C/2024/5690

24.9.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/5690)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Franciacorta“

PDO-IT-A1034-AM03

Datum der Mitteilung: 26.6.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Weinbaustandards – natürliche Bedingungen des Gebiets

Es wird näher präzisiert, dass der Mindestabstand der Rebflächen zu Feuchtgebieten für Neupflanzungen gilt, die nach 2010 (dem Jahr, in dem diese Auflage eingeführt wurde) vorgenommen wurden, und dass dieser Abstand derjenige zwischen der Grenze der Rebfläche und der Grenze des Feuchtgebiets gemäß der Beschreibung im Informationssystem der Region Lombardei ist.

Die Auflage zur Höhenlage der Rebflächen wird gestrichen. Die Möglichkeit, den Wein in höheren Lagen mit kühlerem Klima anzubauen, ist Teil des Gesamtrahmens der Strategien zur Bekämpfung des allgemeinen Temperaturanstiegs.

Die Änderung betrifft Nummer 4.1 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

2. Pflanzdichte und Reberziehungsformen

Für die Rebsorte Erbamat werden alternative Reberziehungsformen neben der einfachen Spaliererziehung mit vertikalem Wachstum sowie weitere Pflanzabstände zugelassen, um eine bessere räumliche Verteilung der Trauben sowie eine bessere Luftzirkulation und mehr Licht für sie zu erreichen. Damit soll auch die geringe Basalknospenfruchtbarkeit ausgeglichen werden, die für diese Sorte charakteristisch ist.

Die Änderung betrifft Nummer 4.2 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

3. Hektarertrag, Traubenlese und natürlicher Mindestalkoholgehalt

Der Maximalertrag wird auf 10 t/ha festgelegt, mit der Möglichkeit eines Traubenüberschusses von 20 %, der in günstigen Jahren als „Erntereserve“ eingestuft werden kann. Der Umgang mit der Erntereserve wird folglich geändert. In klimatisch günstigen Jahren darf für die über dem Höchstbetrag liegenden Trauben die Bezeichnung Franciacorta verwendet werden (Trauben, aus denen der Franciacorta riserva erzeugt werden darf). Mit dieser Änderung sollen der Umgang mit der Erntereserve, die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle des Erzeugnisses vereinfacht werden.

Der Ertrag für den Curtefranca (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) wird ebenfalls auf 10 t/ha geändert. Die über den Höchstertrag hinausgehende Menge an Franciacorta kann hingegen exklusiv für IGT Sebino verwendet werden.

Die Änderung betrifft Nummer 4.5 der Produktspezifikation und Punkt 5B des Einzigen Dokuments.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Weinbereitungs-, Verarbeitungs- und Abfüllungsnormen – Trauben-/Weinertrag pro Hektar**

Die feste Obergrenze für das Pressen wird wieder auf 65 % ohne Überschreitung festgelegt. Übersteigt der Ertrag beim Pressen die Obergrenze, darf der gesamte erhaltene Wein nicht mehr die Bezeichnung tragen und wird unter einer anderen Bezeichnung eingestuft (bis einschließlich 68 hl als Curtefranca – mit Ausnahme von Erbamat – und darüber als Sebino). Die Erntereserve wird wieder auf die Trauben bezogen, nicht auf den Wein.

Die Änderung betrifft Nummer 5.3 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

5. **Weinbereitungs-, Verarbeitungs- und Abfüllungsnormen – Wein der Erntereserve und Angebotssteuerung**

Der Umgang mit der Erntereserve wird detailliert geregelt: separate Führung in den Registern und auf der Beschilderung in der Kellerei, jedoch keine Notwendigkeit der physischen Trennung vom restlichen Wein, der für Franciacorta bestimmt ist, bis zur Mischung vor der Abfüllung. Es wird die Verpflichtung gestrichen, die Bestände der Kontrollstelle zu melden, sofern es elektronische Verzeichnisse gibt.

Des Weiteren wird festgelegt, dass der Wein der Erntereserve blockiert wird und für mindestens zwölf Monate ab der Aufnahme in das Kellereiregister nicht verarbeitet werden darf. Das Ende der Blockierung ist auch für die Vermarktung von Weinen mit der g. U. Franciacorta Riserva Vendemmiale verpflichtend. Die Verweise auf die Vermarktung werden alle unter Nummer 5.4.3 zusammengefasst.

Der Wein aus der Erntereserve kann auch vor der Aufhebung der Blockierung vermarktet werden. Er ist dafür als „IGT Sebino“ zu klassifizieren und als Jahrgangswein zu vermarkten. Die Möglichkeit zur Umklassifizierung in DOC Curtefranca wird infolge der Änderung des maximalen Traubenertrags für Curtefranca bianco (auf jetzt ebenfalls 10 t/ha) gestrichen.

Die Änderung betrifft Nummer 5.4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

6. **Verarbeitung verschiedener Weine**

Der Ausdruck Cuvée wird durch Assemblaggio ersetzt.

Es wird die Möglichkeit eingeführt, in der Kellerei zu Zwecken einer längeren Reifung für Franciacorta bestimmten Wein vor der Entnahme zur Mischung und nach der Schaumbildung in Flaschen mit einem Nennvolumen von maximal 9,0 Litern aufzubewahren. Die Lagerung von Weinen auf dem Weintrub im Falle von gegärten Weinen kann die Reifung erheblich begünstigen sowie die organoleptischen Eigenschaften wie Weichheit, Körper und Finesse verbessern.

Für die Weinsorte Franciacorta Satèn wird festgelegt, dass der Zuckergrenzwert von 20 g/l bei der Abfüllung unter Nichtberücksichtigung des Zuckers für die Aktivierung der Hefe berechnet wird.

Die Änderung betrifft Nummer 5.5 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

7. **Mindestzeiten für die Reifung – Spezifikation**

Hinter dem Begriff „tiraggio“ ist der Begriff „imbottigliamento“ in Klammen hinzuzufügen.

Die Änderung betrifft Nummer 5.6 und 5.7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

8. **Flaschen in der Verarbeitung**

Es wird ein Verbot der Umqualifizierung von Franciacorta Satèn in Franciacorta und umgekehrt nach der Abfüllung und Registrierung eingeführt, um den Satèn ab Auswahl und Verarbeitung der für diese Weinsorte bestimmten Trauben einen unverwechselbaren Charakter zu verleihen.

Die Änderung betrifft Nummer 5.7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

9. **Degorgieren**

Es wird klargestellt, dass für die Versanddosage auch Wein verwendet werden darf, der sich bereits als g. U. Franciacorta und g. U. Curtefranca bianco qualifiziert hat und nicht nur dafür bestimmt ist.

Die Änderung betrifft Nummer 5.8 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

10. **Eigenschaften beim Genuss**

Für die Weinsorte Franciacorta Rosé wird eine Auflage für die Analyse der Farbe nach der Methode OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), auch „CIELab" genannt, eingeführt. Die Werte für H* dürfen nicht über 80 liegen. Die optische Bewertung der Farbe durch die Mitglieder der Prüfkommission ist subjektiv. Mit dieser Änderung wird ein objektives, nicht anfechtbares Analysekriterium hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 (Beschreibung der Weine) des Einzigen Dokuments

11. **Etikettierung, Name und Aufmachung**

Für die verpflichtenden Angaben zu Sorte und Geschmack sind Druckbuchstaben zu verwenden, die in ihrer Höhe und Größe die Druckbuchstaben der Bezeichnung Franciacorta nicht übersteigen. Es wird festgelegt, dass diese Auflage ausschließlich für das Etikett gilt, das alle vorgeschriebenen Angaben enthalten muss. Auf eventuellen weiteren Etiketten mit fakultativen Angaben (sogenanntes Bild-Etikett) muss die Bezeichnung Franciacorta in Buchstaben mit einer Mindesthöhe von zwei Millimetern angebracht werden. Weitere Aufschriften auf diesem Etikett unterliegen keiner Größenbeschränkung im Verhältnis zur Bezeichnung Franciacorta.

Diese Änderung betrifft Nummer 7.1 der Produktspezifikation und Punkt 9 (Weitere Bedingungen) des Einzigen Dokuments.

12. **Angaben**

Es wurde die Spezifikation hinzugefügt, dass es – ausschließlich in Beschreibungen sowie wenn es wahrheitsgemäß und belegbar ist – möglich ist, die Zeit der Lagerung auf der Hefe anzugeben, die von vielen Unternehmen als wichtiges Element in ihrer Kommunikation angesehen wird, wenn die Lagerzeit die nach Nummer 5.6 vorgeschriebenen Mindestlagerzeiten übersteigt.

Die Änderung betrifft Nummer 7.4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Franciacorta

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

— 2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

1. Franciacorta

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein, intensiv; Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität bis hin zu goldgelb; Aroma: fein, delikat, reichhaltig und komplex mit eigenen Noten der Nachgärung in der Flasche; Geschmack: würzig, frisch, fein und harmonisch; Geschmackstypen: naturherb, extra herb, herb, extra trocken, trocken und halbtrocken; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. Franciacorta Millesimato

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein, intensiv; Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität bis hin zu goldgelb; Aroma: fein, delikat, reichhaltig und komplex mit eigenen Noten der Nachgärung in der Flasche; Geschmack: würzig, fein und harmonisch; Geschmackstypen: naturherb, extra herb, herb, extra trocken; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. Franciacorta Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein, intensiv; Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität bis hin zu goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen; Aroma: komplexe, entwickelte Noten, die typisch für eine lange Flaschenreifung sind; Geschmack: würzig, fein und harmonisch; Geschmackstypen: naturherb, extra herb, herb; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. Franciacorta Satèn

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: beständig, cremig; Farbe: intensives Strohgelb; Aroma: fein, delikat, mit eigenen Noten der Nachgärung in der Flasche; Geschmack: würzig, cremig, fein und harmonisch; Höchstdruck: 5 atm; Geschmackstyp herb; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,50 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. Franciacorta Satèn Millesimato

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: beständig, cremig; Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität bis hin zu goldgelb; Aroma: fein, komplex mit eigenen Noten der Nachgärung in der Flasche; Geschmack: würzig, cremig, fein und harmonisch; Höchstdruck: 5 atm; Geschmackstyp: herb; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,50 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. Franciacorta Satèn Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: beständig, cremig; Farbe: goldgelb von unterschiedlicher Intensität; Aroma: komplexe, entwickelte Noten, die typisch für eine lange Flaschenreifung sind; Geschmack: würzig, fein und harmonisch; Höchstdruck: 5 atm; Geschmackstyp herb; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

7. Franciacorta Rosé

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein, intensiv; Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; Aroma: fein, delikat, reichhaltig und komplex mit charakteristischen Noten von Pinot nero und eigenen Noten der Nachgärung in der Flasche; Geschmack: würzig, frisch, fein und harmonisch; Geschmackstypen: naturherb, extra herb, herb, extra trocken, trocken und halbtrocken; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Bestimmung der Farbcharakteristika nach der Methode OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), auch „CIELab“ genannt: Die Werte für H* dürfen nicht über 80 liegen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

8. Franciacorta Rosé Millesimato

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein, intensiv; Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität, mitunter mit kupferfarbenen Reflexen; Aroma: fein, komplex mit charakteristischen Noten von Pinot nero und eigenen Noten der Nachgärung in der Flasche; Geschmack: würzig, frisch, fein und harmonisch; Geschmackstypen: naturherb, extra herb, herb, extra trocken; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Bestimmung der Farbcharakteristika nach der Methode OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), auch „CIELab“ genannt: Die Werte für H* dürfen nicht über 80 liegen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

9. Franciacorta Rosé Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein, intensiv; Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität, mitunter mit kupferfarbenen Reflexen; Aroma: komplex mit charakteristischen Noten von Pinot nero und eigenem Bukett einer langen Flaschenreifung; Geschmack: würzig, frisch, fein und harmonisch; Geschmackstypen: naturherb, extra herb, herb; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Bestimmung der Farbcharakteristika nach der Methode OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), auch „CIELab“ genannt: Die Werte für H* dürfen nicht über 80 liegen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Verpflichtung zur Direktkelterung der Weine

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Herstellung des Mosts aus den Trauben erfolgt ausschließlich über direktes Keltern ohne Abbeeren der Trauben. Diese Verpflichtung gilt nicht für Pinot-nero-Trauben, die zu Rosé- oder Rotwein verarbeitet werden und für die Erzeugung von Wein mit der garantierten und kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Franciacorta“ Rosé bestimmt sind.

5.2. *Höchsterträge*

2. Franciacorta – alle Sorten

10 000 kg Trauben pro Hektar

3. Franciacorta – alle Sorten

65 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Anbaugebiet der Trauben für die Verarbeitung des Weins mit der garantierten und kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Franciacorta“ liegt in der Provinz Brescia und umfasst die für die Qualität geeigneten Flächen im gesamten Gebiet der Gemeinden Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica und Gussago sowie den Teil des Gebiets der Gemeinden Cologne, Coccaglio, Rovato und Cazzago S. Martino, der sich nördlich der staatlichen Straßen Nr. 573 und Nr. 11 befindet, und einen Teil der Gemeinde Brescia. Das Gebiet wird wie folgt abgegrenzt: vom Ufer des Iseosees entlang der Grenze der Gemeinde Paratico bis zur Grenze der Gemeinde Capriolo, dieser folgend bis zur Grenze der Gemeinde Adro. Der Grenze der Gemeinde Adro nach Süden folgend bis zur Grenze der Gemeinde Erbusco, dieser nach Süden folgend und über die Grenze der Gemeinde Cologne hinweg weiter nach Süden bis zur Straße Bergamo–Brescia, dieser bis zur Grenze der Gemeinde Ospitaletto folgend. Der Grenze der Gemeinde Ospitaletto nach Norden folgend bis zur Grenze der Gemeinde Castegnato. Der Grenze der Gemeinde Castegnato nach Norden folgend bis zur staatlichen Straße Nr. 11, dieser nach Osten folgend vorbei an dem Ort Mandolossa und weiter dieser Straße folgend bis zum Ort Scuole. Von dort der Straße nach Norden Richtung Badia folgend bis zu einer Höhe von 133 m. Hier der Straße folgend, auf deren rechten Seite sich der Hügel S. Anna befindet, weiter Richtung Nordosten an den Höhenmetern 136,9 – 138,8 – 140,2 – 150 – 160 – 157,9 vorbei bis zur Straße Brescia–Cellatica, von dort weiter Richtung Cellatica. Ab einer Höhe von 139,9 m folgt die Abgrenzung des Gebiets zunächst der Grenze der Gemeinde Cellatica, dann der Grenze der Gemeinde Gussago – das gesamte Gebiet dieser zwei Gemeinden umfassend –, dann der Grenze der Gemeinde Brione und dann der Grenze der Gemeinde Polaveno bis zum Iseosee. Die Abgrenzung folgt dem Ufer des Iseosees bis nach Paratico. Von dem oben abgegrenzten Anbaugebiet wird folgendes Gebiet ausgeschlossen: ab der Grenze der Provinz Brescia im Westen in der Nähe der Autobahn A4 und des Flusses Oglio zwischen den Grenzen der Gemeinden Palazzolo sull'Oglio und Capriolo, der Grenze der Gemeinde Capriolo folgend bis zur Zugtrasse, entlang dieser nach Norden bis zum Bahnhof von Paratico, dann mit der staatlichen Straße Nr. 469, der Provinzstraße Nr. 12 bis zum Dorf Clusane auf einer Höhe von 193,8 m. Nicht eingeschlossen ist das gesamte Gebiet von Villa Barcella bis hoch zu einer Höhe von 205 m, bis

die Abgrenzung auf der Höhe von 197 m wieder auf die Provinzstraße Nr. 12 trifft; entlang der Provinzstraße Nr. 12 bis zur Höhe von 191 m, ausgenommen des Hügels Cascina Beloardo, die Höhen 189,9 – 188 – 195,2 überquerend bis zur Provinzstraße Nr. 11 nach Süden bis zur Kirche von S. Pietro in Lamosa und dort in eine unbefestigte Straße einbiegend, dieser bis Segaboli folgend, dann die Höhen 192,3 – 189,5 – 187,5 – 198 passierend und weiter bis Il Mulino, zum Bahnhof von Provaglio, entlang der Zugtrasse Richtung Norden bis zur staatlichen Straße Nr. 510 noch vor dem Dorf Iseo, dieser bis zur Gemeindegrenze von Sulzano folgend. Der Gemeindegrenze Richtung Norden folgend, dann entlang des Ufers des Iseosees bis Paratico bis zur Grenze der Provinz Brescia in der Nähe von Sarnico, entlang der Provinzgrenze bis zur Gemeindegrenze von Capriolo.

7. **Keltertraubensorten**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Franciacorta – alle Sorten

Das Gebiet von Franciacorta wird durch ein breites Moränen-Amphitheater geformt, das während der Vergletscherungen des sekundären und tertiären Erdzeitalters durch die Ausdehnungs- und Rückzugsbewegungen des großen Gletschers im Valcamonica entstanden ist und sich durch eine extreme morphologische und geologische Komplexität auszeichnet. Ein gemeinsames Element der meisten Böden im Gebiet Franciacorta ist daher ihr moränischer Ursprung, der ihre wichtigsten Eigenschaften bestimmt: allochthone Entstehung, mittlere Tiefe, gute Dränage, gute bis sehr gute Wasserspeicherung. Die Böden im Gebiet Franciacorta eignen sich daher besonders gut zum Weinanbau. Neben den allgemeinen Merkmalen des Gebiets besteht auch eine große Variabilität der Bodenverhältnisse und Landschaftsformen, was ein unterschiedliches Wachstumsverhalten und Ertragspotenzial der Pflanzen, eine unterschiedliche Dynamik bei der Reifung der Trauben und in der Folge unterschiedliche organoleptische Eigenschaften der Grundweine bedingt.

Im Zuge der Zoneneinteilungsuntersuchung wurden sechs unterschiedliche Gebiete festgestellt. Franciacorta befindet sich in der Region mit insubrischem Mesoklima und weist einige Merkmale des mediterranen Klimas mit relativ milden Wintern, nicht übermäßig warmen Sommern und moderaten Temperaturunterschieden am Tage und im Jahresverlauf auf. Die große Heterogenität des Gebiets in Bezug auf die Bodenbeschaffenheit und das Mikroklima spiegelt sich in einer unterschiedlichen Reifung der Trauben und der organoleptischen Eigenschaften der aus ihnen gewonnen Grundweine wider, die sich sehr stark voneinander unterscheiden und sehr vielfältige Cuvées ermöglichen.

Dass wilder Wein hier seit prähistorischen Zeiten vorkommt, weist darauf hin, dass das Gebiet für den Weinbau sehr gut geeignet ist. Dies belegen die hier gefundenen prähistorischen Traubenkerne und die archäologischen Funde im gesamten Gebiet sowie diverse Berichte antiker Autoren wie Plinius, Columella und Virgil. Ebenso bekannt sind Völker, die sich im Gebiet von Franciacorta niedergelassen haben und die wir auch aus historischen Berichten kennen: die Cenomanen, die Römer und die Langobarden. Dokumente aus dem 9., 10. und 11. Jahrhundert aus bedeutenden Klöstern zeugen vom Weinanbau und belegen neben bedeutenden archäologischen Funden in diesem Gebiet den fortgesetzten Weinbau in Franciacorta von der Spätantike bis zum Hochmittelalter. Die Ortsbezeichnung Franzacurta taucht das erste Mal in einer Verfügung im achten Buch der Statuten von Brescia aus dem Jahr 1277 auf und betrifft eine Anordnung an die Gemeinden Gussago und Rodengo bezüglich der Reparatur der Brücke über den Fluss Melle in der Ortschaft Mandolossa: „Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta“. Die Empfänger der Anordnung wussten daher genau, um welche Gebiete es sich bei Franciacorta handelte. Der Name, dessen Verwendung noch länger in der Vergangenheit zurückliegen muss, steht wahrscheinlich in Verbindung mit

den mächtigen Klöstern (Rodengo, Provaglio, Rovato), die von Mönchen aus Cluny gegründet wurden und von der Zahlung des Zehnten an den Bischof von Brescia befreit waren: die freien Klosterhöfe oder in der lateinischen Sprache jener Zeit „francae curtae“. Jüngere Studien legen nahe, dass sich die Freiheit auf die Zollfreiheit der Waren bezog, die von Franciacorta in die freie Gemeinde Brescia gebracht wurden, und zwar im Gegenzug für die Unterhaltung der Straße, die von Brescia nach Iseo führte und von dort entlang des Sees bis zu den Eisenvorkommen des Val Camonica. Worauf sich der Begriff „Freiheit“ auch immer ursprünglich bezogen haben mag, der Ursprung des Namens geht mit Sicherheit auf das lateinische Wort „francae“ und die Rolle der Klosterhöfe („curtae“) zurück.

Am Schnittpunkt von Geschichte, Wein und Kultur im Gebiet Franciacorta findet sich eine der ersten Veröffentlichungen weltweit zur Technik der Aufbereitung der Weine für die natürliche Flaschengärung und zu ihrer Wirkung auf den menschlichen Körper. Der 1570 in Italien gedruckte Text wurde von dem Arzt Gerolamo Conforti aus Brescia geschrieben und trug den bemerkenswerten Titel „Libellus de vino mordaci“. Dieser Arzt, dessen Studien den Erkenntnissen des berühmten Mönchs Dom Perignon vorausgingen, betonte die beachtliche Verbreitung und den weitverbreiteten Konsum prickelnder und schäumender Weine, was einen eindeutigen Beleg der tiefen historischen Verbindung zwischen diesem Gebiet und dem Franciacorta darstellt.

Zu den jüngeren Zeugnissen gehört das von Gabriele Rosa, der in seiner 1852 erschienenen Abhandlung über Weine die Weißweine des Gebiets Franciacorta als „eccellentissimi, racenti e garbi“ (hervorragend, lebhaft und gefällig) bezeichnet.

1967 wurde die geschützte Ursprungsbezeichnung Franciacorta als eine der ersten in Italien eingeführt. Sie umfasst auch den Schaumwein. Letzterer wurde 1995 mit der garantierten und kontrollierten Ursprungsbezeichnung ausgezeichnet und erreichte somit die höchste Qualitätsstufe für italienische Weine. Dies kennzeichnet einen Wendepunkt auf dem Weg zu einer immer größeren Anerkennung der unauflösbaren Verbindung zwischen diesem Wein und seinem Gebiet, da der Begriff Franciacorta der einzige ist, der sowohl den Wein als auch die Verarbeitungsmethode bezeichnet.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Nummer 7 Abs. 2 – zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Es wird die Verpflichtung hinzugefügt, auf dem Etikett das Objekt anzugeben, mit dem das Degorgieren durchgeführt wird, d. h. die letzte wichtige Phase in der Verarbeitung eines Franciacorta, in den Fällen, in denen der Erzeuger die Verarbeitung durch Dritte in seinem Namen veranlasst. Mit dieser Regelung soll eine größere Transparenz für den Endverbraucher garantiert werden, denn die aktuellen EU-Rechtsvorschriften und die einzelstaatlichen Vorschriften, die den Hersteller als „eine natürliche oder juristische Person oder eine Vereinigung solcher Personen, die Trauben oder Traubenmoste zu Wein oder Traubenmoste oder Wein zu Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Qualitätsschaumwein oder aromatischem Qualitätsschaumwein verarbeitet oder auf eigene Rechnung verarbeiten lässt“ (Art. 46 der Verordnung (EU) 2019/33) definieren, setzen bei der Kennzeichnung von Schaumwein denjenigen, der den Schaumwein mit der klassischen Methode verarbeitet, mit demjenigen gleich, der die Verarbeitung von Dritten durchführen lässt.

Nummer 7 Absatz 1 – Etikettierung

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Innerhalb des Sichtfelds, in dem alle obligatorischen Angaben erscheinen, sind für die obligatorischen Angaben zu Sorte und Geschmack auf dem Etikett Druckbuchstaben zu verwenden, die in ihrer Höhe und Größe die Druckbuchstaben der Bezeichnung „Franciacorta“ nicht übersteigen.

Auf eventuellen weiteren Etiketten mit fakultativen Angaben (sogenanntes Bild-Etikett) muss die Bezeichnung „Franciacorta“ in Buchstaben mit einer Mindesthöhe von zwei Millimetern angebracht werden. Weitere Aufschriften auf diesem Etikett unterliegen keinen Größenbeschränkungen im Verhältnis zur Bezeichnung Franciacorta.

Link zur Produktspezifikation

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