C/2024/5690

24.9.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/5690)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Franciacorta“

PDO-IT-A1034-AM03

Дата на съобщението: 26.6.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Стандарти за лозарството — природни условия на околната среда**

Следва да се отбележи, че ограничението, свързано с разстоянието между лозовите насаждения и влажните зони, се прилага за новите насаждения, създадени след 2010 г. (годината, в която е въведено ограничението), и се отнася до разстоянието между границата на лозарската зона и границата на влажната зона, както е описано в информационната система на регион Ломбардия.

Заличава се ограничението, свързано с надморската височина на лозовите масиви. Възможното отглеждане на лозови насаждения в по-хладни райони е част от цялостна стратегия за борба с повсеместното повишаване на температурите.

Това изменение се отнася до член 4.1 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

2. **Гъстота на засаждане и формировки**

За сорта Erbamat са разрешени алтернативни формировки, различни от обикновеното асмовидно отглеждане, характеризиращи се с растеж нагоре и по-големи разстояния на засаждане, за да се подобри разпределението, проветряването и ослънчаването на гроздовете, както и да се компенсира слабото базово плододаване на пъпките, характерно за този сорт.

Това изменение се отнася до член 4.2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

3. **Максимален добив от хектар, беритба на гроздето и минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти**

Максималната продукция грозде, което може да се използва, е намалена на 10 t/ha, а излишъкът е ограничен до 20 %, което в благоприятни години може да се смята за „riserva vendemmiale“ (запазена за резерва част от реколтата). Управлението на запазената за резерва част от реколтата е съответно изменено. През годините с благоприятни климатични условия за излишъка се ползва наименованието „Franciacorta“ (грозде, подходящо за получаването на вино Franciacorta riserva vendemmiale). Целта на това изменение е да се опрости управлението на запазената за резерва част от реколтата, както и да се улеснят проследяването и контролът на продукта.

Добивът за контролираното наименование за произход Curtefranca, използван за продукта с променена категория, също е определен на 10 t/ha, така че излишъкът за „Franciacorta“ може да се използва само за типичното географско указание (Indicazione Geografica Tipica — IGT) „Sebino“.

Изменението се отнася до член 4.5 от продуктовата спецификация и до раздел 5B от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Стандарти за винификация, производство и бутилиране — добив грозде/вино от хектар**

Възстановява се фиксираната граница за пресоване от 65 %, която не може да се превишава. Ако добивът от пресоването надхвърли максималната граница, цялото получено вино губи правото на наименованието и се прекатегоризира (като Curtefranca с изключение на сорта Erbamat, до общо 68 hl; и като Sebino, за останалото количество). Принципът за запазване за резерва на част от реколтата се възстановява за гроздето, но не и за виното.

Това изменение се отнася до член 5.3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

5. **Стандарти за винификация, производство и бутилиране — Вино riserva vendemmiale и управление на предлагането**

Управлението на запазената за резерва част от реколтата е подробно описано: тя подлежи на вписване в отделни складови регистри и обозначаване с отделни табели в избите, но не е задължително да бъде физически отделена от останалото вино, подходящо за получаване на продукт с наименованието „Franciacorta“, преди купажирането, предшестващо бутилирането. Задължението за деклариране на запасите пред контролния орган се отменя и се заменя с въвеждането на компютризирани регистри.

Уточнява се също така, че виното *riserva vendemmiale* се съхранява в наливно състояние и не може да бъде произведено преди изтичането на най-малко дванадесет месеца след вписването му в складовите регистри. Решението за изваждане от резервата е валидно и за предлагането на пазара на вината, отговарящи на условията за ЗНП „Franciacorta“ *riserva vendemmiale*. Всички указания, свързани с пускането в продажба, вече фигурират в точка 5.4.3.

Виното с обозначение *riserva vendemmiale* може да бъде пуснато на пазара още преди да е извадено от резервата, след като е прекатегоризирано като IGT „Sebino“, като същото може да бъде предлагано за консумация с отбелязване на годината на производство. С промяната на максималния добив на грозде за Curtefranca bianco (бяло), който понастоящем също е определен на 10 t/ha, се премахва възможността за прекатегоризиране в продукт с контролирано наименование за произход Curtefranca.

Това изменение се отнася до член 5.4 и не засяга единния документ.

6. **Производство на различните вина**

Терминът „ферментационна смес“ се заменя с „купажиране“.

Виното, подходящо за продукт с наименованието Franciacorta, съдържащо се в бутилки с максимална номинална вместимост от 9 l, вече може да се съхранява в избата за по-продължително отлежаване, след като се декантира, при купажирането и след това при вторичната ферментация. При претърпелите вторична ферментация вина съхраняването на вината върху утайката със сигурност може да подобри както техния потенциал за отлежаване, така и органолептичните им характеристики, свързани с мекотата, плътността и финеса.

За вината от вида Franciacorta Satèn е уточнено, че границата от 20 g/l захар при бутилиране трябва да се изчислява, без да се взема предвид захарта, използвана за активирането на дрождите.

Това изменение се отнася до член 5.5 и не засяга единния документ.

7. **Минимална продължителност на отлежаването — спецификация**

След термина „tiraggio“ (наливане в бутилки) в скоби е поставен терминът „imbottigliamento“ (бутилиране).

Това изменение се отнася до членове 5.6 и 5.7 и не засяга единния документ.

8. **Бутилки в процес на производство**

С изменението се въвежда забрана за прекатегоризиране на Franciacorta Satèn във Franciacorta и обратно след бутилирането и регистрацията, за да се придаде на Satèn отличителен характер, произтичащ от подбора и управлението на гроздето, предназначено за този вид вино.

Това изменение се отнася до член 5.7 и не засяга единния документ.

9. **Дегоржаж**

По отношение на експедиционния ликьор се уточнява, че е възможно да се използва и вино, което вече притежава ЗНП Franciacorta и ЗНП Curtefranca bianco, а не само вино, което отговаря на условията за получаване на тези защитени наименования за произход.

Това изменение се отнася до член 5.8 и не засяга единния документ.

10. **Характеристики на продукта, готов за консумация**

По отношение на Franciacorta Rosé се въвежда аналитично ограничение по отношение на оценяването на цвета по метода OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), наричано още „CIELab“. Стойностите на H* не трябва да превишават 80. Визуалното оценяване на цвета от членовете на дегустационните комисии е субективно; ето защо с това изменение е взето решение да се въведе неоспоримо обективно аналитично ограничение.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на вината“ от единния документ.

11. **Етикетиране, обозначаване и представяне**

Обозначенията за вида и задължителните обозначения, свързани с вкуса, трябва да бъдат изписани с букви с височина и размер, които не надвишават тези, използвани за наименованието Franciacorta. Следва да се уточни, че това ограничение се прилага единствено за етикетите, които съдържат всички задължителни обозначения. При наличие на друг етикет, съдържащ незадължителни обозначения (т.нар. „престижен етикет“), наименованието Franciacorta задължително се изписва върху него с букви с височина най-малко 2 mm. За изписването на евентуалните други означения, които може да фигурират на този етикет, не съществуват никакви ограничения, които да обвързват размера на шрифта с този на наименованието Franciacorta.

Изменението се отнася до член 7.1 от продуктовата спецификация и до раздел 9 „Други условия“ от единния документ.

12. **Указания**

Тъй като много предприятия смятат, че продължителността на отлежаване върху винификационна утайка е съществен елемент от предоставяната информация за продукта, е въведена спецификация, която позволява тя (ако е вярна и удостоверена) да се посочи в описателен контекст, при условие че надхвърля задължителната минимална продължителност, предвидена в член 5.6.

Това изменение се отнася до член 7.4 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Franciacorta

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

5. Качествено пенливо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

— 2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. Franciacorta

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина, обилна; цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност до златистожълт; аромат: фин, деликатен, с богата палитра, комплексен, с нотки, дължащи се на вторична ферментация в бутилката; вкус: добре изразен, свеж, фин и хармоничен; обозначения, свързани с вкуса: брют натюр, екстра брют, брют, екстра сухо, сухо и полусухо; минимален беззахарен екстракт: 14,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. Franciacorta Millesimato (с посочена година на реколтата)

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина, обилна; цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност до златистожълт; аромат: фин, деликатен, с богата палитра, комплексен, с нотки, дължащи се на вторична ферментация в бутилката; вкус: добре изразен, фин и хармоничен; обозначения, свързани с вкуса: брют натюр, екстра брют, брют, екстра сухо; минимален беззахарен екстракт (g/l): 15,00.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. Franciacorta Riserva

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина, обилна; цвят: от сламеножълт с различна степен на наситеност до златистожълт с евентуални медночервени оттенъци; аромат: комплексен, с изтънчени нотки, характерни за дългия период на отлежаване в бутилка; вкус: добре изразен, фин и хармоничен; обозначения, свързани с вкуса: брют натюр, екстра брют, брют; минимален беззахарен екстракт (g/l): 15,00.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. Franciacorta Satèn

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: трайна, кремообразна; цвят: наситен сламеножълт; аромат: фин, деликатен, с нотки, дължащи се на вторична ферментация в бутилката; вкус: добре изразен, кремообразен, фин и хармоничен; максимално налягане: 5 atm; обозначение, свързано с вкуса: брют; минимален беззахарен екстракт (g/l): 14,50.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. Franciacorta Satèn Millesimato

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: трайна, кремообразна; цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност до златистожълт; аромат: фин, комплексен, с нотки, дължащи се на вторична ферментация в бутилката; вкус: добре изразен, кремообразен, фин и хармоничен; максимално налягане: 5 atm; обозначение, свързано с вкуса: брют; минимален беззахарен екстракт: 14,50 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. Franciacorta Satèn Riserva

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: трайна, кремообразна; цвят: златистожълт с различна степен на наситеност; аромат: комплексен, с изтънчени нотки, характерни за дългия период на отлежаване в бутилка; вкус: добре изразен, фин и хармоничен; максимално налягане: 5 atm; обозначение, свързано с вкуса: брют; минимален беззахарен екстракт (g/l): 15,00.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. Franciacorta Rosé

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина, обилна; цвят: розов с различна наситеност; аромат: фин, деликатен, с богата палитра, комплексен, с характерни за Pinot nero нотки, и с нотки, дължащи се на вторична ферментация в бутилката; вкус: добре изразен, свеж, фин и хармоничен; обозначения, свързани с вкуса: брют натюр, екстра брют, брют, екстра сухо, сухо и полусухо; минимален беззахарен екстракт: 15,00 g/l;

определяне на хроматичните характеристики по метода OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), наричан още „CIELab“: стойностите на H* не трябва да превишават 80.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

8. Franciacorta Rosé Millesimato

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина, обилна; цвят: розов с различна степен на наситеност, с евентуални кехлибарени оттенъци; аромат: с богата палитра, комплексен, с характерни за Pinot nero нотки и с нотки, дължащи се на вторична ферментация в бутилката; вкус: добре изразен, свеж, фин и хармоничен; обозначения, свързани с вкуса: брют натюр, екстра брют, брют, екстра сухо; минимален беззахарен екстракт: 15,00 g/l;

определяне на хроматичните характеристики по метода OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), наричан още „CIELab“: стойностите на H* не трябва да превишават 80.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

9. Franciacorta Rosé Riserva

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина, обилна; цвят: розов с различна степен на наситеност, с евентуални кехлибарени оттенъци; аромат: комплексен, развит, с характерни за Pinot nero нотки и с букет, характерен за дългия период на отлежаване в бутилка; вкус: добре изразен, свеж, фин и хармоничен; обозначения, свързани с вкуса: брют натюр, екстра брют, брют; минимален беззахарен екстракт: 15,00 g/l;

определяне на хроматичните характеристики по метода OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), наричан още „CIELab“: стойностите на H* не трябва да превишават 80.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Задължение за директно пресоване на гроздето

Специфична енологична практика

Гроздето трябва да се трансформира в мъст изключително чрез директно пресоване, без очистване на целите зърна. Това изискване не се прилага за гроздето от сорта Pinot nero, преработено във вино розе или в червено вино и предназначено за производството на вино с контролирано и гарантирано наименование за произход Franciacorta Rosé.

5.2. *Максимални добиви*

2. Franciacorta — всички видове

10 000 килограма грозде от хектар

3. Franciacorta — всички видове

65 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на отглеждане на гроздето, подходящо за производството на вино с контролирано и гарантирано наименование за произход „Franciacorta“, е разположен в провинция Brescia и включва парцели, подходящи за качествено производство на цялата територия на общините Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica и Gussago, както и частта от територията на общините Cologne, Coccaglio, Rovato и Cazzago S. Martino, която е разположена на север от старите национални пътища № 573 и № 11, и една част от територията на община Brescia. Границите на района са, както следва: започва от брега на езерото Iseo, като първо тръгва по границата на община Paratico, след което върви по границата на община Capriolo до границата на община Adro. По-нататък продължава на юг покрай границата на Adro до границата с община Erbusco. Продължава в южна посока и отминава пресечната точка с община Cologne, чиято граница следва на юг до националния път Bergame-Brescia. След това продължава по тази граница, докато пресече границата с община Ospitaletto. Следва границата на тази община на север, докато достигне до границата на община Castegnato. Продължава все така на север по границата с община Castegnato до стария национален път № 11, по който тръгва на изток, като минава през Mandolossa; след това продължава по същия национален път до Scuole. Оттам следва пътя на север към Badia, като достига до 133 m надморска височина. След това тръгва в посока североизток по пътя, на изток от който се вижда хълмът S. Anna; минава през коти 36,9-138,8-140,2-150-160-157,9 надморска височина до пътя Brescia Cellatica, по който тръгва в посока Cellatica. На кота 139,9 надморска височина границата минава първо по границата на община Cellatica, след което по тази на Gussago, като обхваща цялата територия на тези две общини, след това продължава първо по границата на община Brione и впоследствие по тази на Polaveno до езерото Iseo. Накрая върви по брега на езерото Iseo до Paratico. Така определеният по-горе географския район не включва следната територия: от границата на провинция Brescia на запад, в близост до магистрала A4 и река Oglio, между границите на общините Palazzolo sull'Oglio и Capriolo, по границата на община Capriolo на север до пресечната точка с железопътната линия, покрай която върви до железопътната гара Paratico. След това следва стария национален път № 469 и провинциалния път № 12 до село Clusane на 193,8 m надморска височина. Не обхваща цялата територия на Villa Barcella, като преминава през кота 205 и пресича отново провинциалния път № 12 на надморска височина 197 m. Продължава по протежение на провинциалния път № 12 до кота 191, като встрани остава хълмът Cascina Beloardo, минава през

коти 189.9-188-195.2 и пресича провинциален път № 11 на юг, като достига до църквата S. Pietro in Lamosa. В близост до този път поема по селски път до Segaboli. След това минава през коти 192.3-189.5-187.5-198 и продължава до Il Mulino, железопътната гара Provaglio, където върви по протежение на железопътната линия на север, докато не пресече, малко преди село Iseo, стария национален път № 510, като следва трасето му до границата на община Sulzano. Движи се по тази граница на север до езерото, след което върви по протежението на брега на езерото Iseo до Paratico, където в близост до Sarnico достига до границата на провинция Brescia, която следва до границата на община Capriolo, където е началната ѝ точка.

7. **Основни сортове**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. — Pinot

Pinot nero N. — Pinot

8. **Описание на връзката или връзките**

Franciacorta — всички видове

Територията на Franciacorta се състои от обширен моренен амфитеатър, образуван по време на ледниковите периоди през мезозоя и терциера в резултат на разширяването и отдръпването на големия ледник, формиран от Val Camonica. Районът се характеризира с много комплексна морфологична и геоложка структура. Общият елемент за повечето почви във Franciacorta е техният моренен произход, който определя основните им характеристики: алохтонно формиране, добра дълбочина, добър дренаж и добри до големи водни запаси. Поради това почвите на Franciacorta са особено подходящи за отглеждането на лозови насаждения. В допълнение към общите характеристики на района, голямото разнообразие на почвите и на ландшафтите определя различно вегетативно и производствено поведение, различна динамика на зреене на гроздето, както и различни органолептични характеристики на базовите вина.

Проучването на районирането даде възможност да се установят шест подходящи за лозарство подрайона. Franciacorta се намира в инсубрийския район с мезоклимат и се характеризира с някои средиземноморски особености: сравнително мек климат през зимата, не прекалено горещ през лятото, с малки дневни и годишни температурни колебания. Голямата хетерогенност на структурата на почвата и на микроклимата в района се проявява в различната динамика на зреене на гроздето и в сензорните профили на базовите вина, които са изключително разнообразни и позволяват получаването на изключително комплексни ферментационни смеси.

Естественото наличие на лоза още от праисторически времена показва, че този регион е особено подходящ за отглеждане на лозови насаждения. Това се потвърждава от откритите гроздови семена от праисторически времена и намерените в целия регион археологически инструменти, както и в произведенията на различни класически автори — от Плиний през Колумела до Вергилий. Освен това историографските данни ни предоставят информация за народите, които са се заселвали във Franciacorta: галите ценомани, римляните и лангобардите. Документи от IX, X и XI век, издадени от важни градски манастирски институции, свидетелстват за повсеместното разпространение и приемствеността на лозарството във Franciacorta, което се потвърждава от важни археологически находки в региона, от Късната античност до Развитото средновековие. Географското наименование Franzacurta се появява за пръв път в наредбата от осма книга на устава на Brescia през 1277 г., която се отнася до разпореждане към общините Gussago и Rodengo да поправят моста над река Mella при Mandolossa: *„Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta“* (За Ваше добро и за доброто на всички Ваши приятели във Franzacurta). Лицето, получило заповедта, следователно е било добре запознато с териториите във Franciacorta, които ще се възползват от работата му, а това

свидетелства за по-ранна употреба на наименованието, вероятно свързана с властта на манастирските дворове (Rodengo, Provaglio, Rovato), основани от клюнийците и освободени от плащането на десятък на епископа на Brescia. Оттам идва и изразът „corti franche“ или „corti libere“ (свободни или освободени дворове), или на тогавашния латински „francae curtae“. Според последните проучвания този „свободен“ статус се е отнасял за стоките, пренасяни от Franciacorta в свободната община Brescia. Те били освободени от митнически такси в замяна на поддържането на пътя, който водел от Brescia до Iseo и оттам по протежение на езерото, като така се осигурявали доставки на желязо за Val Camonica. Какъвто и да е произходът на това положение на „свобода“, със сигурност произходът на наименованието трябва да се търси в латинското „francae“ (освободени) и в ролята на манастирите „curtae“ (дворове).

На кръстопътя на историята, виното и културата на Franciacorta се появява именно една от първите в света публикации, посветени на техниките за приготвяне на естествено ферментирали вина в бутилки и на тяхното въздействие върху човешкия организъм. Отпечатан в Италия през 1570 г., текстът е написан от лекаря Джероламо Конфорти (Gerolamo Conforti) от Brescia и е публикуван под емблематичното заглавие „Libellus de vino mordaci“ (Трактат за искрящото вино). Този лекар, чиито проучвания предшестват прозренията на прочутия абат Дом Периньон, подчертава широкото разпространение и потребление на искрящи, пенливи вина, предоставяйки неопровержимо доказателство за дълбоката и древна връзка между този район и „Franciacorta“.

От най-късните източници на доказателства заслужава да посочим Габриеле Роза (Gabriele Rosa), който в своя трактат за вината от 1852 г. твърди, че белите вина от „Franciacorta“ са „отлични, свежи и приятни“.

През 1967 г. е създадено контролираното наименование за произход „Franciacorta“, което става едно от първите контролирани наименования за произход в Италия; то включва и пенливите видове вина. През 1995 г. на Franciacorta е присъдено специално най-високото ниво в пирамидата за качество на италианските вина — контролирано и гарантирано наименование за произход(). Това бележи повратна точка към все по-голямо признаване на неразривната връзка между това вино и неговия географски район, като терминът „Franciacorta“ е избран като единственият, с който може да се идентифицират виното и неговият метод на производство.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Член 7, параграф 2 — Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Правна уредба:

Национална правна уредба

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Като се има предвид, че производителят може да възложи операцията по дегоржаж (т.е. последния важен етап от производството на вино „Franciacorta“) на трети лица, понастоящем се въвежда задължение върху етикета да се посочва лицето, което физически извършва тази операция. Целта на тази разпоредба е да се осигури по-голяма прозрачност за крайните потребители. Всъщност действащото национално законодателство и законодателството на ЕС, което определя производителя като „физическо или юридическо лице или група такива лица, които преработват лично или за своя сметка чрез други лица грозде или гроздова мъст във вино или гроздова мъст или вино в пенливи вина, пенливо-газирани вина, качествени пенливи вина или качествени ароматизирани пенливи вина“ (член 46 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33), приравнява за целите на етикетирането на пенливото вино лицето, което действително произвежда пенливото вино по традиционния метод, към лицето, което възлага производствения процес на трети лица.

Член 7, параграф 1 — Етикетиране

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Обозначенията за вида и задължителните обозначения, свързани с вкуса, следва да се изписват върху етикета в зрителното поле, в което се намират всички задължителни обозначения, с букви с височина и размер, които не надвишават тези, използвани за наименованието „Franciacorta“.

При наличие на друг етикет, съдържащ незадължителни обозначения (т.нар. „престижен етикет“), наименованието Franciacorta задължително се изписва върху него с букви с височина най-малко 2 mm. За изписването на евентуалните други означения, които може да фигурират на този етикет, не съществуват никакви ограничения, които да обвързват размера на шрифта с този на наименованието Franciacorta.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21678