

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.**

(2022/C 295/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«BIANCO DI CUSTOZA/CUSTOZA»

PDO-IT-A0468-AM03

Data della domanda: 9.7.2019

**1. Richiedente e interesse legittimo**

Consorzio Tutela Vino Custoza DOC

Consorzio di tutela - soggetto legittimato che ha presentato la domanda

**2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Nome del prodotto
- Categoria di prodotto vitivinicolo
- Legame
- Restrizioni in materia di commercializzazione

**3. Descrizione e motivi della modifica****3.1. Modifica del nome della denominazione di origine protetta da «Bianco di Custoza» o «Custoza» in «Custoza»**

Modifica del nome della denominazione di origine protetta da «Bianco di Custoza» o «Custoza» in «Custoza».

La modifica è stata introdotta perché da più di 10 anni il disciplinare prevede la possibilità di utilizzare, oltre al nome tradizionale «Bianco di Custoza», anche il nome «Custoza». Ad oggi il nome «Custoza» è ormai univocamente ed esclusivamente utilizzato dal produttore e riconosciuto dal consumatore, per cui non vi è più alcun motivo per mantenere il doppio nome.

La presente modifica comporta la modifica del nome ai seguenti punti del documento unico: 1.1 (*Nome del prodotto*), 1.4 (*Descrizione del vino (dei vini)*), 1.5.2. (*Rese massime*), 1.6 (*Zona geografica delimitata*), 1.8 (*Legame con la zona geografica*) e 1.9 (*Ulteriori condizioni*).

(1) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

### 3.2. Inserimento della delimitazione della zona di imbottigliamento

- a) Viene introdotto l'imbottigliamento nella zona produzione così come delimitata all'art. 3 (e appassimento esclusivamente per la tipologia *passito*) salvaguardando comunque i diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata.

La richiesta anche per la DOP «Custoza» di limitare l'imbottigliamento alla zona di produzione, al pari di altre denominazioni di successo, è da considerarsi come un complessivo salto di qualità della denominazione, che vuole poter essere annoverata tra le più importanti e storiche.

L'imbottigliamento in zona, infatti, garantisce più efficacemente le qualità e le caratteristiche particolari che la zona geografica di origine conferisce ai vini DOP «Custoza», in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le norme tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento avvengono sotto la responsabilità e competenza professionale delle aziende produttrici della stessa zona delimitata.

Tale obbligo evita i possibili rischi che il trasporto fuori zona del vino potrebbe comportare, quali: ossidazione e stress termico da elevate o basse temperature, deterioramento del prodotto con effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (tenore di acidità, polifenoli e sostanze coloranti) e organolettiche (colore, aroma, sapore) e sulla stabilità. Ne risulta ridotto anche il rischio di contaminazione di tipo microbiologico (da batteri, virus, funghi, muffe o lieviti). L'obbligo previsto è a vantaggio degli stessi operatori, che sono consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo della DOP, e offre al consumatore garanzie sull'origine e la qualità del prodotto e sulla sua rispondenza al disciplinare di produzione. In un ambito territoriale più circoscritto, inoltre, i controlli da parte degli organismi competenti risultano più efficaci.

L'eccezione alla suddetta norma per gli operatori che tradizionalmente imbottigliavano vini «Custoza» è dettata dal fatto che tali operatori hanno dato prova di competenza e conoscenza della denominazione contribuendo quindi a garantire la qualità richiesta per questo vino.

- b) Viene confermata e stabilita la zona di elaborazione del vino spumante ivi comprese le operazioni di presa di spuma e imbottigliamento all'interno della zona di produzione e nelle provincie di Brescia, Mantova, Trento, Treviso e Vicenza.

Con gli stessi principi di salvaguardia e competenza di cui al precedente punto con il fine di garantire gli operatori tradizionali, rimane invariata l'area di elaborazione dei vini spumanti.

La modifica riguarda il punto 1.9 del documento unico e l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

#### DOCUMENTO UNICO

#### 1. Nome del prodotto

Custoza

#### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
15. Vino ottenuto da uve appassite

#### 4. Descrizione del vino (dei vini):

«Custoza», categoria 1: Vino

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdolini;

odore: fruttato, caratteristico, lievemente aromatico;

sapore: sapido, delicato, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 %;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Custoza» riserva, categoria 1: Vino

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, lievemente aromatico;

sapore: armonico, sapido, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 %;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Custoza» superiore, categoria 1: Vino

colore: dal giallo paglierino al dorato con l'invecchiamento;

odore: gradevole, caratteristico lievemente aromatico;

sapore: armonico, di corpo sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 %;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

zuccheri riduttori residui: massimo 7 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Custoza» spumante di qualità, categoria 5:

spuma: fine persistente;

colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;

profumo: fragrante, fruttato, leggermente aromatico quando spumantizzato, con il metodo Martinotti; fine, elegante e caratteristico se fermentato in bottiglia;

sapore: fresco, sapido, fine e armonico; da *dosaggio zero* a *demi-sec*;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 %;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Custoza» passito (vino da uve appassite), categoria 15:

colore: giallo dorato;

odore: intenso e fruttato;

sapore: dall'amabile al dolce, armonico, di corpo, leggermente aromatico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15 %;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,00
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche specifiche

-

### b. Rese massime

#### 1. «Custoza»

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 2. «Custoza» superiore

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 3. «Custoza» riserva

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 4. «Custoza» spumante di qualità

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 5. «Custoza» passito (categoria vino da uve appassite)

5 000 chilogrammi di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Custoza» comprende in tutto o in parte i territori dei comuni di Sommacampagna, Villafranca di Verona, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise, Castelnuovo del Garda, Pastrengo, Bussolengo e Sona. Tale zona è così delimitata: partendo a sud dell'abitato di Sommacampagna, da contrada Cesure (quota 89) la linea di delimitazione segue, verso sud-ovest, il canale del consorzio di bonifica dell'Alto Agro Veronese sino a località Boscone, innestandosi per breve tratto sulla strada per Villafranca fino a incontrare e seguire la strada comunale che, passando per Pozzo Moretto e Colombara, sbocca sulla strada comunale presso Cà Delia. Segue detta strada, toccando C. Nuova Pigno e le Grattarole, sino all'incrocio della strada provinciale di Villafranca-Valeggio e, seguendo quest'ultima, arriva all'abitato di Valeggio sul Mincio. Segue quindi verso sud la strada comunale che porta a Pozzolo sino a località C. Buse per innestarsi sulla carreggiabile che incrocia il canale Seriola Prevaldesca. Segue questo canale verso nord, fino a Ponte Lungo, e attraversato lo stesso si innesta nel canale Seriosa Serenelli seguendolo verso sud, sino a incontrare il confine di provincia-regione Mantova-Lombardia (quota 63). Ritornando verso nord, la linea di delimitazione segue il confine regionale toccando successivamente le località Pignolada, Staffalonero, Prandina, Stazione di Salionze, Villa, Dolci e Pontata, dove l'abbandona per seguire, per brevissimo tratto verso nord-est, la strada Broglie-Madonna del Frassino, sino in prossimità della località Pignolini e lì attraversa l'autostrada Serenissima, per inserirsi sulla carrareccia che passa a est di Cà Gozzetto toccando successivamente Cà Serraglio e passando a ovest di quota 101 termina a Cà Berra Nuova (quota 91) sulla riva del laghetto del Frassino. Segue la riva di detto laghetto per brevissimo tratto sino a imboccare la carrareccia che, passando per località Bertoletta, arriva al casello ferroviario di quota 84. Segue quindi la ferrovia, verso est, fino al contiguo casello di quota 84 dove l'abbandona per seguire la strada che, toccando Villa Montresor, prosegue fino ai Cappuccini, sulla riva del lago di Garda. Dalla località Cappuccini la linea di delimitazione segue la sponda orientale del lago di Garda sino in prossimità del porto di Pacengo per inoltrarsi nell'entroterra seguendo la carrareccia che, toccando quota 93 e quota 107, passa sotto l'abitato di Pacengo e giunge a località Cà Allegri, per seguire la strada comunale di Pacengo sino a C. Fontana Fredda. Per altra carrareccia, sale toccando quota 122 sino a località «Le Tende» e, da qui, seguendo la strada Pacengo-Colà, sino a C. alle Croci. Da C. alle Croci la linea di delimitazione scende verso sud-est seguendo la carrareccia che, toccando successivamente quota 118, 113 e Sarnighe, incrocia il confine comunale di Lazise-Castelnuovo a quota 112. Segue, risalendo verso nord, questo confine e successivamente, in prossimità della località Mirandola, il confine comunale Lazise-Pastrengo sino all'incrocio di questo con la strada provinciale Verona-Lago a ovest di località Osteria Vecchia. La linea di delimitazione segue detta strada verso Verona (est) sino in prossimità dell'abitato di Bussolengo dove si inserisce, nei pressi di quota 130, sulla comunale del Cristo e prosegue sulla strada comunale di Palazzolo sino a incontrare l'autostrada del Brennero nel punto in cui interseca il confine comunale Bussolengo-Sona. Segue detto confine verso sud, sino a località Civel, dove si inserisce sulla strada provinciale Bussolengo-Sommacampagna. Segue detta strada sino all'abitato di Sommacampagna, che attraversa, per inserirsi sulla viabile che porta a Custoza sino a località

Cesure, punto di partenza. Ad ovest della località Broglie è incluso un piccolo territorio del comune di Peschiera del Garda comprendente il Monte Zecchino, così delimitato: dalla carrareccia a sud di Broglie (adiacente alle ex scuole elementari di Broglie) la linea di delimitazione prosegue verso ovest, per Cà Boschetti e Cà Rondinelli, per poi seguire il confine di provincia-regione toccando successivamente Cà Boffei, Soregone, Cà Nuova Bazzoli e la strada che porta all'abitato di Broglie, sino a incrociare la carrareccia che ha costituito il punto di partenza.

#### 7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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.

Pinot bianco B.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot bianco B. - Pinot blanc

Riesling italico B. - Riesling

Riesling renano B. - Riesling

Tocai friulano B.

Tocai friulano B. - Tuchì

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Ugni blanc.

#### 8. **Descrizione del legame/dei legami**

##### *Specificità della zona geografica*

##### Fattori naturali

L'area di produzione del vino della denominazione «Custoza», non particolarmente ampia per estensione, occupa gran parte del settore meridionale della fascia di colline moreniche che si sviluppano tra le vicinanze della città di Verona e il lago di Garda.

A sud-ovest la zona è delimitata dal fiume Mincio.

La zona comprende terreni appartenenti sia all'anfiteatro morenico orientale dell'entroterra del lago di Garda, sia alle piane fluvio-glaciali che sono strettamente interconnesse a questo e che presentano materiali simili per composizione, seppure non strettamente per origine. Tale composizione morenica, ricca di minerali e microelementi, permette l'ottenimento di buone produzioni e di un'equilibrata composizione organolettica dell'uva.

Più in dettaglio, il paesaggio morenico che caratterizza la zona di produzione della DOC «Custoza» è contrassegnato da una fitta serie di colline allungate, disposte ad andamento concentrico e prevalentemente dolce, con dislivelli generalmente compresi tra i 50 ed i 100 metri. Tali colline, essendo costituite dai depositi lasciati dai ghiacciai che formarono il vicino lago di Garda, presentano suoli estremamente variegati e variabili, intervallati da ampie piane ghiaiose.

Il clima dell'area della DOC Custoza è sostanzialmente costante in tutto il territorio, stante la sua ridotta estensione e la sua sostanziale omogeneità, e si caratterizza per la presenza di estati calde ma non afose e di inverni relativamente freddi, temperati dalla vicinanza al lago di Garda, che crea un microclima favorevole non solo alla coltivazione della vite, ma anche alla crescita dell'olivo e del cipresso, che pure caratterizzano il profilo ambientale del territorio.

Le precipitazioni si distribuiscono con una buona piovosità lungo l'anno in modo abbastanza omogeneo.

La conformazione dei rilievi collinari permette un riscaldamento diurno delle pendici ed un accumulo notturno di aria fresca, situazioni ottimali per lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche delle uve bianche. La presenza di venti freschi nel periodo estivo, inoltre, determina un buono sviluppo vegetativo della vite.

Le escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono, soprattutto nella fase finale di maturazione delle uve, la persistenza delle sostanze acidiche e aromatiche.

Sia sotto il profilo ambientale che sotto quello climatico, la zona di produzione dei vini bianchi della DOC «Custoza» è dunque sostanzialmente omogenea.

#### Fattori storici e umani

La denominazione «Custoza» si sviluppa in un'area di storica e documentata vocazione viticola.

I primi cenni di domesticazione della vite nell'attuale zona di produzione della DOC «Custoza» sono documentati dal ritrovamento di vinaccioli di *Vitis Silvestris* del periodo palafitticolo nella zona di Pacengo e Peschiera. Nella zona, le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono all'epoca romana (nell'area sono stati ritrovati tra l'altro vari reperti riferiti all'uso del vino nei riti religiosi ed alla conservazione e al trasporto del vino), ma è soprattutto a partire dal IX secolo e poi per tutta l'epoca medievale che si rileva un'abbondante documentazione sulla coltivazione della vite nella zona compresa in particolare tra Pastrengo e Sommacampagna.

È nella seconda metà del XIX secolo che la produzione vinicola della zona incomincia ad essere identificata esplicitamente con il nome di «Custoza», che fa riferimento ad una frazione del comune di Sommacampagna celebre per due battaglie che vi si combatterono durante le guerre del Risorgimento italiano. Nel 1939 uno studio condotto dalla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano individua e differenzia le migliori zone vinicole della porzione occidentale della provincia di Verona, identificando fra queste l'area di Sona-Custoza.

L'8 febbraio 1971, con l'approvazione di un Decreto presidenziale, si istituì la DOC «Bianco di Custoza», fra le prime denominazioni di origine di vini bianchi in Italia; nel 2005 venne approvata la nuova menzione semplificata «Custoza».

Il Consorzio di tutela del Custoza venne istituito nel 1972.

Nel corso della storia la forma di coltivazione della vite più diffusa nella zona di produzione della DOC «Custoza» è stata per lungo tempo la pergola. Il vigneto, in epoca antica, non era specializzato, ma consociato ad altre coltivazioni, le cui estensioni erano inoltre limitate dalla conformazione collinare del territorio.

Con gli anni '80 del XX secolo, la viticoltura della zona di produzione del «Custoza» ha iniziato una radicale conversione sia nella forma di allevamento che nelle pratiche agronomiche, che hanno saputo valorizzare le peculiarità dei vitigni autoctoni del «Custoza»: la Garganega, il Tocai friulano (localmente denominato Trebbianello) e la Bianca Fernanda (un clone locale del Cortese). Il progressivo incremento delle capacità tecniche e le esperienze acquisite nel tempo hanno permesso ai viticoltori di individuare le forme di allevamento ed attuare le lavorazioni più adeguate all'ottenimento di uve di alta qualità e di saper cogliere il momento ideale per la vendemmia, valorizzando in tal modo quegli elementi di tipicità che derivano dall'interazione fra vitigni, suoli collinari e microclima.

Il savoir-faire dei produttori emerge anche nella cantina di vinificazione, dove vengono estratti dalle uve i particolari sentori di ogni varietà di uva coltivata. Ciò consente all'uvaggio del «Custoza» di esaltare il profumo delicato, floreale e fruttato della Garganega, il colore caratteristico del Tocai friulano ed i sentori leggermente aromatici della Bianca Fernanda, così come i caratteri peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona. Ne deriva quindi un vino «Custoza» contraddistinto da una forte connotazione territoriale, riconoscibile per le sfumature di colore, la freschezza e innata bevibilità.

La tradizione vitivinicola veronese comprende anche la produzione di vini passiti e spumanti, anche se prodotti in piccole quantità; il tradizionale appassimento delle uve in campo o in fruttai ha tradizioni antichissime in tutta l'area gardesana mentre la pratica di spumantizzazione è stata introdotta più recentemente alla metà dello scorso secolo.

La base ampelografica del vino «Custoza» spumante di qualità consente di ottimizzare tempi di vendemmia dalle varietà più precoci come lo Chardonnay ed il Pinot bianco a varietà più tardive come Garganega e Trebbiano, consentendo la composizione di cuvée molto variegata e complesse. La spumantizzazione può avvenire sia in autoclave con il metodo Martinotti, sia in bottiglia con il metodo classico.

Per il vino «Custoza» passito vengono effettuate sia una selezione in campo dei grappoli perfettamente integri, sia una cernita dei grappoli più spargoli prima della stesa in cassetta o su stuoia per essere posti in fruttai ben aerati in grado di assicurare un'ideale conservazione.

Il periodo di appassimento dura in media dai 3 ai 4 mesi al termine dei quali le uve hanno perso circa la metà del peso prima della pigiatura e della vinificazione.

#### Specificità del prodotto

Le caratteristiche essenziali del vino «Custoza», ieri come oggi, sono costituite dalla freschezza, dalla leggera aromaticità, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità. Il vino, peraltro, soprattutto quando proveniente da particolari selezioni effettuate nei vigneti, mostra anche buone capacità di affinamento nel tempo.

Il «Custoza» è costituito da un uvaggio che valorizza le tre uve principali quali la Garganega, il Tocai friulano (localmente denominato Trebbianello) e la Bianca Fernanda, a cui possono essere affiancate altre varietà coltivate nella zona: viene in questa maniera a crearsi quella sua tipica ed elevata complessità aromatica che lo distingue dai vini varietali dell'area. Il profilo sensoriale che ne scaturisce presenta particolari note fruttate e floreali, accompagnate talvolta da accenni di erbe aromatiche e di spezie. In estrema sintesi, si può affermare che le varietà di base permettono di definire l'uvaggio che dona l'identità del vino «Custoza», mentre le varietà complementari permettono di arricchirlo con bouquet tipici.

Tale importante caratteristica si evidenzia nella piccola produzione di «Custoza» spumante, che trova nella freschezza e nella maggiore acidità un ottimo equilibrio alle note aromatiche e fruttate.

Molto rara, ancorché tradizionale, è la versione passita del «Custoza», di colore dorato e sapore amabile o dolce, che si rifà ai vini che nella zona venivano serviti un tempo alla fine dei pranzi festivi.

#### *Legame causa effetto fra ambiente e prodotto*

La ridottissima variabilità climatica dei diversi areali della zona di produzione, peraltro non particolarmente estesa, della DOC «Custoza», consente di portare a maturazione in maniera omogenea le diverse tipologie di uve coltivate nel territorio, che manifestano periodi di maturazione differenti e dilazionati nel tempo, dalle varietà precoci che vengono vendemmiate a fine agosto alle tardive, raccolte anche dopo la metà di ottobre: tale fattore contribuisce in maniera significativa alla definizione del carattere identitario dei vini bianchi della denominazione.

Altrettanto significativo è l'effetto prodotto dall'estrema diversificazione dei suoli, derivati dai depositi irregolari lasciati dalle diverse glaciazioni che interessarono la zona: tale elemento trova infatti espressione nel carattere fresco, giovanile, brioso del «Custoza».

In particolare, i terreni morenici, per la loro composizione, contribuiscono ad un germogliamento regolare per tutti i vitigni. L'interazione dei suoli con il clima della zona permette un sufficiente sviluppo e un'adeguata maturazione dei grappoli e dei tralci.

Il clima estivo caldo, ma non afoso, favorisce la concentrazione degli zuccheri e le buone escursioni termiche fra giorno e notte permettono lo sviluppo delle sostanze aromatiche fruttate e floreali che si ritrovano nei vini della DOC «Custoza».

## 9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

### a) Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento in zona geografica delimitata è motivata dalla necessità di salvaguardare la qualità del prodotto, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

L'imbottigliamento in zona, infatti, garantisce più efficacemente le qualità e le caratteristiche particolari che la zona geografica di origine conferisce ai vini DOP «Custoza», in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le norme tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento avvengono sotto la responsabilità e competenza professionale delle aziende produttrici della stessa zona delimitata.

Tale obbligo evita i possibili rischi che il trasporto fuori zona del vino potrebbe comportare, quali: ossidazione e stress termico da elevate o basse temperature, deterioramento del prodotto con effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (tenore di acidità, polifenoli e sostanze coloranti) e organolettiche (colore, aroma, sapore) e sulla stabilità. Ne risulta ridotto anche il rischio di contaminazione di tipo microbiologico (da batteri, virus, funghi, muffe o lieviti). L'obbligo previsto è a vantaggio degli stessi operatori, che sono consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo della DOP, e offre al consumatore garanzie sull'origine e la qualità del prodotto e sulla sua rispondenza al disciplinare di produzione. In un ambito territoriale più circoscritto, inoltre, i controlli da parte degli organismi competenti risultano più efficaci.

La richiesta anche per la DOP «Custoza» di limitare l'imbottigliamento alla zona di produzione, al pari di altre denominazioni di successo, è da considerarsi come un complessivo salto di qualità della denominazione, che vuole poter essere annoverata tra le più importanti e storiche denominazioni vocate esclusivamente alla produzione di «vino bianco».

Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP «Custoza» per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.

b) Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, le operazioni di elaborazione del vino spumante, incluse le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione, possono avvenire, oltre che all'interno della zona di produzione, anche nelle province di Brescia, Mantova, Trento, Treviso e Vicenza.

**Link al disciplinare del prodotto**

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

---