C/2024/5690

24.9.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/5690)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Franciacorta“

PDO-IT-A1034-AM03

Datum oznámení: 26.6.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Pravidla pro pěstování vinné révy – přírodní podmínky prostředí**

Upřesňuje se, že omezení týkající se vzdálenosti vinic od vlhkých oblastí se vztahuje na nové výsadby po roce 2010 (rok, kdy bylo toto omezení zavedeno) a že se jedná o vzdálenost mezi hranicí plochy vinice a hranicí vlhké oblasti, jak je popsána v informačním systému regionu Lombardie.

Omezení nadmořské výšky vinic bylo zrušeno. Možnost pěstování vinné révy v chladnějších oblastech je součástí celkového rámce strategií pro řešení všeobecného zvyšování teplot.

Tato změna se týká článku 4.1 specifikace a nevztahuje se na jednotný dokument.

2. **Hustota výsadby a formy pěstování**

U odrůdy Erbamat jsou kromě pěstování na jednoduché mřížkové pergole povoleny alternativní formy pěstování se vzestupným růstem a většími vzdálenostmi výsadby, aby se dosáhlo lepšího prostorového rozložení hroznů a jejich většího provzdušnění a prosvětlení. Tím se také kompenzuje nízká plodnost bazálních pupenů, která je pro tuto odrůdu charakteristická.

Tato změna se týká článku 4.2 specifikace a nevztahuje se na jednotný dokument.

3. **Hektarový výnos, sklizeň hroznů a minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových**

Maximální produkce se mění na 10 t/ha s přebytkem hroznů ve výši 20 %, který lze v příznivých letech klasifikovat jako „sklizňovou rezervu“. Řízení sklizňové rezervy se odpovídajícím způsobem mění. V klimaticky příznivých letech má přebytek nárok na označení Franciacorta (hrozny vhodné k tomu, aby se staly sklizňovou rezervou s označením Franciacorta). Cílem této změny je zjednodušit řízení sklizňové rezervy, sledovatelnost a kontrolu produktu.

Výnos vína s CHOP Curtefranca byl rovněž změněn na 10 t/ha, takže přebytek produkce vína Franciacorta může být použit výlučně pro Igt Sebino.

Změna se týká článku 4.5 specifikace produktu a oddílu 5B jednotného dokumentu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Pravidla pro pěstování vinné révy, zpracování a plnění do lahví – výnos hroznů/vína na hektar**

Je obnoven pevný limit lisování 65 % bez přebytku. Pokud výtěžnost lisování překročí maximální limit, ztrácí veškeré získané víno nárok na označení a získané víno se překlasifikuje na vedlejší označení (do celkového množství 68 hl na víno Curtefranca, s výjimkou odrůdy Erbamat, a v případě vyšších hodnot na víno Sebino). Byl obnoven pojem „sklizňová rezerva“, který se vztahuje na hrozny, nikoli na víno.

Tato změna se týká článku 5.3 specifikace a nevztahuje se na jednotný dokument.

5. **Pravidla pro pěstování vinné révy, zpracování a plnění do lahví – sklizňová rezerva a řízení nabídky**

Je podrobně popsáno řízení sklizňové rezervy: oddělené řízení ve sklepní evidenci a na štítcích, ale bez nutnosti fyzického oddělení od zbytku vína vhodného pro označení Franciacorta, až do okamžiku smíchání, k němuž dochází před plněním do lahví. Vypouští se povinnost hlásit zásoby kontrolnímu orgánu, protože byla nahrazena zavedením elektronické evidence.

Dále se stanoví, že víno ze sklizňové rezervy se ponechá nelahvované a nesmí se zpracovávat po dobu nejméně dvanácti měsíců po zapsání do sklepní evidence. Opatření týkající se uvolnění je rovněž závazné pro uvádění vín vhodných pro sklizňovou rezervu s CHOP Franciacorta na trh. Všechny odkazy na uvádění na trh se přesouvají do příslušného odstavce 5.4.3.

Víno ze sklizňové rezervy může být uvedeno na trh ještě před uvolněním poté, co je překlasifikováno na IGT „Sebino“, které může být uvedeno na trh spolu s ročníkem. Možnost změny zařazení jako víno s CHOP Curtefranca je tedy vyloučena v důsledku změny maximálního výnosu hroznů typu Curtefranca bianco, který nyní rovněž činí 10 t/ha.

Tato změna se týká článku 5.4 a nevztahuje se na jednotný dokument.

6. **Zpracování různých druhů vín**

Termín kupáž se nahrazuje termínem směs.

Zavádí se možnost uchovávat ve sklepě za účelem delšího zrání víno vhodné pro označení Franciacorta v lahvích o maximálním jmenovitém objemu 9 litrů, které se po vypuštění z lahví smíchá a následně probíhá druhotné kvašení. Uchovávání vín na vinných kalech v případě vína, u kterého proběhlo druhotné kvašení, může jistě posílit potenciál pro zrání na jedné straně a zlepšení organoleptických vlastností ve smyslu větší hebkosti, plnějšího těla a větší jemnosti na straně druhé.

Pro typ Franciacorta Satèn je stanoveno, že do limitu 20 g cukru na litr při plnění do lahví se nezapočítává cukr použitý k aktivaci kvasinek.

Tato změna se týká článku 5.5 a nevztahuje se na jednotný dokument.

7. **Minimální doba zrání – specifikace**

Za výrazem „tiráž“ následuje výraz „plnění do lahví“ uvedený v závorce.

Tato změna se týká článků 5.6 a 5.7 a nevztahuje se na jednotný dokument.

8. **Láhve ve fázi zpracování**

Zavádí se zákaz změny označení z Franciacorta Satèn na Franciacorta a naopak po naplnění do lahví a zaevidování, aby se typu Satèn dodal osobitý charakter vyplývající z výběru a nakládání s hrozny určenými pro tento typ.

Tato změna se týká článku 5.7 a nevztahuje se na jednotný dokument.

9. **Degoržáž**

Upřesňuje se, že pro expediční likér je možné použít víno s CHOP Franciacorta a CHOP Curtefranca bianco, a nikoli pouze víno vhodné k tomu, aby se vínem s těmito CHOP stalo.

Tato změna se týká článku 5.8 a nevztahuje se na jednotný dokument.

10. **Vlastnosti při spotřebě**

Pro typ Franciacorta Rosé se zavádí analytické omezení pro hodnocení barvy podle metody OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), známé také jako „CIELab". Hodnoty H* nesmějí překročit 80. Vizuální hodnocení barvy členy degustačních komisí je subjektivní; touto změnou bylo rozhodnuto o zahrnutí objektivního analytického omezení, které nelze zpochybnit.

Tato změna se týká článku 6 specifikace produktu a oddílu 4 (Popis vína (vín)) jednotného dokumentu.

11. **Označování etiketou, zeměpisné označení a obchodní úprava**

Povinné typologické výrazy a povinná označení chuti musí být uvedeny tiskacími písmeny o výšce a velikosti nepřesahující výšku a velikost písmen používaných pro označení Franciacorta. Je třeba upřesnit, že toto omezení se vztahuje výhradně na etiketu obsahující všechny povinné údaje. Pokud je přítomna jiná etiketa, na které jsou uvedeny nepovinné údaje (tzv. obrazová etiketa), musí být na této etiketě povinně uveden název označení Franciacorta písmeny o výšce nejméně 2 milimetry a na stejné etiketě může být uveden jakýkoli jiný nápis bez omezení velikosti v porovnání s názvem Franciacorta.

Tato změna se týká článku 7.1 specifikace produktu a oddílu 9 (Další podmínky) jednotného dokumentu.

12. **Uvádění údajů**

Bylo stanoveno, že výhradně v popisných souvislostech, pokud jsou pravdivé a doložitelné, je povoleno uvádět dobu zrání na vinných kalech, kterou mnoho podniků považuje za důležitý prvek v komunikaci, pokud je delší než minimální povinná doba uvedená v článku 5.6.

Tato změna se týká článku 7.4 specifikace a nevztahuje se na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Franciacorta

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

— 2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. Franciacorta

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, intenzivní; barva: od slámově žluté různé intenzity až po zlatožlutou; vůně: jemná, delikátní, široká a komplexní, s typickými tóny druhotného kvašení v láhvi; chuť: lahodná, svěží, jemná a harmonická; typy chutí: přírodně tvrdé, zvláště tvrdé, tvrdé, zvláště suché, suché a polosuché; minimální bezcukerný extrakt (g/l) 14,00.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,00 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. Franciacorta Millesimato

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, intenzivní; barva: od slámově žluté různé intenzity až po zlatožlutou; vůně: jemná, delikátní, široká a komplexní, s typickými tóny druhotného kvašení v láhvi; chuť: lahodná, jemná a harmonická; typy chutí: přírodně tvrdé, zvláště tvrdé, tvrdé, zvláště suché; minimální bezcukerný extrakt (g/l) 15,00.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,00 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. Franciacorta Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, intenzivní; barva: od slámově žluté různé intenzity až po zlatožlutou s případnými měděnými odlesky; vůně: komplexní a rozvinuté tóny typické pro dlouhé zrání v láhvi; chuť: lahodná, jemná a harmonická; typy chutí: přírodně tvrdé, zvláště tvrdé, tvrdé; minimální bezcukerný extrakt (g/l) 15,00.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,00 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. Franciacorta Satèn

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: dlouhotrvající, krémová; barva: sytě slámově žlutá; vůně: jemná, delikátní, s typickými tóny druhotného kvašení v láhvi; chuť: lahodná, krémová, jemná a harmonická; maximální tlak: 5 atm; typ suché; minimální bezcukerný extrakt (g/l) 14,50.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,00 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. Franciacorta Satèn Millesimato

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: dlouhotrvající, krémová; barva: slámově žlutá různé intenzity až po zlatožlutou; vůně: jemná, komplexní, s tóny druhotného kvašení v láhvi; chuť: lahodná, krémová, jemná a harmonická; maximální tlak: 5 atm; typ: tvrdé; minimální bezcukerný extrakt (g/l) 14,50.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,00 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. Franciacorta Satèn Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: dlouhotrvající, krémová; barva: zlatožlutá různé intenzity; vůně: komplexní a rozvinuté tóny typické pro dlouhé zrání v láhvi; chuť: lahodná, jemná a harmonická; maximální tlak: 5 atm; typ suché; minimální bezcukerný extrakt (g/l) 15,00.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,00 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. Franciacorta Rosé

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, intenzivní; barva: růžová různé intenzity; vůně: jemná, delikátní, široká, komplexní, s náznaky typickými pro Pinot nero a s tóny charakteristickými pro druhotné kvašení v láhvi; chuť: lahodná, svěží, jemná a harmonická; typy chutí: přírodně tvrdá, zvláště tvrdá, tvrdá, zvláště suchá, suchá a polosuchá; minimální bezcukerný extrakt (g/l) 15,00;

stanovení barevných charakteristik podle metody OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), známé také jako „CIELab“: hodnoty H* nesmějí překročit 80.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,00 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

8. Franciacorta Rosé Millesimato

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, intenzivní; barva: růžová různé intenzity s možnými měděnými odlesky; vůně: široká, komplexní, s náznaky typickými pro Pinot nero a s tóny charakteristickými pro druhotné kvašení v láhvi; chuť: lahodná, svěží, jemná a harmonická; typy chutí: přírodně tvrdé, zvláště tvrdé, tvrdé, zvláště suché; minimální bezcukerný extrakt (g/l) 15,00;

stanovení barevných charakteristik podle metody OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), známé také jako „CIELab“: hodnoty H* nesmějí překročit 80.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,00 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

9. Franciacorta Rosé Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, intenzivní; barva: růžová různé intenzity s možnými měděnými odlesky; vůně: komplexní, rozvinutá s náznaky typickými pro Pinot nero a s aromaty charakteristickými pro druhotné kvašení v láhvi; chuť: lahodná, svěží, jemná a harmonická; typy chutí: přírodně tvrdé, zvláště tvrdé, tvrdé; minimální bezcukerný extrakt (g/l) 15,00;

stanovení barevných charakteristik podle metody OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), známé také jako „CIELab“: hodnoty H* nesmějí překročit 80.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 5,00 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Povinnost přímého lisování hroznů

Zvláštní enologický postup

Přeměna hroznů na mošt musí proběhnout výhradně přímým lisováním, aniž by se celé hrozny odstopkovávaly. Tato povinnost se nevztahuje na hrozny odrůdy Pinot nero používané k výrobě růžového nebo červeného vína, které jsou určeny k výrobě vína s kontrolovaným a garantovaným označením „Franciacorta“ rosé.

5.2 *Maximální výnosy:*

2. Franciacorta – všechny typy

10 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Franciacorta – všechny typy

65 hl/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vína s kontrolovaným a garantovaným označením původu „Franciacorta“ spadá do provincie Brescia a zahrnuje pozemky vhodné pro danou kvalitu na celém území obcí Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica a Gussago, jakož i část území obcí Cologne, Coccaglio, Rovato a Cazzago S. Martino, které leží severně od bývalých státních silnic č. 573 a č. 11, a část území obce Brescia. Tato oblast je vymezena takto: od břehu jezera Iseo kopíruje hranici obce Paratico až k hranici obce Capriolo, podél které vede až k hranici obce Adro. Dále pokračuje podél hranice obce Adro směrem na jih až k hranici obce Erbusco, podél které vede dále směrem na jih až ke křižovatce s obcí Cologne, kterou kopíruje opět směrem na jih až ke státní silnici Bergamo–Brescia, podél které vede až k hranici obce Ospitaletto. Na severu vede podél hranice této obce, dokud se nenapojí na hranici obce Castegnato. Pokračuje dále na sever podél hranice obce Castegnato až k bývalé státní silnici č. 11, kterou kopíruje směrem na východ kolem lokality Mandolossa a podél stejné státní silnice pokračuje až do lokality Scuole. Odtud pokračuje na sever směrem k Badii až do nadmořské výšky 133 metrů. Odtud severovýchodním směrem kopíruje silnici, kterou na východě vymezuje pahorek S. Anna, míjí body v nadmořské výšce 136,9 – 138,8 – 140,2 – 150 – 160 – 157,9 metru, až k silnici Brescia Cellatica, podél které vede k obci Cellatica. Od nadmořské výšky 139,9 metru se hranice shoduje nejdříve s hranicí obce Cellatica a poté s hranicí obce Gussago a zahrnuje celé území obou výše uvedených obcí a dále vede nejprve podél hranice obce Brione a poté podél hranice obce Polaveno až k jezeru Iseo. Vede podél břehu jezera Iseo až k obci Paratico. Z výše vymezené oblasti produkce je vyloučeno následující území: na západě od hranice provincie Brescia, v blízkosti dálnice A4 a řeky Oglio, mezi hranicemi obcí Palazzolo sull'Oglio a Capriolo, dále podél hranice obce Capriolo až k železniční trati, podél které vede směrem na sever až ke stanici Paratico, a dále podél bývalé státní silnice č. 469, provinční silnice č. 12 až k obci Clusane, v nadmořské výšce 193,8 metru. Nezahrnuje celé území Villa Barcella, ale prochází bodem v nadmořské výšce 205 metrů a opět se kříží s provinční silnicí č. 12 v nadmořské výšce 197 metrů. Dále pokračuje po provinční silnici č. 12 až do nadmořské výšky 191 metrů s výjimkou pahorku Cascina Beloardo a prochází přes body v nadmořské výšce 189,9 – 188 – 195,2 metru, kříží provinční silnici č. 11 směrem na jih až ke kostelu S. Pietro in Lamosa a v tomto místě se napojuje na vozovou cestu do Segaboli, poté prochází body

v nadmořské výšce 192,3 – 189,5 – 187,5 – 198 metrů a pokračuje dále k Il Mulino, železniční stanici Provaglio, poté pokračuje na sever po železniční trati, až se před obytnou zónou Iseo napojí na bývalou státní silnicí č. 510, kterou kopíruje až k hranici obce Sulzano. Po této silnici pokračuje směrem na sever až k jezeru, poté kopíruje břeh jezera Iseo až k obci Paratico, kde se poblíž města Sarnico napojuje na hranici provincie Brescia, s níž se kryje až k hranici obce Capriolo, odkud vymezení oblasti produkce vychází.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **Popis souvislostí**

Franciacorta – všechny typy

Území vinařské oblasti Franciacorta je tvořeno rozsáhlým morénovým amfiteátrem, který vznikl během zalednění ve druhohorách a třetihorách v důsledku rozšíření a ústupu velkého ledovce vycházejícího z Valcamonica a vyznačuje se mimořádnou morfologickou a geologickou komplexností. Společným prvkem většiny půd v oblasti Franciacorta je tedy morénový původ, který určuje jejich hlavní vlastnosti: alochtonní původ, přiměřená hloubka, dobré odvodnění a dostačující nebo vysoká zásoba vody. Půdy, na nichž se produkuje víno Franciacorta, jsou proto obzvláště vhodné pro pěstování vinné révy. Aniž by byla dotčena obecná charakteristika oblasti, existuje zde velká variabilita půdy a krajiny, která určuje rozdílné vegetačně-produkční chování, rozdílnou dynamiku zrání hroznů a v neposlední řadě i rozdílné senzorické vlastnosti základních vín.

V rámci územní studie bylo identifikováno až šest různých typologických jednotek. Franciacorta spadá do insubrické mezoklimatické oblasti a vykazuje některé charakteristiky středomořského typu: zimy jsou poměrně mírné a léta nepříliš horká s přiměřeným rozpětím denních a ročních teplot. Velká heterogenita území z hlediska složení půdy a mikroklimatu se odráží v rozdílné kinetice zrání hroznů a v senzorických profilech základních vín, které jsou velmi rozmanité, což umožňuje získat velmi komplexní kupáž.

Spontánní výskyt vinné révy již od prehistorických dob je důkazem toho, že se jedná o oblast vhodnou pro její pěstování. Svědčí o tom nálezy hroznových jadérek z dob pravěku a archeologický materiál nalezený v celé oblasti, stejně jako různá svědectví klasických autorů, od Plinia přes Columellu až po Vergilia. Víme také o národech, které se v oblasti Franciacorta usadily a které známe i z historiografických pramenů: předalpští Galové, Římané, Langobardi. Dokumenty významných městských klášterních institucí z 9.,10. a 11. století svědčí o rozšířeném pěstování vinné révy a jsou důkazem kontinuity pěstování vína v oblasti Franciacorta od pozdní antiky až po vrcholný středověk, která je doložena významnými archeologickými nálezy v této oblasti. Místní jméno Franzacurta se poprvé objevilo v nařízení Osmé knihy stanov obce Brescia z roku 1277 a týkalo se příkazu vydaného obcím Gussago a Rodengo k opravě mostu přes řeku Mella v lokalitě Mandolossa: „Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta“. Ten, kdo nařízení přijal, tedy dobře věděl, která území oblasti Franciacorta budou mít z jeho počinu prospěch, což svědčí o dávnějším užívání jména, které pravděpodobně souviselo s mocí těch klášterních dvorů (Rodengo, Provaglio, Rovato), které založili clunyjští a které byly osvobozeny od placení desátků

biskupovi v Brescii, tedy dvorů svobodných (*libere*) či bez poplatků (*franche*) nebo v dobové latině *francae curtae*. Podle nejnovějších studií se svobodný stav vztahoval na zboží, které putovalo z oblasti Franciacorta do svobodné obce Brescia, osvobozené od cla výměnou za zachování průjezdnosti cesty z Brescie do obce Iseo a odtud podél jezera, aby mohlo být údolí Val Camonica zásobováno železem. Ať už je původ slova „*libertà*" jakýkoli, původ názvu je jistě třeba hledat v latinském „*francae*" a v roli klášterů „*curtae*".

Kniha, v níž se prolíná historie, víno a kultura oblasti Franciacorta, je jednou z prvních publikací na světě o technice přípravy vín přírodně kvašených v lahvích a jejich působení na lidský organismus. Text, který byl vytištěn v Itálii v roce 1570, napsal lékař Gerolamo Conforti z Brescie s příznačným názvem „Libellus de vino mordaci". Tento lékař, jehož studium předcházelo intuici slavného opata Doma Perignona, poukázal na značné rozšíření a širokou spotřebu živých a šumivých vín a je nezvratným důkazem hluboké a dávné spojitosti mezi tímto územím a vínem Franciacorta.

Jedním z nejnovějších svědectví je svědectví Gabriela Rosy, který ve svém pojednání o vínech z roku 1852 uvádí, že bílá vína Franciacorta jsou „vynikající, šumivá a kultivovaná".

V roce 1967 bylo zavedeno víno s CHOP Franciacorta jako jedno z prvních kontrolovaných označení původu v Itálii zahrnující také typ šumivého vína. Právě jemu bylo v roce 1995 uděleno nejvyšší uznání v pyramidě kvality italských vín, kontrolované a zaručené označení původu, které bude znamenat přelom na cestě ke stále většímu uznání neoddělitelného pouta mezi tímto vínem a jeho terroirem, přičemž termín Franciacorta byl zvolen jako jedinečný pro identifikaci vína a způsobu zpracování.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Ustanovení čl. 7 odst. 2 – Další ustanovení týkající se označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Zahrnuje se povinnost uvádět na etiketě osobu, která fyzicky provádí degoržáž, tj. poslední důležitou fázi zpracování vína Franciacorta, v případech, kdy zpracování provádějí třetí osoby jménem výrobce. Toto ustanovení má zajistit větší transparentnost pro koncového spotřebitele, neboť stávající právní předpisy EU a vnitrostátní právní předpisy, podle nichž se výrobcem rozumí „fyzická nebo právnická osoba nebo seskupení těchto osob, které na vlastní účet provádí zpracování hroznů nebo hroznového moštu na vína nebo zpracování hroznů nebo vína na šumivá vína, šumivá vína dosycovaná oxidem uhličitým, jakostní šumivá vína nebo jakostní aromatická vína nebo nechávají zpracování provádět" (článek 46 nařízení (EU) 2019/33), fakticky pro účely označování šumivého vína ztotožňují osobu, která šumivé víno skutečně zpracovává klasickou metodou, s osobou, pro kterou toto zpracování provádí třetí strana.

Ustanovení čl. 7 odst. 1 – Označování

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

V zorném poli, kde jsou uvedeny všechny povinné údaje, musí být povinné typologické výrazy a povinná označení chuti uvedeny tiskacími písmeny o výšce a velikosti nepřesahující výšku a velikost písmen používaných pro označení „Franciacorta“.

Pokud je přítomna jiná etiketa, na které jsou uvedeny nepovinné údaje (tzv. obrazová etiketa), musí být na této etiketě povinně uveden název označení „Franciacorta“ písmeny o výšce nejméně 2 milimetry a na stejné etiketě může být uveden jakýkoli jiný nápis bez omezení velikosti v porovnání s názvem Franciacorta.

Odkaz na specifikaci produktu

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