurile de produse aferente denumirii se adaugă precizări privind metoda de producție:

„Lessini Durello Spumante” metoda Charmat și metoda clasică;

„Lessini Durello Spumante” „riserva”, metoda clasică.

Modificarea este motivată de nevoia de a se permite comercializarea de vinuri spumante obținute prin metoda clasică și înainte de trecerea celor 36 de luni de repaus pe drojdie prevăzute pentru tipul „riserva”, având în vedere cererea tot mai mare pentru vinuri spumante produse prin metoda clasică, acestea îmbinând prospețimea plăcută și vivacitatea cu o structură mai consistentă.

Modificarea vizează articolul 1 din caietul de sarcini și punctul 1.3 (descrierea vinurilor) din documentul unic.

2. Operațiunile de vinificare – reformularea textului

Descriere și motive

În cazul tipului „Lessini Durello Spumante”, se elimină referirea la comercializarea tipurilor de produs cu indicarea conținutului de zaharuri și referirea la fermentarea doar cu ajutorul unei autoclave.

Reformularea este motivată de modificarea formală generată de mutarea, din motive de coerență, a informațiilor respective la alte articole specifice din caietul de sarcini.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 1.3 (descrierea vinurilor) din documentul unic.

3. Caracteristici la comercializare – indicarea metodelor de producție în cazul fiecărui tip de produs, variații ale conținutului de zaharuri și ale tăriei alcoolice

Descriere și motive

Sunt specificate diferitele metode de producție a spumantului în cazul fiecărui tip de produs aferent denumirii: „Lessini Durello Spumante” metoda Charmat și metoda clasică și „Lessini Durello Spumante” „riserva”, metoda clasică.

Este introdusă referirea la conținutul de zaharuri „dosaggio zero” în cazul tuturor tipurilor.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Reducerea tăriei alcoolice de la 12,00 la 11,50 % vol. în cazul tipului „Lessini Durello Spumante riserva”.

Modificările introduse identifică diversele tipuri de produse și oferă o descriere detaliată a caracteristicilor lor organoleptice; caracteristicile fizico-chimice indicate, astfel cum au rezultat din testele oenologice și chimice, confirmă calitatea produselor vizate de denumire.

Mai exact, în cazul vinurilor spumante obținute prin metoda clasică, prin învechirea pe drojdie timp de 9-36 de luni, a fost introdusă o descriere organoleptică specifică în scopul distingerei acestui tip de produs de tipul „Lessini Durello Spumante riserva”.

Este introdusă referirea la conținutul de zaharuri „dosaggio zero” în cazul tuturor tipurilor.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 1.3 (descrierea vinurilor) din documentul unic.

4. **Ambalarea – introducerea posibilității de a se utiliza sticle de până la 15 litri**

Descriere și motive

Modificarea introdusă mărește de la 9 la 15 litri capacitatea maximă permisă în cazul sticlelor utilizabile pentru ambalarea vinurilor cu denumire protejată.

Modificarea introdusă este motivată de necesitatea de a se putea utiliza sticle cu format mare, răspunzându-se astfel cererii pieței.

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini; documentul unic nu se modifică.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

„Lessini Durello”

„Durello Lessini”

2. **Tipul de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

„Lessini Durello” sau „Durello Lessini” spumant, prin metoda Charmat

Acest tip de produs este caracterizat de o culoare galben-pai deschisă, cu reflexe verzui, de o spumă fină și persistentă și de un miros delicat, ușor fructat; gustul este proaspăt, plăcut și armonios, iar conținutul de zahăr rezidual variază de la „dosaggio zero” la demisec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume este de 11,00 % vol., iar limita minimă a extractului fără zahăr este de 14 g/l.

Caracteristici analitice generale

| | |
|---|--|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 6,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

„Lessini Durello” sau „Durello Lessini” spumant, prin metoda clasică

Acest tip de produs este caracterizat de o culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intensă, de o spumă fină și persistentă și de un miros cu o notă delicată de drojdie; gustul este puternic în mod plăcut și armonios, iar conținutul de zahăr rezidual variază de la „dosaggio zero” la demisec. Tăria alcoolică totală minimă în volume este de 11,5 % vol., iar limita minimă a extractului fără zahăr este de 15 g/l.

Caracteristici analitice generale

| | |
|---|--|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

„Lessini Durello” sau „Durello Lessini” spumant „riserva”, prin metoda clasică

Acest tip de produs este caracterizat de o culoare galben-pai cu intensitate variabilă până la galben auriu, cu eventuale reflexe arămii, precum și de o spumă fină și intensă; în ceea ce privește mirosul, se remarcă notele complexe și evolute. Gustul este armonios, iar conținutul de zahăr rezidual variază de la „dosaggio zero” la demisec. Limita minimă a extractului fără zahăr este de 15 g/l.

Caracteristici analitice generale

| | |
|---|-------|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 11,50 |
| Aciditatea totală minimă | |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

5. Practici oenologice(a) *Practici enologice esențiale*

NICIUNA

(b) *Randamente maxime*

Durella

112 hectolitri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Arealul de producție al vinurilor cu denumirea de origine controlată „Lessini Durello” sau „Durello Lessini” cuprinde:

- (a) Provincia Verona: întregul teritoriu al comunelor: Vestenanova și San Giovanni Ilarione și o parte a teritoriului comunelor: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.
- (b) Provincia Vicenza: întregul teritoriu al comunelor Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano și Trissino și o parte a teritoriului comunelor 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.

Arealul este delimitat după cum urmează: la est, linia de demarcare pornește de la granița cu provincia Vicenza, din localitatea Calderina, la cota 36, și continuă de-a lungul străzii care duce la Roncà, trecând prin localitățile Binello și

Momello. Traversând centrul așezării Roncà, urmează din nou strada care se intersectează cu drumul provincial Monteforte-Montecchia, până la granița comunei Montecchia di Crosara. Urmând respectiva graniță comunală până la cota 64, continuă cu strada care duce din nou la drumul provincial, la sud de cooperativa vinicolă din Montecchia di Crosara. Continuă puțin spre nord, pe lângă drumul provincial Val d'Alpone, până la podul peste torentul cu același nume, pe care îl traversează, urmând apoi drumul comunal care trece prin localitățile Molino, Castello și San Pietro, la sud de așezarea Montecchia di Corsara; continuă apoi până întâlnește torentul Rio Albo, la cota 85, care delimitează arealul până la cota 406 la sud de Corngnan și Tolotti, ajungând apoi la granița comunei Cazzano di Tramigna. Urmează drumul comunal spre Marsilio, apoi urmează Rio V. Brà și V. Magragna, până la cota 149, în localitatea Caliarì. De acolo, de-a lungul străzii care duce la Campiano, continuă spre nord până la localitatea Panizolo, la cota 209, pentru a se alătura torentului Tramigna. Apoi urcă spre nord, urmând Tramigna până la granița comunală a localității Tregnago, pe care o urmează puțin spre vest, ajungând apoi la localitatea Rovere, la cota 357 și apoi 284. Urmează strada spre Tregnano, trecând pe la cota 295, intră în așezarea Tregnano, o traversează și urmează strada principală până la cota 330. De aici, urmează drumul comunal spre Marcemigo, traversând așezarea și urcând la localitatea Morini, la cota 481 după care urmează drumul provincial spre San Mauro di Saline la cota 523. Urmează drumul provincial spre San Mauro di Saline la cota 523. Urmează drumul provincial care duce la San Mauro di Saline, spre nord, până la localitatea Bettola, la granița cu comuna Badia Calavena. Din localitatea Bettola coboară în vale, urmând drumul comunal, trecând printre localitățile Canovi, Valle, Antonelli, Riva și Fornari, intră pe teritoriul Badia Calavena și, de la cota 451, urmând drumul comunal spre est, urcă la localitatea Colli, la cota 734, ajungând la granița cu Vestenanova la cota 643. Continuând pe drumul comunal, trece prin așezarea Castelvero și continuă spre Vestenavechia până ajunge în centrul localității. Continuă spre localitatea Siveri, urmând drumul comunal, și ajunge la localitatea Alberomato. De aici, trece de localitatea Bacchi, ajunge la granița cu provincia Vicenza și, urmând granițele provinciale spre nord până la cota 474 m deasupra nivelului mării, linia de delimitare a arealului urmează granița nordică a comunei Chiampo spre est și apoi spre sud, până la intersectarea acesteia cu drumul provincial care leagă Chiampo de Nogarole Vicentino în punctul care coincide cu cota 468 m deasupra nivelului mării. Apoi urmează drumul menționat, ajunge la localitatea Nogarole și continuă de-a lungul drumului care duce la Selva di Trissino al Capitello, după cota 543 m deasupra nivelului mării, apoi o ia la stânga de-a lungul potecii până la intersectarea acesteia cu apeductul. De aici, continuă de-a lungul potecii, traversând cartierul Prizzi, ajungând apoi, la cota 530 m deasupra nivelului mării, la drumul spre Cornedo, pe care îl urmează, traversând cartierele Pellizzari și Duello, până la bifurcația cu drumul comunal care duce la cartierele Caliarì, Stella și Ambrosi, iar apoi ajunge din nou la drumul provincial spre Cornedo și la localitatea Grigio. Aici la Cornedo se alătură drumului național 246, pe care îl urmează până cu puțin înainte de podul Nori. Apoi se îndreaptă spre est și urmează drumul comunal care trece pe lângă cartierele Colombara, Bastianci, Muzzolon și Milani (cota 547); de aici urmează drumul neasfaltat în direcția nord-est, până la cartierul Crestani, la cota 532. Urmează apoi drumul comunal care duce la cartierele Mieghi și Milani la cota 626, Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe, până la bifurcația cu drumul comunal Monte di Malo-Monte Magrè, pe care îl urmează până la această localitate. De aici urmează drumul spre Magrè până la cota 294, continuând apoi în direcția nord-vest până la cota 214, după care urmează Valfreda, ajungând la localitatea Raga la cota 414, iar de aici continuă până la granița comunală între Schio și Torrebello, pe care o urmează până la cota 216. De aici urmează torentul Leogra până la podul de pe drumul național 46 care merge la Schio, urmând apoi drumul riveran până la cota 188. Urmează apoi drumul național 46 Schio-Vicenza până la localitatea Fonte di Castelnovo. Traversază, după care urmează drumul spre Costabissara, trecând pe lângă localitățile Ca' de Tommasi și Pilastro.

Apoi, linia de delimitare a arealului urmează drumul comunal de la Costabissara la Creazzo, trecând prin localitatea S. Valentino, până ajunge la granița meridională a comunei Costabissara; continuă apoi spre vest, de-a lungul granițelor comunei la sud de Costabissara, până întâlnește drumul care merge de la Gambugliano la Sovizzo, urmând strada Valdiezza. Urmează apoi drumul spre Castelgomberto până întâlnește, pe partea stângă, drumul spre cartierele Busa, Pilotto și Vallorona. De la stop, o ia la stânga de două ori, trecând de bifurcația către localitatea Monteschiavi. La bifurcația cu drumul spre Contrà Vallorona, Rubbo, Spinati, linia de delimitare nu urmează drumul spre localitățile respective, ci continuă drept până ajunge la capătul străzii Vallorona. Continuă la dreapta, urmând linia de contur a muntelui, în direcția Valdimolino. Continuă apoi de-a lungul drumului spre Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (strada Cavallara). Urmează apoi strada Bastian până la intersecția cu strada care vine dinspre Castelgomberto. Continuă cu strada Bernuffi, luând-o la stânga până ajunge la așezarea Sant'Urbano. La bifurcație, o ia spre stânga, urmând drumul spre Sovizzo Alto, iar la Casa Cattani o ia la dreapta, pe strada Causa, apoi la capătul străzii respective o ia la dreapta, continuând pe stradă (localitatea Carbonara) până ajunge în localitatea Bastia Bassa, apoi continuă spre localitatea Campestrini, ajungând, în sfârșit, la dreapta de Villa Cordellina. Apoi, o ia la dreapta pentru a urma drumul național 246, apoi o ia la stânga, spre Montorsina, incluzând în areal situl Castelli di Giulietta e Romeo.

Linia de delimitare urmează apoi strada spre Montecchio Maggiore și Montorso până la podul peste torentul Chiampo, traversează cursul de apă și continuă spre sud până la drumul spre Zermeghedo, care ajunge la strada Mieli. De la intersecția cu strada Mieli, continuă la dreapta spre localitatea Belloccheria, considerându-se că limita arealului este linia de contur a muntelui, până la intersecția cu strada Perosa. De aici, continuă spre localitatea Montebello pe strada Castelletto, ajungând până la intersecția cu strada della Mira. De aici, continuă urmând strada Contrada Selva până la intersecția de la Casa Cavazza cu drumul spre Zermeghedo.

Linia de delimitare urmează drumul spre Agugliana și continuă în direcția La Guarda, iar la aproximativ 300 de metri de această localitate o ia la stânga, urmând o potecă ce duce la granița cu Gambellara, pe care o urmează spre nord până la cota 143.

Coboară de-a lungul drumului de acces care duce la Gambellara, traversează localitatea spre vest, urmând drumul dintre Gambellara și Calderina și ajungând la începutul liniei de delimitare a arealului, în provincia Verona.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

Durella B.

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

„Lessini Durello”/„Durello Lessini”

Sistemul de cultivare tradițional numit „Pergola Veronese” permite maturarea optimă a strugurilor din soiul Durella, o viță-de-vie antică și autohtonă. Această caracteristică, împreună cu un teritoriu în pantă și un sol cu origini vulcanice, conferă vinurilor patrimoniul de aciditate care caracterizează acest spumant. Notele de minerale și de cremene sunt caracteristici specifice ale vinului Durello care se alternează cu notele de măr mai mult sau mai puțin verde, generând o intensitate olfactivă complexă de origine minerală, inclusiv cu nuanțe marine de iod și de sulf.

9. **Condiții suplimentare esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

NICIUNA

Link către caietul de sarcini al produsului

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

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2019/C 304/07)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Numărul de referință: PDO-IT-A0468-AM02

Data comunicării: 24.6.2019

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. Articolul 1 din caietul de sarcini: Denumire și vinuri

Descriere și motive

Descriere:

Adăugarea categoriei *riserva*

Motive:

Adăugarea categoriei *riserva* la vinurile „Custoza” sporește calitatea denumirii, exprimând mai bine caracteristicile legate de învechire care sunt specifice acestei categorii.

Această modificare presupune, de asemenea, modificări ale punctelor 1.4 (*Descrierea vinului/vinurilor*) și 1.5 (*Practici oenologice – Producții maxime*) din documentul unic.

2. Articolul 2 din caietul de sarcini: Soiuri de struguri

Descriere și motive

Descriere:

Revizuirea principalelor soiuri și a procentelor: s-a adăugat soiul Bianca Fernanda la cele trei soiuri obligatorii existente Garanega, Trebbiano Toscano și Trebbianello (un biotip local al soiului Tocai Friulano), care trebuie să reprezinte, în prezent, cel puțin 70 % din strugurii utilizați și niciun soi individual nu trebuie să depășească 45 %.

Motive:

Pentru a reflecta practicile tradiționale din zonă, a fost inclus soiul Bianca Fernanda ca soi obligatoriu. Faptul că aceste patru soiuri principale trebuie să reprezinte cel puțin 70 % din strugurii utilizați, iar fiecare soi individual nu trebuie să depășească 45 % înseamnă că niciun soi individual nu va reprezenta mai mult de 31,5 %. Prin urmare, conform noii propuneri, vinurile cu DOC „Bianco di Custoza”/„Custoza” trebuie să fie produse în mod obligatoriu din struguri provenind din cel puțin trei din cele patru soiuri principale. Deși acest lucru este prevăzut deja în caietul de sarcini actual, această modificare prezintă avantajul de a permite utilizarea celor patru soiuri din motive de calitate, în funcție de evoluția sezonieră, perioada recoltării, localizarea podgoriei sau aspecte specifice ale producției.

Soiul Bianca Fernanda (o clonă locală a soiului Cortese) reprezintă peste 13 % din suprafețele plantate cu viță-de-vie în aria de producție „Custoza” și este recunoscut pe plan local ca fiind sinonim cu „Custoza”. Adăugarea soiului Bianca Fernanda ca unul dintre cele patru soiuri principale de struguri sporește calitatea și reputația denumirii.

Această modificare presupune, de asemenea, modificări ale punctelor 1.4 (*Descrierea vinului/vinurilor*) și 1.7 [*Soiul/Soiurile principal(e) de struguri de vin*] din documentul unic.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Articolul 4 din caietul de sarcini: Norme privind viticultura**

Descriere și motive

Descriere:

- (a) utilizarea categoriilor *superiore*, *riserva*, *spumante* (vin spumant) și *passito* (vin din struguri stafidiți);
- (b) eliminarea referirii la posibilitatea de a utiliza suprafețele cultivate cu viță-de-vie „Custoza” pentru a produce vinuri cu DOC „Garda”;
- (c) reducerea producției la hectar pentru „Custoza” la 13 tone;
- (d) adăugarea unui tabel cu producțiile maxime și tăriile alcoolice pentru diferite categorii;
- (e) reformularea paragrafului privind selectarea strugurilor pentru vinurile din struguri stafidiți, fără a modifica parametrii;
- (f) adăugarea a patru paragrafe prin care se stabilește că autoritățile regionale, la cererea asociației de protecție și în urma consultării organizațiilor profesionale, pot: lua decizii privind diferitele utilizări/destinații ale strugurilor și limitele maxime de utilizare a strugurilor pe hectar; reduce producțiile de struguri și de vin autorizate și pot autoriza creșterea cu până la 20 % a producției maxime pe hectar destinată utilizărilor viitoare.

Motive:

- (a) acest lucru reflectă modificările aduse articolului 1;
- (b) această posibilitate este stabilită în legislația națională și nu este nevoie să fie inclusă în caietul de sarcini al produsului;
- (c) producția pe hectar trebuie să fie redusă pentru a spori valoarea calitativă a denumirii. În orice caz, această modificare reflectă alinierea producției la practicile în vigoare în exploatarea viticole existente, vechiul sistem fiind înlocuit cu plantarea pe rânduri. Analiza evoluției volumului total de vin îmbuteliat în ultimii cinci ani arată o anumită stabilitate și pune în evidență faptul că piața este capabilă să absoarbă doar o parte a producției de vin, doar un mic procent din producție fiind propus la un preț suficient pentru a permite viticultorilor să obțină profit și pentru a contribui la valorizarea denumirii pe piețele naționale și internaționale. Prin urmare, viticultorii au decis să reducă producția destinată DOC „Custoza” și să utilizeze restul pentru alte vinuri;
- (d) pentru o interpretare mai clară a caietului de sarcini, este necesar să se includă un tabel explicativ al valorilor;
- (e) pentru o interpretare mai clară a caietului de sarcini, este necesar să se reformuleze acest text;
- (f) textul include acum o serie de norme privind viticultura care trebuie să fie aplicate în anumite condiții.

Această modificare presupune, de asemenea, modificări ale punctului 1.5 (*Practici oenologice – Producții maxime*) din documentul unic.

4. **Articolul 5 din caietul de sarcini al produsului: Norme privind viticultura**

Descriere și motive

Descriere:

Se prezintă posibilitatea de a obține vin din diferite soiuri în mod separat sau împreună, specificându-se faptul că amestecul vinurilor obținute printr-o vinificație separată trebuie să fie efectuat în crama viticultorului și, în orice caz, înainte de a depune cererea de certificare pentru introducerea pe piață.

Randamentul în vin este sporit de la 65 % la 70 % pentru „Custoza”, „Custoza” *spumante*, „Custoza” *superiore* și „Custoza” *riserva*, iar randamentele sunt prezentate într-un tabel.

Amestecul cu vin dintr-un alt an este limitat la 15 %, poate fi efectuat doar cu vin din anul precedent și trebuie să aibă loc până la data de 31 decembrie a anului în care au fost produși strugurii.

Data pentru introducerea pe piață a categoriei „Custoza” pentru consum este stabilită la 1 decembrie a anului în care au fost produși strugurii.

Se adaugă categoria *riserva*, cu o perioadă de învechire de cel puțin 12 luni începând cu data de 1 noiembrie a anului de producție.

Se adaugă trei paragrafe prin care se stabilește că, la cererea asociației de protecție și în urma consultării organizațiilor profesionale, autoritățile regionale pot stabili o limită mai mică decât cea stabilită în caietul de sarcini pentru cantitatea de vin care poate fi certificată, menținând în vrac musturile și vinurile obținute din struguri excedentari, care, la cererea asociației de protecție, pot fi certificate.

Motive:

Randamentul în vin a fost crescut la 70 % pentru ca normele să reflecte în mod efectiv randamentele obținute de viticultori ca urmare a progreselor tehnologice în aria de producție de-a lungul ultimilor 15 ani.

Limita privind cantitatea de vin vechi care poate fi adăugată și limitarea acestei practici la vinul din anul precedent au fost introduse doar din motive de calitate.

A fost introdusă o dată privind introducerea vinurilor pentru consum, în vederea îmbunătățirii calității.

Adăugarea categoriei *riserva* pentru vinurile „Custoza” constituie un factor de valorizare calitativă a denumirii. Vinurile „Custoza” de calitate recunoscută, cu o vechime de cel puțin 12 luni, sunt prezente pe piață de mulți ani. Este vorba despre vinuri cu o perioadă lungă de învechire, destinate unor piețe italiene și internaționale mai mature.

Aceste ultime trei paragrafe au fost adăugate pentru a adapta textul la reglementările în vigoare.

Această modificare presupune, de asemenea, modificări ale punctului 1.5 (*Practici oenologice – Producții maxime*) din documentul unic.

5. **Articolul 6 din caietul de sarcini al produsului: Caracteristicile în momentul consumului**

Descriere și motive

Descriere:

- (a) se adaugă descrierea culorii vinului „Custoza”;
- (b) se mărește limita minimă a extractului fără zahăr la 17 g pe litru;
- (c) se adaugă caracteristicile chimice, fizice și organoleptice pentru noua categorie *riserva*
- (d) pentru vinurile spumante, tipul aromei este redenumit „*de la dozaj zero la demisec*”;
- (e) se adaugă un ultim paragraf prin care se stabilește că vinurile din orice categorie pot avea, de asemenea, o aromă de lemn dacă au fost maturate în butoaie de lemn.

Motive:

- (a) această adăugare asigură faptul că se precizează în mod corect culoarea vinului;
- (b) intenția este de a adapta caietul de sarcini al produsului, mărinđ valoarea minimală a acestui parametru; vinurile „Custoza” comercializate au în realitate valori mai mari pentru acest parametru;
- (c) se adaugă caracteristicile noii categorii *riserva*, care nu era inclusă în caietul de sarcini precedent;
- (d) această modificare a fost făcută ca urmare a unor cerințe comerciale;
- (e) această formulare este mai clară decât versiunea precedentă, asigurând o descriere mai precisă.

Această modificare presupune, de asemenea, modificări ale punctului 1.4 [*Descrierea vinului (vinurilor)*] în documentul unic.

6. **Articolul 8 din caietul de sarcini al produsului: Ambalarea**

Descriere și motive

Descriere:

- (a) devine obligatoriu ca vinurile „Custoza”, „Custoza” *superiore*, „Custoza” *riserva* și „Custoza” *passito* să fie comercializate doar în sticle de maximum 9 litri, cu excepția damigenelor sau recipientelor de tip „fiasco”;
- (b) este posibil să se utilizeze recipiente din sticlă de până la 18 litri pentru categoria *spumante* (vinuri spumante);
- (c) viticultorii din aria de producție descrisă la articolul 3 sunt singurii autorizați să vândă exclusiv vinuri „Custoza” în mod direct consumatorilor finali în recipiente de până la 60 litri, conform practicilor tradiționale;
- (d) se precizează că mențiunile *superiore* și *riserva* nu pot fi folosite pe recipientele care nu sunt din sticlă (*bag-in-a-box*);
- (e) se permite folosirea tuturor formelor de închidere permise de lege.

Motive:

- (a) în prezent, caietul de sarcini precizează obligația de ambalare în recipiente din sticlă numai pentru categoriile *superiore*, *passito* (vin din struguri stafidiți) și *spumante* (vin spumant). Modificarea propusă extinde această obligație la toate vinurile „Custoza”. Este un pas foarte important în dinamica de valorizare a acestei denumiri istorice, în vederea repoziționării pe piață și a unei valorizări recunoscute;
- (b) acest lucru permite utilizarea formatelor celor mai solicitate pe piață;
- (c) acest lucru este permis deoarece, pe plan local, vinurile „Custoza” sunt achiziționate de către consumatorii finali și în vrac;
- (d) pentru o mai mare claritate;
- (e) această modificare permite adaptarea la legislație.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

„Bianco di Custoza”

„Custoza”

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

„Bianco di Custoza”/„Custoza” incluzând categoriile *riserva*, *superiore*, *spumante* (vin spumant) și *passito* (vin din struguri stafidiți)

Culoarea caracteristică a vinurilor este galben-pai de intensitate diferită, uneori cu nuanțe verzui la vinurile tinere sau tonuri aurii la anumite vinuri selectate. Aroma este fructată și ușor aromatică, cu note florale și, ocazional, de ierburi aromatice și condimente. Gustul e proaspăt, suav și delicat.

Aceste vinuri sunt ușor de băut și de asortat și se consumă, în general, tinere, deși unele selecții efectuate în podgorii prezintă capacitatea de a-și menține caracteristicile de-a lungul timpului.

Tăria alcoolică totală minimă în volume este de 11,0 %, iar limita minimă a extractului fără zahăr este de 16,5 g pe litru.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 exprimată în grame de acid tartric pe litru |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Culoare: galben-pai, uneori cu nuanțe verzui

Aroma: fructată, caracteristică, ușor aromatică

Gust: fructat, delicat, cu un corp bine echilibrat

Tărie alcoolică totală minimă: 11 % în volume

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 7 g/l

Parametrii analitici care nu figurează în tabelul de mai jos respectă limitele specificate în legislația națională și a UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 exprimată în grame de acid tartric pe litru |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

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

Culoare: Galben-pai până la auriu, de intensitate diferită

Aromă: intensă, caracteristică, ușor aromatică

Gust: echilibrat, savuros, cu un corp bine echilibrat

Tărie alcoolică totală minimă: 12,5 % în volume

Limita minimă a extractului fără zahăr: 20 g/l

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 7 g/l

Parametrii analitici care nu figurează în tabelul de mai jos respectă limitele specificate în legislația națională și a UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 exprimată în grame de acid tartric pe litru |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

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

Culoare: galben-pai până la auriu după învechire

Aromă: plăcută, caracteristică, ușor aromatică

Gust: echilibrat, cu un corp bine format

Tărie alcoolică totală minimă: 12,50 % în volume

Limita minimă a extractului fără zahăr: 20 g/l

Zaharuri reducătoare reziduale: 7 g/l

Parametrii analitici care nu figurează în tabelul de mai jos respectă limitele specificate în legislația națională și a UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 exprimată în grame de acid tartric pe litru |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

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

Spumă: fină și persistentă

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens, eventual cu tonuri de auriu

Aromă: parfumată, fructată, ușor aromată când vinul este produs conform metodei Charmat; fină, elegantă și caracteristică dacă vinul este fermentat în sticlă

Gust: proaspăt, savuros, fin și echilibrat; de la dozaj zero la demisec

Tărie alcoolică totală minimă: 11,5 % în volume

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l

Parametrii analitici care nu figurează în tabelul de mai jos respectă limitele specificate în legislația națională și a UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 5,0 exprimată în grame de acid tartric pe litru |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

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

Culoare: galben auriu

Aromă: intensă și fructată

Gust: de la plăcut la dulce, echilibrat, cu un corp ușor aromat

Tărie alcoolică totală minimă: 15 % în volume

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22 g/l

Parametrii analitici care nu figurează în tabelul de mai jos respectă limitele specificate în legislația națională și a UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | 12,00 |
| Aciditatea totală minimă | 4,5 exprimată în grame de acid tartric pe litru |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | |
| Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

5. Practici oenologice

(a) *Practici oenologice esențiale*

NICIUNA

(b) *Producții maxime*

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

13 000 kg de struguri la hectar

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

12 000 kg de struguri la hectar

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

13 000 kg de struguri la hectar

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

13 000 kg de struguri la hectar

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

5 000 kg de struguri la hectar

6. Aria geografică delimitată

Aria de producție a vinurilor cu DOC „Bianco di Custoza”/„Custoza” cuprinde, în totalitate sau parțial, următoarele municipalități: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo și Sona. Aria este delimitată după cum urmează: din sudul municipalității Sommacampagna, din cartierul Cesure (cota 89), linia de demarcație urmează, către sud-vest, canalul de irigație al Consorțiului de îmbunătățire a solului Alto Agro Veronese până la Boscone, urmând drumul către Villafranca pentru o scurtă porțiune, înainte de a se contopi cu drumul comunal care trece prin Pozzo Moretto și Colombara și dă în drumul comunal în apropierea localității Cà Delia. Linia de demarcație urmează acest drum, care trece prin C. Nuova Pigno și Le Grattarole, până la intersecția cu drumul provincial Villafranca-Valeggio și, urmând acest drum, ajunge în localitatea Valeggio sul Mincio. Linia de demarcație continuă către sud, de-a lungul drumului municipal care leagă Pozzolo și localitatea C. Buse, unde se contopește cu drumul care traversează canalul de irigație Seriola Prevaldesca. Ea urmează acest canal către nord, până la Ponte Lungo și, după ce traversează podul, linia de demarcație urmează canalul Seriosa Serenelli către sud, până când ajunge la granița cu provincia Mantua și regiunea Lombardia (cota 63). Urcând către nord, linia de demarcație urmează granița regională, trecând prin localitățile Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci și Pontata, apoi se îndepărtează de graniță și urmează pentru o scurtă porțiune drumul Broglie-Madonna del Frassino către nord-est, până în apropierea localității Pignolini, unde traversează autostrada Serenissima. În continuare, ea urmează drumul care trece la est de Cà Gozzetto, continuă către Cà Serraglio și, trecând la vest de cota 101, ajunge la Cà Berra Nuova (cota 91), pe malul lacului Frassino. Linia de demarcație urmează apoi malul lacului pentru o scurtă porțiune, unindu-se cu drumul care trece prin Bertoletta și ajunge la stația de cale ferată de la cota 84. Apoi urmează calea ferată către est până la următoarea stație de cale ferată de la cota 84, înainte de a urma drumul care trece prin Villa Montesor și continuă până la Cappuccini, pe malul lacului Garda. Din localitatea Cappuccini, linia de demarcație urmează malul de est al lacului Garda până în apropierea portului Pacengo, unde continuă către interiorul regiunii, urmează drumul care trece pe la cotele 93 și 107, trece mai jos de Pacengo și ajunge la Cà Allegri. Apoi urmează drumul municipal Pacengo până la C. Fontana Fredda și continuă de-a lungul unui alt drum, trecând pe la cota 122, până la localitatea Le Tende. De aici, linia de demarcație urmează drumul Pacengo-Colà până la C. alle Croci, apoi coboară către sud-est, urmând drumul care trece pe la cotele 118 și 113 și traversează Sarnighe, ajungând la granița dintre municipalitățile Lazise și Castelnuovo, la cota 112. Ea urcă din nou, urmând granița municipală către nord până în apropierea localității Mirandola, unde urmează granița dintre municipalitățile Lazise și Pastrengo. Linia de demarcație urmează granița până la intersecția cu drumul provincial Verona-Lago, la vest de localitatea Osteria Vecchia. Ea urmează acest drum către Verona (est) până în apropierea localității Bussolengo, unde se contopește cu drumul municipal Cristo, nu departe de cota 130. Apoi continuă de-a lungul drumului municipal Palazzolo, până la punctul în care autostrada Brenner se intersectează cu granița municipală Bussolengo-Sona. Linia de demarcație urmează apoi granița municipală către sud până la Civel, unde continuă de-a lungul drumului provincial Bussolengo-Sommacampagna până când ajunge la localitatea Sommacampagna, pe care o traversează și ajunge la drumul către Custoza, pe care îl urmează până la punctul de plecare, Cesure. La vest de Broglie, aria include, de asemenea, o mică suprafață în municipalitatea Peschiera del Garda, incluzând zona Monte Zecchino, fiind delimitată astfel: de la drumul care trece la sud de Broglie (pe lângă vechea școală primară), linia de demarcație merge la vest către Cà Boschetti și Cà Rondinelli, apoi urmează granița provincială și regională care trece prin Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli. Apoi urmează drumul către Broglie până la intersecția cu drumul care a constituit punctul de plecare.

7. Soiul/soiurile principal(e) de struguri de vin

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. Descrierea legăturii (legăturilor)

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Specificitatea ariei geografice

Factori naturali

Vinurile „Custoza” sunt produse într-o zonă relativ mică care ocupă cea mai mare parte a sectorului meridional al dealurilor morenice care se înalță între periferia Veronei și lacul Garda.

Aria de producție este delimitată la sud-vest de râul Mincio.

Aria cuprinde suprafețele situate pe amfiteatrul morenic oriental din interiorul regiunii lacului Garda și pe câmpiile fluvioglaciare strâns legate de amfiteatru, care sunt compuse din materiale similare, chiar dacă nu de aceeași origine.

Mai exact, peisajul morenic care caracterizează aria de producție a DOC „Custoza” prezintă un șir de dealuri alun-gite, dispuse în mod concentric, care nu sunt abrupte, cu diferențe de nivel cuprinse în general între 50 și 100 de metri. Aceste dealuri, care provin din depozitele lăsate de ghețarii care au dat naștere lacului Garda din apropiere, prezintă soluri cu o structură foarte variată, întrerupte de câmpii largi cu pietriș.

Ca urmare a suprafeței reduse și a omogenității ariei de producție „Custoza”, condițiile climatice sunt aceleași pe întreg teritoriul său. Aria prezintă veri calde, dar nu înăbușitoare, și ierni relativ reci care sunt temperate de lacul Garda aflat în apropiere, acesta formând un microclimat favorabil nu numai vinurilor, ci și măslinilor și chi-paroșilor, care reprezintă un element caracteristic al regiunii.

Precipitațiile sunt destul de omogene pe tot parcursul anului.

Configurația dealurilor permite încălzirea pantelor în timpul zilei și acumularea de aer răcoros în timpul nopții, dând naștere unor condiții optime pentru dezvoltarea caracteristicilor aromatice ale strugurilor albi.

Prin urmare, aria de producție a vinurilor albe cu DOC „Custoza” beneficiază de un mediu înconjurător și de un climat relativ omogene.

Factori istorici și umani

Descoperirea unor sămburi de struguri *Vitis sylvestris* din perioada palafitică în zona Pacengo și Peschiera reprezintă primele semne ale domesticirii viței-de-vie în aria de producție a DOC „Custoza”. Primele dovezi ale cultivării viței-de-vie datează din epoca romană (în zonă au fost găsite, printre altele, diferite obiecte legate de utilizarea vinului în ritualuri religioase și obiecte utilizate pentru păstrarea și transportarea vinului), dar există o documentație abundentă privind cultivarea viței-de-vie în zonă (în special între Pastrengo și Sommacampagna) începând cu secolul IX și pe parcursul Evului Mediu.

În a doua jumătate a secolului XIX, vinul local a început să fie cunoscut sub denumirea de „Custoza”, un sat din municipalitatea Sommacampagna cunoscut pentru două bătălii care au avut loc aici în timpul războaielor italiene de reunificare. În 1939, într-un studiu efectuat de Stazione Sperimentale di Vitecoltura ed Enologia din Conegliano, zona Sona-Custoza a fost desemnată, de asemenea, drept una dintre cele mai bune zone viticole din partea de vest a provinciei Verona.

DOC „Bianco di Custoza” a fost creată în mod oficial prin decret prezidențial la 8 februarie 1971, fiind una dintre primele denumiri de origine de vinuri albe din Italia. Denumirea simplificată „Custoza” a fost aprobată în 2005. Asociația de protecție a denumirii „Custoza” (*Il Consorzio di tutela*) a fost instituită în 1972.

Factorii umani

Sistemul de cultivare a viței-de-vie cel mai utilizat de-a lungul timpului în aria de producție a DOC „Custoza” a fost sistemul de conducere sub formă de pergolă. În antichitate, strugurii nu erau cultivați în podgorii, ci alături de alte culturi, care erau limitate de configurația terenului colinar.

În anii '80, viticultura din aria de producție „Custoza” a suferit transformări radicale, care au afectat atât metoda de cultivare a viței-de-vie, cât și practicile agronomice, permițând viticultorilor să exploateze mai bine caracteristicile specifice ale soiurilor locale de viță-de-vie Garganega, Trebbianello (un biotip local al soiului Tocai friulano) și Bianca Fernanda (o clonă locală a soiului Cortese). Îmbunătățirea progresivă a tehnologiei și experiența dobândită de-a lungul timpului au permis viticultorilor să identifice și să aplice în prezent tehnicile cele mai potrivite pentru a obține struguri de calitate și să recunoască momentul ideal pentru cules, punând astfel în valoare calitățile specifice ale strugurilor care decurg din interacțiunea dintre soiuri, solurile colinare și microclimat.

Expertiza viticultorilor intervine în special în etapa de vinificare, atunci când sunt extrase din struguri aromele specifice fiecărui soi. Astfel, amestecul de struguri „Custoza” degajă parfumul delicat, floral și fructat al soiului Garganega, prezintă culoarea caracteristică a soiului Trebbianello și notele ușor aromatice ale soiului Bianca Fernanda, precum și caracteristicile specifice ale altor soiuri de struguri albi cultivate în zonă. Rezultatul este un vin „Custoza” caracterizat printr-o puternică conotație locală, ușor de recunoscut datorită prospețimii sale și ușor de băut.

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Caracterul specific al produsului

Caracteristicile esențiale ale vinurilor „Custoza” au fost întotdeauna prospețimea, natura lor ușor aromatică și faptul că sunt ușor de băut și de asortat. Cu toate acestea, mai ales când provin din selecții specifice efectuate în podgorii, aceste vinuri au o bună capacitate de învechire.

Vinul „Custoza” este produs dintr-un amestec de struguri care, pe lângă soiurile Garganega, Trebbianello și Bianca Fernanda, pune în valoare și alte soiuri cultivate în zonă, ceea ce îi conferă complexitatea specifică și aromatică care îl distinge de alte vinuri produse cu soiuri individuale. Profilul senzorial care se degajă cuprinde note fructate și florale, uneori însoțite de note de ierburi aromatice și de condimente. Pe scurt, soiurile de bază îi conferă vinului „Custoza” identitatea, în timp ce utilizarea soiurilor suplimentare îl îmbogățește cu un buchet tipic.

Vinul din struguri stafidiți „Custoza” (*passito*), foarte rar, dar tradițional, de culoare aurie și cu un gust plăcut sau dulce, evocă vinurile care erau servite în mod tradițional în această zonă după mesele festive.

(c) Legătura de cauzalitate între mediu și produs

Absența variațiilor climatice în diferitele zone ale ariei de producție a DOC „Custoza” (care nu este foarte întinsă) permite maturarea omogenă a diferitelor tipuri de struguri cultivate pe acest teritoriu. Acest factor contribuie în mod semnificativ la definirea identității acestor vinuri albe.

Efectul produs de diversitatea crescută a solurilor, ca urmare a depozitelor neregulate create de diferitele glaciații, este, de asemenea, important. Acesta conferă vinului „Custoza” caracterul său proaspăt, tânăr și viu.

În special, ca urmare a compoziției lor, solurile morenice contribuie la o înmugurire regulată a tuturor soiurilor. Interacțiunea dintre soluri și climatul zonei permite o dezvoltare suficientă și o maturare adecvată a strugurilor și a lăstarilor.

Verile calde, dar nu înăbușitoare, favorizează concentrarea zaharurilor, iar diferențele adecvate de temperatură dintre zi și noapte contribuie la dezvoltarea notelor aromatice fructate și florale caracteristice vinurilor cu DOC „Custoza”.

9. Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

NICIUNA

Link către caietul de sarcini

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

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO