C/2024/5690

24.9.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/5690)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Franciacorta”

PDO-IT-A1034-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 26.6.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Viininviljelyä koskevat säännöt – luonnolliset ympäristöolosuhteet**

Tarkennetaan, että viiniköynnösten ja kosteikkoalueiden välistä etäisyyttä koskevaa rajoitusta sovelletaan uusiin viiniköynnöksiin, jotka on istutettu vuoden 2010 jälkeen (jolloin kyseinen rajoitus otettiin käyttöön). Tällä etäisyydellä tarkoitetaan viiniköynnöstä kasvavan alan etäisyyttä kosteikkoalueiden rajasta, sellaisena kuin se on esitetty Lombardian alueen tietojärjestelmässä

Viinitilojen korkeusrajoituksesta luovutaan. Mahdollisuus viljellä viiniköynnöksiä viileämmillä alueilla on osa yleistä strategiaa, jolla vastataan yleiseen lämpötilojen nousuun.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4.1 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. **Istutustiheys ja kasvatustavat**

Sallitaan köynnösten kasvattaminen muutenkin kuin pystysuorina yksittäisinä runkoina espalier-menetelmällä, samoin kuin Erbamat-lajikkeen suuremmat istutusetäisyydet, jotta tertut saavat enemmän tilaa, ilmastuvat paremmin ja saavat enemmän auringonvaloa. Tämä kompensoi myös lajikkeelle ominaista silmujen alhaista perushedelmällisyyttä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4.2 artiklaa, mutta ei yhtenäistä asiakirjaa.

3. **Hehtaarikohtainen tuotos, rypäleiden sadonkorjuu ja luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina**

Vuosittaista enimmäistuotosta alennetaan 10 tonniin hehtaaria kohden. Suotuisina vuosina enimmäistuotosta voidaan korottaa 20 prosentilla, ja ylijäämä voidaan luokitella ns. varastoviiniksi (”riserva vendemmiale”). Sen vuoksi varastoviinin sääntelyä muutetaan. Vuosina, joina ilmasto-olosuhteet ovat suotuisat, ylijäämä voidaan nimetä Franciacorta-viiniksi (rypäleet, jotka soveltuvat jalostettavaksi Franciacorta-varastoviiniksi). Muutoksella pyritään yksinkertaistamaan toimia, jotka liittyvät varastoviinin sääntelyyn, jäljitettävyyteen ja tuotevalvontaan.

Myös vaihtoehtona olevan Curtefranca DOC -viinin enimmäistuotos hehtaaria kohden on muutettu 10 tonniin, joten Franciacorta-viinin ylituotantoa voidaan käyttää vain Sebino IGT -viiniin.

Muutos koskee eritelmän 4.5 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 B kohtaa.

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

4. **Viininvalmistusta, jalostusta ja pullotusta koskevat säännöt – viinirypäleiden enimmäistuotos hehtaaria kohden**

Kiinteä 65 prosentin puristusraja palautetaan, eikä sitä saa ylittää. Jos puristustuotos ylittää enimmäisrajan, kaikki tuotettu viini menettää oikeuden alkuperänimitykseen, ja viini luokitellaan uudelleen vaihtoehtoisiin nimityksiin (Curtefranca-viiniksi yhteensä enintään 68 hehtolitraa, lukuun ottamatta Erbamat-lajiketta, ja ylittävä osa Sebino-viiniksi). Varastoviinin käsite, joka liittyy viinin sijasta rypäleisiin, on otettu uudelleen käyttöön.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.3 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. **Viininvalmistusta, jalostusta ja pullotusta koskevat säännöt – varastoviini ja tarjonnan sääntely**

Varastoviinin tarjonnan sääntelystä on annettu tarkempia tietoja seuraavasti: Kellarirekistereitä ja merkintöjä on hallittava erikseen, mutta varastoviiniä ei ole tarpeen erottaa fyysisesti pullotusta edeltävään sekoittamiseen asti muusta viinistä, joka soveltuu jalostettavaksi Franciacorta-viiniksi. Velvollisuudesta ilmoittaa varastoista valvontaelimelle on luovuttu, koska käyttöön on otettu sähköiset rekisterit.

Lisäksi on täsmennetty, että varastoviiniä säilytetään irtotavarana eikä sitä saa jalostaa 12 kuukauden kuluessa kellarirekistereihin merkitsemisestä. Alueen päätös, jolla viini vapautetaan irtotavarana säilyttämistä koskevasta vaatimuksesta, on pakollinen myös sellaisten viinien kaupan pitämiselle, jotka soveltuvat jalostettaviksi Franciacorta (SAN) -varastoviiniksi. Kaikki viittaukset kaupan pitämiseen siirretään 5.4.3 kohtaan.

Varastoviiniä saa pitää kaupan ennen kuin se vapautetaan irtotavarana säilyttämistä koskevasta vaatimuksesta, jos se luokitellaan uudelleen Sebino IGT -viiniksi, joka voidaan luovuttaa kulutukseen samana vuonna. Uudelleenluokittelu Curtefranca DOC -viiniksi ei siis ole enää mahdollista, koska Curtefranca bianco -tyypin rypäleiden enimmäistuotosta on muutettu. Nykyisin myös se on 10 tonnia hehtaaria kohden.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.4 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. **Eri viinityyppien tuotanto**

Korvataan ilmaisu ”cuvée” ilmaisulla ”assemblaggio” [”sekoitus”].

Pidempiä kypsymisaikoja varten lisätään mahdollisuus säilyttää kellarissa viiniä, joka soveltuu jalostettavaksi Franciacorta-viiniksi ja joka on nimellisvetoisuudeltaan enintään 9,0 litran pulloissa ja joka on tarkoitettu pullosta poistamisen jälkeen sekoitettavaksi ja sen jälkeen käytettäväksi kuohuviinin valmistukseen. Uudelleenkäytetyn viinin tapauksessa viinin pitäminen sakan päällä voi yhtäältä lisätä kypsymispotentiaalia ja toisaalta parantaa aistinvaraisia ominaisuuksia, kuten notkeutta, ryhdikkyyttä ja hienostuneisuutta.

Franciacorta Satèn -viinin osalta täsmennetään, että pullotettaessa käytettävän sokerin rajaa 20 g/l laskettaessa mukaan ei saa laskea hiivan aktivoimiseen käytettävää sokeria.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.5 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. **Vähimmäiskypsytysaika – täsmennys**

Termiä ”tiraggio” [”tirage”] seuraa termi ”imbottigliamento” [”pullotus”] suluissa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.6 ja 5.7 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. **Jalostusvaiheessa olevat pullot**

Kielletään Franciacorta Satèn -viinin uudelleenluokittelu pullotuksen ja rekisteröinnin jälkeen Franciacorta-viiniksi ja päinvastoin, jotta Franciacorta Satèn -viini saisi omaleimaisen luonteen tämäntyyppiseen viiniin tarkoitettujen rypäleiden valinnasta ja hoidosta alkaen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.7 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. **Sakanpoisto**

Selvennetään, että dosage-liuokseen voidaan käyttää myös viinejä, jotka on jo luokiteltu Franciacorta SAN - ja Curtefranca SAN bianco -viineiksi, eikä ainoastaan Franciacorta SAN - ja Curtefranca SAN bianco -viineiksi jalostettavaksi soveltuvia viinejä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5.8 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. **Ominaisuudet kulutushetkellä**

Franciacorta Rosé -tyypin osalta otetaan käyttöön analyysivaatimus, joka koskee värin arviointia Kansainvälisen viinijärjestön menetelmällä 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), joka tunnetaan myös nimellä ”CIELab”. H*-arvojet voivat olla enintään 80. Paneelitestien jäsenten suorittama värin visuaalinen arviointi on subjektiivinen, joten muutoksen tarkoituksena on ottaa käyttöön objektiivinen analyyttinen vaatimus, jota ei voida kyseenalaistaa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ”Viinien kuvaus”.

11. **Merkinnät, nimitys ja esillepano**

Pakolliset tyypin ja maun kuvaukset on painettava kirjaimilla, joiden korkeus ja koko eivät saa olla suurempia kuin Franciacorta-nimessä käytetyt kirjaimet. On huomattava, että tätä vaatimusta sovelletaan yksinomaan kaikki pakolliset tiedot sisältävää etikettiin. Jos mukana on toinen etiketti, joka sisältää vapaaehtoisia merkintöjä (”kuvaetiketti”), Franciacorta-nimitys on merkittävä siihen vähintään 2 millimetrin korkuisin kirjaimin, mutta samassa etiketissä voi olla myös muita ilmauksia ilman Franciacorta-nimeen liittyviä kokorajoituksia.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 7.1 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa (Lisäedellytykset).

12. **Muut merkinnät**

Täsmennetään, että ainoastaan kuvailevissa yhteyksissä ja silloin, jos se on todenmukainen ja todennettavissa, on sallittua ilmoittaa hiivan kanssa kypsyttämisen aika. Monen tilan mielestä tämä aika on tärkeä ilmoittaa, jos se on pidempi kuin 5.6 artiklassa säädetyt pakolliset vähimmäisajat.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7.4 artiklaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Franciacorta

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Viinitilatuotteiden luokat**

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

— 2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinien kuvaus:**

1. Franciacorta

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hienojakoinen, voimakas; väri: vaihtelee voimakkuudeltaan vaihtelevista oljenkeltaisen sävyistä kullankeltaiseen; tuoksu: hienojakoinen, hienostunut, leveä, monivivahteinen, pullossa tapahtuneesta sekundaarisesta käymisestä peräisin olevia vivahteita; maku: runsas, raikas, hienojakoinen ja harmoninen; makutyypit: ”dosaggio zero” [zero dosage], extra brut, brut, extra dry, sec ja demi-sec; sokeriton uutos vähintään (g/l): 14,00.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): –

2. Franciacorta Millesimato

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hienojakoinen, voimakas; väri: vaihtelee voimakkuudeltaan vaihtelevista oljenkeltaisen sävyistä kullankeltaiseen; tuoksu: hienojakoinen, hienostunut, leveä, monivivahteinen, pullossa tapahtuneesta sekundaarisesta käymisestä peräisin olevia vivahteita; maku: raikas, runsas, hienojakoinen ja harmoninen; makutyypit: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; sokeriton uutos vähintään (g/l): 15,00.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): –

3. Franciacorta Riserva

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hienojakoinen, voimakas; väri: vaihtelee voimakkuudeltaan vaihtelevista oljenkeltaisen sävyistä kullankeltaiseen, mahdollisesti satunnaisia kuparinvärisiä vivahteita; tuoksu: monivivahteinen, kehittyneitä vivahteita, jotka ovat luonteenomaisia pitkälle pullokypsytykselle; maku: raikas, runsas, hienojakoinen ja harmoninen; makutyypit: dosaggio zero, extra brut, brut; sokeriton uutos vähintään (g/l): 15,00.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): –

4. Franciacorta Satèn

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: pitkäkestoinen, kermainen; väri: vahva oljenkeltainen; tuoksu: hienojakoinen, hienostunut, pullossa tapahtuneesta sekundaarisesta käymisestä peräisin olevia vivahteita; maku: runsas, kermainen, hienojakoinen ja harmoninen; enimmäispaine: 5 atm; tyyppi: brut; sokeriton uutos vähintään (g/l): 14,50.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): –

5. Franciacorta Satèn Millesimato

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: pitkäkestoinen, kermainen; väri: vaihtelee voimakkuudeltaan vaihtelevista oljenkeltaisen sävyistä kullankeltaiseen; tuoksu: hienojakoinen, monivivahteinen, pullossa tapahtuneesta sekundaarisesta käymisestä peräisin olevia vivahteita; maku: runsas, kermainen, hienojakoinen ja harmoninen; enimmäispaine: 5 atm; tyyppi: brut; sokeriton uutos vähintään (g/l): 14,50.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): –

6. Franciacorta Satèn Riserva

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: pitkäkestoinen, kermainen; väri: kullankeltaisen eri sävyjä; tuoksu: monivivahteinen, kehittyneitä vivahteita, jotka ovat luonteenomaisia pitkälle pullokypsytykselle; maku: raikas, runsas, hienojakoinen ja harmoninen; enimmäispaine: 5 atm; tyyppi: brut; sokeriton uutos vähintään (g/l): 15,00.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): –

7. Franciacorta Rosé

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hienojakoinen, voimakas; väri: vaaleanpunaisen eri sävyt; tuoksu: hienojakoinen, hienostunut, leveä, monivivahteinen, pinot noirille luonteenomainen tuoksu, pullossa tapahtuneesta sekundaarisesta käymisestä peräisin olevia vivahteita; maku: runsas, raikas, hienojakoinen ja harmoninen; makutyypit: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; sec ja demi-sec; sokeriton uutos vähintään (g/l): 15,00.

Kromaattisten ominaisuuksien määrittäminen Kansainvälisen viinijärjestön menetelmällä 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), joka tunnetaan myös nimellä ”CIELab”: H*-arvot voivat olla enintään 80.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): –

8. Franciacorta Rosé Millesimato

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hienojakoinen, voimakas; väri: vaaleanpunaisen eri sävyjä, mahdollisesti kuparinvärisiä vivahteita; tuoksu: leveä, monivivahteinen, pinot noirille luonteenomainen tuoksu, pullossa tapahtuneesta sekundaarisesta käymisestä peräisin olevia vivahteita; maku: runsas, raikas, hienojakoinen ja harmoninen; makutyypit: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; sokeriton uutos vähintään (g/l): 15,00.

Kromaattisten ominaisuuksien määrittäminen Kansainvälisen viinijärjestön menetelmällä 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), joka tunnetaan myös nimellä ”CIELab”: H*-arvot voivat olla enintään 80.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): –

9. Franciacorta Rosé Riserva

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hienojakoinen, voimakas; väri: vaaleanpunaisen eri sävyjä, mahdollisesti kuparinvärisiä vivahteita; tuoksu: monivivahteinen, pinot noirille luonteenomainen tuoksu, pitkälle pullokypsytykselle luonteenomainen bukee; maku: runsas, raikas, hienojakoinen ja harmoninen; makutyypit: dosaggio zero, extra brut, brut; sokeriton uutos vähintään (g/l): 15,00.

Kromaattisten ominaisuuksien määrittäminen Kansainvälisen viinijärjestön menetelmällä 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), joka tunnetaan myös nimellä ”CIELab”: H*-arvot voivat olla enintään 80.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): –

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viinirypäleiden pakollinen suorapuristus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puristaminen rypäleestä mehuksi on toteutettava yksinomaan suorapuristuksella, eikä rypäleitä saa poistaa tertusta kokonaisina. Tätä vaatimusta ei sovelleta pinot noir -rypäleisiin, joista valmistetaan rosee- tai punaviinejä tarkistetulla ja taatulla alkuperänimityksellä (DOCG) varustetun Franciacorta rosé -viinin tuotantoa varten.

5.2 *Enimmäistuotokset*

2. Franciacorta – kaikki tyypit

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Franciacorta – kaikki tyypit

65 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alue, jolla viljellään rypäleitä Franciacorta DOCG -viinin tuotantoa varten, sijaitsee Brescian maakunnassa, laadukkaalla viininviljelyalueella, joka käsittää Paraticon, Capriolon, Adron, Erbuscon, Cortefrancan, Iseon, Omen, Monticelli Brusatin, Rodengo Saianon, Paderno Franciacortan, Passiranon, Provaglion d’Iseon, Cellatican ja Gussagon kuntien koko alueen sekä Colognen, Coccaglion, Rovaton ja Cazzago S. Martinon kuntien alueen, joka sijaitsee entisten valtateiden nro 573 ja 11 pohjoispuolella, ja osan Brescian kunnan alueesta. Alueen raja kulkee seuraavasti: Iseojärven rannikolta raja noudattaa Paraticon kunnan rajaa, kunnes se kohtaa Capriolon kunnan rajan, jota se seuraa Adron kunnan rajalle saakka. Se seuraa Adron kunnan etelärajaa, kunnes se kohtaa Erbuscon kunnan rajan, jota se seuraa edelleen etelään jatkaen yli Colognen kunnan risteyskohtaan saakka ja edelleen etelään Bergamo–Brescia-valtatielle, jota se seuraa Ospitaletton kunnan risteyskohtaan saakka. Se seuraa tämän kunnan rajaa pohjoiseen, kunnes se kohtaa Castegnaton kunnan rajan. Se jatkuu Castegnaton kunnan pohjoisrajaa pitkin, kunnes se kohtaa entisen valtatien nro 11, jota se seuraa itään halki Mandolossan asutuksen ja jatkaa samalla tiellä Scuolen asutukseen asti. Sieltä se seuraa tietä pohjoiseen, Badiaan, 133 metrin korkeudella. Sen jälkeen se seuraa tietä itään kohti S. Annan kukkulaa ja koilliseen johtavaa tietä ja ylittää korkeuspisteet 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m ja 157,9 m ennen liittymistä Brescia Cellatican valtatiehen, jota se seuraa kohti Cellaticaa. Korkeuspisteestä 139,9 m raja kohtaa ensin Cellatican kunnan rajan ja sitten Gussagon kunnan rajan niin, että sen sisäpuolelle jää koko näiden kahden kunnan alue. Sen jälkeen se kohtaa Brionen kunnan rajan ja sitten Polavenon kunnan rajan aina Iseojärveen saakka. Se seuraa Iseojärven rantaa Paraticoon asti. Seuraava maa-alue ei kuulu edellä määriteltyyn tuotantoalueeseen: Tuotantoalueesta poissuljetun alueen raja seuraa Brescian maakunnan rajalta länteen, A4-moottoritien ja Ogliojoen vieressä, Palazzolo sull’Oglien ja Capriolon kuntien rajojen välillä Capriolon kunnan rajaa sen ja rautatien risteyskohtaan, jonka jälkeen se seuraa rautatietä pohjoiseen Paraticon asemalle asti ja sen jälkeen pitkin valtatietä nro 469 ja maantietä nro 12 Clusanen kylään 193,8 metrin korkeudelta. Raja kiertää koko Villa Barcellan alueen, nousee 205 metrin korkeuteen ja ylittää 197 metrin korkeudella jälleen maantien nro 12. Se seuraa maantietä nro 12 aina 191 metrin korkeudelle, kiertää Cascina Beloardon kukkulan, ja ylittää korkeuspisteet 189,9 m, 188 m ja 195,2 m ennen kuin risteää maantien nro 11 kanssa ja jatkuu etelään Lamosan S. Pietron kirkolle, jolta se jatkuu Segaboliin johtavalle hiekkatielle, ohittaa korkeuspisteet 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m

ja 198 m ja jatkuu kohti Il Mulinoa, Provalion rautatieasemaa, jatkuu rautatietä pitkin pohjoiseen, kunnes se juuri ennen Iseon asutusta kohtaa entisen valtatien nro 510, jota se seuraa, kunnes se kohtaa Sulzanon kunnan rajan. Se seuraa kunnan rajaa pohjoiseen Iseojärvelle saakka ja järvenrantaa Paraticoon saakka, missä se kohtaa Brescian maakunnan rajan lähellä Sarnicoa. Tämän jälkeen se yhtyy lähtöpisteeseen eli Capriolan kunnan rajaan.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Chardonnay B

Erbamat B

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Franciacorta – kaikki tyypit

Franciacorta-viinin kasvualue koostuu suuresta moreenipitoisesta amfiteatterin mallisesta laaksosta, joka on muodostunut sekundääri- ja tertiäärikausien jäätiköitymisten yhteydessä, kun Valcamonican jäätikkö on toistuvasti laajentunut ja vetäytynyt. Maanmuodoiltaan ja geologialtaan alue on erittäin moninaista. Franciacorta-viinin kasvualueelle tyypillistä on maaperän moreenipitoisuus, josta juontavat juurensa myös alueen peruspiirteet: alloktoninen alkuperä, riittävä syvyys, vettä läpäisevä maaperä yhdistettynä hyvään tai erinomaiseen vedensaantiin. Siksi maaperä soveltuu erityisen hyvin viiniköynnösten viljelyyn. Alueen yleisten ominaispiirteiden lisäksi maaperän ja maisemien moninaisuus edistää monipuolista kasvua ja kasvillisuutta, rypäleiden kypsymisdynamiikkaa ja vaikuttaa niiden kautta perusviinien aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Tutkimuksissa alueella on havaittu kuusi erillistä ilmastovyöhykettä. Franciacorta kuuluu Insubrian alueen paikallisilmastoon, joka ominaispiirteiltään muistuttaa osittain Välimeren ilmastoa – talvet ovat suhteellisen leutoja, kesät eivät ole liian kuumia ja lämpötilanvaihtelut vuorokausi- ja vuositasolla ovat maltillisia. Alueen maaperän ja mikroilmaston monimuotoisuus heijastuu rypäleiden erilaisiin kypsymisrytmeihin ja perusviinien aistinvaraisiin profiileihin, jotka ovat hyvin monimuotoisia ja saavat aikaan erittäin monivivahteisen cuvéen.

Se, että viiniköynnöksiä on kasvanut alueella luonnostaan jo esihistoriallisista ajoista lähtien, osoittaa, että alue soveltuu erityisen hyvin viininviljelyyn. Tästä todistavat alueelta tehdyt esihistorialliset siemenlöydöt ja eri puolilta aluetta löydetyt arkeologiset jäännökset. Viininviljelystä todistavat myös kirjalliset lähteet, klassiset kirjailijat aina Pliniuksesta ja Columellasta Vergiliukseen. Historialliset lähteet kertovat myös Franciacortaan asettuneista kansoista, kuten gallialaisista, roomalaisista ja lombardeista. Tärkeistä luostarilaitoksista peräisin olevat 800-, 900- ja 1000-lukujen asiakirjat todistavat, että viininviljely oli laajalle levinnyt käytäntö. Ne kertovat myös viininviljelyn jatkuvuudesta Franciacortan alueella myöhäisantiikista keskiajan puolivälin tienoille, minkä myös alueelta tehdyt merkittävät arkeologiset löydöt vahvistavat. Paikannimi ”Franzacurta” esiintyy ensimmäisen kerran Brescian perussäännön kahdeksannen kirjan määräyksessä vuodelta 1277. Se liittyy Gussagon ja Rodengon kunnille annettuun määräykseen korjata Mellajoen ylittävä silta Mandolossassa: Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta [Omaan ja kaikkien Franzacurtan ystävien käyttöön]. Määräyksen vastaanottajan voidaan

näin ollen olettaa olleen tietoinen siitä, että Franciacortan alueet hyötyisivät hänen työstään, mikä viittaa siihen, että nimi olisi ollut käytössä jo aiemmin ja oli todennäköisesti yhteydessä Clunyn liikkeen perustamien Rodengon, Provaglion ja Rovaton luostarituomioistuinten valtaan. Tuomioistuimet oli vapautettu Brescian piispalle maksettavista kymmenyksistä, eli ne olivat ns. verovapaita tuomioistuimia – tai kuten niitä tuohon aikaan latinaksi kutsuttiin, ”francae curtae”. Viimeaikaiset tutkimukset osoittavat, että kyseinen verovapaus liittyi Franciacortasta Brescian vapaaseen kuntaan kuljetettuihin tavaroihin, jotka vapautettiin verosta vastineeksi Bresciasta Iseoon ja sieltä järvenrantaa pitkin Camonican laaksoon rautavarantoihin johtavan tien kunnossapidosta. Olipa kyseisen ”vapauden” alkuperä mikä tahansa, paikannimen alkuperä on varmasti löydettävissä latinan sanasta ”francae” ja luostareiden asemasta, ”curtae”.

Franciacortan historian, viinin ja kulttuurin toisiinsa kietoutuneet säikeet kätkevät myös yhden maailman ensimmäisistä julkaisuista, jossa käsitellään pullossa luonnollisesti käyvän viinin valmistusta ja sen vaikutusta ihmiskehoon. Italiassa vuonna 1570 painetun tekstin nimeltään Libellus de vino mordaci, [Poreilevaa viiniä koskeva kirjanen] on kirjoittanut brescialainen Gerolamo Conforti. Hän oli lääkäri, jonka tutkimukset edelsivät maineikkaan Dom Perignonin tutkimuksia ja joka kiinnitti huomiota kirkkaiden kuohuviinien yhä yleisempään kulutukseen. Tämä on kiistaton todiste kasvualueen ja Franciacorta-viinin välisestä syvästä ja ikiaikaisesta yhteydestä.

Tuoreempia todistusaineistoja on muun muassa Gabriele Rosan viinejä koskeva esitelmä vuodelta 1852, jossa hän mainitsee Franciacortan viinien olevan erinomaisia, kuohuvia ja makuaistia miellyttäviä (”eccellentissimi, racenti e garbi”).

Tarkistettu alkuperänimitys Franciacorta perustettiin vuonna 1967, ja se on yksi Italian ensimmäisistä rekisteröidyistä alkuperänimityksistä, johon kuuluu myös kuohuviini. Vuonna 1995 kuohuviinille myönnettiin italialaisten laatuviinien ylin tunnustus DOCG eli tarkistettu ja taattu alkuperänimitys, mikä merkitsi käännekohtaa viinin ja sen kasvualueen erottamattoman yhteyden yhä laajemmassa tunnustamisessa, sillä Franciacorta on ainoa nimitys, jolla viini ja sen tuotantomenetelmä voidaan yksilöidä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

7 artiklan 2 kohta – Merkintöjä koskevat lisäsäännökset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisäsäännökset

Edellytyksen kuvaus:

Säädetään velvoitteesta merkitä etikettiin osapuoli, joka fyysisesti suorittaa sakanpoiston (joka on viimeinen keskeinen vaihe Franciacorta-viinin valmistuksessa), silloin kun tuottaja antaa tämän vaiheen kolmannen osapuolen suoritettavaksi. Tämän säännöksen tarkoituksena on lisätä avoimuutta loppukuluttajan kannalta, koska nykyisessä EU:n ja kansallisessa lainsäädännössä, jossa tuottajalla tarkoitetaan ”luonnollista henkilöä tai oikeushenkilöä taikka näiden ryhmittymää, joka suorittaa tai jonka puolesta suoritetaan rypäleiden, rypäleen puristemehun ja viinin jalostusta kuohuviineiksi, hiilihapotetuiksi kuohuviineiksi, laatukuohuviineiksi tai maustetuiksi laatukuohuviineiksi” (komission delegoidun asetuksen 2019/33 46 artikla), tosiasiallisesti rinnastetaan kuohuviinin merkintöjen osalta keskenään henkilö, joka tosiasiallisesti jalostaa kuohuviinin perinteisellä menetelmällä, ja henkilö, joka antaa kolmannen osapuolen tehdä jalostuksen omasta puolestaan.

7 artiklan 1 kohta – Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisävaatimukset

Edellytyksen kuvaus:

Kentässä, jossa kaikki pakolliset tiedot esitetään, pakolliset tyyppi- ja makukuvaukset on painettava kirjaimin, joiden korkeus ja koko eivät ole suurempia kuin nimityksessä Franciacorta käytetyissä kirjaimissa.

Jos mukana on toinen etiketti, joka sisältää vapaaehtoisia merkintöjä (”kuvaetiketti”), Franciacorta-nimitys on merkittävä siihen vähintään 2 millimetrin korkuisin kirjaimin, mutta samassa etiketissä voi olla myös muita ilmauksia ilman Franciacorta-nimitykseen liittyviä kokorajoituksia.

Linkki tuote-eritelmään

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