C/2024/5690

24.9.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/5690)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Franciacorta«

PDO-IT-A1034-AM03

Meddelelsesdato: 26.6.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Regler for vindyrkning — naturlige miljøforhold**

Det præciseres, at begrænsningen med hensyn til afstanden mellem vinstokke og vådområder gælder for nye vinstokke plantet efter 2010 (da den pågældende begrænsning blev indført), og at denne afstand er afstanden mellem afgrænsningen af vindyrkningsarealet og afgrænsningen af vådområder som angivet i informationssystemet for regionen Lombardiet.

Restriktionen med hensyn til vinmarkernes placering i højden er blevet ophævet. Muligheden for at dyrke vinstokke i køligere områder er et led i de overordnede strategier til imødegåelse af den generelle temperaturstigning.

Denne ændring vedrører artikel 4.1 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

2. **Beplantningstæthed og opbinding**

Andre former for opbinding end vertikal opbinding på særskilte espalierer er tilladt, hvilket også er tilfældet for større beplantningsafstande for sorten Erbamat. Dette giver bedre plads, mere ventilation og mere sollys til drueklaserne. Dette kompenserer også for knoppernes grundlæggende lave frugtbarhed, som er karakteristisk for sorten.

Denne ændring vedrører artikel 4.2 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

3. **Udbytte pr. hektar, druehøst og naturligt minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen**

Den maksimale produktion, der kan ansøges om, reduceres til 10 ton/ha med et overskud af druer på 20 %, hvilket i gode år kan klassificeres som »riserva vendemmiale« (høstreserve). Forvaltningen af høstreserven ændres derfor. I år med gunstige klimaforhold kan overskuddet betegnes Franciacorta (druer, der er egnede til forarbejdning til vin af Franciacortas høstreserve). Formålet med ændringsforslaget er at forenkle operationer i forbindelse med forvaltning af høstreserven, sporbarhed og produktkontrol.

Udbyttet af Curtefranca BGB, der anvendes som reserve, er ligeledes ændret til 10 ton/ha, så den overskydende produktion af Franciacorta kun må anvendes til Sebino IGT.

Ændringen berører artikel 4.5 i specifikationen og punkt 5B i enhedsdokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Regler for vinfremstilling, forarbejdning og aftapning – drue-til-vin-udbytte pr. hektar**

Den faste pressegrænse på 65 % genindføres uden overskridelse. Hvis presningsudbyttet overstiger maksimumsgrænsen, mister hele den producerede vin retten til betegnelsen, og den fremstillede vin vil blive omklassificeret med reservebetegnelserne (op til 68 hl i alt som Curtefranca med undtagelse af Erbamat og for større mængder end Sebino). Begrebet høstreserve, der vedrører druer frem for vin, er blevet genindført.

Denne ændring vedrører artikel 5.3 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

5. **Regler for vinfremstilling, forarbejdning og aftapning — høstreservevin og udbudsstyring**

Der er tilføjet yderligere oplysninger om forvaltningen af høstreserven som følger: særskilt forvaltning i kælderregistrene og skiltning, men uden at der er behov for fysisk adskillelse fra resten af den vin, der er egnet til forarbejdning til Franciacorta, indtil den blanding, der går forud for aftapning. Der er dispenseret fra forpligtelsen til at indberette lagre til kontrolorganet, da den er blevet erstattet ved indførelsen af elektroniske registre.

Det er også blevet præciseret, at høstreservevin opbevares på fad og ikke må forarbejdes i mindst 12 måneder efter, at den er blevet opført i kælderregistrene. Det er ligeledes nødvendigt med en afgørelse fra regionen, som fritager vinen fra kravet om opbevaring i bulk, når det drejer sig om markedsføring af vin egnet til videreforarbejdning til vin af høstreserven med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Franciacorta. Alle henvisninger til markedsføring flyttes til stk. 5.4.3.

Høstreservevin kan markedsføres forud for fritagelsen fra kravet om opbevaring via omklassificering til »Sebino« IGT, som kan overgå til forbrug samme år. Omklassificering til Curtefranca DOC er derfor ikke længere mulig efter ændringen af det maksimale udbytte af druer af typen Curtefranca bianco, som i øjeblikket også er på 10 ton/ha.

Denne ændring vedrører artikel 5.4 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

6. **Fremstilling af de forskellige vintyper**

Udtrykket »cuvée« ændres til »assemblaggio« [»sammenstikning«].

Med henblik på længere lagringsperioder indføres der mulighed for kælderopbevaring af vin egnet til forarbejdning til Franciacorta. Vinen opbevares i flasker med et maksimalt nominelt volumen på 9,0 liter, og efter at være blevet fjernet fra flaskerne bliver den blandet og får sin mousserende karakter. Hvis der er tale om en gengæret vin, kan opbevaring af vinen på bærmen bestemt øge lagringspotentialet og samtidig forbedre de organoleptiske egenskaber, så vinen får større fylde, krop og finesse.

For Franciacorta Satèn præciseres det, at beregningen af grænsen på 20 g/l sukker ved aftapning ikke må omfatte sukker, der anvendes til aktivering af gær.

Denne ændring vedrører artikel 5.5 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

7. **Mindste ældningstid – specifikation**

Udtrykket »tiraggio« [»tirage«] efterfølges af udtrykket »imbottigliamento« [»aftapning«] i parentes.

Denne ændring vedrører artikel 5.6 og 5.7 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

8. **Flasker, der forarbejdes**

Der indføres et forbud mod at omklassificere Franciacorta Satèn som Franciacorta og omvendt efter aftapning og registrering for at give Satèn det fornødne særpræg med hensyn til udvælgelse og forvaltning af druer til denne type.

Denne ændring vedrører artikel 5.7 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

9. **Fjernelse af gær**

Det præciseres, at hvad angår dosagevæsken, kan der også gøres brug af vine, der allerede er klassificeret som Franciacorta BOB og Curtefranca bianco BOB, og ikke kun vine, der er egnet til forarbejdning til Franciacorta BOB og Curtefranca bianco BOB.

Denne ændring vedrører artikel 5.8 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

10. **Kendetegn ved forbrug**

Der indføres et analysekrav for typen Franciacorta Rosé til farvevurdering efter OIV-metode 1-2006 (ma-as2-11 R 2006), også kendt som »CIELab«. Værdierne for H* må ikke overstige 80. Den visuelle vurdering af farven foretaget af medlemmer af smagspaneler er subjektiv. Formålet med dette ændringsforslag var således at indføre et objektivt analytisk krav, som der ikke kan sættes spørgsmålstegn ved.

Ændringen vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og punkt 4, (Beskrivelse af vinen/vinene), i enhedsdokumentet.

11. **Mærkning, betegnelse og præsentation**

De obligatoriske betegnelser for typer og smag skal være trykt med bogstaver af en højde og størrelse, der ikke er større end dem, der anvendes for betegnelsen Franciacorta. Det skal bemærkes, at dette krav udelukkende gælder for den etiket, der indeholder alle obligatoriske oplysninger. Hvis der findes en anden etiket med fakultative oplysninger (»billedetiket«), skal navnet Franciacorta fremgå af denne etiket med bogstaver, der er mindst 2 mm høje, men etiketten kan også indeholde eventuelle andre ord uden størrelsesbegrænsninger i forhold til navnet Franciacorta.

Ændringen vedrører artikel 7.1 i produktspecifikationen og punkt 9 (Andre vigtige betingelser) i enhedsdokumentet.

12. **Indikationer**

Der er indført en specifikation, hvorefter det kun i beskrivende sammenhænge, og hvor det er sandt og kontrollerbart, er tilladt at angive lagringsperioden på gæren, hvilket af mange bedrifter anses for at være et vigtigt element i kommunikationen, i tilfælde hvor perioden er længere end de obligatoriske minimumsperioder fastsat i artikel 5.6.

Denne ændring vedrører artikel 7.4 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Franciacorta

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

— 2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinene:**

1. Franciacorta

KORT BESKRIVELSE

skum: fint, intenst; farve: fra strågul af varierende intensitet til gyldengul; aroma: fin, delikat, bred, kompleks, med noter hidrørende fra sekundær gæring i flasken; smag: smagfuld, frisk, fin og harmonisk smagstyper: »dosaggio zero« [»zero dosage«], ekstra brut, brut, ekstra tør, sec og demi-sec minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 14,00.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

2. Franciacorta Millesimato

KORT BESKRIVELSE

skum: fint, intenst; farve: fra strågul af varierende intensitet til gyldengul: aroma: fin, delikat, bred, kompleks, med noter hidrørende fra sekundær gæring i flasken; smag: frisk, aromatisk, fin og harmonisk smagstyper: dosaggio zero, ekstra brut, brut, ekstra tør Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 15,00.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

3. Franciacorta Riserva

KORT BESKRIVELSE

skum: fint, intenst; farve: fra strågul af varierende intensitet til gyldengul, eventuelt med lejlighedsvise kobbertoner aroma: komplekse, udviklede noter, som er typiske for en lang lagringsperiode på flaske smag: frisk, aromatisk, fin og harmonisk smagstyper: dosaggio zero, ekstra brut, brut Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 15,00.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

4. Franciacorta Satèn

KORT BESKRIVELSE

skum: langvarigt, cremet farve: intens strågul aroma: fin og delikat med noter fra sekundær gæring i flasken; smag: smagfuld, cremet, fin og harmonisk maksimalt tryk: 5 atm. bruttype Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 14,50.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

5. Franciacorta Satèn Millesimato

KORT BESKRIVELSE

skum: langvarigt, cremet farve: fra strågul af varierende intensitet til gyldengul aroma: fin og kompleks, med noter hidrørende fra sekundær gæring i flasken; smag: smagfuld, cremet, fin og harmonisk maksimalt tryk: 5 atm. type: brut Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 14,50.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

6. Franciacorta Satèn Riserva

KORT BESKRIVELSE

skum: langvarigt, cremet farve: gyldengul af varierende intensitet; aroma: komplekse, udviklede noter, som er typiske for en lang lagringsperiode på flaske; smag: frisk, aromatisk, fin og harmonisk maksimalt tryk: 5 atm. bruttype Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 15,00.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

7. Franciacorta Rosé

KORT BESKRIVELSE

skum: fint, intenst; farve: lyserød af varierende intensitet aroma: fin, delikat, bred, kompleks med en næse, der er typisk for pinot noir, og noter, der stammer fra sekundær gæring på flaske smag: smagfuld, frisk, fin og harmonisk smagstyper: dosaggio zero, ekstra brut, brut, ekstra tør sec og demi-sec Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 15,00.

bestemmelse af kromatiske egenskaber ved hjælp af metoden OIV 1-2006 (ma-as2-11 R 2006), også kendt som »CIELab«: Værdierne for H* må ikke overstige 80.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

8. Franciacorta Rosé Millesimato

KORT BESKRIVELSE

skum: fint, intenst; farve: lyserød af varierende intensitet, eventuelt med kobbertoner aroma: bred, kompleks med en næse, der er typisk for pinot noir, og noter, der stammer fra sekundær gæring på flaske smag: smagfuld, frisk, fin og harmonisk smagstyper: dosaggio zero, ekstra brut, brut, ekstra tør Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 15,00.

bestemmelse af kromatiske egenskaber ved hjælp af metoden OIV 1-2006 (ma-as2-11 R 2006), også kendt som »CIELab«: Værdierne for H* må ikke overstige 80.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

9. Franciacorta Rosé Riserva

KORT BESKRIVELSE

skum: fint, intenst; farve: lyserød af varierende intensitet, muligvis med kobbertoner aroma: kompleks med en næse, der er typisk for pinot noir, og en bouquet, der stammer fra en lang lagringsperiode i flasken; smag: smagfuld, frisk, fin og harmonisk smagstyper: dosaggio zero, ekstra brut, brut Minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt (g/l): 15,00.

bestemmelse af kromatiske egenskaber ved hjælp af metoden OIV 1-2006 (ma-as2-11 R 2006), også kendt som »CIELab«: Værdierne for H* må ikke overstige 80.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Obligatorisk direkte presning af druer

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Forarbejdningen af druer til most skal udelukkende finde sted ved direkte presning og uden afstilkning af de hele druer. Dette krav gælder ikke for pinot noir-druer til fremstilling af rosé- eller rødvin, som anvendes til rosévin med den kontrollerede og garanterede oprindelsesbetegnelse »Franciacorta« (DOCG).

5.2. *Maksimale udbytter*

2. Franciacorta — alle typer

10 000 kg druer pr. hektar

3. Franciacorta — alle typer

65 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Det område, hvor der dyrkes druer til fremstilling af »Franciacorta« DOCG, ligger i provinsen Brescia og omfatter vindyrkningsarealer af høj kvalitet i alle dele af kommunerne Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica og Gussago, og den del af kommunerne Cologne, Coccaglio, Rovato og Cazzago S. Martino, der ligger nord for de tidligere hovedveje 573 og 11, samt dele af kommunen Brescia. Afgrænsningen af området er som følger: fra Iseo-søen følger den grænsen til Paratico kommune, indtil den støder på kommunegrænsen til Capriolo, som den så følger op til kommunegrænsen til Adro. Afgrænsningen følger grænsen til Adro mod syd, indtil det møder kommunegrænsen til Erbusco, som den fortsat følger i sydgående retning, hvor den krydser kommunegrænsen til Cologne og fortsætter mod syd til hovedvejen mellem Bergamo og Brescia, som den følger til krydset med kommunegrænsen til Ospitaletto. Den følger denne kommunes grænse mod nord, indtil grænsen til kommunen Castegnato. Den fortsætter nordpå langs grænsen til kommunen Castegnato til den tidligere hovedvej 11, som den følger mod øst langs byen Mandolossa, og fortsætter ad samme vej frem til byen Scuole. Herfra følger den vejen mod nord til Badia, der ligger i 133 meters højde. Herefter følger den vejen østover mod bakketoppen Colle di Sant'Anna, hvorfra den fortsætter nordøst og krydser højdepunkter på 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m og 157,9 m, til den når motorvejen Brescia-Cellatica, som den følger mod Cellatica. Fra højdepunktet 139,9 m rammer områdets afgrænsning først kommunegrænsen til Cellatica og efterfølgende Gussago. Området omfatter begge kommuners samlede territorium, og afgræsningen følger derefter først kommunegrænsen til Brione og dernæst Brione og Polaveno helt hen til søen Iseo. Den følger søen Iseo helt til Paratico. Følgende arealer indgår ikke i det ovenfor definerede produktionsområde: fra grænsen i provinsen Brescia mod vest, langs motorvej A4 og floden Oglio, mellem kommunegrænserne til Palazzolo sull'Oglio og Capriolo følger afgræsningen af det udelukkede område kommunegrænsen til Capriolo til det punkt, hvor denne krydser jernbanelinjen, som afgrænsningen herefter følger mod nord frem til stationen i Paratico, hvorefter den følger den tidligere hovedvej 469 og provinsmotorvej 12 frem

til landsbyen Clusane, der ligger i 193,8 meters højde. Den undgår hele området Villa Barcella og stiger til 205 m, før den atter krydser provinsmotorvej 12 i en højde på 197 m. Den følger provinsmotorvej 12 til en højde på 191 m går udenom bakken Cascina Beloardo, hvorefter den krydser højdepunkterne 189,9 m, 188 m og 195,2 m og skærer provinsmotorvej 11. Efterfølgende løber den mod syd til kirken S. Pietro i Lamosa, hvor den løber ud på jordvejen mod Segaboli, idet den passerer højdepunkterne 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m og 198 m, fortsætter mod Il Mulino, togstationen ved Provalio, og løber langs jernbanen mod nord, indtil den kort før byen Iseo støder på den tidligere hovedvej 510, som den følger frem til kommunegrænsen til Sulzano. Den følger denne grænse mod nord helt til søen, hvorefter den følger søen Iseos bred til området omkring Sarnico, hvor grænsen til provinsen Brescia ligger. Afgrænsningen løber langs denne grænse indtil kommunegrænsen til Capriola, som var udgangspunktet.

7. **Druesorter**

Chardonnay B

Erbamat B.

Pinot Bianco B. – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Franciacorta — alle typer

Området for »Franciacorta« omfatter et stort moræneagtigt amfiteater, som blev dannet af gletcherbevægelser i de geologiske kridt- og tertiærperioder som resultat af gentagne ekspansion og tilbagefald af den store Valcamonica-gletcher, og som er kendetegnet ved ekstrem morfologisk og geologisk kompleksitet. Den mest almindelige kendetegn ved jordene i Franciacorta-området er derfor deres moræneoprindelse, og det er det, der giver dem deres primære karakteristika: allokton oprindelse, tilstrækkelig dybde, god dræning og god vandforsyning. Jordene i Franciacorta er derfor særligt velegnede til dyrkning af vinstokke. Ud over områdets generelle karakteristika giver de mange forskellige typer jordbund og landskaber flere former for plantevækst, druemodningshastighed og, sidst men ikke mindst, sensoriske egenskaber i basisvinene.

I en zoneundersøgelse blev der identificeret seks forskellige klimaområder. Franciacorta ligger i det mesoklima, som præger regionen Insubria, og som har visse Middelhavskarakteristika med relativt milde vintre og ikke alt for varme somre og med moderate temperaturudsving i løbet af dagen og hen over året. Områdets store diversitet med hensyn til jordmatrice og mikroklima afspejles i druernes forskellige modningshastighed og basisvinenes meget forskelligartede sensoriske profiler, hvilket gør det muligt at fremstille en yderst kompleks cuvée.

Den omstændighed, at vinstokkene har vokset spontant her siden forhistorisk tid, viser, at dette område er særligt velegnet til vindyrkning. Dette bekræftes af opdagelsen af forhistoriske druekerner og af arkæologiske fund fra hele regionen samt af de forskellige vidnesbyrd fra klassiske forfattere som Pliny, Columella og Virgil. Via historiske vidnesbyrd kender vi også til de folk, der slog sig ned i Franciacorta, nemlig gallere fra regionen Gallia Cisalpina, romere og langobarder. Dokumenter fra det 9., 10. og 11. århundrede, der stammer fra de store klostre i byerne, vidner om vindyrkningens store udbredelse og dokumenterer kontinuiteten, som også bekræftes af de betydelige arkæologiske fund gjort i området, der viser, at der blev dyrket vin i Franciacorta fra den sene oldtid til højmiddelalderen. Stednavnet »Franzacurta« optræder for første gang i en bekendtgørelse i byen Brescias ottende bog over vedtægter i år 1277, hvor det nævnes i et påbud til kommunerne Gussago og Rodengo om reparation af broen over floden Mella i området Mandolossa: »Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta« [til eget brug og til brug for alle venner i Franzacurta]. Påbuddets adressat må derfor have været fuldt ud bekendt med

de områder i Franciacorta, som ville nyde godt af broarbejdet. Navnet, hvis anvendelse må gå endnu længere tilbage i tiden, er sandsynligvis knyttet til de magtfulde klostre i Rodengo, Provaglio og Rovato, som var grundlagt af munke fra Cluny, og som var indtaget fra at betale tiende til biskoppen i Brescia, dvs. at de var fritaget fra afgifter eller »francae curtae«, som man siger på latin. Nylige undersøgelser viser, at den pågældende frihed vedrørte varer, der blev transporteret fra Franciacorta til Brescia kommune, hvor de var fritaget for afgift. Til gengæld skulle vejstrækningen fra Brescia til Iseo og derfra langs søen til jernforsyningskilden i Camonica-dalen vedligeholdes. Uanset oprindelsen af den pågældende »frihed« er det sikkert, at navnet stammer fra det latinske »francae« og den rolle, som »curtae« -klostre spiller.

Franciacortas historie, vin og kultur, som er tæt forbundet, omfatter også en af verdens første publikationer om teknikken bag naturlig gæring af vin på flaske og denne vins effekt på menneskekroppen. Den blev trykt i Italien i 1570 af Gerolamo Conforti fra Brescia under titlen »Libellus de vino mordaci« [pamflet om vin med bobler]. Conforti var læge, og hans studier gik forud for den berømte abbed Dom Perignons. Hans værk fokuserer på den store udbredelse og generelle indtagelse af lyse, mousserende vine, og dette er utvivlsomt bevis på den tætte og meget gamle forbindelse mellem området og Franciacorta.

Nyere vidnesbyrd stammer fra bl.a. Gabriele Rosa, som i sin afhandling om vin fra 1852 omtaler hvidvine fra Franciacorta som værende »de mest fantastiske og boblende vine, der er behagelige for ganen« (»eccellentissimi, racenti e garbi«).

I 1967 blev den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Franciacorta en af de første registrerede betegnelser i Italien, som også omfattede omfattede mousserende vin. I 1995 fik Franciacorta den ultimative anprisning for italienske kvalitetsvine, nemlig den registrerede og garanterede oprindelsesbetegnelse DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), hvilket var et vendepunkt på vej mod stadig større anerkendelse af den tætte forbindelse mellem vinen og området, idet betegnelsen »Franciacorta« var blevet valgt som den eneste måde at identificere vinen og dens produktionsmetode på.

9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)**

Artikel 7, stk. 2 — supplerende bestemmelser om mærkning

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Fjernelse af gæren er sidste vigtige fase i produktionen af en Franciacorta, og i tilfælde, hvor producenten får tredjepart til at udføre denne proces på sine vegne, gøres det obligatorisk på etiketten at angive denne part. Denne bestemmelse har til formål at sikre større gennemsigtighed for den endelige forbruger, eftersom den nuværende EU-lovgivning og nationale lovgivning, der definerer en producent som »en fysisk eller juridisk person eller en sammenslutning af sådanne personer, af hvem eller på hvis vegne forarbejdningen af druerne eller druemost til vin eller forarbejdningen af druemost eller vin til mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre, mousserende kvalitetsvin eller aromatisk mousserende kvalitetsvin udføres« (artikel 46 i Kommissionens delegerede forordning 2019/33), med hensyn til mærkning af mousserende vin reelt sidestiller den person, der reelt forarbejder den mousserende vin ved hjælp af den klassiske metode, med den person, der foretager forarbejdningen på deres vegne af tredjemand.

Artikel 7, stk. 1 – Mærkning

Retlig ramme:

National lovgivning.

Type supplerende betingelse:

Supplerende mærkningskrav

Beskrivelse af betingelsen:

I det synsfelt, hvor alle obligatoriske oplysninger er angivet, skal de obligatoriske betegnelser for typer og smag trykkes med bogstaver af en højde og størrelse, der ikke overstiger dem, der anvendes til betegnelsen »Franciacorta«.

Hvis der findes en anden etiket med valgfrie oplysninger (»etiket med billede«), skal navnet Franciacorta angives på etiketten med bogstaver, der er mindst 2 mm høje, men på etiketten kan eventuelle supplerende angivelser anføres uden størrelsesbegrænsninger i forhold til navnet Franciacorta.

Link til produktspecifikationen

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