Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/5690)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Franciacorta»

PDO-IT-A1034-AM03

Fecha de la comunicación: 26.6.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Normas para la viticultura: condiciones medioambientales naturales**

Se especifica que la restricción relativa a la distancia entre los viñedos y las zonas húmedas se aplica a las vides plantadas después de 2010, año en que se introdujo dicha restricción, y que esta distancia corresponde a la existente entre el límite de la zona vitícola y el de la zona húmeda, tal como se describe en el sistema de información de la región de Lombardía.

Se elimina la restricción relativa a la altitud de los viñedos. La posibilidad de cultivar la vid en zonas más frescas forma parte del marco estratégico global para combatir el aumento generalizado de las temperaturas.

La modificación afecta al artículo 4.1 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

2. **Densidad de plantación y métodos de cultivo**

Para la variedad *erbamat*, se permiten métodos de conducción distintos de la espaldera simple con desarrollo ascendente, así como mayores distancias de plantación, a fin de mejorar la distribución espacial, la ventilación y la iluminación de los racimos. Esto también ayuda a compensar la baja fertilidad basal de las yemas francas característica de esta variedad.

La modificación afecta al artículo 4.2 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

3. **Rendimiento por hectárea, vendimia y grado alcohólico volumétrico natural mínimo**

La producción máxima adjudicable se reduce a 10 toneladas/ha, y la proporción máxima del excedente que puede clasificarse como «riserva vendemmiale» [reserva de la vendimia] en años favorables se fija en el 20 %. La gestión de la reserva de la vendimia se ha modificado en consecuencia. En los años de climatología favorable, el excedente de producción tiene derecho al nombre «Franciacorta» (uvas aptas para elaborar «Franciacorta riserva vendemmiale»). La modificación tiene por objeto simplificar la gestión de la reserva de la vendimia, la trazabilidad y el control del producto.

El rendimiento de la DOP «Curtefranca» también se ha incrementado a 10 toneladas/ha, de modo que el excedente de producción de «Franciacorta» únicamente podrá destinarse a la indicación geográfica tradicional («IGT») «Sebino».

Esta modificación afecta al artículo 4.5 del pliego de condiciones y a la sección 5B del documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Normas relativas a la vinificación, la transformación y el embotellado — Rendimiento de uva en vino por hectárea**

Se restablece el límite fijo de prensado del 65 %, sin superación posible. Si el rendimiento del prensado supera dicho límite, todo el vino producido perderá el derecho al uso del nombre y se reclasificará bajo otros nombres (hasta un total de 68 hl como «Curtefranca» —excepto en el caso de la variedad *erbamat*— y, para valores superiores, como «Sebino»). Se restablece el concepto de reserva de la vendimia para las uvas, pero no para el vino.

La modificación afecta al artículo 5.3 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

5. **Normas relativas a la vinificación, la transformación y el embotellado — Vino «riserva vendemmiale» y gestión de la oferta**

Se describe la gestión de la reserva de la vendimia: debe figurar de forma diferenciada tanto en los registros como en la señalética de bodega, pero no es necesario separarla físicamente del resto del vino apto para la elaboración de «Franciacorta» hasta el momento de la mezcla previa al embotellado. Se elimina la obligación de notificar las existencias al organismo de control, pues esto se ha solventado mediante la adopción de registros electrónicos.

También se especifica que el vino «riserva vendemmiale» se almacena a granel y que no puede transformarse en un plazo de doce meses tras su inscripción en los registros de bodega. La orden de desbloqueo de la reserva también es vinculante para la comercialización de los vinos aptos para la elaboración de «Franciacorta riserva vendemmiale». Todas las referencias a la comercialización se trasladan al punto 5.4.3.

El vino «riserva vendemmiale» puede comercializarse incluso antes de su desbloqueo, previa reclasificación como IGT «Sebino», que puede despacharse a consumo indicando la añada. Por tanto, se elimina la posibilidad de reclasificación como DOP «Curtefranca» a raíz de la modificación del rendimiento máximo de la uva para el «Curtefranca» blanco, que ahora asciende también a 10 toneladas/ha.

La modificación afecta al artículo 5.4 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

6. **Elaboración de los diferentes vinos**

El término «cuvée» se sustituye por «assemblaggio» [ensamblaje].

Con objeto de prolongar su maduración, se introduce la posibilidad de almacenar en bodega, en botellas de un volumen nominal máximo de 9 litros, vino apto para la elaboración de «Franciacorta» destinado al ensamblaje y a su posterior fermentación secundaria tras el embotellado. El almacenamiento en lías puede proporcionar a los vinos refermentados un mayor potencial de envejecimiento, así como una mejora de sus características organolépticas, al dotarlo de mayor suavidad, cuerpo y finura.

Para el tipo «Franciacorta Satèn», se especifica que, al a hora de calcular el límite de 20 g/l de azúcar en el momento del embotellado, se excluye el azúcar utilizado para activar la levadura.

La modificación afecta al artículo 5.5 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

7. **Tiempos mínimos de maduración: especificación**

Tras el término «tiraje» se introduce el término «embotellado», que se especifica entre paréntesis.

La modificación afecta a los artículos 5.6 y 5.7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

8. **Reclasificación del vino embotellado**

Se introduce la prohibición de reclasificar vino «Franciacorta Satèn» como «Franciacorta», y viceversa, tras su embotellado y registro, con el fin de preservar el carácter distintivo del «Satèn», resultante de la selección y la gestión de las uvas destinadas a este tipo de vino.

La modificación afecta al artículo 5.7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

9. **Degüelle**

Se aclara que, para el licor de expedición, también pueden utilizarse vinos ya designados mediante la DOP «Franciacorta» y «Curtefranca» blanco, y no solo vinos aptos para su elaboración.

La modificación afecta al artículo 5.8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

10. **Características en el momento del despacho a consumo**

Se introduce, para el «Franciacorta Rosé», una restricción analítica para la evaluación del color mediante el método OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), también denominado «CIELab». Los valores de H* no deben ser superiores a 80. Dado que la evaluación visual del color por parte de los miembros de los paneles de cata es subjetiva, esta modificación permite incluir una restricción analítica objetiva irrefutable.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección 4 [«Descripción del (de los) vino(s)»] del documento único.

11. **Etiquetado, designación y presentación**

La mención de la tipología y la descripción obligatoria del sabor deben figurar en caracteres de imprenta de un tamaño que no supere el del nombre «Franciacorta». Se especifica que esta restricción afecta exclusivamente a la etiqueta que contiene todas las menciones obligatorias. Cuando esté presente otra etiqueta que contenga indicaciones opcionales (conocida como «etiqueta de imagen»), el nombre «Franciacorta» deberá figurar en ella en caracteres de una de altura mínima de 2 milímetros, y las demás indicaciones que puedan figurar en ella no estarán sujetas a restricción alguna de proporcionalidad respecto del tamaño del nombre «Franciacorta».

La modificación afecta al artículo 7.1 del pliego de condiciones y a la sección 9 («Condiciones complementarias esenciales») del documento único.

12. **Indicaciones**

Se especifica que, únicamente con fines descriptivos y sobre la base de datos reales y verificables, se permite indicar el período de envejecimiento en lías, pues muchas explotaciones lo consideran un elemento importante en su comunicación, siempre que sea superior los plazos mínimos obligatorios establecidos en el artículo 5.6.

La modificación afecta al artículo 7.4 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

«Franciacorta»

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

— 2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos:**

1. «Franciacorta»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina e intensa. Color: de amarillo pajizo más o menos intenso a amarillo dorado. Olor: fino, delicado, amplio y complejo, con notas propias de la fermentación secundaria en botella. Sabor: sápido, fresco, fino y armónico. Tipos: *dosaggio zero* [dosificación cero], *extra brut*, *brut*, *extra dry*, *sec*, *demi-sec*. Extracto no reductor mínimo (g/l): 14,00.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. «Franciacorta Millesimato»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina e intensa. Color: de amarillo pajizo más o menos intenso a amarillo dorado. Olor: fino, delicado, amplio y complejo, con notas propias de la fermentación secundaria en botella. Sabor: sápido, fino y armónico. Tipos: *dosaggio zero*, *extra brut*, *brut*, *extra dry*. Extracto no reductor mínimo (g/l): 15,00.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. «Franciacorta Riserva»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina e intensa. Color: de amarillo pajizo más o menos intenso a amarillo dorado, en ocasiones con reflejos ambarinos. Olor: notas complejas y evolucionadas típicas de un largo período de envejecimiento en botella. Sabor: sápido, fino y armónico. Tipos: *dosaggio zero*, *extra brut*, *brut*. Extracto no reductor mínimo (g/l): 15,00.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. «Franciacorta Satèn»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: persistente, cremosa. Color: amarillo pajizo intenso. Olor: fino y delicado, con notas propias de la fermentación secundaria en botella. Sabor: sápido, cremoso, fino y armónico. Presión máxima: 5 atm. Tipo: brut. Extracto no reductor mínimo (g/l): 14,50.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. «Franciacorta Satèn Millesimato»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: persistente, cremosa. Color: de amarillo pajizo más o menos intenso a amarillo dorado. Olor: fino y complejo, con notas propias de la fermentación secundaria en botella. Sabor: sápido, cremoso, fino y armónico. Presión máxima: 5 atm. Tipo: brut. Extracto no reductor mínimo (g/l): 14,50.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. «Franciacorta Satèn Riserva»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: persistente, cremosa. Color: amarillo dorado más o menos intenso. Olor: notas complejas y evolucionadas típicas de un largo período de envejecimiento en botella. Sabor: sápido, fino y armónico. Presión máxima: 5 atm. Tipo: brut. Extracto no reductor mínimo (g/l): 15,00.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

7. «Franciacorta Rosé»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina e intensa. Color: rosa más o menos intenso. Olor: fino, delicado, amplio, complejo, con matices típicos de *pinot nero* y notas propias de la fermentación secundaria en botella. Sabor: sápido, fresco, fino y armónico. Tipos: *dosaggio zero*, *extra brut*, *brut*, *extra dry*, *sec*, *demi-sec*. Extracto no reductor mínimo (g/l): 15,00.

Determinación de las características cromáticas mediante el método OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), también denominado «CIELab»: los valores de H* no deben ser superiores a 80.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

8. «Franciacorta Rosé Millesimato»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina e intensa. Color: rosa más o menos intenso, en ocasiones con reflejos ambarinos. Olor: amplio, complejo, con matices típicos de *pinot nero* y notas propias de la fermentación secundaria en botella. Sabor: sápido, fresco, fino y armónico. Tipos: *dosaggio zero*, *extra brut*, *brut*, *extra dry*. Extracto no reductor mínimo (g/l): 15,00.

Determinación de las características cromáticas mediante el método OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), también denominado «CIELab»: los valores de H* no deben ser superiores a 80.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

9. «Franciacorta Rosé Riserva»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina e intensa. Color: rosa más o menos intenso, en ocasiones con reflejos ambarinos. Olor: complejo, evolucionado, con matices típicos de *pinot nero* y buqué característico de un largo envejecimiento en botella. Sabor: sápido, fresco, fino y armónico. Tipos: *dosaggio zero*, extra brut, brut. Extracto no reductor mínimo (g/l): 15,00.

Determinación de las características cromáticas mediante el método OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), también denominado «CIELab»: los valores de H* no deben ser superiores a 80.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Obligación de prensado directo de las uvas

Práctica enológica específica

La transformación de la uva en mosto debe llevarse a cabo únicamente mediante prensado directo, sin despalillar las uvas enteras. Esta obligación no se aplicará a las uvas de la variedad *pinot nero* vinificadas en rosado o en tinto destinadas a la elaboración de vinos de la DOP «Franciacorta» rosado.

5.2. *Rendimientos máximos*

2. «Franciacorta»: todos los tipos

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. «Franciacorta»: todos los tipos

65 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas destinadas a la elaboración de vino de la DOP «Franciacorta» está situada en la provincia de Brescia y comprende los terrenos adaptados a una producción de calidad de los municipios de Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica y Gussago; así como de la parte de los municipios de Cologne, Coccaglio, Rovato y Cazzago San Martino situada al norte de las carreteras estatales n.º 573 y n.º 11, y parte del municipio de Brescia. La demarcación de esta zona se define de la siguiente manera: desde la orilla del lago Iseo, sigue el límite municipal de Paratico hasta el límite municipal de Capriolo y, a continuación, el de Adro. Continúa por este último hacia el sur hasta el límite con el municipio de Erbusco y, de nuevo en dirección sur, pasa la intersección con el municipio de Cologne y continúa hacia el sur hasta la carretera estatal Bérgamo-Brescia, siguiéndola hasta la intersección con el límite del municipio de Ospitaletto y continuando por este hacia el norte hasta llegar al límite del municipio de Castegnato. Sigue por este hacia el norte hasta la antigua carretera estatal n.º 11 y toma esta hacia el este, cruzando la localidad de Mandolossa y continuando por la misma carretera hasta la localidad de Scuole, donde prosigue por la carretera que discurre en dirección norte hasta Badia, a una cota de 133 m. Desde allí sigue por la carretera que define al este la colina de S. Anna en dirección nordeste, pasando por las cotas 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9 hasta la carretera Brescia-Cellatica en dirección de esta última. Desde la cota de 139,9 m, la delimitación corresponde en primer lugar al límite municipal de Cellatica y, a continuación, el de Gussago, abarcando todo el territorio de estos dos municipios, continuando después a lo largo del límite de los municipios de Brione y Polaveno hasta el lago Iseo y, finalmente, bordea el lago Iseo hasta Paratico. El territorio siguiente queda excluido de la zona de producción definida anteriormente: desde el límite de la provincia de Brescia hacia el oeste, cerca de la autopista A4 y el río Oglio, entre los límites municipales de Palazzolo sull'Oglio y Capriolo, siguiendo el límite municipal de Capriolo hasta cruzar la línea ferroviaria, continuando por esta en dirección norte hasta la estación de Paratico y, después, por la antigua carretera estatal n.º 469, carretera provincial n.º 12, hasta la localidad de Clusane, a una cota de 193,8 m. Excluyendo parte del territorio de Villa Barcella, pasa por la cota de 205 m y vuelve a cruzar la carretera provincial n.º 12 en la cota de 197 m, siguiendo por esta hasta la cota de 191 m, excluyendo las colinas de Cascina Beloardo y pasando por las cotas 189,9-188-195,2, cruzando así la

carretera provincial n.º 11 en dirección sur hasta la Iglesia de S. Pietro, en Lamosa, donde toma el camino a Segaboli, pasando por las cotas 192,3-189,5-187,5-198, por Il Mulino y por la estación de tren de Provaglio, donde prosigue por la línea ferroviaria hacia el norte hasta unirse, antes de la localidad de Iseo, con la antigua carretera estatal n.º 510, que sigue hasta el límite municipal de Sulzano. Continúa por dicho límite hacia el norte hasta el lago Iseo y lo bordea hasta Paratico, donde, cerca de Sarnico, prosigue por el límite de la provincia de Brescia hasta llegar al punto inicial, en el límite del municipio de Capriolo.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. — Pinot

Pinot nero N. — Pinot

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

«Franciacorta»: todos los tipos

El territorio de Franciacorta está formado por un gran anfiteatro morrénico formado durante las glaciaciones de las eras geológicas secundaria y terciaria como consecuencia de la expansión y el retroceso del gran glaciar del valle de Valcamonica, y se caracteriza por una enorme complejidad morfológica y geológica. El elemento común a la mayor parte de los suelos de Franciacorta es, por tanto, su origen morrénico, que determina sus características principales: génesis alóctona, considerable profundidad, buen drenaje y suministro de agua entre bueno y elevado. Estos factores hacen que los suelos de la zona sean especialmente propicios para el cultivo de la vid. Además de las características generales de la zona, la gran variabilidad en términos de suelos y paisajes da lugar a una notable diversidad de comportamientos vegetativos y productivos, dinámicas de maduración de las uvas y características sensoriales de los vinos base.

El estudio de zonificación reconoció hasta seis tipos de suelos diferentes. Franciacorta se ubica en la región mesoclimática insúbrica y presenta algunas características del clima mediterráneo, por lo que cuenta con inviernos relativamente suaves, veranos no excesivamente cálidos y amplias variaciones térmicas diarias y anuales. La gran diversidad de la zona en términos de matrices edafológicas y microclimas se refleja en las diferentes cinéticas de maduración de las uvas y en los variados perfiles sensoriales de los vinos base, que permiten producir ensamblajes de gran complejidad.

La presencia espontánea de la vid desde la prehistoria demuestra que la zona es idónea para la viticultura. Prueba de ello es el descubrimiento de pepitas de uva de la era prehistórica y restos arqueológicos en toda la zona, así como los distintos testimonios de autores clásicos, desde Plinio hasta Columela o Virgilio. También se conocen, a través de testimonios históricos, los pueblos que se asentaron en Franciacorta, a saber, cenómanos, romanos y lombardos. Existen asimismo documentos de los siglos IX, X y XI de grandes instituciones monásticas urbanas que, respaldados por importantes hallazgos arqueológicos en la zona, dan cuenta de la difusión generalizada de la vid y de la práctica continua de la vitivinicultura en Franciacorta desde la antigüedad tardía hasta el pleno medievo. El topónimo Franzacurta aparece por primera vez en una ordenanza del octavo libro de los estatutos del ayuntamiento de Brescia de 1277, en el contexto de un requerimiento destinado a los municipios de Gussago y Rodengo para la reparación del puente sobre el río Mella en la localidad de Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta» [«para su propio beneficio y el de todos sus amigos de Franzacurta»]. Los destinatarios de la ordenanza

sabían perfectamente qué territorios de Franciacorta se beneficiarían de su trabajo, lo que prueba un uso más antiguo del nombre, probablemente vinculado a los dominios de los monasterios de Rodengo, Provaglio y Rovato, creados por los cluniacenses y que, al estar liberados del pago del diezmo al obispo de Brescia, se consideraban monasterios francos o libres, o, en el latín de la época, *francae curtae*. Estudios recientes indican que esta condición de «libertad» se refería a las mercancías que transitaban desde Franciacorta hacia el municipio libre de Brescia, exentas de impuestos a cambio de la continuidad del paso en la carretera que unía Brescia e Iseo y, desde allí, bordeaba el lago y conducía al valle de Camonica, centro de suministro de hierro. Cualquiera que sea el origen de esta «libertad», no cabe duda de que es en su equivalente en latín, *francae*, así como en el rol de los monasterios (*curtae*), que tiene su origen el nombre de Franciacorta.

El vínculo entre la historia, el vino y la cultura de Franciacorta queda patente en una de las primeras publicaciones del mundo sobre la técnica de preparación del vino para su fermentación natural en botella y sus efectos en el cuerpo humano. El texto, escrito por el médico bresciano Gerolamo Conforti e impreso en Italia en 1570, tiene por revelador título *Libellus de vino mordaci* [«Libreto sobre el vino efervescente»]. Este médico, cuyos estudios precedieron a los del ilustre abad Dom Perignon, dejó constancia de la amplia difusión y consumo de los vinos vivaces y espumosos, y es una prueba irrefutable del profundo y antiguo vínculo entre este territorio y el «Franciacorta».

Más reciente es el testimonio de Gabriele Rosa, quien, en su tratado vitivinícola de 1852, señala que los vinos blancos de Franciacorta son «eccellentissimi, racenti e garbi» [excelentísimos, frescos y agradables].

En 1967 se crea la DOP «Franciacorta», una de las primeras denominaciones de origen protegidas de Italia, que incluye también los vinos espumosos. Estos últimos reciben en 1995 la «denominazione di origine controllata e garantita» [denominación de origen controlada y garantizada], el máximo reconocimiento de la pirámide de la calidad de los vinos italianos, lo que marcará un punto de inflexión para el siempre creciente renombre del vínculo irrompible entre este vino y su territorio, plasmado en la elección del término único «Franciacorta» para identificar el vino y su método de elaboración.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Artículo 7.2: disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para los casos en que el productor confía la elaboración del producto a terceros, se introduce la obligación de indicar en la etiqueta la persona a cargo del degüelle (la última etapa esencial de la elaboración del «Franciacorta»). Esta disposición tiene por objeto garantizar una mayor transparencia frente al consumidor final, ya que la legislación comunitaria y nacional vigente define al productor como «la persona física o jurídica, o la agrupación de estas personas por las cuales, o en cuyo nombre, se lleva a cabo la elaboración de las uvas o del mosto de uvas en vino o la elaboración del mosto de uvas o del vino en vino espumoso, vino espumoso gasificado, vino espumoso de calidad o vino espumoso aromático de calidad» [artículo 46 del Reglamento (UE) 2019/33], por lo que, a efectos del etiquetado del vino espumoso, asimila la condición de la persona que elabora el vino espumoso mediante el método clásico a la de la persona que lleva a cabo el proceso para terceros.

Artículo 7.1: etiquetado

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el campo visual en el que se indican todas las indicaciones obligatorias, la mención de la tipología y la descripción obligatoria del sabor deben figurar en caracteres de imprenta de un tamaño que no supere el del nombre «Franciacorta».

Cuando esté presente otra etiqueta que contenga indicaciones opcionales (conocida como «etiqueta de imagen»), el nombre «Franciacorta» deberá figurar en ella en caracteres de una de altura mínima de 2 milímetros, y la etiqueta podrá contener cualquier otra indicación, sin restricción alguna de proporcionalidad respecto del tamaño del nombre «Franciacorta».

Enlace al pliego de condiciones

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