C/2024/5690

24.9.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/5690)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Franciacorta“

PDO-IT-A1034-AM03

Teate kuupäev: 26.6.2024.

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Viinamarjakasvatuse eeskirjad – looduslikud keskkonnatingimused**

Täpsustatakse, et viinapuude ja märgalade vahelise kauguse piirangut kohaldatakse uute viinapuude suhtes, mis on istutatud pärast 2010. aastat (mil kõnealune piirang kehtestati), ning et see kaugus on vahemaa viinapuude kasvuala piiri ja märgalade piiri vahel, nagu on näidatud Lombardia piirkonna infosüsteemis.

Kõrvaldati viinamarjaistanduste kõrgusepiirang. Võimalus kasvatada viinapuid jahedamates piirkondades on osa üldisest strateegilisest raamistikust temperatuuri tõusuga toimetulekuks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.1, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

2. **Istutustihedus ja kujundusmeetodid**

Lubatud on ka muud kujundusmeetodid peale vertikaalse kujundusega ühekordsete spaleeride, nagu ka sordi „Erbamat“ suurem istutuskaugus, mis võimaldab parandada kobarate vahekaugust, neid rohkem õhutada ja anda rohkem päikesevalgust. See kompenseerib ka sellele sordile iseloomuliku basaalpungade vähese viljakuse.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.2, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

3. **Saagikus hektari kohta, viinamarjade koristamine ja minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides**

Maksimaalset toodangut, mis saab tähistust kanda, vähendatakse 10 tonnini hektari kohta koos viinamarjade 20 % ülejäägiga, mille headel aastatel võib liigitada „riserva vendemmiale“ (saagivaru) alla. Seepärast muudetakse saagivaru haldamist. Soodsate ilmastikutingimustega aastatel võib ülejäägi tähiseks määrata „Franciacorta“ („Franciacorta“ saagivaruna töötlemiseks sobivad viinamarjad). Muudatuse eesmärk on lihtsustada saagivaru haldamise, jälgitavuse ja tootekontrolliga seotud toiminguid.

Asendusena kasutatava kontrollitud päritolunimetusega veini „Curtefranca“ saagikust on samuti muudetud 10 tonniks hektari kohta, nii et „Franciacorta“ ülemäärast toodangut võib kasutada ainult IGT veini „Sebino“ saamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.5 ja koonddokumendi punkti 5B.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Veinivalmistamise, töötlemise ja villimise eeskirjad – viinamarjadest saadav veinikogus hektari kohta**

Taastatakse fikseeritud pressimispiir 65 % ilma ülejäägita. Kui pressimisel saadava mahla kogus ületab piirnormi, kaotab kogu toodetud vein õiguse tähisele ja saadud vein liigitatakse ümber asendusnimedega (kokku kuni 68 hl „Curtefranca“, välja arvatud „Erbamat“, ja suuremas koguses „Sebino“). Taastati põhimõte, et saagivaru tähendab viinamarju, mitte veini.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.3, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

5. **Veinivalmistamise, töötlemise ja villimise eeskirjad – saagivaru vein ja tarnekorraldus**

Saagivaru haldamise kohta on lisatud täiendavaid üksikasju: „Franciacorta“ tootmiseks sobiva veini eraldi haldamine keldriregistrites ja märgistamine ilma, et seda oleks vaja füüsiliselt eraldada veiniks „Franciacorta“ töötlemiseks sobivast veinist kuni villimisele eelneva segamiseni. Kontrollorganile varudest teatamise kohustusest on loobutud, sest selle asemel on võetud kasutusele elektroonilised registrid.

Samuti on täpsustatud, et saagivaru veini hoitakse pakendamata ja seda ei tohi töödelda vähemalt kaksteist kuud pärast keldriregistrisse kandmist. Piirkonna otsus, millega vabastatakse vein pakendamata kujul hoidmise nõudest, on kohustuslik ka selliste veinide turustamisel, mis sobivad kaitstud päritolunimetusega veini „Franciacorta“ saagivaruks töötlemiseks. Kõik viited turustamisele on üle viidud punkti 5.4.3.

Enne pakendamata kujul hoidmise nõudest vabastamist võib saagivaru veini turustada ümberliigitamisega IGT veiniks „Sebino“, mille võib tarbimisse lubada samal aastal. Ümberliigitamine kontrollitud päritolunimetusega veiniks „Curtefranca“ ei ole enam võimalik pärast seda, kui muudeti veini „Curtefranca bianco“ saamiseks kasutatavate viinamarjade maksimaalset saagikust, mis on praegu samuti 10 tonni hektari kohta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.4, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

6. **Eri liiki veinide tootmine**

Mõiste „cuvée“ („kuvee“) on asendatud mõistega „assemblaggio“ („segu“).

Pikemat laagerdumisaega silmas pidades on lisatud võimalus hoida keldris veiniks „Franciacorta“ töötlemiseks sobivat veini pudelites, mille nominaalmaht on kuni 9,0 liitrit ja mis on pärast pudelitest väljavõtmist ette nähtud segamiseks ja seejärel vahuveini valmistamiseks. Taaskääritatud veini puhul võib veini hoidmine settel kindlasti soodustada ühelt poolt laagerdumispotentsiaali suurenemist ja teiselt poolt organoleptiliste omaduste paranemist, mis väljendub suuremas paindlikkuses, täidluses ja peenuses.

Veini „Franciacorta Satèn“ puhul on täpsustatud, et suhkru 20 g/l piirmäära arvutamisel villimise ajal ei võeta arvesse pärmi aktiveerimiseks kasutatavat suhkrut.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.5, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

7. **Minimaalne laagerdumisaeg – spetsifikaat**

Sõnale „tiraggio“ [„pudelisse villimine teiseseks kääritamiseks“] järgneb sulgudes sõna „imbottigliamento“ („villimine“).

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 5.6 ja 5.7, kuid mitte koonddokumenti.

8. **Töödeldavad pudelid**

Keelatud on pärast villimist ja registreerimist veini „Franciacorta Satèn“ ümber liigitada veiniks „Franciacorta“ ja vastupidi, et viinamarjade valik ja käitlemine annaks veinile „Franciacorta Satèn“ eristuva iseloomu.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.7, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

9. **Sette eemaldamine**

Selgitatakse, et *liqueur d'expédition*'i puhul võib kasutada ka veine, mis on juba liigitatud kaitstud päritolunimetusega veinideks „Franciacorta“ ja „Curtefranca bianco“, mitte ainult veine, mis sobivad töötlemiseks kaitstud päritolunimetusega veinideks „Franciacorta“ ja „Curtefranca bianco“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.8, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

10. **Tarbimisomadused**

Veinide „Franciacorta Rosé“ puhul on kehtestatud analüütilised nõuded värvuse hindamiseks vastavalt Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni meetodile 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006, tuntakse ka nimetusega „CIELab“). H* väärtused ei tohi olla suuremad kui 80. Degusteerimiskomisjonide liikmed hindavad värvi visuaalselt ja subjektiivselt, seega oli muudatuse eesmärk kehtestada objektiivne analüütiline nõue, mida ei saa kahtluse alla seada.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti 4 „Veinide kirjeldus“.

11. **Märgistus, nimetus ja esitusviis**

Tüüpide ja maitse kohustuslikud kirjeldused peavad olema trükitud tähtedega, mille kõrgus ja suurus ei ületa nimetuse „Franciacorta“ puhul kasutatud tähemärkide oma. Tuleb märkida, et seda nõuet kohaldatakse üksnes märgise suhtes, mis sisaldab kõiki kohustuslikke andmeid. Kui on olemas mõni muu märgis, mis sisaldab valikulisi üksikasju („kujutismärgis“), peab nimetus „Franciacorta“ olema sellel etiketil vähemalt 2 mm kõrguste tähtedega, kuid samal etiketil võib olla ka muid sõnu ilma nimetusega „Franciacorta“ seotud suuruspiiranguteta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.1 ja koonddokumendi punkti 9 „Lisatingimused“.

12. **Tähised**

Lisatud on täpsustus, et ainult kirjeldavas kontekstis ning juhul, kui see on tõene ja kontrollitav, on lubatud märkida laagerdumisaeg pärmil (mida paljud põllumajandusettevõtted peavad teavitamisel oluliseks elemendiks), kui see on pikem kui artiklis 5.6 sätestatud kohustuslikud miinimumperioodid.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.4, kuid ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Franciacorta

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

5. Kvaliteetvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

— 2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

4. **Veinide kirjeldus**

1. Franciacorta

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peen, intensiivne; värvus: õlgkollane kuni erineva intensiivsusega kuldkollane; lõhn: peen, õrn, mitmekesine, kompleksne, pudelis teisesel kääritamisel tekkinud varjundiga; maitse: külluslik, värske, peen ja harmooniline; maitsetüübid: „dosaggio zero“ (lisatud suhkruta), extra brut, brut, extra dry, sec ja demi-sec; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l) 14,00.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. Franciacorta Millesimato

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peen, intensiivne; värvus: õlgkollane kuni erineva intensiivsusega kuldkollane; lõhn: peen, õrn, mitmekesine, kompleksne, pudelis teisesel kääritamisel tekkinud varjundiga; maitse: värske, külluslik, peen ja harmooniline; maitsetüübid: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 15,00.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. Franciacorta Riserva

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peen, intensiivne; värvus: erineva intensiivsusega õlgkollasest kuldkollaseni, vahetevahel võivad esineda vasksed varjundid; lõhn: kompleksne, arenenud noodid, mis on iseloomulikud pikaajalise pudelis laagerdumise korral; maitse: värske, külluslik, peen ja harmooniline; maitsetüübid: dosaggio zero, extra brut, brut; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 15,00.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. Franciacorta Satèn

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: püsiv, kreemjas; värvus: intensiivne õlgkollane; lõhn: peen, õrn, pudelis teisesel kääritamisel tekkinud varjundiga; maitse: külluslik, kreemjas, peen ja harmooniline; maksimaalne rõhk: 5 atm; tüüp: brut; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 14,50.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. Franciacorta Satèn Millesimato

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: püsiv, kreemjas; värvus: õlgkollane kuni erineva intensiivsusega kuldkollane; lõhn: peen, kompleksne, pudelis teisesel kääritamisel tekkinud varjundiga; maitse: külluslik, kreemjas, peen ja harmooniline; maksimaalne rõhk: 5 atm; tüüp: brut; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 14,50.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

6. Franciacorta Satèn Riserva

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: püsiv, kreemjas; värvus: erineva intensiivsusega kuldkollane; lõhn: kompleksne, arenenud noodid, mis on iseloomulikud pikaajalise pudelis laagerdumise korral; maitse: värske, külluslik, peen ja harmooniline; maksimaalne rõhk: 5 atm; tüüp: brut; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 15,00.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

7. Franciacorta Rosé

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peen, intensiivne; värvus: erineva intensiivsusega roosa; lõhn: peen, õrnalt mitmekesine, kompleksne, sordile „Pinot noir“ iseloomuliku lõhnavarjundiga ja pudelis teisesel kääritamisel tekkinud varjunditega; maitse: külluslik, värske, peen ja harmooniline; maitsetüübid: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; sec ja demi-sec; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 15,00.

Värvusomaduste määramine meetodiga OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006, tuntud ka kui „CIELab“): H* väärtused ei tohi olla suuremad kui 80.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

8. Franciacorta Rosé Millesimato

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peen, intensiivne; värvus: erineva intensiivsusega roosa, võimalik ka vasksete varjunditega; lõhn: mitmekesine, kompleksne, sordile „Pinot noir“ iseloomuliku lõhnavarjundiga ja pudelis teisesel kääritamisel tekkinud varjunditega; maitse: külluslik, värske, peen ja harmooniline; maitsetüübid: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 15,00.

Värvusomaduste määramine meetodiga OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006, tuntud ka kui „CIELab“): H* väärtused ei tohi olla suuremad kui 80.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

9. Franciacorta Rosé Riserva

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peen, intensiivne; värvus: erineva intensiivsusega roosa, võimalik, et vase varjundiga; lõhn: kompleksne, sordile „Pinot noir“ iseloomuliku lõhnavarjundiga ja pudelis pikaajalisel laagerdamisel tekkinud varjunditega; maitse: külluslik, värske, peen ja harmooniline; maitsetüübid: dosaggio zero, extra brut, brut; suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus (g/l): 15,00.

Värvusomaduste määramine meetodiga OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006, tuntud ka kui „CIELab“): H* väärtused ei tohi olla suuremad kui 80.

Analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Viinamarjad tuleb pressida vahetult

Veinivalmistuse eritavad

Viinamarjade üleminek virdeks peab toimuma üksnes vahetu pressimise tagajärjel, ilma terveid viinamarju rootsudest eraldamata. Seda nõuet ei kohaldata viinamarjasordi „Pinot noir“ suhtes, millest tehtud roosat või punast veini kasutatakse kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetusega roosa veini „Franciacorta“ valmistamiseks.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

2. Franciacorta – kõik tüübid

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

3. Franciacorta – kõik tüübid

65 hektoliitrit hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Piirkond, kus kasvatatakse viinamarju kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetusega veini „Franciacorta“ tootmiseks, on Brescia provintsis ning hõlmab täielikult omavalitsusüksuste Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica ja Gussago territooriumi ning omavalitsusüksuste Cologne, Coccaglio, Rovato ja Cazzago S. Martino territooriumi osa, mis asub endistest riigimaanteedest nr 573 ja 11 põhja pool, ning osa Brescia omavalitsusüksuse territooriumist. Kõnealuse ala piir on kindlaks määratud järgmiselt: Iseo järve kaldast kulgeb piir Paratico omavalitsusüksuse piirist kuni Capriolo omavalitsusüksuse piirini ja seda mööda Adro omavalitsusüksuse piirini. Seejärel kulgeb piir mööda Adro piiri lõuna suunas kuni Erbusco omavalitsusüksuse piirini, järgib seda jätkuvalt lõunasse suundudes, lõikab Cologne omavalitsusüksuse territooriumi, jätkub lõunasuunas Bergamo-Brescia riigimaanteeni ja seda mööda lõikumiseni Ospitaletto omavalitsusüksusega. Piir kulgeb mööda selle omavalitsusüksuse piiri põhja suunas kuni Castegnato omavalitsusüksuse piirini. Seejärel kulgeb piir piki Castegnato omavalitsusüksuse piiri põhja suunas, kuni jõuab endise riigimaanteeni nr 11, järgib seda idasuunas ümber Mandolossa asula ja jätkub samal maanteed mööda Scuole asulani. Siit jätkub see mööda Badiast põhja suunas asuvat maanteed 133 m kõrgusel. Seejärel kulgeb see mööda maanteed ida suunas S. Anna mäe suunas ning ületab kõrguspunkte 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m ja 157,9 m enne jõudmist Brescia-Cellatica maanteeni ja järgib seda Cellatica suunas. Kõrguspunktis 139,9 m kulgeb piir kõigepealt mööda Cellatica omavalitsusüksuse piiri, seejärel mööda Gussago piiri, hõlmates nende kahe omavalitsusüksuse kogu territooriumi, siis kõigepealt mööda Brione omavalitsusüksuse piiri ja seejärel mööda Polaveno piiri kuni Iseo järveni. Piir kulgeb mööda Iseo järve rannikut kuni Paraticoni. Eespool määratletud tootmispiirkond ei hõlma järgmist maad: väljajäetud maa piir kulgeb Brescia provintsi piirist läände kiirtee A4 ja Oglio jõe kõrval Palazzolo sull'Oglie ja Capriolo omavalitsusüksuste piirist mööda Capriolo omavalitsusüksuse piiri kuni lõikumiseni raudteeliiniga, kulgeb seejärel mööda seda põhja suunas kuni Paratico jaamani, seejärel mööda endist riigimaanteed nr 469 ja provintsimaanteed nr 12 kuni Clusane külani 193,8 m kõrgusel. Villa Barcella kogu territooriumi puutumata ja tõuseb 205 m kõrgusele, seejärel ületab 197 m kõrgusel uuesti provintsimaantee nr 12; piir järgib provintsimaanteed nr 12 kõrguseni 191 m, jätab välja Cascina Beloardo mäe ületab kõrguspunkte 189,9 m, 188 m ja 195,2 m, seejärel lõikab provintsimaanteed nr 11 ja kulgeb lõunasse S. Pietro kiriku juurde Lamosas, kus jõuab välja Segabolisse viivale

pinnaserajale, seejärel läbib kõrguspunktid 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m ja 198 m, jätkub Provaglio lähedal oleva Il Mulino raudteejaama suunas mööda raudteeliini põhjasuunas kuni kohtub vahetult enne Iseo asulat endise riigimaanteega nr 510, mida järgib kuni Sulzano omavalitsusüksuse piirini. Piir kulgeb mööda seda põhjasuunas kuni järveni, seejärel järgib Iseo järve rannikut kuni Paraticoni, kus kohtub Sarnico läheduses Brescia provintsi piiriga, mida järgib kuni kohtumiseni Capriola omavalitsusüksuse piiriga, mis oli alguspunkt.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Chardonnay B

Erbamat B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Franciacorta – kõik tüübid

Franciacorta kasvatuspiirkond koosneb suurest moreensest amfiteatrist, mis on moodustunud mesosoikumi, paleogeeni, neogeeni jääaegadel suure Valcamonica liustiku korduva laienemise ja taandumise tagajärjel, ning mida iseloomustab äärmuslik morfoloogiline ja geoloogiline keerukus. Enamiku Franciacorta muldade ühine tunnus on seega nende moreenne päritolu, mis määrab kindlaks nende põhiomadused: võõrpäritolu, piisav sügavus, hea äravool ja hea kuni väga hea veevarustus. Seega sobivad Franciacorta mullad eriti hästi viinapuude kasvatamiseks. Mitmesugused taimekasvatusviisid, viinamarjade valmimise dünaamika ja ka baasveinide organoleptilised omadused on lisaks piirkonna üldistele omadustele tingitud muldade ja maastike mitmekesisusest.

Vöönditeks jagunemise uuringus tehti kindlaks kuus erinevat kliimapiirkonda. Franciacorta kuulub Insubria paikkondlikku kliimapiirkonda ja sellel on mõned vahemerelised omadused: suhteliselt pehmed talved, mitte liiga kuumad suved ning mõõdukad ööpäevased ja aastased temperatuurivahemikud. Piirkonna mulla ja mikrokliima suur mitmekesisus kajastub viinamarjade erinevas valmimiskineetikas ja baasveinide organoleptilistes profiilides, mis on väga mitmekesised ja võimaldavad toota väga keerukat kuveed.

Asjaolu, et viinapuud on siin alates eelajaloolistest aegadest ise kasvanud, näitab, et see piirkond sobib viinamarjakasvatuseks eriti hästi. Seda tõendavad eelajalooliste viinamarjaseemnete avastamine ja arheoloogilised leiud kogu piirkonnast ning antiikautorite (Pliniusest ja Columellast kuni Vergiliuseni) paljud kirjeldused. Ajalooliste tõendite järgi teame ka rahvaid, kes asusid elama Franciacortasse: gallid, roomlased ja lombardlased. 9., 10. ja 11. sajandi dokumendid, mis pärinevad suurtest linnakloostritest, annavad tunnistust viinapuude laialdasest kasvatamisest ja tõendavad viinamarjakasvatuse järjepidevust, mida kinnitavad Franciacorta piirkonna märkimisväärsed arheoloogilised leiud alates hilisest antiikajast kuni hiliskeskajani. Kohanimi „Franzacurta“ ilmus esmakordselt 1277. aastal Brescia seadustekogu kaheksanda raamatu määruses, millega antakse Gussago ja Rodengo omavalitsustele korraldus Mella jõe silla parandamiseks Mandolossa paikkonnas: „Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta“ (oma tarbeks ja kõigi Franzacurta sõprade tarbeks). Seega pidi määruse saaja olema täiesti teadlik Franciacorta territooriumidest, mis saavad kasu nende tööst, mis viitab nime iidsemale kasutamisele. Tõenäoliselt on nimi seotud Cluny süsteemi asutatud ning Brescia piiskopile kümnise maksmisest vabastatud Rodengo,

Provaglio ja Rovato kloostrite võimuga, ja selle tähendus on „ilma maksudeta“ ehk ladina keeles „francae curtae“. Hiljutised uuringud näitavad, et kõnealune vabastus oli seotud Franciacortast Brescia vabalinna liikuvate kaupadega, mis olid tollimaksuvabad vastutasuks ühendustee hooldamise ees Bresciast Iseosse ja sealt edasi mööda järvekallast Camonica orus paikneva rauamaardlani. Olenemata kõnealuse vabastuse päritolust, tuleneb kohanime päritolu kindlasti ladinakeelsest sõnast „francae“ ja kloostrite rolli kajastavast sõnast „curtae“.

Franciacorta ajaloo, veini ja kultuuri läbipõimumise tulemus on ka üks maailma esimesi väljaandeid, milles käsitletakse looduslikult kääritatud veinide pudelites valmistamise meetodeid ja nende mõju inimkehale. Trükis, mille kirjutas Gerolamo Conforti Bresciast, ilmus 1570. aastal Itaalias ja sellel on paljuütlev pealkiri „Libellus de vino mordaci“ (pamflett kihiseva veini kohta). See arst, kelle uuringud ilmusid enne värvika abti Dom Perignoni omi, juhtis tähelepanu kirgaste vahuveinide märkimisväärsele levikule ja üldisele tarbimisele ning see on ümberlükkamatu tõend selle kasvatuspiirkonna ja „Franciacorta“ vahelise sügava ja iidse seose kohta.

Hilisem tunnustus pärineb Gabriele Rosalt, kes oma 1852. aasta teoses veinide kohta meenutab, et Franciacorta valged veinid on „kõige suurepärasemad, sädelevad ja meeldiva maitsega“ („eccellentisimi, racenti e Garbi“).

1967. aastal registreeriti kontrollitud päritolunimetus „Franciacorta“, mis hõlmas ka vahuveini, ühena esimestest Itaalias. 1995. aastal liitus selle nimetusega hulk Itaalia kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetusega tunnustatud suurepärase kvaliteediga veine, mis tähistas pöördepunkti selle veini ja selle territooriumi vahelise lahutamatu seose üha suuremaks tunnustamiseks, sest nimetus „Franciacorta“ oli ainus, mis valiti nii veini kui ka selle tootmismeetodi identifitseerimiseks.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Artikli 7 lõige 2: täiendavad märgistamisnõuded

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik

Täiendavad märgistamisnõuded.

Tingimuse kirjeldus

Kui sette eemaldab tootja nimel tegutsev kolmas osapool, tuleb märgistusele kanda, kes seda füüsiliselt tegi, sest sette eemaldamine on „Franciacorta“ tootmise viimane põhietapp. Selle sätte eesmärk on tagada suurem läbipaistvus lõpptarbija jaoks, sest kehtivates ELi ja siseriiklikes õigusaktides on tootja määratletud kui „füüsiline või juriidiline isik või selliste isikute rühm, kes töötleb või laseb enda nimel töödelda viinamarjad või viinamarjavirde veiniks või viinamarjavirde või veini vahuveiniks, gaseeritud vahuveiniks, kvaliteetvahuveiniks või aromaatseks kvaliteetvahuveiniks“ komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikkel 46, võrdsustab vahuveini märgistamise seisukohalt isiku, kes vahuveini klassikalise meetodiga tegelikult töötleb, ja isiku, kelle nimel töötleb veini kolmas osapool.

Artikli 7 lõige 1: märgistus

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik

Täiendavad märgistamisnõuded.

Tingimuse kirjeldus

Vaateväljal, kus on esitatud kõik kohustuslikud andmed, tuleb trükkida kohustuslikud tüübi- ja maitsekirjeldused tähtedega, mille kõrgus ja suurus ei ületa nimetuse „Franciacorta“ jaoks kasutatud tähemärkide oma.

Kui on olemas mõni muu märgis, mis sisaldab valikulisi üksikasju („kujutismärgis“), peab nimetus „Franciacorta“ olema sellele etiketile märgitud vähemalt 2 mm kõrguste tähtedega, kuid sellel märgisel võib esineda mis tahes täiendavaid sõnu ilma nimetusega „Franciacorta“ seotud suuruspiiranguteta.

Link tootespetsifikaadile

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