

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

(2019/C 304/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Numer referencyjny: PDO-IT-A0468-AM02

Data przekazania informacji: 24.6.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Art. 1 specyfikacji produktu: Nazwa i wina

Opis i uzasadnienie

Opis:

Wprowadzenie kategorii *riserva*

Uzasadnienie:

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

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

2. Art. 2 specyfikacji produktu: Odmiany winorośli

Opis i uzasadnienie

Opis:

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

Uzasadnienie:

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

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

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

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

Opis i uzasadnienie

Opis:

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

Uzasadnienie:

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

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

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

Opis i uzasadnienie

Opis:

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

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

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

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

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

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

Uzasadnienie:

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

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

Datę dopuszczenia win do obrotu wprowadzono w celu poprawy jakości.

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

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

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

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

Opis i uzasadnienie

Opis:

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

Uzasadnienie:

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

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

6. Art. 8 specyfikacji produktu: Pakowanie

Opis i uzasadnienie

Opis:

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

Uzasadnienie:

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

JEDNOLITY DOKUMENT**1. Nazwa produktu**

„Bianco di Custoza”

„Custoza”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

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

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

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

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

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

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Barwa: słomkowożółta, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni.

Bukiet: owocowy, wyrazisty i lekko aromatyczny.

Smak: bogaty, delikatny i odpowiednio cielisty.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g na litr.

Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 7 g na litr.

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

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

„Bianco di Custoza” riserva/„Custoza” riserva

Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności.

Bukiet: intensywny, wyrazisty i lekko aromatyczny.

Smak: wyważony, bogaty i odpowiednio cielisty.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l.

Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 7 g na litr.

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

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

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

Barwa: od słomkowożółtej do złotej w miarę dojrzewania.

Bukiet: przyjemny, wyrazisty i lekko aromatyczny.

Smak: wyważony, pełny.

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l.

Resztkowe cukry redukujące: 7 g na litr.

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

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

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

Pianka: delikatna, trwała.

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

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

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

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

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

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

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

Barwa: złotożółta.

Bukiet: intensywny i owocowy.

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

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 15 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l.

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

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

5. Praktyki winiarskie

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

BRAK

b) *Maksymalne zbiory*

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

13 000 kg winogron z hektara

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

12 000 kg winogron z hektara

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

13 000 kg winogron z hektara

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

13 000 kg winogron z hektara

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

5 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

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

7. Główna odmiana lub główne odmiany winorośli

pinot bianco (B) [pinot blanc]

trebbiano toscano (B) – trebbiano

trebbiano toscano (B) – biancame (B)

trebbiano toscano (B) – ugni blanc

trebbiano toscano (B) – procanico
riesling italico (B) – riesling [italian riesling]
riesling renano (B) – riesling [weisser riesling]
tocai friulano (B)
tocai friulano (B) – tuchì
garganega (B) – grecanico dorato (B)
pinot bianco (B) – pinot blanc
malvasia bianca (B) – malvasia
malvasia bianca (B) – verdina
malvasia bianca (B) – iuvarella
manzoni bianco (B) – incrocio manzoni 6.0.13 B [hybryda manzoni]
garganega (B) – garganego
chardonnay (B)
cortese (B) – bianca fernanda
pinot bianco (B) – pinot

8. Opis związku lub związków

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Szczególne cechy obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

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

Południowo-zachodnią granicę obszaru produkcji wyznacza rzeka Mincio.

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

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

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

Opady deszczu są stosunkowo równomiernie rozłożone w ciągu roku.

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

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

Czynniki historyczne i ludzkie

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

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

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

Czynniki ludzkie

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

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

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

„Bianco di Custoza”/„Custoza”

Szczególne właściwości produktu

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

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

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

c) Związek przyczynowy między środowiskiem a produktem

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

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

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

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

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

BRAK

Link do specyfikacji produktu

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