

Uradni list

Evropske unije

C 304



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 62

9. september 2019

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 304/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9486 – GBL/Webhelp) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 304/02	Menjalni tečaji eura	2
---------------	----------------------------	---

V *Objave*

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2019/C 304/03	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9097 – Boeing/Embraer) ⁽¹⁾	3
2019/C 304/04	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	5

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

2019/C 304/05	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.9511 – Macquarie Group/Ocean Breeze Energy in Perikles) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2019/C 304/06	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	7
2019/C 304/07	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	12

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.9486 – GBL/Webhelp)****(Besedilo velja za EGP)**

(2019/C 304/01)

Komisija se je 2. septembra 2019 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32019M9486. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

6. septembra 2019

(2019/C 304/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,1027	CAD kanadski dolar	1,4583
JPY japonski jen	118,01	HKD hongkonški dolar	8,6446
DKK danska krona	7,4614	NZD novozelandski dolar	1,7208
GBP funt šterling	0,89635	SGD singapurski dolar	1,5229
SEK švedska krona	10,6350	KRW južnokorejski won	1 314,72
CHF švicarski frank	1,0928	ZAR južnoafriški rand	16,2808
ISK islandska krona	139,30	CNY kitajski juan	7,8442
NOK norveška krona	9,9230	HRK hrvaška kuna	7,4038
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	15 532,63
CZK češka krona	25,836	MYR malezijski ringit	4,6098
HUF madžarski forint	330,11	PHP filipinski peso	57,208
PLN poljski zlot	4,3394	RUB ruski rubelj	72,5679
RON romunski leu	4,7325	THB tajski bat	33,819
TRY turška lira	6,2875	BRL brazilski real	4,5145
AUD avstralski dolar	1,6135	MXN mehiški peso	21,6550
		INR indijska rupija	79,0805

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.9097 – Boeing/Embraer)****(Besedilo velja za EGP)**

(2019/C 304/03)

1. Komisija je 30. avgusta 2019 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- The Boeing Company (v nadaljnjem besedilu: Boeing, Združene države Amerike),
- Embraer S.A. (v nadaljnjem besedilu: Embraer, Brazilija),
- komercialne letalske dejavnosti podjetja Embraer (Brazilija), ki pripadajo podjetju Embraer,
- EB Defense, LLC (Združene države Amerike), ki ga obvladuje podjetje Embraer.

Podjetje Boeing pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim sektorjem za komercialno letalstvo podjetja Embraer ter povezano operativno in inženirsko zmogljivostjo ter skupaj s podjetjem Embraer nadzor nad podjetjem EB Defense, LLC za izgradnjo proizvodnega obrata za vojaško transportno letalo KC-390 podjetja Embraer.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Boeing je ameriško vesoljsko in obrambno podjetje s sedežem v Čikagu, Illinois. Boeing oblikuje, proizvaja in trži komercialne zrakoplove, vojaške zrakoplove in vesoljska plovila ter obrambne, vesoljske in varnostne sisteme. Prav tako zagotavlja poprodajne storitve za vesoljski trg, vključno z logistiko na podlagi uspešnosti in usposabljanjem,
- Embraer je brazilsko podjetje s sedežem v mestu São José dos Campos (São Paulo), ki opravlja dejavnosti na področju komercialnega in poslovnega letalstva, obrambe in varnosti,
- sektor za komercialno letalstvo podjetja Embraer oblikuje, proizvaja in trži komercialne zrakoplove z manj kot 150 sedeži ter zagotavlja poprodajne storitve za svoje zrakoplove, vključno z operativno in tehnično podporo ter usposabljanjem,
- podjetje EB Defense, LLC bo izvedlo končno montažo, trženje in prodajo ter poprodajne storitve v zvezi z vojaškim transportnim letalom KC-390 podjetja Embraer, ki je trenutno v postopku certificiranja.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9097 – Boeing/Embraer

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

Predhodna prijava koncentracije
(Zadeva M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding)
(Besedilo velja za EGP)
(2019/C 304/04)

1. Komisija je 30. avgusta 2019 prejela prijavo predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta prijava zadeva naslednji podjetji:

- Aurubis AG („Aurubis“, Nemčija),
- Metallo Group Holding N.V. („Metallo“, Belgija).

Podjetje Aurubis AG pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Metallo Group Holding N.V.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Aurubis: dobavitelj neželeznih kovin. Aurubis predeluje predvsem bakrove koncentrate in odpadni baker; proizvaja katode iz bakra in stranske proizvode postopka rafiniranja bakra, dobavlja pa tudi izdelke iz bakra raznih oblik ter polizdelke iz bakra in izdelke iz bakrovih zlitih, kot so ploščati valjani izdelki, palice in žice,
- za Metallo: podjetje je dejavno na področju recikliranja in predelave neželeznih kovin ter trgovanja z njimi. Podjetje Metallo rafinira odpadni baker in iz njega proizvaja katode in stranske proizvode postopka rafiniranja.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.9511 – Macquarie Group/Ocean Breeze Energy in Perikles)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2019/C 304/05)

1. Komisija je 30. avgusta 2019 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Sage Holdings S.à.r.l (Luksemburg), katerega končno obvladujoče podjetje je Macquarie Group Limited („Macquarie“, Avstralija),
- Ocean Breeze Energy GmbH & Co. KG in Perikles 20092 Vermögensverwaltung GmbH (v nadaljnjem besedilu skupaj: ciljno podjetje, Nemčija).

Podjetje Macquarie pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim ciljnim podjetjem. Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Macquarie: globalni ponudnik bančnih in finančnih storitev ter storitev na področju svetovanja ter upravljanja naložb in skladov,
- za ciljno podjetje: lastnik in upravitelj (i) polja vetrne elektrarne na morju Bard Offshore 1, ki ga sestavlja 80 vetrnih turbin, transformatorska postaja in notranji povezovalni kabli, (ii) ploščadi na morju Wind Lift I in (iii) vetrne elektrarne na kopnem Rysumer Nacken, ki jo sestavljata dve vetrni turbini.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

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

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2019/C 304/06)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRTVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Lessini Durello“/„Durello Lessini“**Referenčna številka: PDO-IT-A0447-AM02****Datum obvestila: 21.5.2019****OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE****1. Kategorija vina in metoda proizvodnje**

Opis in razlogi

Specifikacije za metodo proizvodnje so dodane naslednjim kategorijam proizvodov, zajetim z označbo:

„Lessini Durello spumante“, metoda charmat in klasična metoda,

„Lessini Durello spumante“ riserva, klasična metoda.

Ta sprememba omogoča, da se peneče vino, proizvedeno po klasični metodi, sprost v porabo, še preden je za kategorijo „riserva“ izpolnjena zahteva, da vino 36 mesecev zori na kvasovkah. Vse več je povpraševanja po penečih vinih, pridelanih po klasični metodi, ki zagotavlja prijetno svež, živahen okus z bogatejšo strukturo.

Sprememba se nanaša na člen 1 specifikacije proizvoda in oddelek 1.3 enotnega dokumenta (Opis vina).

2. Vinarski postopki – preoblikovanje besedila

Opis in razlogi

Za kategorijo „Lessini Durello Spumante“ sta črtani sklicevanje na sprostitev kategorij proizvodov v porabo z informacijami o vsebnosti sladkorja in sklicevanje na vrenje, ki poteka izključno v zaprtih posodah.

Besedilo je treba preoblikovati, da se upoštevajo formalne spremembe teh sklicevanj v drugih zadevnih členih specifikacije proizvoda.

Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 1.3 enotnega dokumenta (Opis vina).

3. Značilnosti ob porabi – informacije o metodah proizvodnje za posamezne kategorije proizvodov, razlike v vsebnosti sladkorja in deležu alkohola

Opis in razlogi

Različne metode, ki se uporabljajo za proizvodnjo penečih vin, so podrobno določene za različne kategorije proizvodov, zajetih z označbo. „Lessini Durello spumante“, metoda charmat in klasična metoda, ter „Lessini Durello Spumante riserva“, klasična metoda.

Sklicevanje na vsebnost sladkorja „dosaggio zero“ je uvedeno za vse kategorije.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Delež alkohola je za kategorijo „Lessini Durello Spumante riserva“ z 12,00 vol. % zmanjšan na 11,50 vol. %.

Spremembe opredeljujejo različne kategorije proizvodov in zagotavljajo podroben opis njihovih organoleptičnih lastnosti; navedene fizikalno-kemijske lastnosti, dobljene z enološkimi testi, potrjujejo kakovost proizvodov, zajetih z označbo.

Za peneča vina, ki so bila proizvedena po klasični metodi in so 9–36 mesecev zorela na kvasovkah, je vstavljen poseben organoleptični opis za razlikovanje med to kategorijo proizvoda in kategorijo „Lessini Durello spumante riserva“.

Sklicevanje na vsebnost sladkorja „dosaggio zero“ je uvedeno za vse kategorije.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 1.3 enotnega dokumenta (Opis vina).

4. Pakiranje – dodana je možnost, da se uporabijo steklenice s prostornino do 15 litrov

Opis in razlogi

Z uvedeno spremembo se je največja prostornina steklenic, v katere se polni vino z označbo, z 9 litrov povečala na 15 litrov.

Namen uvedene spremembe je, da se v odziv na povpraševanje na trgu dovoli uporaba velikih steklenic.

Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, medtem ko enotni dokument ni spremenjen.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Lessini Durello

Durello Lessini

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

Peneče vino z označbo „Lessini Durello“ ali „Durello Lessini“, metoda charmat

Ta kategorija proizvoda z nežno, obstojno peno ima blede slamnato rumeno barvo z zelenkastim nadihom ter nežno, rahlo sadno aromo; okus je svež, prijeten in harmoničen, z vsebnostjo nepovretega sladkorja, ki sega od popolnoma suhega („dosaggio zero“) do polsladkega („demisec“).

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola je 11,00 vol. %, najmanjši ekstrakt brez sladkorja pa je 14 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	6,5 grama na liter, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Lessini Durello“ ali „Durello Lessini“ spumante, klasična metoda

Ta kategorija proizvoda z nežno, obstojno peno je različno intenzivne slamnato rumene barve. Aroma vključuje nežen nadih po kvasu. Okus je prijetno sočen in harmoničen, z vsebnostjo nepovretega sladkorja, ki sega od popolnoma suhega („dosaggio zero“) do polsladkega („demisec“). Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola je 11,50 vol. %, najmanjši ekstrakt brez sladkorja pa je 15 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženo kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Lessini Durello“ ali „Durello Lessini“ spumante riserva, klasična metoda

Ta kategorija proizvoda z nežno, intenzivno peno ima različno intenzivno slamnato rumeno do zlato rumeno barvo z občasnim bakrenim nadihom. Aroma vključuje kompleksne, zrele note. Okus je harmoničen, z vsebnostjo nepovretega sladkorja, ki sega od popolnoma suhega („dosaggio zero“) do polsladkega („demisec“). Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,50
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

JIH NI.

(b) Največji donosi

Durella

112 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje proizvodnje vin z registrirano označbo porekla „Lessini Durello“ ali „Durello Lessini“ vključuje:

- (a) v pokrajini Verona: celotno ozemlje občin: Vestenanova in San Giovanni Ilarione ter del ozemlja občin: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago in Badia Calavena;
- (b) v pokrajini Vicenza: celotno ozemlje občin Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano in Trissino ter del ozemlja občin Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio in Zermeghedo.

Meja območja je naslednja: na vzhodu se začne na meji s pokrajino Vicenza v naselju Calderina na višinski točki 36 m in poteka po cesti, ki pelje v vas Roncà, mimo naselij Binello in Momello. Skozi vas Roncà poteka naprej po

cesti, ki seka pokrajinsko cesto Monteforte–Montecchia, vse do meje občine Montecchia di Crosara. Po meji te občine poteka do višinske točke 64 m in naprej po cesti, ki znova pelje do pokrajinske ceste južno od vinarske zadruge v vasi Montecchia di Crosara. Na kratkem odseku nadaljuje proti severu po pokrajinski cesti v Val d' Alpone vse do mostu čez gorski potok z enakim imenom in nato po občinski cesti skozi naselja Molino, Castello in San Pietro južno od vasi Montecchia di Corsara. Nato nadaljuje vse do gorskega potoka Rio Albo (višinska točka 85 m), ki razmejuje območje, vse do nadmorske višine 406 m južno od naselij Corgnan in Tolotti do občinske meje občine Cazzano di Tramigna. Naprej poteka po občinski cesti v Marsilio in sledi geodetski točki do Rio V. Brà in V. Magragna vse do višinske točke 149 m v naselju Caliarì. Iz naselja Caliarì poteka naprej proti severu po cesti, ki pelje v Campiano, vse do naselja Panizzolo (nadmorska višina 209 m) in gorskega potoka Tramigna; gorskemu potoku Tramigna sledi naprej proti severu vse do meje občine Tregnano, vzdolž katere na kratkem odseku poteka proti zahodu do naselja Rovere (nadmorska višina 357 m in nato 284 m). Nato poteka po cesti, ki pelje v Tregnano, mimo višinske točke 295 m in skozi vas Tregnano po glavni cesti vse do višinske točke 330 m. Od tam poteka po občinski cesti v Marcemigo, skozi to vas in do naselja Morini (nadmorska višina 481 m). Nato sledi pokrajinski cesti v San Mauro di Saline (nadmorska višina 523 m). Nato poteka po pokrajinski cesti v S. Mauro di Saline (nadmorska višina 523 m). Pokrajinski cesti sledi v S. Mauro di Saline proti severu vse do naselja Bettola, ki je na meji z občino Badia Calavena. Od naselja Bettola poteka po občinski cesti, ki se spušča v dolino, skozi naselja Canovi, Valle, Antonelli, Riva in Fornari do ozemlja občine Badia Calavena. Od višinske točke 451 m poteka po občinski cesti proti vzhodu do naselja Colli (nadmorska višina 734 m), kjer se združi z mejo občine Vestenanova (nadmorska višina 643 m). Po občinski cesti naprej poteka skozi vas Castelfero in nato vse do naselij Vestenavecchia in Vestenanova centro. Naprej po občinski cesti poteka skozi naselje Siveri do naselja Alberomato. Od tam poteka skozi vas Bacchi in se združi z mejo pokrajine Vincenza. Po pokrajinski meji poteka proti severu do nadmorske višine 474 m in nato po severni meji občine Chiampo proti vzhodu in nato proti jugu, vse do križišča med to mejo in pokrajinsko cesto, ki povezuje naselji Chiampo in Nogarole Vicentino (nadmorska višina 468 m). Po tej cesti poteka naprej mimo vasi Nogarole in nato po cesti Selva di Trissino vse do naselja Capitello tik nad višinsko točko 543 m, kjer zavije levo po poti, ki vodi do akvadukta. Po tej poti poteka skozi naselje Prizzi, nato pa se na nadmorski višini 530 m združi s cesto v Cornedo skozi Pellizzari in Duello vse do križišča z občinsko cesto, ki pelje v Caliarì, Stello in Ambrosi, skozi vas Grigio, preden se znova združi s pokrajinsko cesto v Cornedo. V Cornedu se združi z državno cesto št. 246, po kateri poteka skoraj vse do mostu Nori, nato zavije proti vzhodu na občinsko cesto, ki poteka mimo naselij Colombara, Bastianci, Muzzolon in Milani (nadmorska višina 547 m). Od tam nato poteka po poljski cesti proti severovzhodu vse do naselja Crestani (nadmorska višina 532 m). Nato poteka po občinski cesti, ki pelje v Mieghi, Milani (nadmorska višina 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto in Godeghe, vse do križišča z občinsko cesto Monte di Malo–Monte Magrè, po kateri poteka vse do naselja Monte Magrè. Od tam poteka po cesti v Magrè do nadmorske višine 294 m, naprej proti severozahodu do nadmorske višine 218 m, po cesti Valfreda vse do naselja Raga (nadmorska višina 414 m) in nato naprej vse do občinske meje med občinama Schio in Torrebelticino, po kateri poteka vse do višinske točke 216 m. Od tam sledi potoku Leogra vse do mostu na državni cesti št. 46 in naprej po rečni cesti vse do višinske točke 188 m. Nato poteka po državni cesti št. 46 Schio–Vicenza vse do naselja Fonte di Castelnovo. Skozi to naselje poteka po cesti Costabissara mimo naselij Ca' de Tommasi in Pilastro.

Meja območja nato poteka po občinski cesti od Costabissare do Creazza skozi naselje S. Valentino do južne meje občine Costabissara. Nato gre proti zahodu vse do južne meje občine Costabissara in do križišča s cesto iz Gamgubliana, ki pelje v Sovizzo, vzporedno s cesto v Valdiezzo. Poteka po cesti v Castelgomberto, nato pa se združi s cesto v vasi Busa, Pilotto in Vallorona na levi strani. Pri znaku stop zavije na cesto v Sinistro, s katero se znova združi, potem ko zaobide križišče za vas Monteschiavi. Na križišču za naselja Contrà Callorona, Rubbo in Spinati zaobide cesto, ki vodi v te vasi, in nadaljuje naravnost do ceste v Vallorona. Nadaljuje desno ob robu hriba v Valdimolino. Naprej poteka po cesti, ki vodi v Sant'Urbano iz naselja Montecchio Maggiore (cesta v Cavallaro). Nato zavije na cesto v Bastian vse do križišča s cesto iz Castelgomberta. Nadaljuje po cesti v Bernuffi in pri vasi Sant'Urbano zavije desno. Na križišču zavije levo in po cesti v Sovizzo Alto poteka vse do naselja Casa Cattana, kjer zavije desno na cesto v Causso, na koncu katere znova zavije desno na cesto (vas Carbonara) do naselja Bastia Bassa ter naprej do naselij Campestrini in Villa Cordellina. Zatem zavije desno do križišča z državno cesto št. 246, kjer zavije levo na cesto v Montorso. Na tem območju stojita gradova Romea in Julije.

Meja nato poteka po cesti v Montecchio Maggiore in Montorso vse do mostu čez potok Chiampo. Nato prečka rečno strugo in poteka naprej proti jugu vse do ceste v Zermeghedo skozi Mieli. Od križišča za Mieli nadaljuje levo proti naselju Belloccheria. Za razmejeno območje se šteje območje ob robu hriba vse do križišča s cesto v Peroso. Od tam poteka naprej proti vasi Montebello po cesti v Castelletto do križišča s cesto v Miro. Od tam poteka po cesti Contrada Selva vse do križišča Casa Cavazza in ceste v Zermeghedo.

Meja poteka po cesti v Agugliano in naprej v smeri La Guardie. Približno 300 metrov iz te vasi zavije desno po poti, ki jo povezuje z mejo z občino Gambellara, in se nadaljuje proti severu do višinske točke 143 m.

Nato se spusti po lokalni cesti v Gambellaro, ki jo prečka po zahodni strani, po cesti od Gambellare do Calderine, kjer se znova združi z razmejitveno črto prvotnega območja v pokrajini Verona.

7. Glavne sorte vinske trte

Durella B.

8. Opis povezav

Lessini Durello/Durello Lessini

Tradicionalna gojitvena oblika „Pergola Veronese“ omogoča, da durella (starodavna sorta vinske trte, ki je avtohtona na območju) doseže optimalno zrelost. Ta značilnost skupaj z dejstvom, da se teren spušča in da so tla vulkanskega izvora, vinu zagotavlja vsebnost kislin, ki je značilna za to peneče vino. Za označbo Durello so značilne mineralne in kremenaste note, pomešane z blagim do izrazitejšim pridihom zelenih jabolk. Arome so kompleksne in spominjajo na mineralni izvor, vendar z morskim nadihom po jodu in žveplu.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

JIH NI.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2019/C 304/07)

To obvestilo je objavljeno v skladu s petim odstavkom člena 17 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Referenčna številka: PDO-IT-A0468-AM02

Datum obvestila: 24.6.2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Člen 1 specifikacije proizvoda: Ime in vina

Opis in razlogi

Opis:

Dodajanje kategorije *riserva*

Razlogi:

Dodajanje kategorije *riserva* pri vinih „Custoza“ izboljšuje kakovost imena, saj so s tem bolj izražene značilnosti, povezane s staranjem, ki so tipične za to kategorijo.

Ta sprememba zajema tudi spremembe oddelkov 1.4 (*Opis vina*) in 1.5 (*Enološki postopki – Največji donos*) enotnega dokumenta.

2. Člen 2 specifikacije proizvoda: Sorte vinske trte

Opis in razlogi

Opis:

Revizija glavnih sort in odstotkov: trem obstoječim obveznim sortam garanega, trebbiano toscano in trebbianello (lokalni biotip sorte tocai friulano) je bila dodana sorta bianca fernanda, tako da morajo zdaj sestavljati vsaj 70 % uporabljenega grozdja, pri čemer nobena od njih ne sme posamezno preseči 45 %.

Razlogi:

Sorta bianca fernanda je bila vključena kot obvezna sorta, da se odraža tradicionalna praksa na območju. Ker morajo navedene štiri glavne sorte sestavljati najmanj 70 % uporabljenega grozdja in ker je posamezna sorta omejena na največ 45 %, nobena posamezna sorta ne sme preseči več kot 31,5 %. Zato morajo biti v skladu z novim predlogom vina „Bianco di Custoza“/„Custoza“ DOC pridelana iz vsaj treh od štirih obveznih sort. Čeprav to že velja po trenutni specifikaciji proizvoda, ta sprememba omogoča uporabo štirih sort na podlagi kakovosti glede na razvoj sezone, čas trgatve, lokacijo vinograda ali posebne vidike proizvodnje.

Sorta bianca fernanda (lokalni klon sorte cortese) je prisotna na več kot 13 % površine vinogradov na območju proizvodnje vin „Custoza“ in lokalno velja za sinonim za vina „Custoza“. Dodana sorta bianca fernanda kot ena od štirih glavnih sort vinske trte daje imenu močen element kakovosti in ugleda.

Ta sprememba zajema tudi spremembe oddelkov 1.4 (*Opis vina*) in 1.7 (*Glavne sorte vinske trte*) enotnega dokumenta.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3. Člen 4 specifikacije proizvoda: Pravila o dejavnosti vinogradništva

Opis in razlogi

Opis:

- (a) Uporaba kategorij *superiore*, *riserva*, *spumante* (peneče vino) in *passito* (vino iz rozin).
- (b) Odstranitev omembe možnosti uporabe vinogradniških parcel za vina „Custoza“ za proizvodnjo vin „Garda“ DOC.
- (c) Zmanjšanje hektarskega donosa za vina „Custoza“ na 13 ton.
- (d) Dodana preglednica s podrobnostmi o največjih donosih in deležih alkohola za različne kategorije.
- (e) Preoblikovanje besedila odstavka o izbiri grozdja za vina *passito* brez spreminjanja katere koli vrednosti parametrov.
- (f) Dodajanje štirih odstavkov, po katerih lahko regionalni organi na zahtevo združenja za varstvo in po posvetovanju s strokovnimi organizacijami: sprejmejo odločitve o različnih namenih/uporabah grozdja in največji količini grozdja na hektar, ki se lahko uporabi; zmanjšajo odobrene donose grozdja in vina ter odobrijo kopičenje zaloga presežnega donosa za prihodnjo uporabo do 20 % nad največjim donosom.

Razlogi:

- (a) Namen tega je odraziti spremembe člena 1.
- (b) Ta možnost je določena v nacionalni zakonodaji in je ni več treba vključiti v specifikacijo proizvoda.
- (c) Hektarski donos je treba zmanjšati, da se poveča kakovost, na katero kaže ime. Vsekakor ta sprememba samo usklajuje proizvodnjo s tem, kako se vinska trta zdaj dejansko sadi, pri čemer je stari sistem v celoti nadomeščen s sajenjem v vrstah. Analiza kaže, da je trend glede količine vina, ustekleničenega v zadnjih petih letih, kolikor toliko stabilen in da lahko trg absorbira le del proizvedenega vina, pri čemer se le majhen odstotek proda po cenah, ki bi vinarjem verjetno prinesle dobiček in prispevale k ustvarjanju ugleda na področju kakovosti teh vin na nacionalnem in mednarodnih trgih. Vinarji so se zato neomajno odločili za zmanjšanje količine proizvodnje, ki se lahko da na trg kot „Custoza“ DOC, in za uporabo preostanka grozdja za druga vina.
- (d) Preglednica s podatki je potrebna za lažje razumevanje specifikacije proizvoda.
- (e) Besedilo je za lažje razumevanje specifikacije proizvoda treba preoblikovati.
- (f) Besedilo zdaj vsebuje številna vinogradniška pravila, ki jih je treba uporabiti v posebnih primerih.

Ta sprememba zajema tudi spremembe oddelka 1.5 (*Enološki postopki – Največji donos*) enotnega dokumenta.

4. Člen 5 specifikacije proizvoda: Pravila o vinifikaciji

Opis in razlogi

Opis:

Vključitev možnosti skupne ali ločene vinifikacije, pri čemer je določeno, da je treba pri ločeni vinifikaciji opraviti rezanje vina v prostorih vinarja in vedno pred vložitvijo vloge za certificiranje vina za sprostitev na trg.

Povečanje donosa vina iz grozdja s 65 na 70 % za vina „Custoza“, „Custoza“ *spumante*, „Custoza“ *superiore* in „Custoza“ *riserva* ter predstavitev donosa v preglednici.

15-odstotna omejitev, določena za rezanje vina iz drugega letnika, omejitev te prakse na lansko vino in zahteva, da se rezanje opravi do 31. decembra leta, v katerem je grozdje pridelano.

Dodan datum za sprostitev vin „Custoza“ v porabo: 1. december leta, v katerem je grozdje pridelano.

Dodajanje kategorije *riserva* za vina, starana vsaj 12 mesecev od 1. novembra leta proizvodnje.

Vstavitev treh odstavkov, po katerih lahko regionalni organi na zahtevo združenja za varstvo in po posvetovanju s strokovnimi organizacijami določijo največjo količino vina, ki se lahko certificira, ki je manjša od količine, določene v specifikaciji, s čimer se vsi mošti in vina, pridobljeni iz presežnega grozdja, ohranijo v nepakirani obliki in se lahko na zahtevo združenja za varstvo certificirajo.

Razlogi:

Donos vina iz grozdja je bil povečan na 70 %, da pravila dejansko odražajo donos, ki ga vinarji dosežejo zaradi napredka na področju tehnologije na celotnem območju proizvodnje v zadnjih 15 letih.

Omejitev količine starejšega vina, ki se lahko reže, in omejitev tega na lansko vino sta bili uvedeni le zaradi kakovosti.

Datum sprostitve vin v porabo je bil uveden zaradi izboljšanja kakovosti.

Dodana kategorija *riserva* za vina „Custoza“ je element, ki krepi kakovost, na katero kaže ime. Vina „Custoza“ priznane kakovosti, starana vsaj 12 mesecev, so na trgu že veliko let. To so vina z dolгим staranjem, namenjena pa so zrelejšemu italijanskemu in mednarodnemu trgu.

Zadnji trije odstavki so bili dodani zaradi uskladitve besedila z zakonodajo.

Ta sprememba zajema tudi spremembe oddelka 1.5 (*Enološki postopki – Največji donos*) enotnega dokumenta.

5. Člen 6 specifikacije proizvoda: Značilnosti ob porabi

Opis in razlogi

Opis:

- (a) Dodajanje opisnika barve za vina „Custoza“
- (b) Povečanje najmanjšega ekstrakta brez sladkorja na 17 g na liter
- (c) Dodajanje kemičnih, fizikalnih in organoleptičnih lastnosti za novo kategorijo *riserva*
- (d) Nov opis okusa vina *spumante* (peneče vino) kot „popolnoma suho do polsladko“
- (e) Vstavitev zadnjega odstavka, po katerem imajo lahko vina iz katere koli kategorije pridihi lesa, če so bila starana v lesenih sodih

Razlogi:

- (a) Ta dodatek zagotavlja, da se barva tega vina pravilno podrobno določi.
- (b) Namen te spremembe je prilagoditi specifikacijo proizvoda dejstvu, da imajo vina „Custoza“ na trgu pri tem parametru že zdaj višje vrednosti.
- (c) Dodane so značilnosti nove kategorije *riserva*, ki je v prejšnji specifikaciji proizvoda ni bilo.
- (d) Ta sprememba je bila odziv na trženjske zahteve.
- (e) Besedilo je jasnejše kot prejšnja različica in zagotavlja natančnejši opis.

Ta sprememba zajema tudi spremembe oddelka 1.4 (*Opis vina*) enotnega dokumenta.

6. Člen 8 specifikacije proizvoda: Pakiranje

Opis in razlogi

Opis:

- (a) Dodajanje pravila, da se vina „Custoza“, „Custoza“ *superiore*, „Custoza“ *riserva* in „Custoza“ *passito* lahko dajo na trg le v največ 9-litrskih steklenicah in da se ne smejo dati na trg v posodah *dama* in *fiasco*
- (b) Dovoljenje za uporabo do 18-litrskih steklenih posod za kategorijo *spumante* (peneče vino)
- (c) Dodajanje pravila, da lahko v skladu s tradicionalno prakso vinarji z območja proizvodnje, opisanega v členu 3, ne pa tudi kdo drug, končnim potrošnikom neposredno prodajajo vina „Custoza“ (vendar ne dodatnih kategorij) v do 60-litrskih posodah
- (d) Pojasnilo, da dovoljena uporaba nesteklenih posod (vrečka v kartonasti škatli) ne velja za kategoriji *superiore* in *riserva*
- (e) Dovoljenje za uporabo katere koli zakonsko dovoljene vrste zapiral

Razlogi:

- (a) Trenutna specifikacija proizvoda določa le, da morajo biti vina *superiore*, *passito* (vino iz rozin) in *spumante* (peneče vino) pakirana v steklenice. Predlagana sprememba širi to obveznost tako, da so zajeta vsa vina „Custoza“. To je zelo pomemben korak pri krepitvi ugleda tega zgodovinskega imena, tudi z vidika prenove pozicioniranja vin na trgu in graditve njihovega ugleda.
- (b) To omogoča uporabo oblik, po katerih je na trgu najpogostejše povpraševanje.
- (c) To je dovoljeno, ker po lokalni tradiciji končni potrošniki kupujejo vina „Custoza“ nepakirana.
- (d) To zagotavlja večjo jasnost.
- (e) Ta sprememba usklajuje besedilo z zakonodajo.

ENOTNI DOKUMENT**1. Ime proizvoda**

„Bianco di Custoza“

„Custoza“

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. Opis vina

„Bianco di Custoza“/„Custoza“, vključno s kategorijami *riserva*, *superiore*, *spumante* (peneče vino) in *passito* (vino iz rozin)

Značilna barva vin je slamnato rumena različne intenzivnosti, včasih z zelenkastimi nadihi pri mlajših vinih ali zlatimi odtenki pri nekaterih izbranih vinih. Cvetica je sadna in rahlo aromatična, s cvetličnim pridihom ter občasno pridihom zelišč in začimb. Vina imajo svež, blag in nežen okus.

Gre za zelo pitna vina, ki se zlahka kombinirajo. V splošnem naj bi se pila mlada, čeprav lahko nekateri izbori, opravljeni v vinogradih, ohranijo svoje značilnosti dalj časa.

Najmanjši delež skupnega alkohola je 11,0 vol. %, najmanjši ekstrakt brez sladkorja pa znaša 16,5 g na liter.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 izraženo v gramih vinske kisline na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Barva: slamnato rumena, včasih z nadihi svetlozelene

Cvetica: sadna, izrazita in rahlo aromatična

Okus: poln, nežen, z ravno pravšnjim telesom

Najmanjši delež skupnega alkohola: 11 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g na liter

Ostaneke reducirajočih sladkorjev: največ 7 g na liter

Kjer v spodnji preglednici vrednost ni navedena, so vina skladna z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 izraženo v gramih vinske kisline na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

Barva: slamnato rumena do zlata različne intenzivnosti

Cvetica: intenzivna, izrazita in rahlo aromatična

Okus: uravnotežen, poln, z ravno pravšnjim telesom

Najmanjši delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20 g/l

Ostaneke reducirajočih sladkorjev: največ 7 g na liter

Kjer v spodnji preglednici vrednost ni navedena, so vina skladna z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 izraženo v gramih vinske kisline na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

Barva: slamnato rumena, s staranjem se pogloblja do zlate

Cvetica: prijetna, izrazita in rahlo aromatična

Okus: uravnotežen, polno telo

Najmanjši delež skupnega alkohola: 12,50 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20 g/l

Ostanek reducirajočih sladkorjev: 7 g na liter

Kjer v spodnji preglednici vrednost ni navedena, so vina skladna z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 izraženo v gramih vinske kisline na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

Pena: fina, dolgotrajna

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti z mogočimi zlatimi bleski

Cvetica: dišeča, sadna in rahlo aromatična, kadar je vino pridelano po metodi charmat; fina, elegantna in izrazita, kadar je pridelano z vrenjem v steklenici

Okus: svež, poln, fin in uravnotežen; *popolnoma suho* do *polsladko*

Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l

Kjer v spodnji preglednici vrednost ni navedena, so vina skladna z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 izraženo v gramih vinske kisline na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

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

Barva: zlatorumena

Cvetica: intenzivna in sadna

Okus: od prijetnega do sladkega, uravnotežen, z rahlo aromatičnim telesom

Najmanjši delež skupnega alkohola: 15 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22 g/l

Kjer v spodnji preglednici vrednost ni navedena, so vina skladna z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 izraženo v gramih vinske kisline na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

JIH NI

(b) Največji donos

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

13 000 kg grozdja na hektar

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

12 000 kg grozdja na hektar

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

13 000 kg grozdja na hektar

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

13 000 kg grozdja na hektar

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

5 000 kg grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Vina „Bianco di Custoza“/„Custoza“ DOC se proizvajajo na območju, ki zajema vse naslednje občine ali njihove dele: Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo in Sona. Območje je razmejeno na naslednji način: meja se začne južno od Sommacampagne, v okolišju Cesure (nadmorska višina 89 m), gre proti jugozahodu vzdolž namakalnega kanala melioracijske zadrage Alto Agro Veronese vse do naselja Boscone, na kratko poteka po cesti v Villafranco, potem pa se združi z občinsko cesto, ki gre skozi Pozzomoreto in Colombaro. Meja se nato pri Cà Delia pridruži naslednji cesti ter gre po njej mimo naselij C. Nuova Pigno in Le Grattarole do križišča s pokrajinsko cesto Villafranca–Valeggio, po kateri poteka vse do občine Valeggio sul Mincio. Nato gre južno ob občinski cesti proti Pozzolu vse do naselja C. Buse, kjer se združi s cesto, ki prečka namakalni kanal Seriola Prevaldesca in po kateri gre proti severu vse do mostu *Ponte Lungo*. Potem ko prečka most, gre meja po namakalnem kanalu Seriosa Serenelli proti jugu vse do meje s pokrajino Mantua in regijo Lombardija (nadmorska višina 63 m). Mejna črta se nato obrne proti severu in gre ob regionalni meji skozi naselja Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci in Pontata, nato pa zavije stran od meje in gre na kratko po cesti Broglie–Madonna del Frassino proti severovzhodu vse do točke blizu naselja Pignolini, kjer prečka avtocesto Serenissima. Nato gre po poti, ki gre vzhodno mimo Cà Gozzetto, skozi Cà Serraglio, na zahod do nadmorske višine 101 m in se konča pri Cà Berra Nuova (nadmorska višina 91 m) na obali jezera Frassino. Meja gre nato na kratko ob obali jezera in se združi s potjo, ki gre skozi Bertoletto, ter prispe do železniške čuvajnice na nadmorski višini 84 m. Potem gre po železnici na vzhod do naslednje čuvajnice na nadmorski višini 84 m, kjer preide na cesto, ki gre skozi Villo Montresor, in se nadaljuje do Cappuccinija na obali Gardskega jezera. Iz Cappuccinija gre mejna črta po vzhodni obali Gardskega jezera, nato zavije v notranjost, gre blizu pristanišča v Pacengu, po poti mimo kot nadmorske višine 93 m in 107 m ter pod Pacengom do Cà Allegri. Nato gre po občinski cesti Pacengo vse do naselja C. Fontana Fredda, kjer se vzpne na drugo pot, ki gre po nadmorski višini 122 m, vse do kraja Le Tende. Od tam gre po cesti Pacengo–Colà vse do naselja C. alle Croci, potem se spusti proti jugovzhodu po poti mimo kot nadmorske višine 118 m in 113 m ter skozi Sarnighe, kjer se sreča z mejo med občinama Lazise in Castelnuovo na nadmorski višini 112 m. Mejna črta se nato znova vzpne in gre proti severu po občinski meji, potem pa se združi z mejo med občinama Lazise in Pastrengo blizu Mirandole. Nato gre po navedeni meji, dokler ne prečka pokrajinske ceste Verona–Lago zahodno od naselja Osteria Vecchia in se ji pridruži v smeri Verone (vzhod), dokler ne pride do točke blizu kraja Bussolengo, kjer se združi z občinsko cesto Cristo blizu nadmorske višine 130 m. Nato poteka vzdolž občinske ceste Palazzolo vse do točke, kjer avtocesta Brenner prečka občinsko mejo Bussolengo–Sona. Mejna črta nato sledi navedeni občinski meji proti jugu vse do Civela, kjer se združi s pokrajinsko cesto Bussolengo–Sommacampagna, po kateri poteka, potem ko prečka občino Sommacampagna, do ceste v Custoza, nato pa gre po tej cesti vse do začetne točke v okolišju Cesure. Zahodno od kraja Broglie območje zajema majhno ozemlje v občini Peschiera del Garda, vključno z območjem Monte Zecchino, razmejeno pa je na naslednji način: mejna črta gre od poti južno od kraja Broglie (ob stari osnovni šoli) proti zahodu proti Cà Boschetti in Cà Rondinelli, potem pa gre po pokrajinski in regionalni meji mimo naselij Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli. Nato gre po cesti proti kraju Broglie, dokler ne prečka poti, kjer se je začela.

7. Glavna sorta ali sorte vinske trte

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 (italijanski rizling)

Riesling renano (B) – riesling (renski rizling)

Tocai friulano (B)

Tocai friulano (B) – tuchì

Garganega (B) – grecanico dorato (B)

Pinot bianco (B) – pinot blanc

Malvasia bianca (B) – malvasia

Malvasia bianca (B) – verdina

Malvasia bianca (B) – iuvarella

Manzoni bianco (B) – incrocio manzoni 6.0.13 (B) (hibrid manzonija)

Garganega (B) – garganego

Chardonnay (B)

Cortese (B) – bianca fernanda

Pinot bianco (B) – pinot

8. Opis povezave

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Posebne lastnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Vina „Custoza“ so proizvedena na razmeroma majhnem območju, ki zajema večino južnega dela morenskih gričev med obrobjem Verone in Gardskim jezerom.

Območje proizvodnje na jugozahodu meji na reko Mincio.

Območje zajema oba dela vzhodnega morenskega amfiteatra proti notranjosti od Gardskega jezera in tesno povezane fluvio-glacialne ravnine, ki so sestavljene iz podobne tvarine, ki pa ni nujno istega izvora.

Natančneje, morenska krajina, ki je značilna za območje proizvodnje vin „Custoza“ DOC, ima obliko gostega niza podolgovatih, istosrediščno postavljenih gričev. Ti niso strmi, višinske razlike pa znašajo od 50 do 100 metrov. Ker so te griče oblikovali sedimenti, ki so jih odložili isti ledeniki, ki so oblikovali bližnje Gardsko jezero, je struktura tal zelo različna z vmesnimi širokimi prodnatimi ravninami.

Majhnost in precejšnja nespremenljivost območja proizvodnje vin „Custoza“ DOC pomenita, da so podnebne razmere povsod pretežno enake. Območje ima vroča poletja, ki pa niso zadušljiva, in razmeroma hladne zime, ki jih blaži bližina Gardskega jezera, zaradi katerega nastaja mikropodnebje, ki ni ugodno le za vinsko trto, temveč tudi za oljke in ciprese, ki so značilne za lokalno okolje.

Padavine so približno enako porazdeljene čez leto.

Zaradi razporeda gričev se pobočja čez dan segrejejo, ponoči pa se lahko nakopiči hladen zrak, kar ustvarja optimalne razmere za razvoj aromatičnih značilnosti belega grozdja.

Zato je na območju proizvodnje belih vin „Custoza“ DOC razmeroma malo razlik z vidika okolja in podnebja.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Prva potrditev udomačitve vinske trte na današnjem območju proizvodnje „Custoza“ DOC je odkritje grozdnih pešk (*Vitis sylvestris*) iz časov koliščarskih naselbin na območju Pacenga in Peschiere. Obstajajo dokazi o gojenju vinske trte že v rimskih časih (med arheološkimi najdbami na območju so predmeti, ki kažejo, da se je vino uporabljalo pri verskih obredih, ter predmeti za shranjevanje in prevoz vina), poleg tega pa je veliko dokumentov o gojenju vinske trte – zlasti med Pastrengom in Sommacampagno – od 9. stoletja naprej in skozi ves srednji vek.

V drugi polovici 19. stoletja je lokalno vino začelo postajati znano kot „Custoza“ po imenu vasi v občini Sommacampagna, ki je bila znana po dveh bitkah, ki sta tam potekali med italijanskimi vojnami za neodvisnost. Območje Sona-Custoza je bilo v študiji, ki jo je leta 1939 opravil Poskusni center za vinogradništvo in vino v Coneglianu, navedeno tudi kot eno najboljših vinogradniških območij zahodnega dela pokrajine Verona.

S predsedniškim odlokom, izdanim 8. februarja 1971, je vino „Bianco di Custoza“ DOC kot eno prvih belih vin v Italiji uradno pridobilo označbo porekla. Skrajšano ime „Custoza“ je bilo odobreno leta 2005. Združenje za varstvo vin „Custoza“ je bilo ustanovljeno leta 1972.

Človeški dejavniki

V preteklosti se je kot gojitvena oblika vinske trte na območju proizvodnje vin „Custoza“ DOC dolgo časa najpogosteje uporabljal navadni latnik. V davnih časih grozdja niso gojili v namenskih vinogradih, temveč skupaj z drugimi poljščinami, katerih gojenje je bilo poleg tega omejeno z gričastim terenom.

V 80. letih prejšnjega stoletja je na območju proizvodnje vin „Custoza“ začelo prihajati do korenitih sprememb, ki so vplivale na metodo gojenja vinske trte in agronomske prakse ter vinarjem omogočile, da kar najbolj izkoristijo posebnosti domačih sort vinske trte garganege, trebbianella (lokalnega biotipa sorte tocai friulano) in bianche fernande (lokalnega klona sorte cortese). Zaradi postopnih izboljšav tehnologije in sčasoma pridobljenih izkušenj lahko vinarji danes opredelijo in uporabijo najprimernejše procese za gojenje visokokakovostnega grozdja ter določijo idealni trenutek za njegovo trgatve, da pridejo do izraza posebne lastnosti, ki jih grozdju s svojimi vplivi v medsebojni povezanosti zagotavljajo sorta, gričevnata tla in mikropodnebje.

Vendar pa so za predelavo grozdja v vino ključni strokovno znanje in izkušnje lokalnih proizvajalcev. Ti omogočajo, da mešanica grozdja za vino „Custoza“ izrazi prijetno, cvetlično in sadno cvetico garganege, značilno barvo trebbianella in rahlo aromatične pridihe bianche fernande ter značilnosti drugih sort belega grozdja, ki se goji na območju. Zaradi skupka teh dejavnikov so za vino „Custoza“ značilni močni lokalni odtenki in je zlahka prepoznavno po svoji svežini in pitnosti.

„Bianco di Custoza“/„Custoza“

Posebnost proizvoda

Bistvene značilnosti vin „Custoza“ so in so vedno bile svežina, rahla aromatičnost in dejstvo, da gre za pitna vina, ki se zlahka kombinirajo. Ta vina pa so ob nekaterih posebnih izborih, opravljenih v vinogradih, tudi primerna za staranje.

Poleg garganege, trebbianella in bianche fernande so vina „Custoza“ pridelana iz drugih sort, ki se gojijo na območju, kar jim daje izrazito, visoko aromatično kompleksnost, po kateri se razlikujejo od vin, pridelanih iz posameznih sort. Za posledični organoleptični profil so značilne sadne in cvetlične note, ki jih včasih spremlja zeliščni in začimbni pridihi. Na kratko, mešanje osnovnih sort daje vinu „Custoza“ identiteto, uporaba dodatnih sort pa jo bogati z izrazitimi cveticami.

Zelo redek proizvod, čeprav tradicionalen, je vino „Custoza“ *passito* (vino iz rozin), ki je zlate barve ter prijetnega ali sladkega okusa ter črpa navdih iz vin, ki so se tradicionalno stregla na koncu prazničnih obedov.

(c) Vzročna povezava med okoljem in proizvodom

Ker je na celotnem območju proizvodnje vin „Custoza“ DOC (ki ni prav veliko) zelo malo razlik med podnebnimi razmerami, različne sorte grozdja, ki se gojijo na območju, zorijo enakomerno. Ta dejavnik pomembno prispeva k oblikovanju identitete teh belih vin.

Ravno tako je pomemben vpliv velike raznolikosti tal, ki je posledica neenotnih sedimentov, ki so jih na območju odložili različni ledeniški procesi. Ta vidik se udejanja v sveži, mladi, živahni naravi vin „Custoza“.

Zlasti morenska tla zaradi svoje sestave pripomorejo k temu, da je zagotovljena redna kalivost vseh vinskih trt. Medsebojno delovanje tal in podnebja na območju pomaga grozdju in poganjkom, da se pravilno razvijejo in dozori.

Vroča poletja, ki pa niso zadušljiva, prispevajo h kopičenju sladkorjev, ustrezno gibanje dnevnih in nočnih temperatur pa pomaga pri nastanku sadnih in cvetličnih aromatičnih snovi v vinih „Custoza“ DOC.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

JIH NI

Povezava do specifikacije proizvoda

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

