C/2024/5690

24.9.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/5690)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Franciacorta”

PDO-IT-A1034-AM03

Datum obavijesti: 26.6.2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. Pravila o vinogradarstvu – uvjeti prirodnog okruženja

Izričito se navodi da se ograničenje u pogledu udaljenosti vinove loze od močvarnih područja primjenjuje na novu vinovu lozu zasađenu nakon 2010. (kad je uvedeno to ograničenje) te da je ta udaljenost ona između granice područja na kojem je zasađena vinova loza i granice močvarnih područja kako su utvrđene u informacijskom sustavu regije Lombardije.

Uklonjeno je ograničenje nadmorske visine. Mogućnost uzgoja vinove loze na hladnijim područjima dio je niza strategija za borbu protiv općeg povećanja temperatura.

Izmjena se odnosi na članak 4.1. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

2. Gustoća sadnje i sustavi uzgoja

Dopušteni su i drugi sustavi uzgoja uz jednostruki špalirski vertikalni uzgoj, kao i veći razmaci sađenja za sortu Erbamat, čime se poboljšava razmak između trsova, omogućuje bolja prozračenost i veća izloženost trsova suncu. Osim toga, time se neutraliziraju niska plodonosna svojstva pupova karakteristična za tu sortu.

Izmjena se odnosi na članak 4.2. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

3. Prinos po hektaru, berba grožđa i najmanja dopuštena prirodna volumna alkoholna jakost

Najveća dopuštena proizvodnja koja se može zahtijevati smanjuje se na 10 tona po hektaru s 20 % viška grožđa, koji se u dobrim godinama može klasificirati kao *riserva vendemmiale* (pričuvna berba). Stoga se izmjenjuju odredbe o upravljanju pričuvnim berbama. U godinama s povoljnim klimatskim uvjetima višak se može označiti oznakom Franciacorta (grožđe prikladno da postane pričuvna berba za vino Franciacorta). Izmjena je namijenjena pojednostavnjenju postupaka povezanih s upravljanjem pričuvnim berbama, sljedivošću i kontrolom proizvoda.

Izmijenjen je i prinos za rezervno vino s DOC-om Curtefranca te sad iznosi 10 tona po hektaru, pa se proizvodni višak za vino Franciacorta može upotrijebiti samo za Sebino IGT.

Ta se izmjena odnosi na članak 4.5. specifikacije proizvoda i odjeljak 5.B jedinstvenog dokumenta.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Pravila o proizvodnji vina, preradi i punjenju u boce – prinos grožđa za vino po hektaru**

Ponovno se uvodi fiksno ograničenje za prešanje od 65 %, bez viška. Ako prinos prešanja premaši najveće dopušteno ograničenje, ukupna količina dobivenog vina gubi pravo na oznaku i klasificira se rezervnim nazivima (naziv Curtefranca za do 68 hl ukupno, osim za sortu Erbamat, a u većim količinama naziv Sebino). Ponovno se uvodi koncept pričuvne berbe koji se odnosi na grožđe, a ne na vino.

Izmjena se odnosi na članak 5.3. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

5. **Pravila o proizvodnji vina, preradi i punjenju u boce – vino od pričuvne berbe i upravljanje opskrbom**

Dodaje se više pojedinosti o upravljanju pričuvnom berbom, kako slijedi: odvojeno upravljanje evidencijama i znakovljem u vinskim podrumima, ali nema potrebe za fizičkim odvajanjem od ostatka vina prikladnog za preradu u vino Franciacorta prije miješanja koje prethodi punjenju u boce. Uklanja se obveza prijavljivanja zaliha kontrolnom tijelu jer je zamijenjena primjenom elektroničkih registara.

Navodi se i da se vino od pričuvne berbe čuva u rinfuzi i ne smije se prerađivati najmanje 12 mjeseci nakon unošenja u evidenciju podruma. Odluka regije o oslobađanju vina od obveze čuvanja u rinfuzi obvezujuća je i za stavljanje na tržište vina prikladnih za preradu u ZOI Franciacorta pričuvne berbe. Sva upućivanja na stavljanje na tržište premještaju se u odjeljak 5.4.3.

Vino od pričuvne berbe može se staviti na tržište prije oslobađanja od obveze čuvanja na način da se reklasificira kao Sebino IGT koji se može pustiti u prodaju iste godine. Reklasifikacija kao DOC Curtefranca stoga više nije moguća nakon izmjene najvećeg dopuštenog prinosa grožđa sorte Curtefranca bianco, koji trenutačno također iznosi 10 tona po hektaru.

Izmjena se odnosi na članak 5.4. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

6. **Proizvodnja različitih vrsta vina**

Izraz „cuvée” zamjenjuje se izrazom „assemblaggio” [„mješavina”].

Kako bi se osigurala dulja razdoblja dozrijevanja, uvodi se mogućnost čuvanja u podrumu vina prikladnog za preradu u vino Franciacorta, i to u bocama najvećeg nominalnog obujma od 9,0 litara, namijenjenog miješanju i sekundarnoj fermentaciji nakon uklanjanja iz tih boca. Držanjem vina na talogu u slučaju ponovno fermentiranog vina svakako se može potaknuti bolji potencijal za dozrijevanje, ali i poboljšati organoleptička svojstva u smislu bolje pitkosti, punoće i profinjenosti.

Za vino Franciacorta Satèn navodi se da se u izračunu granične vrijednosti šećera od 20 g/l pri punjenju u boce ne smije uzeti u obzir šećer upotrijebljen za aktivaciju kvasca.

Izmjena se odnosi na članak 5.5. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

7. **Minimalno razdoblje dozrijevanja – specifikacija**

Nakon izraza „tiraggio” [„tiraža”] u zagradama se navodi izraz „imbottigliamento” [„punjenje u boce”].

Izmjena se odnosi na članke 5.6. i 5.7. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

8. **Boce koje se obrađuju**

Uvodi se zabrana reklasifikacije vina Franciacorta Satèn kao vina Franciacorta i obrnuto nakon punjenja u boce i registracije, kako bi se vinu Satèn pružio prepoznatljiv karakter u smislu odabira grožđa za tu vrstu vina i upravljanja tim grožđem.

Izmjena se odnosi na članak 5.7. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

9. **Otklanjanje kvasca**

Pojašnjava se da se kao ekspedicijski liker može iskoristiti i vino koje je već klasificirano kao ZOI Franciacorta i ZOI Curtefranca bianco, a ne samo vino prikladno za preradu u ZOI Franciacorta i ZOI Curtefranca bianco.

Izmjena se odnosi na članak 5.8. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

10. **Svojstva pri konzumaciji**

Uvodi se analitički zahtjev za vrstu vina Franciacorta Rosé u pogledu ocjene boje u skladu s metodom OIV-a 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), poznatom i kao „CIELab". Vrijednosti H* ne smiju iznositi više od 80. Vizualna ocjena boje koju provode članovi degustacijskog odbora subjektivna je, pa je svrha ove izmjene uvesti objektivan analitički zahtjev koji se ne može dovesti u pitanje.

Izmjena se odnosi na članak 6. specifikacije proizvoda i točku 4. (Opis vina) jedinstvenog dokumenta.

11. **Etikete, označivanje i prezentiranje**

Obvezni opisi vrsta i okusa vina moraju se ispisati znakovima koji nisu viši ni veći od onih koji se koriste za naziv Franciacorta. Trebalo bi napomenuti da se taj zahtjev primjenjuje isključivo na etikete koje sadržavaju sve obvezne elemente. Ako postoji druga etiketa, na kojoj se navode neobvezni elementi („etiketa sa slikom"), naziv Franciacorta na toj se etiketi mora navesti znakovima visine najmanje 2 mm, ali za sve druge pojmove koji se navode na istoj etiketi ne postoje ograničenja u pogledu veličine u odnosu na naziv Franciacorta.

Ta izmjena odnosi se na članak 7.1. specifikacije proizvoda i odjeljak 9. (Dodatni uvjeti) jedinstvenog dokumenta.

12. **Naznake**

Uvodi se specifikacija u skladu s kojom je, isključivo u opisnom kontekstu te ako je to točno i može se potvrditi, dopušteno naznačiti razdoblje dozrijevanja na kvascu, što velik broj subjekata smatra važnim elementom komunikacije, ako je to razdoblje dulje od obveznih najmanjih dopuštenih razdoblja utvrđenih u članku 5.6.

Izmjena se odnosi na članak 7.4. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Franciacorta

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

5. Kvalitetno pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

— 2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vinâ:**

1. Franciacorta

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

pjena: fina, intenzivna; boja: od slamnatožute različitog intenziteta do zlatnožute; miris: fin, nježan, širokog spektra, složen, s notama koje proizlaze iz sekundarne fermentacije u boci; okus: pun, svjež, fin i skladan; vrste okusa: „dosaggio zero" [*zero dosage*, bez šećera], extra brut, brut, vrlo suh, suh i polusuh; najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera (g/l): 14,00.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. Franciacorta Millesimato

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

pjena: fina, intenzivna; boja: od slamnatožute različitog intenziteta do zlatnožute; miris: fin, nježan, širokog spektra, složen, s notama koje proizlaze iz sekundarne fermentacije u boci; okus: svjež, pun, fin i skladan; vrste okusa: *zero dosage*, extra brut, brut, vrlo suh; najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera (g/l): 15,00.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. Franciacorta Riserva

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

pjena: fina, intenzivna; boja: od slamnatožute različitog intenziteta do zlatnožute, katkad s bakrenim nijansama; miris: složen, razvijene note tipične za dugotrajno dozrijevanje u boci; okus: svjež, pun, fin i skladan; vrste okusa: *zero dosage*, extra brut, brut; Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera (g/l): 15,00.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. Franciacorta Satèn

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

pjena: postojana, kremasta; boja: intenzivna slamnatožuta; miris: fin, nježan, s notama koje proizlaze iz sekundarne fermentacije u boci; okus: pun, kremast, fin i skladan; najviši tlak: 5 atm; vrsta brut; Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera (g/l): 14,50.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. Franciacorta Satèn Millesimato

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

pjena: postojana, kremasta; boja: od slamnatožute različitog intenziteta do zlatnožute; miris: fin, složen, s notama koje proizlaze iz sekundarne fermentacije u boci; okus: pun, kremast, fin i skladan; najviši tlak: 5 atm; vrsta: brut; najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera (g/l): 14,50.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

6. Franciacorta Satèn Riserva

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

pjena: postojana, kremasta; boja: zlatnožuta različitog intenziteta; miris: složen, razvijene note tipične za dugotrajno dozrijevanje u boci; okus: svjež, pun, fin i skladan; najviši tlak: 5 atm; vrsta brut; najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera (g/l): 15,00.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

7. Franciacorta Rosé

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

pjena: fina, intenzivna; boja: ružičasta različitog intenziteta; miris: fin, nježan, širokog spektra, složen, tipičan za Pinot Noir i s notama koje proizlaze iz sekundarne fermentacije u boci; okus: pun, svjež, fin i skladan; vrste okusa: *zero dosage*, extra brut, brut, vrlo suh; suh i polusuh; najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera (g/l): 15,00;

određivanje kromatskih svojstava metodom OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), poznatom i kao „CIELab”: vrijednosti H* ne smiju iznositi više od 80.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

8. Franciacorta Rosé Millesimato

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

pjena: fina, intenzivna; boja: ružičasta različitog intenziteta, katkad s bakrenim nijansama; miris: širokog spektra, složen, tipičan za Pinot Noir i s notama koje proizlaze iz sekundarne fermentacije u boci; okus: pun, svjež, fin i skladan; vrste okusa: *zero dosage*, extra brut, brut, vrlo suh; najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera (g/l): 15,00;

određivanje kromatskih svojstava metodom OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), poznatom i kao „CIELab”: vrijednosti H* ne smiju iznositi više od 80.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

9. Franciacorta Rosé Riserva

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

pjena: fina, intenzivna; boja: ružičasta različitog intenziteta, katkad s bakrenim nijansama; miris: složen, tipičan za Pinot Noir i s bukeom koji proizlazi iz dugotrajnog dozrijevanja u boci; okus: pun, svjež, fin i skladan; vrste okusa: *zero dosage*, extra brut, brut; Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera (g/l): 15,00;

određivanje kromatskih svojstava metodom OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), poznatom i kao „CIELab”: vrijednosti H* ne smiju iznositi više od 80.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Obvezno izravno prešanje grožđa

Poseban enološki postupak

Mošt se od grožđa mora dobiti isključivo izravnim prešanjem, bez uklanjanja peteljki s cijelih grozdova. Zahtjev se ne primjenjuje na grožđe sorte Pinot Noir od kojeg se dobiva ružičasto ili crno vino za proizvodnju vina s kontroliranom i zajamčenom oznakom izvornosti (DOCG) Franciacorta Rosé.

5.2. *Najveći prinosi*

2. Franciacorta – sve vrste

10 000 kilograma grožđa po hektaru

3. Franciacorta – sve vrste

65 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje na kojem se uzgaja grožđe za proizvodnju vina s DOCG-om Franciacorta smješteno je u pokrajini Brescia i obuhvaća zemljišta na kojima se uzgaja vinova loza visoke kvalitete na cijelom teritoriju općina Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica i Gussago te dijelovima teritorija općina Cologne, Coccaglio, Rovato i Cazzago S. Martino koje se nalaze sjeverno od nekadašnjih državnih autocesta br. 573 i 11, kao i dijelu teritorija općine Brescia. Granice tog područja utvrđuju se na sljedeći način: od obale jezera Iseo slijedi granicu općine Paratico do granice s općinom Capriolo, koju zatim slijedi do granice s općinom Adro. Prati granicu s općinom Adro na jugu do granice s općinom Erbusco, koju slijedi, dalje prema jugu, pri čemu prelazi raskrižje s općinom Cologne i nastavlja dalje prema jugu, do državne autoceste Bergamo-Brescia, koju zatim slijedi do raskrižja s općinom Ospitaletto. Prati granicu te općine prema sjeveru do granice s općinom Castegnato. Nastavlja uzduž granice s općinom Castegnato na sjeveru sve dok ne dođe do bivše državne autoceste br. 11, koju slijedi prema istoku, presijecajući naselje Mandolossa i zatim nastavlja istom cestom sve do naselja Scuole. Zatim slijedi cestu koja vodi prema sjeveru do Badije na nadmorskoj visini od 133 m. Nakon toga slijedi cestu istočno prema vrhu S. Anna i nastavlja prema sjeveroistoku, dostižući nadmorske visine od 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m i 157,9 m prije no što krene slijediti autocestu Brescia Cellatica prema naselju Cellatica. Na nadmorskoj visini od 139,9 m granica se najprije sastaje s granicom općine Cellatica, a zatim s granicom općine Gussago, obuhvaćajući cijele teritorije tih općina, a zatim najprije slijedi granicu s općinom Brione te onu s općinom Polaveno do jezera Iseo. Slijedi obalu jezera Iseo sve do općine Paratico. Sljedeća zemljišta nisu uključena u prethodno definirano područje uzgoja: od granice pokrajine Brescia na zapadu, uzduž ceste A4 i rijeke Oglio, između granica općina Palazzolo sull'Oglie i Capriolo, granica isključenih zemljišta slijedi granicu općine Capriolo do njezina raskrižja sa željezničkom prugom koju zatim prati prema sjeveru do postaje Paratico, a zatim nastavlja pratiti bivšu državnu autocestu br. 469 i pokrajinsku autocestu br. 12 do naselja Clusane na nadmorskoj visini od 193,8 m. Izbjegavajući cijelo područje Ville Barcelle, uzdiže se na nadmorsku visinu od 205 m prije no što ponovno prijeđe pokrajinsku autocestu br. 12 na nadmorskoj visini od 197 m. Slijedi pokrajinsku autocestu br. 12 do nadmorske visine od 191 m, izbjegavajući brdo Cascina Beloardo, te prelazi točke na nadmorskoj visini od 189,9 m, 188 m i 195,2 m prije no što prijeđe pokrajinsku autocestu br. 11 i nastavi

prema jugu do crkve S. Pietro in Lamosa, gdje nastavlja makadamom prema Segaboliju, te prelazi točke na nadmorskoj visini od 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m i 198 m, a zatim nastavlja prema Il Mulinu, željezničkoj postaji u Provaliju, slijedi prugu prema sjeveru dok neposredno prije naselja Iseo ne dođe do bivše državne autoceste br. 510, koju slijedi do granice općine Sulzano. Tu granicu prati prema sjeveru sve do jezera, a zatim prati obalu jezera Iseo sve do općine Paratico, gdje se u blizini Sarnica susreće s granicom općine Brescia, koju slijedi sve do granice s općinom Capriola, koja je bila polazišna točka.

7. **Sorte vinove loze**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **Opis povezanosti**

Franciacorta – sve vrste

Područje na kojem se proizvodi vino Franciacorta smješteno je na prostranom ledenjačkom terenu nastalom tijekom glacijalnih procesa u sekundarnom i tercijarnom geološkom razdoblju kao rezultat neprestanog širenja i povlačenja velikog ledenjaka Valcamonica, a odlikuje se složenim morfološkim i geološkim svojstvima. Stoga je većini tla u regiji Franciacorta zajedničko to ledenjačko podrijetlo, a ono je zaslužno za njihove glavne značajke: alohtono podrijetlo, prikladna dubina, dobra propusnost i dobra do povišena opskrbljenost vodom. Tla u regiji Franciacorta stoga su posebno pogodna za uzgoj vinove loze. Osim općih značajki tog područja, zbog velikog broja raznovrsnog tla i krajolika dolazi do raznolikog ponašanja biljaka u smislu produktivnosti, dinamike dozrijevanja grožđa te osjetilnih svojstava osnovnih vina.

U studiji o zoniranju utvrđeno je šest različitih klimatskih područja. Regija Franciacorta dio je insubrijske mezoklimatske regije i odlikuje se određenim značajkama sredozemne klime, s relativno blagim zimama i ne previše vrućim ljetima, uz umjerene raspone dnevnih i godišnjih temperatura. Velika raznolikost područja u smislu sastava tla i mikroklimatskih uvjeta odražava se u različitim dinamikama dozrijevanja grožđa i osjetilnim profilima osnovnih vina, koji su izuzetno raznoliki i omogućuju proizvodnju vrlo složene kupaže.

Područje je iznimno prikladno za uzgoj vinove loze, što dokazuje činjenica da ona spontano raste na predmetnom području još od prapovijesti. O tome svjedoče pronalasci sjemenki grožđa iz prapovijesnih razdoblja, kao i arheološki nalazi u cijeloj regiji te razna svjedočanstva antičkih autora, od Plinija i Kolumele do Vergilija. Postoje i povijesni zapisi o narodima koji su naseljavali regiju Franciacorta, kao što su Cisalpinski Gali, Rimljani i Langobardi. Dokumenti iz 9., 10. i 11. stoljeća koji potječu iz samostana iz velikih urbanih sredina svjedoče o raširenom uzgoju vinove loze i dokazuju kontinuitet uzgoja vinove loze od razdoblja kasne antike do kasnog srednjeg vijeka u regiji Franciacorta, što potvrđuju i važni arheološki nalazi s tog područja. Toponim „Franzacurta” prvi se put pojavio u pravilniku iz osmog sveska Statuta Brescie 1277., a odnosi se na nalog koji je izdan općinama Gussago i Rodengo da izvrše popravke na mostu na rijeci Mella u naselju Mandolossa: „Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta” [za vlastitu upotrebu i upotrebu svih prijatelja regije Franzacurta]. Primatelji naloga stoga bi bili posve svjesni područja Franciacorta na kojima treba izvršiti radove, što upućuje na još dulju upotrebu tog naziva, koja je

vjerojatno povezana s moći samostanskih dvorova u Rodengu, Provagliju i Rovatu koje su osnovali Klinijevci, a koji nisu morali plaćati desetine biskupiji u Brescii, što ih je činilo dvorovima oslobođenima od poreza, ili na latinskom jeziku tog razdoblja, *francae curtae*. Novija istraživanja pokazuju da se to oslobođenje odnosilo na robu koja se prenosila iz Franciacorte u slobodnu općinu Brescia i koja je bila oslobođena pristojbi u zamjenu za održavanje ceste od Brescie do Isea, uz jezero do izvora opskrbe željezom u dolini Camonica. Bez obzira na podrijetlo te „slobode", podrijetlo područja svakako je povezano s latinskim izrazom *francae* i ulogom samostanskih dvorova *curtae*.

Isprepleteni dijelovi povijesti, vina i kulture u regiji Franciacorta uključuju i jednu od prvih svjetskih publikacija o postupku proizvodnje prirodno fermentiranih vina u bocama i njihovu učinku na ljudski organizam. To djelo autora Gerolama Confortija od Brescie tiskano je u Italiji 1570. s naslovom „Libellus de vino mordaci" [brošura o pjenušavom vinu]. Autor je bio liječnik čija su istraživanja prethodila onima uglednog opata Doma Perignona, a skrenuo je pozornost na znatno širenje i sve veću konzumaciju pjenušavog vina živahne prirode, što je neporeciv dokaz o snažnoj i drevnoj povezanosti predmetnog područja i vina Franciacorta.

Među novijim je svjedočanstvima ono Gabrielea Rose, koji u svojem traktatu o vinima iz 1852. spominje bijela vina Franciacorte kao „izuzetna, pjenušava i ugodna na nepcu" („eccellentissimi, racenti e garbi").

DOC Franciacorta uspostavljen je 1967. kao jedna od prvih registriranih oznaka u Italiji, koja je uključivala i pjenušavo vino. Toj se oznaci 1995. pridružilo i najveće priznanje za kvalitetna talijanska vina, DOCG, registrirana i zajamčena oznaka izvornosti, koja je označila prekretnicu na putu prema sve većem priznavanju neraskidive povezanosti tog vina i njegova područja proizvodnje, pri čemu je izraz „Franciacorta" odabran kao jedini za označivanje tog vina i njegova načina proizvodnje.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Članak 7. stavak 2. – Dodatne odredbe o označivanju

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Na etiketi se obvezno navodi subjekt koji fizički izvršava postupak otklanjanja kvasca, što je posljednja ključna faza proizvodnje vina Franciacorta, ako proizvođač angažira treće strane da izvrše taj postupak u njegovo ime. Odredbom se nastoji osigurati veća transparentnost za krajnje potrošače jer je u europskom i nacionalnom zakonodavstvu koje je na snazi pojam proizvođača definiran kao „fizička ili pravna osoba ili skupina takvih osoba koje obavljaju ili u čije se ime obavlja prerada grožđa ili mošta u vino ili prerada mošta ili vina u pjenušava vina, gazirana pjenušava vina, kvalitetna pjenušava vina ili kvalitetna aromatična pjenušava vina" (članak 46. Delegirane uredbe Komisije 2019/33) te se njime u suštini izjednačava, za potrebe označivanja pjenušavog vina, osobu koja stvarno prerađuje pjenušavo vino klasičnim metodama i osobu u čije ime tu preradu izvršava određena treća strana.

Članak 7. stavak 1. – Označivanje

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatni zahtjevi za označivanje

Opis uvjeta:

U vidnom polju u kojem se navode svi obvezni podaci, obvezni opisi vrsta i okusa moraju biti tiskani znakovima visine i veličine ne veće od onih koji se koriste za naziv „Franciacorta”.

Ako postoji druga etiketa, na kojoj se navode neobvezni elementi („etiketa sa slikom”), naziv Franciacorta na toj se etiketi mora istaknuti znakovima visine najmanje 2 mm, ali za sve druge pojmove koji se navode na istoj etiketi ne postoje ograničenja u pogledu veličine u odnosu na naziv Franciacorta.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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