



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 304/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9486 – GBL/Webhelp) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2019/C 304/02	Výmenný kurz eura	2
---------------	-------------------------	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2019/C 304/03	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.9097 – Boeing/Embraer) ⁽¹⁾	3
2019/C 304/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	5

2019/C 304/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.9511 – Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2019/C 304/06	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva, uvedenej v článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 2019/33	7
2019/C 304/07	Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33	12

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.9486 – GBL/Webhelp)****(Text s významom pre EHP)**

(2019/C 304/01)

Dňa 2. septembra 2019 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32019M9486. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

6. septembra 2019

(2019/C 304/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1027	CAD	Kanadský dolár	1,4583
JPY	Japonský jen	118,01	HKD	Hongkongský dolár	8,6446
DKK	Dánska koruna	7,4614	NZD	Novozélandský dolár	1,7208
GBP	Britská libra	0,89635	SGD	Singapurský dolár	1,5229
SEK	Švédska koruna	10,6350	KRW	Juhokórejský won	1 314,72
CHF	Švajčiarsky frank	1,0928	ZAR	Juhoafrický rand	16,2808
ISK	Islandská koruna	139,30	CNY	Čínsky juan	7,8442
NOK	Nórska koruna	9,9230	HRK	Chorvátska kuna	7,4038
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 532,63
CZK	Česká koruna	25,836	MYR	Malajzijský ringgit	4,6098
HUF	Maďarský forint	330,11	PHP	Filipínske peso	57,208
PLN	Poľský zlotý	4,3394	RUB	Ruský rubel	72,5679
RON	Rumunský lei	4,7325	THB	Thajský baht	33,819
TRY	Turecká líra	6,2875	BRL	Brazílsky real	4,5145
AUD	Austrálsky dolár	1,6135	MXN	Mexické peso	21,6550
			INR	Indická rupia	79,0805

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.9097 – Boeing/Embraer)****(Text s významom pre EHP)**

(2019/C 304/03)

1. Komisii bolo 30. augusta 2019 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- The Boeing Company („Boeing“, Spojené štáty americké),
- Embraer S.A. („Embraer“, Brazília),
- divízia komerčnej leteckej dopravy podniku Embraer (Brazília) patriaca podniku Embraer,
- EB Defense, LLC (Spojené štáty americké) pod kontrolou podniku Embraer.

Boeing získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celou divíziou komerčnej leteckej dopravy podniku Embraer a súvisiacimi činnosťami a inžinierskymi kapacitami, ako aj spoločnú kontrolu s podnikom Embraer nad EB Defense, LLC, pokiaľ ide o vybudovanie výrobného zariadenia pre vojenský transportný letún Embraer KC-390.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Boeing je americká spoločnosť zameraná na letectvo a obranu so sídlom v Chicagu, Illinois. Boeing navrhuje, vyrába a uvádza na trh komerčné lietadlá, vojenské lietadlá a kozmické lode, ako aj obranné, kozmické a bezpečnostné systémy. Takisto poskytuje popredajné služby pre letecký trh vrátane logistiky založenej na výkonnosti a odbornej prípravy.
- Embraer je brazílska spoločnosť so sídlom v São José dos Campos v São Paulo, ktorá podniká v oblasti komerčnej leteckej dopravy a dopravy pre riadiacich pracovníkov, obrany a bezpečnosti.
- Divízia komerčnej leteckej dopravy podniku Embraer navrhuje, vyrába a uvádza na trh komerčné lietadlá s kapacitou menej ako 150 miest a poskytuje popredajné služby pre svoje lietadlá vrátane prevádzkovej a technickej podpory a odbornej prípravy.
- Podnik EB Defense, LLC bude vykonávať finálnu montáž, marketing a predaj a poskytovať popredajné služby v súvislosti s vojenským transportným letúnom Embraer KC-390, v prípade ktorého v súčasnosti prebieha certifikácia.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.9097 – Boeing/Embraer

(¹) Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding)
(Text s významom pre EHP)
(2019/C 304/04)

1. Komisii bolo 30. augusta 2019 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Aurubis AG (ďalej aj „Aurubis“, Nemecko),
- Metallo Group Holding N.V. (ďalej aj „Metallo“, Belgicko).

Aurubis AG získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Metallo Group Holding N.V.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Aurubis: je poskytovateľom neželezných kovov. Aurubis spracováva konkrétne medené koncentráty a medený šrot; vyrába medené katódy a vedľajšie produkty z procesu rafinácie medi, dodáva aj medené tvarovky a polotovary z medi a zo zliatin medi, ako sú ploché valcované výrobky, tyče, prúty a drôty,
- Metallo: pôsobí v oblasti recyklácie, spracovania a obchodovania s neželeznými kovmi. Metallo sa konkrétne venuje rafinácii medeného šrotu na výrobu medených katód a vedľajších produktov rafinácie.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.9511 – Macquarie Group/Ocean Breeze Energy and Perikles)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu
(Text s významom pre EHP)
(2019/C 304/05)

1. Komisii bolo 30. augusta 2019 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Sage Holdings S.à.r.l (Luxembursko), v konečnom dôsledku pod kontrolou podniku Macquarie Group Limited („Macquarie“, Austrália),
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG a Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (ďalej spoločne „cieľový podnik“, Nemecko).

Podnik Macquarie získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celým cieľovým podnikom.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Macquarie: celosvetový poskytovateľ služieb v oblasti bankovníctva, finančníctva, poradenstva, investícií a služieb riadenia portfólia,
- cieľový podnik: vlastní a prevádzkuje i) veterný park na mori Bard Offshore 1, ktorý pozostáva z 80 generátorov veterných turbín, transformátorovej stanice a sústavy vnútornej kabeláže, ii) zdvižnú loď Wind Lift I a iii) veterný park na pevnine Rysumer Nacken, ktorý pozostáva z dvoch generátorov veterných turbín.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v uvedenom oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

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

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva, uvedenej v článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 2019/33

(2019/C 304/06)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Lessini Durello“/„Durello Lessini“**Referenčné číslo: PDO-IT-A0447-AM02****Dátum oznámenia: 21.5.2019****OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY****1. Kategória vín a spôsob výroby**

Opis a dôvody

Špecifikácie spôsobu výroby sa pridávajú pre tieto kategórie výrobku, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu:

„Lessini Durello Spumante“, spôsob výroby metódou Charmat a klasický spôsob výroby,

„Lessini Durello Spumante riserva“, klasický spôsob výroby.

Dôvodom tejto zmeny je umožniť, aby sa šumivé víno vyrobené klasickým spôsobom uvoľnilo do obehu na spotrebu pred tým, ako sa splní požiadavka na 36 mesiacov kvasenia pre kategóriu „riserva“. Rastie dopyt po šumivých vínach vyrobených klasickým spôsobom, ktorý zabezpečuje príjemnú sviežu a výraznú chuť s lepšou štruktúrou.

Zmena sa týka článku 1 špecifikácie výrobku a oddielu 1.3 jednotného dokumentu [Opis vína (vín)].

2. Operácie pri výrobe vína – nové znenie textu

Opis a dôvody

Pri kategórii „Lessini Durello Spumante“ bol zrušený odkaz na uvoľnenie kategórií výrobku na spotrebu s informáciou o obsahu cukru a odkaz na kvasenie vykonávané výlučne v uzavretých nádobách.

Text si vyžaduje nové znenie tak, aby sa zohľadnili formálne zmeny týchto odkazov v ďalších konkrétnych článkoch špecifikácie výrobku.

Zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a oddielu 1.3 jednotného dokumentu [Opis vína (vín)].

3. Charakteristické vlastnosti spotreby – informácie o spôsoboch výroby pre jednotlivé kategórie výrobku, zmeny v obsahu cukru a alkoholu

Opis a dôvody

Pre rôzne kategórie výrobkov, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu, boli špecifikované rozličné spôsoby výroby šumivého vína: „Lessini Durello Spumante“, spôsob výroby metódou Charmat a klasický spôsob výroby a „Lessini Durello Spumante riserva“, klasický spôsob výroby.

Odkaz na obsah cukru „dosaggio zero“ bol zavedený pre všetky kategórie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Obsah alkoholu sa znížil z 12,0 obj. % na 11,5 obj. % pre kategóriu „Lessini Durello Spumante riserva“.

Vykonané zmeny označujú rôzne kategórie výrobku a poskytujú podrobný opis ich organoleptických vlastností. Uvedené fyzikálno-chemické vlastnosti, ktoré vyplývajú z enologických skúšok, potvrdzujú kvalitu výrobkov, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu.

Pri šumivých vínach vyrobených klasickým spôsobom a vyzrievajúcich na kvasinkách 9 až 36 mesiacov bol vložený konkrétny organoleptický opis, aby sa táto kategória výrobku odlišila od kategórie „Lessini Durello Spumante riserva“.

Odkaz na obsah cukru „dosaggio zero“ bol zavedený pre všetky kategórie.

Zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a oddielu 1.3 jednotného dokumentu [Opis vína (vín)].

4. **Balenie – prídanie možnosti používať fľaše s objemom do 15 litrov**

Opis a dôvody

Zavedená zmena zvyšuje maximálny objem fliaš používaných na plnenie vínom, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu, z 9 na 15 litrov.

Dôvodom zavedenej zmeny je umožniť používanie fliaš veľkých rozmerov v zmysle požiadavky trhu.

Zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku, ale nevyžaduje si žiadnu zmenu jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskeho výrobkov**

5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

Šumivé víno „Lessini Durello“ alebo „Durello Lessini“, spôsob výroby metódou Charmat

Výrobky tejto kategórie s jemnou dlhotrvajúcou penou majú svetlú slamenožltú farbu so zelenkavým nádychom a lahodnú, mierne ovocnú vôňu. Chuť je svieža, príjemná a harmonická, s obsahom zvyškového cukru v rozsahu od „dosaggio zero“ po polosuché (demisec).

Minimálny celkový obsah alkoholu je 11,0 obj. % a minimálny bezcukorný extrakt je 14 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	6,5 gramov na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Lessini Durello“ alebo „Durello Lessini Spumante“, klasický spôsob výroby

Výrobky tejto kategórie s jemnou dlhotrvajúcou penou majú slamenožltú farbu rôznej intenzity. Vôňa obsahuje jemný nádych kvasiniek. Chuť je príjemne lahodná a harmonická, s obsahom zvyškového cukru v rozsahu od „dosaggio zero“ po polosuché (demisec). Minimálny celkový obsah alkoholu je 11,5 obj. % a minimálny bezcukorný extrakt je 15 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	5,5 gramov na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Lessini Durello“ alebo „Durello Lessini Spumante riserva“, klasický spôsob výroby

Farba výrobkov tejto kategórie s jemnou intenzívnou penou kolíše od slamenožltej rôznej intenzity po zlatožltú s príležitostnými medenými odtieňmi. Vôňa obsahuje komplexné tóny vyzrievania. Chuť je harmonická, s obsahom zvyškového cukru v rozsahu od „dosaggio zero“ po polosuché (demisec). Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálny celkový obsah kyselín	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Základné enologické postupy

ŽIADNE

b) Maximálne výnosy

Durella

112 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Oblasť výroby vín, na ktoré sa vzťahuje registrované označenie pôvodu „Lessini Durello“ alebo „Durello Lessini“, zahŕňa:

a) provinciu Verona: celé územie obcí: Vestenanova, San Giovanni Ilarione a časť územia obcí: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena;

b) provinciu Vicenza: celé územie obcí: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino a časť územia obcí: 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.

Hranica oblasti je takáto: na východe sa začína na hranici provincie Vicenza, v lokalite Calderina v nadmorskej výške 36 m, pokračuje pozdĺž cesty do obce Roncà, prechádza lokalitami Binello a Momello. Prechádza obcou

Roncà a pokračuje pozdĺž cesty, ktorá pretína provinčnú cestu Monteforte Montecchia až po hranicu obce Montecchia di Crosara. Pokračuje po hranici tejto obce do nadmorskej výšky 64 m a potom po ceste, ktorá opäť vedie k provinčnej ceste južne od vinohradníckeho družstva v obci Montecchia di Crosara. Na krátku vzdialenosť pokračuje smerom na sever pozdĺž provinčnej cesty Val d' Alpone až po most cez horský potok rovnakého mena a potom pozdĺž miestnej cesty, ktorá prechádza lokalitami Molino, Castello a San Pietro južne od obce Montecchia di Corsara. Ďalej pokračuje po horský potok Rio Albo (nadmorská výška 85 m), ktorý ohraničuje túto oblasť, až do nadmorskej výšky 406 m južne od obcí Corgnan a Tolotti, kde dosiahne hranicu obce Cazzano di Tramigna. Hranica pokračuje pozdĺž miestnej cesty do obce Marsilio a sleduje geodetické prevýšenie až po Rio V. Brà a V. Magragna do nadmorskej výšky 149 m v lokalite Caliarì. Od lokality Caliarì pokračuje smerom na sever pozdĺž cesty, ktorá vedie do obce Campiano, až do lokality Panizzolo (nadmorská výška 209 m), kde prichádza k horskému potoku Tramigna. Pokračuje pozdĺž potoka Tramigna smerom na sever až po hranicu obce Tregnano a potom túto hranicu kopíruje na krátku vzdialenosť smerom na západ, až do lokality Rovere (nadmorská výška 357 m a potom 284 m). Vedie pozdĺž cesty do obce Tregnano, pričom prechádza bodom s nadmorskou výškou 295 m, kde vchádza do obce Tregnano a pretína ju na hlavnej ceste až do nadmorskej výšky 330 m. Odtiaľ vstupuje na miestnu cestu do obce Marcemigo, pretína túto obec a prechádza do lokality Morini (nadmorská výška 481 m). Potom vedie pozdĺž provinčnej cesty do San Mauro di Saline (nadmorská výška 523 m). Pozdĺž provinčnej cesty sa tiahne do San Mauro di Saline (nadmorská výška 523 m). Pozdĺž provinčnej cesty do San Mauro di Saline smeruje na sever až do lokality Bettola, ktorá je na hranici s obcou Badia Calavena. Z lokality Bettola pokračuje pozdĺž miestnej cesty, ktorá vstupuje do údolia prechádzajúceho lokalitami Canovì, Valle, Antonelli, Riva, Fornari a prechádza na územie obce Badia Calavena. Z bodu s nadmorskou výškou 451 m vedie pozdĺž miestnej cesty smerom na východ a stúpa v lokalite Colli (nadmorská výška 734 m), kde sa stretáva s hranicou obce Vestenanova (nadmorská výška 643 m). Naďalej na miestnej ceste prechádza obcou Castelvero, pokračuje až do obce Vestenavechia, potom do centra obce Vestenanova. Pokračuje pozdĺž miestnej cesty až do Siveri a dosiahne lokalitu Alberomato. Odtiaľ prechádza obcou Bacchi až k hranici provincie Vicenza. Sleduje hranicu provincie smerom na sever do nadmorskej výšky 474 m a potom pozdĺž severnej hranice obce Chiampo smerom na východ a ďalej smerom na juh, až po priesečník tejto hranice s provinčnou cestou, ktorá spája Chiampo s obcou Nogarole Vicentino (nadmorská výška 468 m). Pokračuje pozdĺž tejto cesty za obcou Nogarole a ďalej pozdĺž cesty Selva di Trissino až do obce Capitello, za bod s nadmorskou výškou 543 m, kde sa stáča doľava pozdĺž chodníka vedúceho k akvaduktu. Prechádza pozdĺž chodníka cez mesto Prizzi, až sa v nadmorskej výške 530 m pripojí k ceste do obce Cornedo, ktorá prechádza obcami Pellizzari a Duello až po križovatku s miestnou cestou do obcí Caliarì, Stella a Ambrosi, pokračuje cez obec Grigio a potom sa opäť pripojí k provinčnej ceste do obce Cornedo. V obci Cornedo sa pripojí k štátnej ceste 246, ktorú kopíruje takmer až po most Nori, potom sa stočí východným smerom na miestnu cestu, ktorá prechádza obcami Colombara, Bastianci, Muzzolon a Milani (nadmorská výška 547 m). Odtiaľ pokračuje pozdĺž poľnej cesty severovýchodným smerom až po obec Crestani (nadmorská výška 532 m). Potom prechádza miestnou cestou do obcí Miegghi, Milani (nadmorská výška 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto a Godeghe, až po križovatku s miestnou cestou Monte di Malo – Monte Magrè, ktorú kopíruje až po obec Monte Magrè. Odtiaľ vedie pozdĺž cesty do obce Magrè do nadmorskej výšky 294 m, pokračuje smerom na severozápad do nadmorskej výšky 218 m, prechádza pozdĺž cesty Valfreda až do obce Raga (nadmorská výška 414 m) a potom pokračuje po hranicu obcí Schio a Torrebelticino, ktorú kopíruje po bod s nadmorskou výškou 216 m. Odtiaľ vedie pozdĺž riečky Leogra až po most na štátnej ceste 46, pokračuje riečnou cestou až do bodu s nadmorskou výškou 188 m. Potom sleduje štátnu cestu 46 Schio – Vicenza až do lokality Fonte di Castelnovo. Prechádza touto lokalitou a ďalej vedie pozdĺž cesty Costabissara, pričom prechádza lokalitami Ca' de Tommasi a Pilastro.

Hranica oblasti potom kopíruje miestnu cestu z obce Costabissara do obce Creazzo, prechádza cez lokalitu S. Valentino, až dosiahne južnú hranicu obce Costabissara. Potom sa tiahne smerom na západ po južnej hranici obce Costabissara až na miesto, kde pretína cestu z obce Gamgubliano smerujúcu do obce Sovizzo, pričom lemuje cestu Valdiezza. Ďalej vedie pozdĺž cesty do obce Castelgomberto, až po križovatku s cestou do obcí Busa, Pilotto a Vallorona na ľavej strane. Pri značke „Stop“ sa nasmeruje na cestu Sinistra, na ktorú sa vráti za odbočkou do obce Monteschiavi. Na odbočke do obcí Contrà Callorona, Rubbo a Spinati mína cestu do týchto obcí a pokračuje priamo až po cestu Vallorona na konci. Pokračuje doprava a kopíruje hrebeň hory Valdimolino. Ďalej pokračuje pozdĺž cesty, ktorá vedie z obce Montecchio Maggiore do obce Sant'Urbano (cesta Cavallara). Potom sa tiahne pozdĺž cesty Bastian až po križovatku s cestou z obce Castelgomberto. Pokračuje pozdĺž cesty Bernuffi, stočí sa doprava až po obec Sant'Urbano. Na odbočke sa stočí doľava a pokračuje pozdĺž cesty Sovizzo Alto až po obec Casa Cattana, kde sa stočí doprava na cestu Causa, na konci ktorej sa opäť stočí doprava na cestu (obec Carbonara), až kým dosiahne lokalitu Bastia Bassa, odkiaľ pokračuje do lokality Campestrini a potom Villa Cordellina. Potom sa stočí doprava až po križovatku so štátnou cestou 246 a stočí sa doľava na cestu Montorso. V tejto oblasti sa nachádzajú aj zámky Rómea a Júlie.

Hranica potom kopíruje cestu medzi obcami Montecchio Maggiore a Montorso až po most cez riečku Chiampo. Pretína vodný tok a pokračuje smerom na juh, až po cestu Zermeghedo cez obec Mieli. Z križovatky v obci Meli pokračuje smerom doľava k lokalite Belloccheria. Za vymedzenú oblasť sa považuje tá, ktorá kopíruje hrebeň hory až po križovatku s cestou Perosa. Odtiaľ pokračuje smerom k obci Montebello pozdĺž cesty Castelleto, až po križovatku s cestou Mira. Ďalej sa tiahne pozdĺž cesty Contrada Selva až ku križovatke Casa Cavazza a k ceste Zermeghedo.

Hranica kopíruje cestu Agugliana a pokračuje smerom k obci La Guarda. Približne 300 metrov od tejto obce sa stočí doprava pozdĺž chodníka, ktorý ju privádza k hranici obce Gambellara, a pokračuje smerom na sever do bodu s nadmorskou výškou 143 m.

Potom pokračuje pozdĺž malej cesty vedúcej do obce Gambellara, ktorú pretína smerom na západ pozdĺž cesty z obce Gambellara do obce Calderina, kde sa opäť pripája k vymedzeniu pôvodnej oblasti v provincii Verona.

7. Hlavné muštové odrody

Durella B.

8. Opis súvislostí

Lessini Durello/Durello Lessini

Tradičný systém pestovania „Pergola Veronese“ umožňuje, aby hrozno odrody Durello (staroveká odroda hrozna, ktorá pochádza z tejto oblasti) dosiahlo optimálnu zrelosť. Spolu so zvažujúcim sa terénom a vulkanickým pôvodom pôdy dodáva uvedená vlastnosť vínam kyslosť, ktorá je charakteristická pre toto šumivé víno. Odroda Durello sa vyznačuje minerálnymi a kremíťmi tónmi, ktoré sa striedajú s jemnými alebo výraznejšími náznakmi zelených jablák. Vône sú komplexné, pripomínajúce minerálny pôvod, ale s morskými náznakmi jódu a síry.

9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, ďalšie požiadavky)

ŽIADNE

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2019/C 304/07)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Referenčné číslo: PDO-IT-A0468-AM02

Dátum oznámenia: 24.6.2019

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Článok 1 špecifikácie výrobku: Názov a vína

Opis a dôvody

Opis:

Doplnenie kategórie *riserva*

Dôvody:

Doplnením kategórie *riserva* vín „Custoza“ sa zabezpečí lepšia kvalita názvu, a tým sa lepšie vyjadria vlastnosti súvisiace s dozrievaním, ktoré sú špecifické pre túto kategóriu.

Táto zmena obsahuje aj úpravy oddielov 1.4. [Opis vína (vín)] a 1.5. (Vinárske výrobné postupy – Maximálne výnosy) jednotného dokumentu.

2. Článok 2 špecifikácie výrobku: Odrody viniča

Opis a dôvody

Opis:

Revízia hlavných odrôd a percent: k trom existujúcim povinným odrodám Garanega, Trebbiano Toscano a Trebbianello (miestny biotyp odrody Tocai friulano) sa doplnila odroda Bianca Fernanda, ktoré musia teraz predstavovať aspoň 70 % použitého hrozna, pričom žiadna z týchto odrôd nesmie sama osebe prekročiť 45 %.

Dôvody:

S cieľom zohľadniť tradičné postupy v oblasti bola medzi povinné odrody začlenená odroda Bianca Fernanda. To, že tieto štyri hlavné odrody musia tvoriť aspoň 70 % použitého hrozna a podiel jednotlivých odrôd nesmie byť vyšší ako 45 % znamená, že žiadny samostatný druh nebude tvoriť viac ako 31,5 %. Podľa nového návrhu musí preto víno s CHOP „Bianco di Custoza“/„Custoza“ nevyhnutne pozostávať aspoň z troch zo štyroch hlavných odrôd. Hoci toto už platí aj podľa súčasnej špecifikácie, navrhovanou zmenou sa umožní použitie štyroch odrôd z dôvodu kvality, ak to bude potrebné vzhľadom na vývoj počas ročného obdobia, čas zberu, polohu vinohradu alebo špecifické aspekty výroby.

Bianca Fernanda (miestny klon odrody Cortese) tvorí viac ako 13 % viniča vo výrobnej oblasti vína „Custoza“ a miestne sa považuje za synonymum vína „Custoza“. Doplnením odrody Bianca Fernanda ako jednej zo štyroch hlavných odrôd viniča sa posilní kvalita a dobrá poveseť, ktorej je názov nositeľom.

Táto zmena obsahuje aj úpravy oddielov 1.4. [Opis vína (vín)] a 1.7. (Hlavné muštové odrody) jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Článok 4 špecifikácie výrobku: Pravidlá pestovania viniča

Opis a dôvody

Opis:

- a) použitie kategórií *superiore*, *riserva*, *spumante* (šumivé víno) a *passito* (víno zo zhrozienkovateného hrozna);
- b) odstránenie odkazu na možnosť využitia viníc „Custoza“ na výrobu vín s CHOP „Garda“;
- c) zníženie výnosu pri víne „Custoza“ na 13 ton na hektár;
- d) doplnenie tabuľky údajov o maximálnych výnosoch a obsahu alkoholu pri jednotlivých kategóriách;
- e) preformulovanie odseku o výbere hrozna na vína *passito* bez úpravy hodnôt parametrov;
- f) doplnenie štyroch odsekov, v ktorých sa uvádza, že ak to bude vyžadovať združenie na ochranu, regionálne orgány môžu po konzultáciách s profesijnými organizáciami: prijímať rozhodnutia týkajúce sa rôznych účelov/ využití hrozna a maximálnych limitov množstva hrozna na hektár, ktoré sa má použiť; znižovať povolené výnosy hrozna a vína; a povoľovať uskladňovanie nadbytočných výnosov na budúce použitie v objeme až do 20 % nad maximálnymi výnosmi.

Dôvody:

- a) na účely zohľadnenia úprav článku 1;
- b) táto možnosť sa stanovuje vo vnútroštátnych právnych predpisoch a už nemusí byť súčasťou špecifikácie výrobku;
- c) výnos na hektár sa musí znížiť, aby sa zvýšila kvalita, ktorej je názov nositeľom. V každom prípade sa touto úpravou iba zosúladi výroba s aktuálnymi postupmi výsadby viniča, keďže starý systém bol úplne nahradený výsadbou do riadkov. Z analýzy vyplýva, že trend v oblasti objemu fľašovaného vína je za posledných päť rokov viac-menej stabilný a že trh dokáže absorbovať iba časť vyrobeného vína, pričom len malé percento sa predáva za ceny, ktoré umožňujú vinárom dosiahnuť ziskovosť a prispievať k vytváraniu dobrej povesti kvality týchto vín na vnútroštátnom aj medzinárodnom trhu. Vinári sa preto jednoznačne rozhodli pre zníženie objemu výroby vín, ktoré budú uvádzať na trh pod CHOP „Custoza“, a využitie zostávajúceho objemu výnosu na výrobu iných vín;
- d) na zjednodušenie výkladu špecifikácie je potrebná tabuľka údajov;
- e) toto znenie sa musí preformulovať tak, aby sa zjednodušil výklad špecifikácie;
- f) znenie v súčasnosti obsahuje množstvo pravidiel pestovania viniča, ktoré sa majú uplatňovať za určitých špecifických podmienok.

Táto zmena obsahuje aj úpravy oddielu 1.5. (*Vinárske výrobné postupy – Maximálne výnosy*) jednotného dokumentu.

4. Článok 5 špecifikácie výrobku: Pravidlá výroby vína

Opis a dôvody

Opis:

začlenenie možnosti výroby vína z rôznych odrôd oddelene alebo všetkých spoločne, pričom sa uvádza, že ak sa z hrozna vyrábajú vína oddelene, tieto sa musia zmiešať v priestoroch vinára a vždy pred podaním žiadosti o ich certifikáciu na uvedenie na trh;

zvýšenie výnosu hrozna na výrobu vína zo 65 % na 70 % v prípade vín „Custoza“, „Custoza“ *spumante*, „Custoza“ *superiore* a „Custoza“ *riserva* a uvedenie výnosov v tabuľke;

limit 15 % na primiešanie vína z iného ročníka, pričom tento postup sa obmedzuje na víno z predchádzajúceho roka a sceľovanie sa musí uskutočniť do 31. decembra roka, v ktorom sa hrozno dopestovalo;

doplnenie dátumu uvedenia vína „Custoza“ do obehu na spotrebu: 1. decembra roka, v ktorom sa hrozno dopestovalo;

doplnenie kategórie *riserva* zrejúcej aspoň 12 mesiacov od 1. novembra roku výroby;

vloženie troch odsekov, v ktorých sa uvádza, že ak to bude vyžadovať združenie na ochranu, regionálne orgány môžu po konzultáciách s profesijnými organizáciami stanoviť nižší strop pre objem vína, ktoré môže byť certifikované, než je strop stanovený v špecifikácii, čím sa ponechajú v sudoch mušty a vína získané z nadbytočného hrozna, ktoré možno na žiadosť združenia na ochranu certifikovať.

Dôvody:

výnos hrozna na výrobu vína sa zvýšil na 70 %, aby predpisy zohľadnili výnosy, ktoré vinári dosahujú vďaka pokroku technológií vo výrobnnej oblasti za posledných 15 rokov;

obmedzenie objemu staršieho vína, ktoré možno primiešať, a obmedzenie tohto vína na víno z predchádzajúceho roka boli zavedené len v záujme kvality;

dátum uvedenia vína do obehu na konzumáciu bol zavedený s cieľom zlepšiť kvalitu;

doplnenie kategórie *riserva* k vínam „Custoza“ predstavuje prvok posilňujúci kvalitu, ktorej je názov nositeľom. Vína „Custoza“ uznávanej kvality zrejúce aspoň 12 mesiacov sú na trhu už veľa rokov. Ide v podstate o vína s dlhým obdobím zrenia, ktoré sú určené pre vyspelejšie talianske a medzinárodné trhy.

Tieto posledné tri odseky boli doplnené s cieľom zosúladiť znenie s právnymi predpismi.

Táto zmena obsahuje aj úpravy oddielu 1.5. (*Vinárske výrobné postupy – Maximálne výnosy*) jednotného dokumentu.

5. Článok 6 špecifikácie výrobku: Charakteristické vlastnosti spotreby

Opis a dôvody

Opis:

- a) doplnenie opisu farby vína „Custoza“;
- b) zvýšenie minimálneho bezcukorného extraktu na 17 g/l;
- c) doplnenie chemických, fyzikálnych a organoleptických vlastností novej kategórie *riserva*;
- d) nový opis chuti vín *spumante* (šumivých) ako „*zero dosage až demi-sec*“;
- e) vloženie záverečného odseku, v ktorom sa uvádza, že vína všetkých kategórií môžu mať aj tóny dreva, ak dozrievajú v drevených sudoch.

Dôvody:

- a) týmto doplnením sa zabezpečí správny opis farby tohto vína;
- b) účelom tejto úpravy je prispôsobiť špecifikáciu výrobku skutočnosti, že vína „Custoza“ na trhu už majú vyššie hodnoty tohto parametra;
- c) ide o doplnenie vlastností novej kategórie *riserva*, ktorá sa nenachádzala v predchádzajúcej špecifikácii výrobku;
- d) táto úprava sa uskutočnila na základe požiadaviek trhu;
- e) táto formulácia je jasnejšia ako jej predchádzajúca verzia, čím sa zabezpečí presnejší opis.

Táto zmena obsahuje aj úpravy oddielu 1.4. [*Opis vína (vín)*] jednotného dokumentu.

6. Článok 8 špecifikácie výrobku: Balenie

Opis a dôvody

Opis:

- a) doplnenie pravidla, podľa ktorého sa môžu „Custoza“, „Custoza“ *superiore*, „Custoza“ *riserva* a „Custoza“ *passito* uvádzať na trh iba v sklenených fľašiach s maximálnym objemom 9 litrov a nesmú sa uvádzať na trh v nádobách typu *dama* a *fiasco*;
- b) povolenie na používanie sklenených nádob s maximálnym objemom 18 litrov pri kategórii *spumante* (šumivé);
- c) doplnenie pravidla, podľa ktorého môžu len vinári z výrobnjej oblasti opísanej v článku 3 a žiadne iné strany predávať víno „Custoza“ (ale žiadne z dodatočných kategórií) podľa tradičného postupu priamo koncovým spotrebiteľom v nádobách s maximálnym objemom 60 litrov;
- d) vysvetlenie, že povolené používanie iných ako sklenených nádob (vaky v škatuli typu „*bag-in-a-box*“) sa nevzťahuje na kategórie *superiore* a *riserva*;
- e) povolenie používania akéhokoľvek uzáveru prípustného podľa príslušných právnych predpisov.

Dôvody:

- a) v súčasnej špecifikácii výrobku sa uvádza len to, že *superiore*, *passito* (víno zo zhrozenkovateného hrozna) a *spumante* (šumivé víno) musia byť balené v sklenených fľašiach. Navrhovanou zmenou sa táto povinnosť rozširuje aj na všetky vína „Custoza“. Ide o veľmi dôležitý krok pri posilňovaní dobrej povesti tohto historického názvu, a to aj vzhľadom na opätovné umiestňovanie vín na trh a vytváranie ich dobrej povesti;
- b) umožňuje sa tým používanie nádob, ktoré sú na trhu najžiadanejšie;
- c) povoľuje sa to vzhľadom na miestnu tradíciu koncových spotrebiteľov nakupujúcich víno „Custoza“ v sudoch;
- d) poskytuje sa tým lepšie objasnenie;
- e) touto úpravou sa znenie zosúladzuje s právnymi predpismi.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

„Bianco di Custoza“

„Custoza“

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

4. Opis vína (vín)

„Bianco di Custoza“/„Custoza“ vrátane kategórií *riserva*, *superiore*, *spumante* (šumivé víno) a *passito* (víno zo zhrozenkovateného hrozna)

Charakteristickou farbou vína je slamovožltá rôznej intenzity, niekedy so zelenkavým nádychom v prípade mladších vín alebo zlatistými tónmi v prípade určitých výberových vín. Vôňa je ovocná a mierne aromatická s tónmi kvetín a príležitostne aj bylínok a korenín. Vína majú sviežu, jemnú a lahodnú chuť.

Sú to veľmi chutné vína, ktoré sa dajú vynikajúco kombinovať s rôznymi pokrmami. Vo všeobecnosti by sa mali piť mladé, hoci niektoré výbery z viníc si dokážu svoje vlastnosti udržať dlhšie.

Minimálny celkový obsah alkoholu je 11,0 obj. % a minimálny bezcukorný extrakt je 16,5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 gramov na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Farba: slamovožltá, niekedy s nádychom svetlozelenej.

Vôňa: ovocná, výrazná a mierne aromatická.

Chuť: výrazná, lahodná, so správnou plnosťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu: 11 obj. %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 g/l.

Zvyškové redukujúce cukry: max. 7 g/l.

V prípadoch, keď hodnoty nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú predmetné vína limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 gramov na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Bianco di Custoza“ riserva/„Custoza“ riserva

Farba: slamovožltá až zlatistá s rôznou intenzitou.

Vôňa: intenzívna, výrazná a mierne aromatická.

Chuť: vyvážená, výrazná, so správnou plnosťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu: 12,5 obj. %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 20 g/l.

Zvyškové redukujúce cukry: max. 7 g/l.

V prípadoch, keď hodnoty nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú predmetné vína limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 gramov na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Bianco di Custoza“ *superiore*/„Custoza“ *superiore*

Farba: slamovožltá až zlatistá pri dlhšom zrení.

Vôňa: príjemná, výrazná a mierne aromatická.

Chuť: vyvážená, plná.

Minimálny celkový obsah alkoholu: 12,50 obj. %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 20 g/l.

Zvyškové redukujúce cukry: 7 g/l.

V prípadoch, keď hodnoty nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú predmetné vína limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 gramov na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Bianco di Custoza“ *spumante*/„Custoza“ *spumante*

Šumivosť: jemná, dlhotrvajúca.

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, s možnými zlatistými odtieňmi.

Vôňa: voňavá, ovocná a mierne aromatická v prípade výroby Charmatovou metódou; jemná, elegantná a výrazná v prípade fermentácie vo fľaši.

Chuť: svieža, výrazná, jemná a vyvážená; *zero dosage* až *demi-sec*.

Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,5 obj. %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

V prípadoch, keď hodnoty nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú predmetné vína limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	5,0 gramov na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Bianco di Custoza“ *passito*/„Custoza“ *passito*

Farba: zlatistožltá.

Vôňa: intenzívna a ovocná.

Chuť: príjemná až sladká, vyvážená, s mierne aromatickou plnosťou.

Minimálny celkový obsah alkoholu: 15 obj. %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 22 g/l.

V prípadoch, keď hodnoty nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú predmetné vína limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,00
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 gramov na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Vinárske výrobné postupy

a) *Základné enologické postupy*

ŽIADNE

b) *Maximálne výnosy*

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

13 000 kg hrozna na hektár

„Bianco di Custoza“ *superiore*/„Custoza“ *superiore*

12 000 kg hrozna na hektár

„Bianco di Custoza“ *riserva*/„Custoza“ *riserva*

13 000 kg hrozna na hektár

„Bianco di Custoza“ *spumante*/„Custoza“ *spumante*

13 000 kg hrozna na hektár

„Bianco di Custoza“ *passito*/„Custoza“ *passito*

5 000 kg hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Vína s CHOP „Bianco di Custoza“/„Custoza“ sa vyrábajú v oblasti, ktorá sa rozprestiera na celom alebo čiastočnom území týchto obcí: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo a Sona. Táto oblasť je vymedzená takto: začína na juhu od obce Sommacampagna, v okrese Cesure (89 m n. m.), jej hranica vedie juhozápadne pozdĺž zavlažovacieho kanála Alto Agro Veronese, ktorý slúži na odvodňovanie a zlepšovanie pôdy, až po Boscone, pokračuje po krátkom úseku cesty do obce Villafranca, kde sa zlúči s obecnou cestou, ktorá prechádza cez obce Pozzomoreto a Colambara. Hranica sa potom napája na ďalšiu obecnú cestu pri Cà Delia a vedie ňou cez C. Nuova Pigno a Le Grattarole až po križovatku s provinčnou cestou medzi obcami Villafranca a Valeggio, na ktorú sa napája až po mesto Valeggio sul Mincio. Ďalej vedie na juh popri obecnej ceste smerom na Pozzolo až po C. Buse, kde sa zlúči s cestou, ktorá križuje zavlažovací kanál Seriola Prevaldesca, a vedie pozdĺž nej na sever až po most *Ponte Lungo*. Za mostom hranica pokračuje popri zavlažovacom kanáli Seriosa Serenelli na juh až po hranicu s provinciou Mantua a regiónom Lombardsko (63 m n. m.). Odtiaľ sa hraničná línia vracia na sever pozdĺž hranice regiónu, prechádza cez obce Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stanzione di Salionze, Villa, Dolci a Pontana a potom sa na krátky úsek stáča severovýchodne od hranice regiónu k ceste medzi obcami Broglie a Madonna del Frassino až k bodu pri obci Pignolini, kde križuje diaľnicu Serenissima. Odtiaľ vedie popri trati, ktorá pokračuje na východ od Cà Gozzetto, prechádza cez Cà Serraglio, potom na západ od bodu s nadmorskou výškou 101 m a končí v obci Cà Berra Nuova (91 m n. m.) na brehu jazera Frassino. Hranica potom na krátkom úseku vedie pozdĺž brehu jazera, zlúči sa s traťou, ktorá prechádza cez obec Bertoletta, a prichádza k staničnej zastávke v nadmorskej výške 84 m. Ďalej vedie popri železničnej trati na východ až po ďalšiu zastávku v nadmorskej výške 84 m, zatáča sa smerom k ceste, ktorá vedie cez obec Villa Montresor, a pokračuje k obci Cappuccini na brehu Gardského jazera. Od obce Cappuccini vedie hraničná línia po východnom brehu Gardského jazera a potom sa pri prístave Pacengo stáča do vnútrozemia, vedie pozdĺž trate cez body s nadmorskou výškou 93 m a 107 m a pod obcou Pacengo do Cà Allegri. Ďalej vedie popri obecnej ceste na Pacengo až k obci C. Fontana Fredda a vyšplhá sa znovu až do nadmorskej výšky 122 m do La Tende. Odtiaľ vedie popri ceste medzi obcami Pacengo a Colà až do C. alle Croci a zide popri trati juhovýchodne do bodov s nadmorskými výškami 118 m a 113 m a cez obec Sarnighe, kde sa v nadmorskej výške 112 m stretáva s hranicou medzi obcami Lazise a Castelnovo. Tam sa opäť vyšplhá, vedie na sever popri hranici obce a potom sa zlúči s hranicou medzi obcami Lazise a Pastrengo pri obci Mirandola. Po tejto hranici vedie, až kým nepretne provinčnú cestu medzi obcami Verona a Lago na západ od obce Osteria Vecchia, kde sa napojí na cestu do Verony (východ) a vedie ňou, kým nedosiahne bod pri obci Bussolengo, kde sa zlúči s obecnou cestou do obce Cristo pri bode s nadmorskou výškou 130 m. Potom pokračuje popri obecnej ceste do obce Palazzolo až do bodu, kde diaľnica Brenner križuje hranicu medzi obcami Bussolengo a Sona. Línia ďalej pokračuje južne popri hranici medzi obcami až po obec Civel, kde sa zlučuje s provinčnou cestou medzi obcami Bussolengo a Sommacampagna, po ktorej vedie cez obec Sommacampagna a za ňou sa napája na cestu do obce Custoza, po ktorej vedie až k východiskovému bodu v okrese Cesure. Západne od obce Broglie zahŕňa táto oblasť aj malé územie v obci Peschiera del Garda vrátane oblasti Monte Zecchino, ktoré je vymedzené takto: od trate na juh od obce Broglie (pri starej základnej škole) vedie hraničná línia na západ k obciam Cà Boschetti a Cà Rondinelli, potom pokračuje po hranici provincie a regiónu a prejde cez obce Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli. Ďalej vedie popri ceste na Broglie, až kým neprejde cez trať, kde sa línia začala.

7. Hlavné muštové odrody

Pinot bianco (B) [Pinot blanc]

Trebbiano toscano (B) – Trebbiano

Trebbiano toscano (B) – Biancame (B)

Trebbiano toscano (B) – Ugni blanc

Trebbiano toscano (B) – Procanico

Riesling italico (B) – Riesling [Rizling vlašský]

Riesling renano (B) – Riesling [Rizling rýnsky]

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. Opis súvislostí

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Špecifické vlastnosti zemepisnej oblasti

Prírodné faktory

Vína „Custoza“ sa vyrábajú v relatívne malej oblasti, ktorá zaberá väčšinu južnej časti morénových pahorkov ležiacich na okraji Verony a Gardského jazera.

Oblasť výroby je na juhozápade ohraničená riekou Mincio.

Oblasť sa rozprestiera na oboch častiach východného morénového amfiteátra vo vnútrozemí od Gardského jazera a na príbuzných fluvio-glaciálnych planinách, ktoré pozostávajú z podobných materiálov, hoci nemusia byť rovnakého pôvodu.

Podrobnejšie možno uviesť, že morénová krajina, ktorá charakterizuje oblasť výroby vín s CHOP „Custoza“, tvorí hustá skupina predĺžených pahorkov v sústredenom súvrství. Nie sú strmé, prevýšenie je od 50 do 100 metrov. Keďže tieto pahorky vytvorili nánosy z rovnakých ľadovcov, aké sformovali aj neďaleké Gardské jazero, majú veľmi rôznorodú pôdnu štruktúru, ktorá sa prelína so širokými štrkovitými planinami.

Malá rozloha a značná rovnorodosť oblasti výroby vín s CHOP „Custoza“ znamená, že na celom území prevládajú v podstate rovnaké klimatické podmienky. Oblasť sa vyznačuje horúcimi, nie však dusnými letami a relatívne chladnými zimami, ktoré zmierňuje blízkosť Gardského jazera, čím sa vytvára mikroklima, ktorá je priaznivá nielen pre vinič, ale aj pre olivovníky a cyprusy tvoriace typické prvky miestneho prostredia.

Úhrn zrážok je rovnomerne rozložený počas celého roka.

Poloha pahorkov zabezpečuje, že svahy sú cez deň vyhrievané a v noci sa na nich môže zhromažďovať chladný vzduch, čo vytvára optimálne podmienky na vznik aromatických vlastností bieleho hrozna.

Preto vykazuje okolie a podnebie oblasti výroby bielych vín s CHOP „Custoza“ relatívne malé odchýlky.

Historické a ľudské faktory

Prvým dôkazom domestikácie viniča v oblasti, ktorá je dnes známa ako oblasť výroby vín s CHOP „Custoza“, je nález hrozňových jadriek (*Vitis sylvestris*) z čias sídiel pozostávajúcich z domov na koloch na území dnešných obcí Pacengo a Peschiera. Dôkazy o pestovaní viniča pochádzajú už z rímskych čias (medzi archeologickými nálezmi z oblasti sú aj predmety, ktoré naznačujú, že víno sa používalo pri náboženských obradoch, ako aj predmety používané na uchovanie a prevážanie vína) a o pestovaní viniča v tejto oblasti, najmä medzi obcami Pastrengo a Sommacampagna, existuje obrovské množstvo písomných prameňov už od 9. storočia a z celého stredoveku.

V druhej polovici 19. storočia začalo byť miestne víno známe výslovne pod názvom „Custoza“, čo je názov obce v okrese Sommacampagna, ktorá sa počas vojen o zjednotenie Talianska preslávila dvomi bitkami. Oblasť medzi obcami Sona a Custoza sa uvádzala ako jedna z najlepších oblastí na pestovanie viniča v západnej časti provincie Verona aj v štúdiu, ktorú v roku 1939 vypracovalo Stredisko pre vinohradníctvo a experimentovanie s viničom v Conegliane.

CHOP „Bianco di Custoza“ bolo oficiálne zriadené prezidentským dekrétom z 8. februára 1971 a tieto vína patrili k prvým bielym vínam, ktoré získali v Taliansku uznanie v podobe označenia pôvodu. Skrátený názov „Custoza“ bol schválený v roku 2005. V roku 1972 bolo zriadené Združenie na ochranu značky „Custoza“.

Ľudské faktory

Vo výrobnej oblasti s CHOP „Custoza“ bol historicky najčastejšie využívaný systém pestovania viniča vyvážaním výhonkov. V staroveku sa hrozno nepestovalo v špecializovaných viniciach, ale spolu s inými plodinami, pričom pestovateľské pozemky obmedzoval kopcovitý terén.

V 80. rokoch 20. storočia sa v oblasti výroby vín „Custoza“ uskutočnili prevratné zmeny, ktoré mali vplyv na metódu pestovania viniča aj na poľnohospodárske postupy, čo vinárom umožnilo lepšie využívať špecifické vlastnosti pôvodných odrôd viniča Garganega, Trebbiano (miestny biotyp odrody Tocai friulano) a Bianca Fernanda (miestny klon odrody Cortese). Vďaka progresívnym zlepšeniam v oblasti technológií a dlhodobým skúsenostiam dokážu v súčasnosti pestovatelia viniča určiť a uplatniť najvhodnejšie procesy pestovania vysokokvalitného hrozna a presne stanoviť najvhodnejšiu chvíľu jeho zberu, čím vyniknú špecifické kvality hrozna vznikajúce pôsobením kombinácie rôznych odrôd, pôdy pahorkov a mikroklímy.

Odborné znalosti miestnych výrobcov naplno vstupujú do hry, keď sa začne hrozno premiňať na víno. Práve vďaka nim získava zmes hrozna „Custoza“ lahodnú, kvetinovo-ovocnú vôňu odrody Garganega, charakteristickú farbu odrody Trebbiano a mierne aromatický nádych odrody Bianca Fernanda, ako aj charakteristické znaky iného bieleho hrozna pestovaného v oblasti. Všetky tieto faktory spolu predstavujú záruku toho, že značka „Custoza“ je charakteristická silnými miestnymi konotáciami a jednoducho rozpoznateľná podľa svojej sviežosti a chutnosti.

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Špecifické vlastnosti výrobku

K základným vlastnostiam vín „Custoza“ patria (a vždy patrili) ich sviežosť, mierna aromatickosť a skutočnosť, že ide o chutné vína, ktoré možno vynikajúco kombinovať s rôznymi pokrmami. Niektoré konkrétne vybrané vína vyrobené vo viniciach majú aj mimoriadne dobré predpoklady na zrenie.

Okrem odrôd Garganega, Trebbiano a Bianca Fernanda sa vína „Custoza“ vyrábajú aj s pridaním iných odrôd, ktoré sa pestujú v danej oblasti, čo podmieňuje ich výraznú, vysokoaromatickú komplexnosť, ktorou sa odlišujú od vín vyrábaných len z konkrétnych jednotlivých odrôd. Ich senzorický profil obsahuje ovocné a kvetinové tóny, niekedy doplnené nádychom bylín a korenín. Stručne povedané, zmes základných odrôd zabezpečuje vínu „Custoza“ jeho identitu a používanie dodatočných odrôd ho obohacuje o výrazné vône.

Veľmi zriedkavým, aj keď tradičným, výrobkom je „Custoza“ *passito* (víno zo zhrozienkovateného hrozna) so zlatistou farbou a príjemnou alebo sladkou chuťou, inšpirovaný vínami, ktoré sa tradične podávali k sviatočným jedlám.

c) Príčinná súvislosť medzi prostredím a výrobkom

Skutočnosť, že v oblasti výroby vín s CHOP „Custoza“ (ktorá samozrejme nie je veľká) nie sú skoro žiadne rozdiely v podnebných podmienkach, znamená, že rôzne druhy hrozna pestované v tejto oblasti dozrievajú rovnomerne. Tento faktor významne prispieva k formovaniu identity týchto bielych vín.

Rovnako dôležitý je aj vplyv vysokého stupňa pôdnej diverzity, ktorý je výsledkom nepravidelných nánosov v dôsledku rôznych procesov zaľadňovania. Tento aspekt sa premieta do sviežosti, mladosti a energickosti vín „Custoza“.

Najmä vďaka svojmu zloženiu zabezpečuje morénová pôda pravidelnú klíčovosť všetkých druhov viniča. Vzájomný vzťah medzi pôdou a podnebími oblasti zabezpečuje rast hrozna a výhonkov a ich riadne dozrievanie.

Horúce, nie však dusné letá zabezpečujú koncentráciu cukru a primerané rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami prispievajú k vzniku kvetinových aromatických látok, ktoré sú prítomné vo vínach s CHOP „Custoza“.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, ďalšie podmienky)**

ŽIADNE

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK