

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o wprowadzenie na poziomie Unii zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 295/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„BIANCO DI CUSTOZA/CUSTOZA”**PDO-IT-A0468-AM03****Data wniosku: 9.7.2019 r.****1. Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Consortio Tutela Vino Custoza DOC [Stowarzyszenie na rzecz ochrony wina objętego DOC „Custoza”]

Stowarzyszenie na rzecz ochrony – strona mająca uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategorie produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany**3.1. Zmiana chronionej nazwy pochodzenia z „Bianco di Custoza” / „Custoza” na „Custoza”**

Zmiana chronionej nazwy pochodzenia z „Bianco di Custoza” / „Custoza” na „Custoza”.

Przez ponad 10 lat specyfikacja produktu zapewniła winom rozpoznawalność pod nazwą „Custoza”, jak również pod ich tradycyjną nazwą „Bianco di Custoza”. Obecnie jedyną nazwą stosowaną przez producentów wina i rozpoznawaną przez konsumentów jest „Custoza”, zatem nie ma powodu, by nadal stosować podwójne oznaczenie.

Przedmiotowa zmiana polega na zmianie nazwy w pkt 1.1 („Nazwa lub nazwy”), 1.4 („Opis wina lub win”), 1.5.2. („Maksymalna wydajność”), 1.6 („Wyznaczony obszar geograficzny”), 1.8 („Związek z obszarem geograficznym”) i 1.9 („Dodatkowe wymogi”) jednolitego dokumentu.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

3.2. Dodanie ograniczenia obszaru butelkowania

- a) Wprowadzono wymóg, aby butelkowanie (i proces suszenia winogron przy produkcji wyłącznie win *Passito*) odbywało się na obszarze produkcji wytyczonym w art. 3, przy czym zachowano wcześniejsze prawa tych producentów, którzy tradycyjnie butelkują wino poza wyznaczonym obszarem produkcji.

Wniosek o ograniczenie butelkowania ChNP „Custoza” do obszaru produkcji – wymóg stosowany przez inne renomowane nazwy win – stanowi również duży krok naprzód w podnoszeniu jakości sugerowanej przez nazwę, co ma na celu pozycjonowanie nazwy „Custoza” jako jednej z najważniejszych nazw historycznych.

Szczególne cechy i właściwości związane z obszarem pochodzenia win „Custoza” objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia są lepiej chronione dzięki butelkowaniu win na obszarze produkcji, ponieważ oznacza to stosowanie i egzekwowanie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania przez producentów wina pochodzących z tego samego wyznaczonego obszaru, którzy odpowiadają za ten proces i posiadają profesjonalne umiejętności w tym zakresie.

Obowiązek ten pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń związanych z transportem poza obszar uprawy winorośli, takich jak: utlenianie i stres termiczny ze względu na wysoką lub niską temperaturę oraz pogorszenie jakości produktu, które może mieć niekorzystny wpływ na cechy fizykochemiczne produktu (kwasowość, polifenole i substancje nadające kolor) i organoleptyczne (barwa, aromat, smak) produktu i jego stabilność. Pozwala to także ograniczyć zagrożenie związane z zanieczyszczeniem mikrobiologicznym (przez bakterie, wirusy, grzyby, pleśnie i drożdże). Wymóg ten jest korzystny również dla podmiotów, które są świadome ryzyka i odpowiedzialne za ochronę jakości chronionej nazwy pochodzenia, oraz daje konsumentom pewność, jeżeli chodzi o pochodzenie i jakość win oraz ich zgodność ze specyfikacją produktu. Ponadto kontrole dokonywane przez właściwe organy są bardziej skuteczne na mniejszym obszarze.

Nieobjęcie tym wymogiem podmiotów, które tradycyjnie butelkują wina „Custoza”, jest uzasadnione faktem, że podmioty te wykazały kompetencje i wiedzę w zakresie pochodzenia, co pozwala zagwarantować wymaganą jakość win.

- b) Stwierdzono i potwierdzono, że obszar wytwarzania wina typu spumante (wino musujące), w tym drugiej fermentacji i butelkowania, musi znajdować się na obszarze produkcji oraz w prowincjach Brescia, Mantua, Trydent, Treviso i Vicenza.

Zgodnie z tymi samymi zasadami dotyczącymi ochrony i kompetencji ustanowionymi w poprzednim punkcie, w celu zabezpieczenia podmiotów tradycyjnych obszarów produkcji win musujących pozostaje niezmienny.

Zmiana na dotyczy pkt 1.9 jednolitego dokumentu i art. 5 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Custoza

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win

„Custoza”, kategoria 1: Wino

Barwa: słomkowożółta, czasem z jasnozielonymi refleksami.

Bukiet: owocowy, wyrazisty, lekko aromatyczny.

Smak: bogaty, delikatny i odpowiednio cielisty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17 g/l.

Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 7 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Custoza” Riserva, kategoria 1: Wino

Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności.

Bukiet: intensywny, wyrazisty i lekko aromatyczny.

Smak: wyważony, bogaty i odpowiednio cielisty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l.

Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 7 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Custoza” superior, kategoria 1: Wino

Barwa: od słomkowożółtej do złotej w miarę dojrzewania.

Bukiet: przyjemny, wyrazisty, lekko aromatyczny.

Smak: wyważony, pełny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20 g/l.

Resztkowe cukry redukujące: maksymalnie 7 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Custoza”, kategoria 5: gatunkowe wino musujące

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 harmonijny; *zéro dosage* do *demi-sec*.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Custoza” passito (wino z suszonych winogron), kategoria 15

Barwa: złotożółta.

Bukiet: intensywny i owocowy.

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

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

- a) *Szczególne praktyki enologiczne*
-
- b) *Maksymalna wydajność*
 1. „Custoza”
13 000 kg winogron z hektara
 2. „Custoza” *superiore*
12 000 kg winogron z hektara
 3. „Custoza” *riserva*
13 000 kg winogron z hektara
 4. Gatunkowe wino musujące „Custoza”
13 000 kg winogron z hektara
 5. „Custoza” *passito* (kategoria wina z suszonych winogron)
5 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „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 Montresor i biegnie w kierunku Cappuccini na brzegu jeziora Garda. Od miejscowości Cappuccini linia graniczna okala wschodni brzeg jeziora Garda, a następnie skręca w głąb łądu 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. **Główne odmiany winorośli**

Chardonnay B.

Cortese B. - Bianca Fernanda

Garganega B. - Garganego

Garganega B. - Grecanico dorato B.

Malvasia bianca B. - Iuvarella

Malvasia bianca B. - Malvasia

Malvasia bianca B. - Verdina

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B [Manzoni hybrid]

Pinot bianco B.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot bianco B. - Pinot blanc

Riesling italico B. - Riesling [Italian Riesling]

Riesling renano B. - Riesling [Weisser Riesling]

Tocai friulano B.

Tocai friulano B. - Tuchi

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Ugni blanc.

8. **Opis związku lub związków**

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 dokładnie tego samego pochodzenia. Gleby morenowe, bogate w minerały i mikroelementy, sprzyjają obfitym plonom i zbilansowanym właściwościom organoleptycznym winogron.

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 poprzeplatane 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. Orzeźwiający wiatr latem doskonale pobudza winorośl do wzrostu.

Wahania temperatury między dniem a nocą, szczególnie w końcowej fazie dojrzewania winogron, pomagają zachować ich kwasowe i aromatyczne substancje.

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

Czynniki historyczne i ludzkie

Produkcja win „Custoza” rozwinęła się na obszarze o historycznej i udokumentowanej tradycji winiarskiej.

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. Nową skróconą nazwę „Custoza” zatwierdzono w 2005 r.

W 1972 r. powstało Stowarzyszenie na Rzecz Ochrony „Custoza”.

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: Garganega, Tocai Friulano (znana lokalnie jako „Trebbianello”) i Bianca Fernanda (lokalny klon Cortese). Dzięki stałemu rozwojowi technologicznemu i zdobywanemu z biegiem czasu doświadczeniu producenci win potrafią obecnie określić i zastosować najodpowiedniejsze rodzaje szkoleń i 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, kiedy z winogron wydobywa się nuty aromatyczne charakterystyczne dla każdej z uprawianych odmian. 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 Tocai Friulano i delikatnie aromatyczne nuty odmiany Bianca Fernanda, jak również wyróżniające cechy pozostałych winogron białych rosnących na obszarze. Połączenie wszystkich tych czynników powoduje, że wino „Custoza” charakteryzuje się silnymi lokalnymi konotacjami i jest łatwo rozpoznawane dzięki swojej barwie, świeżości i charakterystycznej pijalności.

Werońska tradycja winiarska obejmuje także produkcję win Passito i win musujących, choć w niewielkich ilościach. Zwyczaj pozostawiania winogron do wyschnięcia na winorośli lub w strefach suszenia wywodzi się z dawnej tradycji kultywowanej w całym rejonie jeziora Garda, choć praktykę wytwarzania wina musującego wprowadzono stosunkowo niedawno, w połowie ubiegłego wieku.

Mnogość odmian, które można stosować do produkcji gatunkowego wina musującego „Custoza”, umożliwia optymalizację czasu zbioru od wczesnych odmian, takich jak Chardonnay i Pinot Bianco, po odmiany późniejsze, takie jak Garganega i Trebbiano. Dzięki temu kompozycja win *cuvée* jest bardzo zróżnicowana i złożona. Wino musujące może być produkowane w autoklawach z zastosowaniem metody Charmat lub w butelkach z zastosowaniem metody klasycznej.

„Custoza” passito produkuje się przez wybór idealnie nienaruszonych kiści na polu lub wybór najrzadszych kiści i umieszczenie ich w skrzyniach lub na macie przed wyłożeniem w dobrze napowietrzonych strefach suszenia, aby zapewnić idealną konserwację.

Średnia długość okresu suszenia, w czasie którego winogrona tracą około połowę swojej masy, wynosi od 3 do 4 miesięcy, po czym winogrona są rozgniatane i przechodzi się do produkcji wina.

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.

Wino „Custoza” jest produkowane z mieszanki trzech głównych odmian, mianowicie Garganega, Tocai Friulano (znanej lokalnie jako „Trebbianello”) i Bianca Fernanda, do których można dodać inne odmiany uprawiane na tym samym obszarze. Nadaje mu to charakterystyczną i wysoce aromatyczną złożoność, która wyróżnia to wino na tle innych win odmianowych produkowanych na tym obszarze. 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.

Ta ważna cecha znajduje odzwierciedlenie w niewielkiej produkcji wina musującego „Custoza”, charakteryzującego się świeżością i zwiększoną kwasowością, która jest bardzo dobrze zrównoważona nutami aromatycznymi i owocowymi.

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.

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 (o różnym okresie dojrzewania rozłożonym w czasie, od odmian wczesnych zbieranych pod koniec sierpnia po odmiany późne zbierane nawet w drugiej połowie października) 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 winośli. 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 i inne wymogi)

a) Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wymóg butelkowania na obszarze geograficznym jest uzasadniony koniecznością ochrony jakości produktu, zagwarantowania jego pochodzenia i zapewnienia skutecznych inspekcji.

Szczególne cechy i właściwości związane z obszarem pochodzenia win „Custoza” objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia są lepiej chronione dzięki butelkowaniu win na obszarze produkcji, ponieważ oznacza to stosowanie i egzekwowanie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania przez producentów wina pochodzących z tego samego wyznaczonego obszaru, którzy odpowiadają za ten proces i posiadają profesjonalne umiejętności w tym zakresie.

Obowiązek ten pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń związanych z transportem poza obszar uprawy winorośli, takich jak: utlenianie i stres termiczny ze względu na wysoką lub niską temperaturę oraz pogorszenie jakości produktu, które może mieć niekorzystny wpływ na cechy fizykochemiczne produktu (kwasowość, polifenole i substancje nadające kolor) i organoleptyczne (barwa, aromat, smak) produktu i jego stabilność. Pozwala to także ograniczyć zagrożenie związane z zanieczyszczeniem mikrobiologicznym (ze strony bakterii, wirusów, grzybów, pleśni i drożdży). Wymóg ten jest korzystny również dla podmiotów, które są świadome ryzyka i odpowiedzialne za ochronę jakości chronionej nazwy pochodzenia, oraz daje konsumentom pewność, jeżeli chodzi o pochodzenie i jakość win oraz ich zgodność ze specyfikacją produktu. Ponadto kontrole dokonywane przez właściwe organy są bardziej skuteczne na mniejszym obszarze.

Wniosek o ograniczenie butelkowania ChNP „Custoza” do obszaru produkcji – wymóg stosowany przez inne renomowane nazwy win – stanowi również duży krok naprzód w podnoszeniu jakości sugerowanej przez nazwę. Proponowana zmiana ma na celu pozycjonowanie nazwy „Custoza” jako jednej z najważniejszych nazw historycznych odnoszącej się wyłącznie do win białych.

Ponadto zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi w celu ochrony istniejących praw zainteresowani butelkujący mogą uzyskać odstępstwo, aby móc kontynuować butelkowanie w swoich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, pod warunkiem złożenia wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej wraz z odpowiednią dokumentacją potwierdzającą, że zajmowały się butelkowaniem win objętych ChNP „Custoza” co najmniej przez dwa lata (przy czym nie muszą to być dwa lata z rzędu) w ciągu pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej obowiązek butelkowania win objętych ChNP „Custoza” na tym obszarze.

b) Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zgodnie z art. 5 ust. 1 lit. b) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 procesy realizowane przy wytwarzaniu wina typu spumante (wina musującego), w tym tworzeniem pianki, stabilizacją i dosładzaniem, mogą odbywać się nie tylko na obszarze produkcji, ale również w prowincjach Brescia, Mantua, Trydent, Treviso i Vicenza.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16009>
