C/2024/5690

2024.9.24.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/5690)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Franciacorta”

PDO-IT-A1034-AM03

Az értesítés időpontja: 2024.6.26.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Szőlőtermesztési előírások – természeti környezeti feltételek

Pontosításra került, hogy a szőlőültetvények vizes élőhelyektől való távolságára vonatkozó korlátozás a 2010 (a korlátozás bevezetési éve) utáni új telepítésekre vonatkozik, és hogy ez a távolság a szőlőültetvény határa és a vizes élőhely határa közötti távolságot jelenti, a Lombardia régió információs rendszerében leírtak szerint.

Megszűnt a szőlőültetvények tengerszint feletti magasságára vonatkozó korlátozás. A hűvösebb területeken történő szőlőtermesztés lehetősége a hőmérséklet általános emelkedése elleni küzdelemre irányuló stratégiák átfogó keretének részét képezi.

A módosítás a termékleírás 4.1. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

2. Ültetési sűrűség és művelési formák

A fürtök jobb térbeli eloszlása, illetve erősebb szellőzése és megvilágítása érdekében az Erbamat fajta esetében az egyszintes lugasrendszerek helyett a felfelé terjeszkedést segítő és nagyobb ültetési távolságot biztosító egyéb művelési formák is megengedettek. Ez a bazális rügyek fajtára jellemző alacsony termékenységének kompenzálására is szolgál.

A módosítás a termékleírás 4.2. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

3. Hektáronkénti hozam, szüret és minimális természetes alkoholtartalom térfogatszázalékban

Az elvárható maximális termésmennyiség 10 tonna/ha értékre változott 20 %-os szőlőtöbblet mellett, amely a kedvező évjáratok esetén „szüreti tartaléknak” minősíthető. A szüreti tartalék kezelése ennek megfelelően módosult. Az éghajlati szempontból kedvező években a többlet jogosult a Franciacorta megjelölésre (Franciacorta szüreti tartaléknak alkalmas szőlő). A módosítás célja a szüreti tartalék, a nyomonkövethetőség és a termékellenőrzés kezelési műveleteinek egyszerűsítése.

A megszűnt Curtefranca DOC hozama is 10 tonna/ha értékre változott, így a Franciacorta termésmennyiségének többlete kizárólag a Sebino IGT esetében használható fel.

A módosítás a termékleírás 4.5. cikkét és az egységes dokumentum 5B. szakaszát érinti.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **Borkészítési, feldolgozási és palackozási előírások – hektáronkénti szőlő- és borhozam**

Visszaáll a 65 %-ban rögzített préselési határérték, többlet nélkül. Ha a préselési hozam meghaladja a felső határértéket, az összes előállított bor elveszíti a megjelölésre való jogosultságát, és az előállított bort átsorolják a megszűnt megjelölésekhez (összesen 68 hl-ig – az Erbamat kivételével – Curtefranca, ennél nagyobb értékek esetén pedig Sebino lesz). Visszaállították a bor helyett a szőlőre vonatkozó szüreti tartalék fogalmát.

A módosítás a termékleírás 5.3. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

5. **Borkészítési, feldolgozási és palackozási előírások – szüreti tartalék bor és kínálatkezelés**

Részletezésre került a szüreti tartalék kezelése: a pincészetek nyilvántartásától és jelzéseitől elkülönül, de a palackozást megelőző házasításig nincs szükség a bor azon részétől való fizikai elkülönítésre, amelyből Franciacorta lesz. A készletek ellenőrző szervezet felé történő bejelentési kötelezettsége megszűnik, mivel azt az elektronikus nyilvántartások bevezetése felváltotta.

Az is pontosításra került, hogy a szüreti tartalék bort ömlesztve zárolják, és a pincészeti nyilvántartásokba való bejegyzést követően legalább 12 hónapig nem dolgozható fel. A feloldási intézkedés a Franciacorta OEM szüreti tartaléknak alkalmas borok forgalmazására is kötelező érvényű. A forgalmazásra vonatkozó valamennyi hivatkozás átkerült a vonatkozó 5.4.3. bekezdésbe.

A szüreti tartalék bor forgalmazása a feloldást megelőzően, Sebino IGT-vé való átsorolás esetén is megtörténhet, amelyet az évjáratnak megfelelően lehet szabad forgalomba bocsátani. A Curtefranca bianco típus maximális szőlőtermésének megváltoztatásával – amely mostantól szintén 10 tonna/ha – tehát megszűnt a Curtefranca DOC-ba való átsorolás lehetősége.

A módosítás a termékleírás 5.4. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

6. **A különböző borok feldolgozása**

A „küvé” kifejezés helyébe a „házasítás” kifejezés lép.

Bevezetésre került az a lehetőség, hogy hosszabb érlelés céljából a pincészetekben legfeljebb 9,0 liter névleges térfogatú palackokban Franciacorta bornak alkalmas bort tároljanak, amelyet az átfejtést követően tirázsolásra szánnak. Az utóerjesztett borok borseprőn való tartása révén egyrészt bizonyosan elősegíthető a nagyobb érlelési potenciál, másrészt pedig az érzékszervi jellemzők javulása annak érdekében, hogy lágyabb, testesebb és finomabb borokat kapjanak.

A Franciacorta Satèn típus esetében előírás, hogy a palackozáskor a cukor 20 g/l határértékét az élesztő aktiválásához használt cukor kivételével kell figyelembe venni.

A módosítás a termékleírás 5.5. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

7. **Minimális érlelési idők – specifikáció**

A „tirázsolás” kifejezést zárójelben a „palackozás” kifejezés követi.

A módosítás a termékleírás 5.6. és 5.7. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

8. **Feldolgozás alatt lévő palackok**

Bevezetésre került a Franciacorta Satèn-ről Franciacorta-ra és fordítva történő átsorolás tilalma a palackozást és nyilvántartásba vételt követően annak érdekében, hogy az e típushoz szánt szőlő kiválasztása és kezelése megkülönböztető jelleget kölcsönözzön a Satèn-nek.

A módosítás a termékleírás 5.7. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

9. **Degorzsálás**

Pontosításra került, hogy az expedíciós likőrhöz a Franciacorta OEM-nek és a Curtefranca bianco OEM-nek már megfelelő, és nem csupán az annak alkalmas borok is felhasználhatók.

A módosítás a termékleírás 5.8. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

10. **Fogyasztási jellemzők**

A Franciacorta Rosé típus esetében analitikai kötelezettség került beillesztésre az OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), más néven „CIELab" módszer szerinti színértékeléshez. A H* értéke nem haladhatja meg a 80-at. A kóstolóbizottság tagjai által végzett vizuális színértékelés szubjektív, ezért e változtatással egy nem vitatható objektív analitikai kötelezettség beillesztéséről döntöttek.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 4. szakaszát (A borok leírása) érinti.

11. **Címkézés, elnevezés és kiszerelés**

A kötelező tipológiai elemeknek és ízjegyeknek olyan nyomtatott betűkkel kell megjelenniük, amelyek nem haladják meg a Franciacorta megjelöléshez használt nyomtatott betűk magasságát és méreteit. Fontos megjegyezni, hogy ezt a korlátozást kizárólag az összes kötelező adatot tartalmazó címkékre kell alkalmazni. Az opcionális jelöléseket tartalmazó egyéb címke (úgynevezett képcímke) megléte esetén a Franciacorta megjelölés nevét legalább 2 milliméter magas betűkkel kell feltüntetni a címkén, de ugyanazon a címkén a Franciacorta névre vonatkozó méretkorlátozás nélkül bármilyen más felirat is szerepelhet.

A módosítás a termékleírás 7.1. cikkét és az egységes dokumentum 9. szakaszát (További feltételek) érinti.

12. **Jelölések**

Olyan előírás került bevezetésre, amely szerint csakis leíró jelleggel – ha az igaz és dokumentálható – szabad feltüntetni a borseprőn való érlelés időtartamát, amelyet számos vállalat fontos kommunikációs elemnek tart, feltéve, hogy az hosszabb, mint az 5.6. cikkben előírt kötelező minimális időtartamok.

A módosítás a termékleírás 7.4. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Franciacorta

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

5. Minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

— 2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. Franciacorta

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom, intenzív. Szín: a változó intenzitású szalmasárgától az aranysárgáig. Illat: finom, lágy, sokrétű és összetett, a palackos utóerjedés jegyeivel. Íz: zamatos, friss, finom és harmonikus. Íztípusok: dosage zéró, extra brut, brut, extra száraz, száraz és félszáraz. Minimális cukormentes kivonat: 14,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 5,00 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. Franciacorta Millesimato

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom, intenzív. Szín: a változó intenzitású szalmasárgától az aranysárgáig. Illat: finom, lágy, sokrétű és összetett, a palackos utóerjedés jegyeivel. Íz: zamatos, finom és harmonikus. Íztípusok: dosage zéró, extra brut, brut, extra száraz. Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 5,00 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. Franciacorta Riserva

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom, intenzív. Szín: a változó intenzitású szalmasárgától az aranysárgáig, esetlegesen rezes árnyalatokkal. Illat: a hosszú palackos érlelésre jellemző összetett és fejlett jegyek. Íz: zamatos, finom és harmonikus. Íztípusok: dosage zéró, extra brut, brut. Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 5,00 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. Franciacorta Satèn

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: tartós, krémes. Szín: intenzív szalmasárga. Illat: finom és lágy, a palackos utóerjedés jegyeivel. Íz: zamatos, krémes, finom és harmonikus. Maximális nyomás: 5 atm. Íztípus: brut. Minimális cukormentes kivonat: 14,50 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 5,00 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. Franciacorta Satèn Millesimato

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: tartós, krémes. Szín: a változó intenzitású szalmasárgától az aranysárgáig. Illat: finom és lágy, a palackos utóerjedés jegyeivel. Íz: zamatos, krémes, finom és harmonikus. Maximális nyomás: 5 atm. Íztípus: brut. Minimális cukormentes kivonat: 14,50 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 5,00 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

6. Franciacorta Satèn Riserva

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: tartós, krémes. Szín: változó intenzitású aranysárga. Illat: a hosszú palackos érlelésre jellemző összetett és fejlett jegyek. Íz: zamatos, finom és harmonikus. Maximális nyomás: 5 atm. Íztípus: brut. Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 5,00 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

7. Franciacorta Rosé

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom, intenzív. Szín: változó intenzitású rózsaszín. Illat: finom, lágy, sokrétű, összetett, a Pinot Nero-ra emlékeztető jegyekkel és a palackos utóerjedés jegyeivel. Íz: zamatos, friss, finom és harmonikus. Íztípusok: dosage zéró, extra brut, brut, extra száraz, száraz és félszáraz. Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Színjellemzők meghatározása az OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), más néven „CIELab" módszer szerint: a H* értéke nem haladhatja meg a 80-at.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 5,00 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

8. Franciacorta Rosé Millesimato

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom, intenzív. Szín: változó intenzitású rózsaszín, esetlegesen rezes árnyalatokkal. Illat: sokrétű, összetett, a Pinot Nero-ra emlékeztető jegyekkel és a palackos utóerjedés jegyeivel. Íz: zamatos, friss, finom és harmonikus. Íztípusok: dosage zéró, extra brut, brut, extra száraz. Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Színjellemzők meghatározása az OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), más néven „CIELab" módszer szerint: a H* értéke nem haladhatja meg a 80-at.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 5,00 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

9. Franciacorta Rosé Riserva

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom, intenzív. Szín: változó intenzitású rózsaszín, esetlegesen rezes árnyalatokkal. Illat: összetett, fejlett, a Pinot Nero-ra emlékeztető jegyekkel és a hosszú palackos érlelés jegyeivel. Íz: zamatos, friss, finom és harmonikus. Íztípusok: dosage zéró, extra brut, brut. Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Színjellemzők meghatározása az OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), más néven „CIELab” módszer szerint: a H* értéke nem haladhatja meg a 80-at.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 5,00 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. A szőlő közvetlen préselésének kötelezettsége

Konkrét borászati eljárás

A szőlőből kizárólag közvetlen préseléssel, a teljes szőlőfürtök bogyózása nélkül szabad a mustot előállítani. Ez a kötelezettség nem vonatkozik a „Franciacorta” ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott rozé előállítására szánt, rozé vagy vörösbor készítéséhez felhasznált Pinot Nero szőlőre.

5.2. *Maximális hozamok*

2. Franciacorta – minden típus

10 000 kilogramm szőlő/hektár

3. Franciacorta – minden típus

65 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Franciacorta” ellenőrzött és garantált eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására szánt szőlő termőterülete Brescia megyében található és magában foglalja Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica és Gussago települések egészének minőségi földterületeit, továbbá Cologne, Coccaglio, Rovato és Cazzago S. Martino települések területének a korábbi 573. és 11. sz. országos közúttól északra fekvő részét, valamint Brescia település területének egy részét. E zóna körülhatárolása a következő: az Iseoi-tó partjától indulva Paratico település határát követi egészen Capriolo település határáig, amelyet azután Adro település határának eléréséig követ. Adro határát követve dél felé halad egészen Erbusco település határáig, amelyet szintén déli irányban követ, majd a Cologne településsel való kereszteződés után továbbra is dél felé halad, amíg el nem éri a Bergamo-Brescia országos közutat, amelyet az Ospitaletto település határával való kereszteződésig követ. E település határát észak felé követi, amíg el nem éri Castegnato település határát. Castegnato település határa mentén továbbra is észak felé tart, amíg el nem jut a korábbi 11. sz. országos közútig, majd annak mentén kelet felé haladva elhagyja Mandolossa települést, majd ugyanazon az országos közúton halad tovább Scuole településig. Innen a Badia felé vezető északi úton halad tovább, egészen 133 méteres magasságig. Innen a Szent Anna-dombot keletről határoló úton folytatja északkelet felé, elhagyva a 136,9–138,8–140,2–150–160–157,9 méteres magasságokat, amíg el nem éri a Brescia-Cellatica utat, amelyet Cellatica irányába követ. A 139,9 méteres magasságtól kezdve a körülhatárolás előbb Cellatica, azután pedig Gussago település határán halad, e két település teljes területét lefedve, majd előbb Brione, azután pedig Polaveno település határát követi egészen az Iseoi-tóig. Ezután Paratico településig az Iseoi-tó partját követi. A következő határvonallal jelölt terület nem tartozik a fent meghatározott termőterülethez: Brescia megye határától nyugat felé indulva halad az A4-es autópálya és az Oglio folyó közelében, illetve Palazzolo sull'Oglio és Capriolo településhatárok között, majd Capriolo település határát követi, amíg nem keresztezi a vasútvonalat, amely mentén azután egészen Paratico állomásig halad észak felé, majd a korábbi 469. sz. közút és a 12. sz. megyei közút mentén halad Clusane településig, 193,8 méteres magasságban. Villa Barcella teljes területét nem magában foglalva 205 méteres magasságban halad, és 197 méteres magasságban ismét keresztezi a 12. sz. megyei közutat, majd 191 méteres magasságig a 12. sz. megyei közutat követi, Cascina Beloardo dombjainak kivételével, majd

a 189,9–188–195,2 méteres magasságokat elhagyva keresztezi a 11. sz. megyei utat dél felé, egészen a S. Pietro in Lamosa templomig, és ezután a Segaboliba vezető szekérút mentén halad, majd a 192,3–189,5–187,5–198 méteres magasságokat elhagyva halad tovább Il Mulino, Provaglio vasútállomása felé, ezután pedig észak felé követi a vasútvonalat, amíg Iseo település előtt el nem éri a korábbi 510. sz. országos közutat, majd ezt követve halad Sulzano településhatárának eléréséig. Ezután ennek mentén halad észak felé a tóig, majd az Iseoi-tó partját követi Paratico településig, ahol Sarnico közelében eléri Brescia megye határát, majd annak mentén halad egészen Capriolo település határáig, azaz a kiindulási pontig.

7. **Borszőlőfajták**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Franciacorta – minden típus

A Franciacorta területét az a hatalmas morénás cirkuszvölgy alkotja, amely a földtörténeti másod- és harmadidőszaki eljegesedés során alakult ki a Camonica-völgy nagy gleccserének terjeszkedési és visszahúzódási mozgásai következtében, és amelyet rendkívüli morfológiai és geológiai összetettség jellemez. A Franciacorta legtöbb talajának közös elemét tehát a morénás eredet jelenti, amely meghatározza a fő jellemzőit: idegen eredetű képződmény, megfelelő mélység, jó vízelvezetés, jó vagy magas víztartalék. A Franciacorta talajai ezért különösen alkalmasak a szőlőtermesztésre. A terület általános jellemzőitől eltekintve a talaj és a táj nagyfokú változatossága határozza meg a növényi-termelési tulajdonságokat, a szőlő eltérő érési dinamikáját és végül az alapborok különböző érzékszervi jellemzőit.

A zónákra osztásról szóló tanulmány hat különböző szakmai egységet határozott meg. A Franciacorta az inszubrikus mezoklimatikus régióba tartozik, és egyes mediterrán típusú jellemzői következtében a tél viszonylag enyhe, a nyár nem túlságosan meleg, a napi és az éves hőmérsékleti ingadozások pedig megfelelőek. A területnek a talajmátrix és a mikroklímák tekintetében meglévő nagyfokú változatossága a szőlő különböző érési kinetikájában és az alapborok rendkívüli változatosságot mutató érzékszervi profiljában is tükröződik, lehetővé téve a nagyon összetett küvék készítését.

A szőlő már a történelem előtti időkben is megtalálható volt vadon ezen a területen, ami bizonyítja e terület szőlőművelésre való alkalmasságát. Ezt az egész zónában a történelem előtti időkből előkerült szőlőmagok és régészeti leletek mellett a klasszikus szerzők (Plinius, Columella, Vergilius) tanúságtételei is bizonyítják. Tudunk továbbá a Franciacorta területén letelepedett olyan népekről, akik a történetírási elbeszéléseken keresztül is ismertek: ilyenek a cenomanosokhoz tartozó gallok, a rómaiak és a longobárdok. A fontos városi kolostori intézmények IX., X. és XI. századból származó dokumentumai a szőlőtermesztés széles körű elterjedtségéről, illetve a Franciacorta területére a késő ókortól a középkor derekáig jellemző szőlészet és borászat folyamatosságáról tanúskodnak, amit a zónában talált jelentős régészeti leletek is alátámasztanak. A Franzacurta helynév először a Statuti di Brescia nyolcadik könyvének 1277. évi utasításában jelent meg, amely Gussago és Rodengo települések számára elrendelte a Mandolossa településen található Mella folyó feletti híd javítását: „Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta”. Az utasítást megkapó tehát pontosan tudta, hogy Franciacorta mely területei

húznak hasznot a munkájából, ami a név egy ősibb használatáról tanúskodik, vélhetően a clunyi szerzetesek által alapított és a bresciai püspöknek tizedet nem fizető kolostori udvarok (Rodengo, Provaglio, Rovato) befolyásához kapcsolódva, hiszen azok kötöttségektől mentes, illetve szabad udvarok, vagyis – korabeli latin nyelven – francae curtae voltak. A legújabb tanulmányok szerint a szabad státusz a Franciacortából Brescia szabad településre szállított azon árukra vonatkozott, amelyek a Bresciából Iseóba vezető út átkelőhelyének karbantartásáért és a Camonica-völgynek a tó mentén végzett vasellátásáért cserébe vámmentességet kaptak. Bármi legyen is a „szabadság" eredete, az biztos, hogy a latin „francae" szóban és a kolostori „curtae" szerepében kell keresni az elnevezés eredetét.

A Franciacorta történelmét, borát és kultúráját egybefonó könyv a világon az egyik első kiadvány a természetes erjesztésű borok palackban történő elkészítésének technikájáról és az emberi szervezetre gyakorolt hatásáról. Az 1570-ben Itáliában nyomtatott szöveget Gerolamo Conforti bresciai orvos írta, és művének a jelentőségteljes „Libellus de vino mordaci" címet adta. Ez az orvos – akinek tanulmányai megelőzték a híres Dom Perignon abbé intuícióit – rámutatott az élénk és buborékkal teli borok jelentős elterjedésére és széles körű fogyasztására, ami cáfolhatatlan bizonyítéka az e terület és a Franciacorta közötti mély és régi kapcsolatnak.

Az egyik legfrissebb tanúságtétel Gabriele Rosaé, aki 1852-ben megjelent, a borokról szóló értekezésében megemlíti, hogy Franciacorta fehérborai „kiválóak, pikánsak és zamatosak".

Az Olaszországban született első ellenőrzött eredetmegjelölések egyikeként 1967-ben jött létre a Franciacorta DOC, amely a pezsgőtípust is magában foglalta. Kifejezetten ez utóbbinak szentelték 1995-ben az olasz borok minőségi piramisának legmagasabb szintű elismerését, az ellenőrzött és garantált eredetmegjelölést, amely fordulópontot jelentett az e bor és a termőhely közötti megbonthatatlan kötelék egyre szélesebb körű elismerésének útján, mivel a bor és a feldolgozási mód azonosítására szolgáló egyedüli kifejezésként a Franciacorta került kiválasztásra.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

7. cikk (2) bekezdés – A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezés

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A szöveg kiegészült azzal a kötelezettséggel, hogy a címkén fel kell tüntetni azt a személyt, aki ténylegesen végzi a degorzsálást, azaz a Franciacorta utolsó fontos feldolgozási lépését abban az esetben, ha a termelő harmadik felet bíz meg a feldolgozással. E rendelkezés a végső fogyasztó számára nagyobb átláthatóságot hivatott biztosítani, mivel a jelenlegi uniós és nemzeti jogszabályok – amelyek meghatározása szerint a termelő „az a természetes vagy jogi személy, illetve természetes vagy jogi személyek azon csoportja, aki vagy amely a szőlőt és a szőlőmustot borrá vagy a szőlőmustot és a bort pezsgővé, szén-dioxid hozzáadásával készült habzóborrá, minőségi pezsgővé vagy illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgővé dolgozza fel vagy dolgoztatja fel saját nevében" (az (EU) 2019/33 rendelet 46. cikke) – a pezsgő címkézése szempontjából gyakorlatilag azonos szinten kezelik a pezsgőt a hagyományos módszerrel ténylegesen feldolgozó és a feldolgozást harmadik féllel elvégeztető személyt.

7. cikk (1) bekezdés – Címkézés

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az összes kötelező adatot tartalmazó látómezőn belül a kötelező tipológiai elemeknek és ízjegyeknek olyan nyomtatott betűkkel kell megjelenniük a címkén, amelyek nem haladják meg a „Franciacorta” megjelöléshez használt nyomtatott betűk magasságát és méreteit.

Az opcionális jelöléseket tartalmazó egyéb címke (úgynevezett képcímke) megléte esetén a „Franciacorta” megjelölés nevét legalább 2 milliméter magas betűkkel kell feltüntetni a címkén, valamint ugyanazon a címkén a Franciacorta névre vonatkozó méretkorlátozás nélkül bármilyen más felirat is szerepelhet.

A termékleíráshoz vezető link

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