C/2024/5690

24.9.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/5690)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Franciacorta»

PDO-IT-A1034-AM03

Data della comunicazione: 26.6.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Norme per la viticoltura - Condizioni naturali dell'ambiente**

Viene meglio specificato che il vincolo della distanza dei vigneti dalle aree umide si applica ai nuovi impianti successivi al 2010 (anno in cui venne introdotto il vincolo stesso) e che tale distanza è quella tra il confine dell'area vitata e il confine dell'area umida come descritto nel sistema informativo della Regione Lombardia.

È stato eliminato il vincolo di altitudine dei vigneti. La possibilità di coltivare la vite in areali più freschi, rientra nel quadro complessivo delle strategie di contrasto all'innalzamento generalizzato delle temperature.

La modifica riguarda l'articolo 4.1 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

2. **Densità d'impianto e forme di allevamento**

Vengono consentite forme di allevamento alternative a quelle a spalliera singola con sviluppo ascendente e sesti d'impianto più ampi per la varietà Erbamat, in modo da avere una migliore distribuzione spaziale dei grappoli, maggior arieggiamento ed illuminazione degli stessi. Questo anche per compensare la scarsa fertilità basale delle gemme che caratterizza questa varietà.

La modifica riguarda l'articolo 4.2 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

3. **Resa a ettaro, raccolta delle uve e titolo alcolometrico volumico naturale minimo**

La produzione massima rivendicabile viene riportata a 10 t/ha con un supero di uva del 20 %, che nelle annate favorevoli potrà essere classificato come «riserva vendemmiale». La gestione della riserva vendemmiale viene modificata di conseguenza. Nelle annate climaticamente favorevoli il supero ha diritto alla denominazione Franciacorta (uva atta a divenire Franciacorta riserva vendemmiale). La modifica è intesa a semplificare le operazioni di gestione della riserva vendemmiale, tracciabilità e controllo del prodotto.

Anche la resa della Doc di ricaduta Curtefranca è stata portata a 10 t/ha, pertanto il supero di produzione del Franciacorta potrà essere destinato esclusivamente a Igt Sebino.

La modifica riguarda l'articolo 4.5 del disciplinare e la Sezione 5B del Documento unico

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

4. **Norme per la vinificazione, elaborazione e imbottigliamento - Resa uva/vino per ettaro**

Viene ripristinato il limite fisso di pressatura del 65 %, senza supero. Qualora la resa di pressatura superi il limite massimo, tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione e il vino ottenuto verrà riclassificato alle denominazioni di ricaduta (fino a 68 hl complessivi a Curtefranca – ad eccezione di Erbamat-, per valori superiori, a Sebino). È stato ripristinato il concetto di riserva vendemmiale riferito all'uva e non al vino.

La modifica riguarda l'articolo 5.3 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

5. **Norme per la vinificazione, elaborazione e imbottigliamento - Vino riserva vendemmiale e gestione dell'offerta**

Viene dettagliata la gestione della riserva vendemmiale: separata sui registri e sulla cartellonistica di cantina, senza però necessità di separazione fisica dal resto del vino atto a divenire Franciacorta fino all'atto degli assemblaggi che precedono l'imbottigliamento. Si stralcia l'obbligo di comunicazione delle giacenze all'Organismo di controllo in quanto superato dall'adozione dei registri telematici.

Viene inoltre specificato che il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di dodici mesi dalla presa in carico sui registri di cantina. Il provvedimento di sblocco è vincolante anche per la commercializzazione dei vini atti a DOP Franciacorta riserva vendemmiale. I riferimenti alla commercializzazione vengono spostati tutti al relativo comma 5.4.3.

La commercializzazione del vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, previa riclassificazione a IGT «Sebino», che potrà essere immesso al consumo con l'annata. Viene quindi eliminata la possibilità di riclassificazione alla DOC Curtefranca a seguito della modifica della resa massima in uva della tipologia Curtefranca bianco, ora anch'essa pari a 10 t/ha.

La modifica riguarda l'articolo 5.4 e non riguarda il documento unico.

6. **Elaborazione dei diversi vini**

Il termine cuvée è sostituito dal termine assemblaggio.

Viene introdotta la possibilità di detenere in cantina, ai fini di più lunghe maturazioni, vino atto a diventare Franciacorta, contenuto in bottiglie di volume nominale massimo di 9,0 litri destinato previo sbottigliamento all'assemblaggio e successiva presa di spuma. La conservazione dei vini sulle fecce nel caso di un vino rifermentato può certamente favorire un maggiore potenziale di affinamento da una parte e un miglioramento delle caratteristiche organolettiche intese come maggiore morbidezza, corpo e finezza.

Per la tipologia Franciacorta Satèn, viene specificato che il limite di 20 gr/l di zucchero all'imbottigliamento deve essere conteggiato con l'esclusione dello zucchero utilizzato per l'attivazione dei lieviti.

La modifica riguarda l'articolo 5.5 e non riguarda il documento unico.

7. **Tempi minimi di affinamento - specificazione**

Al termine «tiraggio» è fatto seguire il termine «imbottigliamento» specificato tra parentesi.

La modifica riguarda l'articolo 5.6 e 5.7 e non riguarda il documento unico.

8. **Bottiglie in elaborazione**

Si introduce il divieto di riqualificazione da Franciacorta Satèn a Franciacorta e viceversa, successivamente all'imbottigliamento e registrazione, per imprimere un carattere distintivo al Satèn a partire dalla scelta e gestione delle uve destinate a questa tipologia.

La modifica riguarda l'articolo 5.7 e non riguarda il documento unico.

9. **Sboccatura**

Si chiarisce che per lo sciroppo di dosaggio è possibile utilizzare anche vino già idoneo DOP Franciacorta e DOP Curtefranca bianco e non solo vino atto a divenire.

La modifica riguarda l'articolo 5.8 e non riguarda il documento unico.

10. **Caratteristiche al consumo**

Si inserisce per la tipologia Franciacorta Rosé un vincolo analitico per la valutazione del colore secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche «CIELab». I valori di H* non devono essere superiori a 80. La valutazione visiva del colore da parte dei componenti delle commissioni di degustazione è soggettiva, con questa modifica è stato deciso di inserire un vincolo analitico oggettivo non opinabile.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare e la Sezione 4 Descrizione Vini del Documento Unico

11. **Etichettatura, designazione e presentazione**

Le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in caratteri di stampa di altezza e dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione Franciacorta. Si ritiene di specificare che tale vincolo sia da attribuire esclusivamente all'etichetta contenente tutte le indicazioni obbligatorie. Qualora sia presente altra etichetta dove sono riportate le indicazioni facoltative (così detta etichetta di immagine) è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione Franciacorta in caratteri di altezza minima di 2 millimetri ma nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Franciacorta.

La modifica riguarda l'articolo 7.1 del disciplinare e la Sezione 9 - Ulteriori condizioni - del Documento Unico

12. **Indicazioni**

È stata introdotta la specifica che, esclusivamente in contesti descrittivi, se veritiero e documentabile, è consentito indicare il periodo di affinamento sui lieviti, ritenuto da molte aziende un elemento importante nella comunicazione, purché sia superiore rispetto ai tempi minimi obbligatori di cui all'art. 5.6.

La modifica riguarda l'articolo 7.4 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Franciacorta

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

— 2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini:**

1. Franciacorta

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato; odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec, Estratto non riduttore minimo (g/l) 14,00

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. Franciacorta Millesimato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato; odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; Estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. Franciacorta Riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati; odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut; Estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. Franciacorta Satèn

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: persistente, cremosa; colore: giallo paglierino intenso; odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico; pressione massima: 5 atm.; tipologia brut; Estratto non riduttore minimo (g/l) 14,50.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. Franciacorta Satèn Millesimato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: persistente, cremosa; colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato; odore: fine, complesso, con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico; pressione massima: 5 atm.; tipologia: brut; Estratto non riduttore minimo (g/l) 14,50

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. Franciacorta Satèn Riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: persistente, cremosa; colore: giallo dorato più o meno intenso; odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; pressione massima: 5 atm; tipologia brut; Estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. Franciacorta Rosé

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, intensa; colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec; Estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00;

determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche «CIELab»: i valori di H* non devono essere superiori a 80.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. Franciacorta Rosé Millesimato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, intensa; colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati; odore: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; Estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00;

determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche «CIELab»: i valori di H* non devono essere superiori a 80.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. Franciacorta Rosé Riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, intensa; colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati; odore: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut; Estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00;

determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche «CIELab»: i valori di H* non devono essere superiori a 80.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Obbligo della pressatura diretta delle uve

Pratica enologica specifica

Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera. Tale obbligo non si applica alle le uve di Pinot nero vinificate in rosato o in rosso, destinate alla produzione di del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Franciacorta» rosé.

5.2. *Rese massime:*

2. Franciacorta - tutte le tipologie

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Franciacorta- tutte le tipologie

65 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Franciacorta», ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonche' la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia. Tale zona e' cosi' delimitata: dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la localita' Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a localita' Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada Brescia Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico. Dalla zona di produzione come sopra delimitata, e' escluso il seguente territorio: partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimita' dell'autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la

strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando cosi' la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la ex s. s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si e' partiti.

7. **Varietà di uve da vino**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Franciacorta - tutte le tipologie

Il territorio della Franciacorta è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durate le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica ed è caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della Franciacorta è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli franciacortini sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali nei vini-base.

Con lo studio di zonazione sono state identificate ben sei unità vocazionali differenti. La Franciacorta ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali. La grande eterogeneità del territorio in termini di matrice pedologica e microclimi si riflette sulle diverse cinetiche di maturazione delle uve e sui profili sensoriali dei vini base che sono estremamente diversificati consentendo l'ottenimento di cuvée di grande complessità.

La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Documenti del IX, e del X e XI secolo di importanti enti monastici urbani testimoniano una diffusione colturale della vite e sono una prova della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta. Il toponimo Franzacurta comparve per la prima volta in un ordinanza dell'Ottavo Libro degli Statuti di Brescia nell'anno 1277 e riguardava una ingiunzione fatta ai comuni di Gussago e Rodengo per la riparazione del ponte sul fiume Mella in località Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta». Chi riceveva l'ordine, conosceva bene quindi quali erano i territori franciacortini che avrebbero tratto beneficio dal suo

lavoro a testimonianza di un uso più antico del nome probabilmente legato alla potenza di quelle corti monastiche (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondate dai cluniacensi e libere dal pagamento della decima al vescovo di Brescia, quindi corti franche o libere o, nel latino del tempo, francae curtae. Recenti studi indicherebbero che lo stato di libertà fosse riferito alle merci che dalla Franciacorta transitavano verso il libero comune di Brescia, esenti da dazio in cambio del mantenimento del passaggio della strada che da Brescia conduceva a Iseo e da lì, lungo il lago, all'approvvigionamento del ferro della Val Camonica. Quale che sia l'origine della «libertà» è certamente nel latino «francae» e nel ruolo dei monasteri «curtae» che va ricercata l'origine del nome.

Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di «Libellus de vino mordaci». Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo di vini briosi e spumeggianti ed è inconfutabilmente una prova del legame profondo e antico tra questo territorio ed il Franciacorta.

Tra le testimonianze più recenti quella di Gabriele Rosa che nel suo trattato sui vini del 1852 ricorda come i vini bianchi di Franciacorta siano «eccellentissimi, racenti e garbi».

Nel 1967 viene istituita la DOC Franciacorta che è una delle prime denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. A quest'ultima nel 1995 viene dedicato specificatamente il riconoscimento massimo della piramide della qualità dei vini italiani, la denominazione di origine controllata e garantita che segnerà un momento di svolta nel percorso di sempre maggiore riconoscimento del legame indissolubile tra questo vino e il suo territorio, avendo scelto il termine Franciacorta come l'unico per identificare il vino e il metodo di elaborazione.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Art. 7, comma 2 – Disposizione supplementare di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Viene inserito l'obbligo di indicare nell'etichetta il soggetto che fisicamente svolge la sboccatura, cioè l'ultima importante fase nell'elaborazione di un Franciacorta, nei casi in cui il produttore fa effettuare l'elaborazione a terzi per proprio conto. Questa previsione vuole essere un modo per garantire maggiore trasparenza nei confronti del consumatore finale, poiché l'attuale normativa comunitaria e nazione definendo il produttore «la persona fisica o giuridica, o un gruppo di tali persone, che effettuano o fanno effettuare per proprio conto la trasformazione delle uve o del mosto di uve in vino oppure la trasformazione del mosto di uve o del vino in vino spumante, vino spumante gassificato, vino spumante di qualità o vino spumante di qualità del tipo aromatico» (art. 46, reg. UE 33/2019), di fatto equipara, ai fini dell'etichettatura dello spumante, la figura di colui che effettivamente elabora lo spumante con il metodo classico a colui che fa fare a terzi il processo di elaborazione.

Articolo 7, comma 1 - Etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'ambito del campo visivo dove sono riportate tutte le indicazioni obbligatorie, le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza e di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione «Franciacorta».

Qualora sia presente altra etichetta dove sono riportate le indicazioni facoltative (così detta etichetta di immagine), è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione «Franciacorta» in caratteri di altezza minima di 2 millimetri e nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Franciacorta.

Link al disciplinare del prodotto

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