C/2024/5690

2024 9 24

Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/5690)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Franciacorta“

PDO-IT-A1034-AM03

Pranešimo data: 2024 m. birželio 26 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Vynuogių auginimo taisyklės. Gamtinės aplinkos sąlygos**

Patikslinta, kad atstumo tarp vynmedžių ir šlapynių apribojimas taikomas naujiems 2010 m. (kai šis apribojimas buvo nustatytas) ir vėliau pasodintiems vynmedžiams ir kad šis atstumas atitinka Lombardijos regiono informacinėje sistemoje nurodytą atstumą tarp vynmedžiais apsodinto ploto ir šlapynių ribų.

Atsisakyta apribojimo, pagal kurį vynuogynus draudžiama įrengti aukštesnėse vietovėse. Galimybė auginti vynmedžius vėsesnėse vietovėse yra viena iš daugelio strategijų, kuriomis siekiama kovoti su visuotiniu temperatūros kilimu.

Dėl to iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 4.1 straipsnis, tačiau tai bendrajam dokumentui poveikio neturi.

2. **Sodinimo tankis ir auginimo metodai**

Vynmedžius leidžiama auginti ir pagal kitas auginimo sistemas, ne vien tik leidžiant jiems vertikaliai kerotis ant viengubų špalerių, o veislės „Erbamat“ vynmedžius leidžiama sodinti didesniu atstumu, todėl vynuogių kekės turi daugiau vietos derėti, yra geriau vėdinamos ir gauna daugiau saulės spindulių. Taip kompensuojamas šiai veislei būdingas menkas ant apatinių šakų esančių pumpurų derlingumas.

Dėl to iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 4.2 straipsnis, tačiau tai bendrajam dokumentui poveikio neturi.

3. **Derlius iš hektaro, vynuogių derliaus nuėmimas ir minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais**

Didžiausia galima produkcija sumažinta iki 10 tonų iš hektaro, leidžiant 20 proc. vynuogių derliaus perteklių, kuris derlingais metais gali būti klasifikuojamas kaip „riserva vendemmiale“ (derliaus rezervas). Todėl iš dalies pakeista derliaus rezervo valdymo tvarka. Tais metais, kai klimato sąlygos palankios, vynuogių derliaus perteklius gali būti skiriamas vynui „Franciacorta“ gaminti (vynuogės, tinkamos perdirbti į „Franciacorta“ derliaus rezervą). Pakeitimu siekiama supaprastinti su derliaus rezervo valdymu, atsekamumu ir produkto kontrole susijusias procedūras.

Taip pat pakeista rezervinio vyno „Curtefranca“ DOC išeiga – iki 10 tonų iš hektaro, todėl vyno „Franciacorta“ produkcijos perteklius gali būti naudojamas gaminant tik vyną „Sebino“ IGT.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 4.5 straipsnis ir bendrojo dokumento 5B skirsnis.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vynininkystės, perdirbimo ir išpilstymo į butelius taisyklės. Vyno išeiga iš vynuogių iš vieno hektaro**

Atstatyta fiksuota 65 proc. išspausto vyno išeigos ribinė vertė be vynuogių derliaus pertekliaus. Jei išspausto vyno išeiga viršija didžiausią leistiną ribinę vertę, gamintojas praranda teisę visą pagamintą vyną pavadinti „Franciacorta“, todėl gautas vynas bus perklasifikuotas ir jam bus suteikti rezerviniai pavadinimai (ne daugiau kaip 68 hl (iš viso) – „Curtefranca“, išskyrus veislę „Erbamat“, o didesnės išeigos – „Sebino“). Atkurta derliaus rezervo, susijusio su vynuogėmis, o ne vynu, samprata.

Dėl to iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 5.3 straipsnis, tačiau tai bendrajam dokumentui poveikio neturi.

5. **Vynininkystės, perdirbimo ir išpilstymo į butelius taisyklės. Vynas iš derliaus rezervo ir tiekimo valdymas**

Pateikta daugiau informacijos apie derliaus rezervo valdymą: rūsio registrai ir ženklinimas tvarkomi atskirai, tačiau vyno produkcijos nereikalaujama fiziškai atskirti nuo likusio vynams „Franciacorta“ tinkamo gaminti vyno, kol prieš išpilstymą į butelius vyno produkcija dar nekupažuojama. Atsisakyta pareigos pranešti apie atsargas kontrolės institucijai, nes šiuo tikslu pradėti naudoti elektroniniai registrai.

Taip pat nurodyta, kad derliaus rezervo vynas turi būti laikomas neišpilstytas ir gali būti perdirbamas tik praėjus ne mažiau kaip dvylikai mėnesių nuo jo įtraukimo į rūsio registrus. Regiono sprendimas, pagal kurį vynas neprivalo būti laikomas neišpilstytas, taip pat privalomas, kai rinkai teikiami vynai, tinkami perdirbti į SKVN „Franciacorta“ žymimo vyno derliaus rezervą. Visa su prekyba susijusi informacija perkelta į 5.4.3 dalį.

Derliaus rezervo vyną galima pateikti rinkai nepasibaigus neišpilstyto vyno laikymo reikalavimo galiojimui, jei jis perklasifikuojamas į vyną „Sebino“ IGT, kuris gali būti pateiktas rinkai dar tais pačiais metais. Kadangi didžiausia vynuogių rūšies „Curtefranca bianco“ išeiga buvo pakeista ir šiuo metu taip pat atitinka 10 tonų iš hektaro, tokio vyno perklasifikuoti į „Curtefranca“ DOC nebegalima.

Dėl to iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 5.4 straipsnis, tačiau tai bendrajam dokumentui poveikio neturi.

6. **Įvairių rūšių vyno gamyba**

Terminas „cuvée“ pakeistas terminu „assemblaggio“ (kupažuotas vynas).

Numatyta galimybė „Franciacorta“ gamybai tinkamą vyną laikyti rūsyje ilgesniam brandinimui. Jis turėtų būti laikomas ne didesnio kaip 9,0 litrų nominaliojo tūrio buteliuose, iš kurių perpiltą vyną būtų galima kupažuoti ir vėliau jame atsirastų burbuliukų. Laikant pakartotinai fermentuotą vyną su nuosėdomis galima, viena vertus, iš tiesų užtikrinti didesnį brandinimo potencialą ir, kita vertus, pagerinti juslines savybes, t. y. padidinti vyno švelnumą, sodrumą ir subtilumą.

Dėl vyno „Franciacorta Satèn“ nurodyta, kad leistino cukraus kiekio (20 g/l) skaičiavimuose, kai vynas išpilstomas į butelius, mielėms aktyvinti naudojamas cukrus neturėtų būti įtraukiamas.

Dėl to iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 5.5 straipsnis, tačiau tai bendrajam dokumentui poveikio neturi.

7. **Minimalus brandinimo laikotarpis. Produkto specifikacija**

Po termino „tiraggio“ (*tirage*) skliausteliuose įrašomas terminas „imbottigliamento“ (išpilstymas į butelius).

Dėl to iš dalies keičiami produkto specifikacijos 5.6 ir 5.7 straipsniai, tačiau tai bendrajam dokumentui poveikio neturi.

8. **Apdorojami buteliai**

Nustatytas draudimas po išpilstymo į butelius ir registravimo perklasifikuoti „Franciacorta Satèn“ į „Franciacorta“ ir atvirkščiai, siekiant suteikti vynui „Satèn“ išskirtinį pobūdį dėl šios rūšies vynuogių atrankos ir tvarkymo.

Dėl to iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 5.7 straipsnis, tačiau tai bendrajam dokumentui poveikio neturi.

9. **Nuosėdų nupylimas**

Patikslinama, kad gaminant *dosage liquer* gali būti naudojamas ne tik vynas, tinkamas perdirbti į vyną „Franciacorta“ PDO ir „Curtefranca bianco“ PDO, bet ir jau klasifikuotas vynas „Franciacorta“ PDO ir „Curtefranca bianco“ PDO.

Dėl to iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 5.8 straipsnis, tačiau tai bendrajam dokumentui poveikio neturi.

10. **Vartojimo ypatybės**

Nustatytas analitinis reikalavimas dėl vyno rūšies „Franciacorta Rosé“ spalvos įvertinimo pagal OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006) metodą, dar vadinamą „CIELab“. H* vertės turi būti ne didesnės kaip 80. Degustavimo komisijos narių vizualinis spalvos vertinimas yra subjektyvus, taigi šiuo pakeitimu siekta nustatyti objektyvų analitinį reikalavimą, kurio nebūtų galima užginčyti.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 6 straipsnis ir bendrojo dokumento 4 skirsnis (Vynų aprašymas).

11. **Ženklinimas, nuorodų naudojimas ir pateikimas**

Privalomi vyno rūšių ir skonio aprašymai turi būti išspausdinti ne didesnio aukščio ir dydžio rašmenimis, nei tie, kurie naudojami pavadinimui „Franciacorta“ užrašyti. Reikėtų pažymėti, kad šis reikalavimas taikomas tik tai etiketei, kurioje nurodoma visa privaloma informacija. Jei yra dar viena etiketė, kurioje nurodoma neprivaloma informacija („paveikslėlio etiketė“), joje pavadinimas „Franciacorta“ turi būti užrašytas ne mažesniais kaip 2 mm aukščio rašmenimis, tačiau visi kiti toje pačioje etiketėje naudojami žodžiai gali būti užrašyti nepaisant jokių su pavadinimu „Franciacorta“ susijusių dydžio apribojimų.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 7.1 straipsnis ir bendrojo dokumento 9 skirsnis (Kitos sąlygos).

12. **Nuorodos**

Nustatyta specifikacija, pagal kurią brandinimo su nuosėdomis laikotarpį leidžiama nurodyti tik vynų aprašymuose, jei tokia informacija yra teisinga ir pagrįsta dokumentais ir jei šis laikotarpis yra ilgesnis už 5.6 straipsnyje nurodytą minimalų privalomą brandinimo laikotarpį, nes daugelis ūkių šį rodiklį laiko svarbiu informaciniu elementu.

Dėl to iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 7.4 straipsnis, tačiau tai bendrajam dokumentui poveikio neturi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Franciacorta

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogynų produktų kategorijos**

5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

— 2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vynų aprašymas:**

1. Franciacorta

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Puta – plona ir sodri; spalva – nuo įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo; aromatas – švelnus, subtilus, įvairialypis, sudėtinis, su aromatais, susidariusiais dėl antrinės fermentacijos butelyje; skonis – gardus, gaivus, švelnus ir harmoningas; skonio tipai – *dosaggio zero* (natūralus briutas), ekstra briutas, briutas, labai sausas, sausas ir pusiau sausas; mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (g/l) – 14,00.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 5,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | –

2. „Franciacorta Millesimato“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Puta – plona ir sodri; spalva – nuo įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo; aromatas – švelnus, subtilus, įvairialypis, sudėtinis, su aromatais, susidariusiais dėl antrinės fermentacijos butelyje; skonis – gaivus, gardus, švelnus ir harmoningas. skonio tipai – *dosaggio zero* (natūralus briutas), ekstra briutas, briutas, labai sausas; mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (g/l) – 15,00.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 5,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | –

3. „Franciacorta Riserva“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Puta – plona ir sodri; spalva – nuo įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo; gali turėti pavienių vario atspalvių; aromatas – kompleksiški, gerai juntami pokvapiai, būdingi po ilgo brandinimo butelyje; skonis – gaivus, gardus, švelnus ir harmoningas. skonio tipai – *dosaggio zero* (natūralus briutas), ekstra briutas, briutas; mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (g/l) – 15,00.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 5,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | –

4. „Franciacorta Satèn“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Puta – ilgai išliekanti, kreminė; spalva – intensyvi šiaudų geltonumo; aromatas – švelnus, subtilus, su aromatais, susidariusiais dėl antrinės fermentacijos butelyje; skonis – gardus, kreminis, švelnus ir harmoningas; didžiausias slėgis – 5 atm; tipas – briutas; mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (g/l) – 14,50.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 5,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | –

5. „Franciacorta Satèn Millesimato“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Puta – ilgai išliekanti, kreminė; spalva – nuo įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo; aromatas – švelnus, sudėtinis, su aromatais, susidariusiais dėl antrinės fermentacijos butelyje; skonis – gardus, kreminis, švelnus ir harmoningas; didžiausias slėgis – 5 atm; tipas – briutas; mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (g/l) – 14,50.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 5,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | –

6. „Franciacorta Satèn Riserva“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Puta – ilgai išliekanti, kreminė; spalva – įvairaus ryškumo aukso geltonumo. aromatas – kompleksiški, gerai juntami pokvapiai, būdingi po ilgo brandinimo butelyje; skonis – gaivus, gardus, švelnus ir harmoningas. didžiausias slėgis – 5 atm; tipas – briutas; mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (g/l) – 15,00.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 5,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | –

7. „Franciacorta Rosé“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Puta – plona ir sodri; spalva – įvairaus ryškumo rausva. aromatas – švelnus, subtilus, įvairialypis, sudėtinis, būdingas veislės „Pinot noir“ vynams, su aromatais, susidariusiais dėl antrinės fermentacijos butelyje; skonis – gardus, gaivus, švelnus ir harmoningas; skonio tipai – *dosaggio zero* (natūralus briutas), ekstra briutas, briutas, labai sausas; sausas ir pusiau sausas; mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (g/l) – 15,00.

Nustatant chromatines savybes pagal OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006) metodą, dar vadinamą „CIELab“, H* vertės turi būti ne didesnės kaip 80.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 5,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | –

8. „Franciacorta Rosé Millesimato“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Puta – plona ir sodri; spalva – įvairaus intensyvumo rausva, gali turėti vario atspalvių; aromatas – įvairialypis, sudėtinis, būdingas veislės „Pinot noir“ vynams, su aromatais, susidariusiais dėl antrinės fermentacijos butelyje; skonis – gardus, gaivus, švelnus ir harmoningas; skonio tipai – *dosaggio zero* (natūralus briutas), ekstra briutas, briutas, labai sausas; mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (g/l) – 15,00.

Nustatant chromatines savybes pagal OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006) metodą, dar vadinamą „CIELab“, H* vertės turi būti ne didesnės kaip 80.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 5,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | –

9. „Franciacorta Rosé Riserva“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Puta – plona ir sodri; spalva – įvairaus intensyvumo rausva, gali turėti vario atspalvių; aromatas – sudėtinis, būdingas veislės „Pinot noir“ vynams, su aromatais, susidariusiais dėl ilgo brandinimo butelyje; skonis – gardus, gaivus, švelnus ir harmoningas; skonio tipai – *dosaggio zero* (natūralus briutas), ekstra briutas, briutas; mažiausias becukrio ekstrakto kiekis (g/l) – 15,00.

Nustatant chromatines savybes pagal OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006) metodą, dar vadinamą „CIELab“, H* vertės turi būti ne didesnės kaip 80.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas | 5,00 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | –

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Privalomas tiesioginis vynuogių spaudimas

Specifinis vynininkystės metodas

Vynuoges perdirbti į misą galima tik tiesioginio spaudimo būdu, nepašalinant vynuogių kekių kotelių. Šis reikalavimas netaikomas vynuogėms „Pinot noir“, iš kurių gaminamas rožinis arba raudonasis vynas, skirtas rožiniam vynui „Franciacorta“ su kontroliuojama ir garantuojama kilmės vietos nuoroda (DOCG) gaminti.

5.2. *Didžiausia išeiga*

2. Visų rūšių „Franciacorta“

10 000 kg vynuogių iš hektaro

3. Visų rūšių „Franciacorta“

65 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynui „Franciacorta“ DOCG gaminti skirtos vynuogės auginamos Brešos provincijos vietovėje, kurią sudaro aukštos kokybės vynuogių auginimo plotai, plytintys visoje šių komunų teritorijoje: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica, Gussago. Dalis vynuogių auginimo plotų plyti tam tikrose šių komunų teritorijose, esančiose į šiaurę nuo buvusių valstybinių kelių Nr. 573 ir Nr. 11: Cologne, Coccaglio, Rovato, Cazzago S. Martino. Vynuogių auginimo plotai plyti ir dalyje Brešos komunos teritorijos. Šios vietovės riba apibrėžiama taip: nuo Izeo ežero pakrantės ji eina palei Paratiko komunos ribą ir, pasiekusi Kapriolo komunos ribą, tęsiasi iki Adro komunos ribos. Toliau šios vietovės riba eina Adro komunos pietine riba iki Erbusko komunos ribos, kurią pasiekusi tęsiasi pietų kryptimi ir kirsdama sankryžą su Kolonjės komuna toliau tęsiasi į pietus iki valstybinio kelio „Bergamas–Breša“, kuriuo toliau eina iki sankryžos su Ospitaleto komuna. Ji eina šios komunos riba į šiaurę, kol pasiekia Kastenjato komunos ribą. Šios vietovės riba tęsiasi palei Kastenjato komunos šiaurinę ribą ir, pasiekusi buvusį valstybinį kelią Nr. 11, juo eina į rytus, aplenkdama Mandolosos gyvenvietę, ir tuo pačiu keliu tęsiasi iki pat Skuolės gyvenvietės. Nuo čia riba tęsiasi keliu į šiaurę iki Badijos, esančios 133 m aukštyje virš jūros lygio. Toliau riba eina keliu į rytus link Šv. Onos kalvos šiaurės rytų kryptimi, kirsdama 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m ir 157,9 m aukštyje esančius taškus, kol pasiekia kelią „Breša–Čelatika“, kuriuo eina link Čelatikos komunos. Pasiekusi 139,9 m aukštyje esantį tašką, riba iš pradžių atitinka šios komunos ribą, paskui Gusago komunos ribą (apimdama visą šių dviejų komunų teritoriją), po to iš pradžių tęsiasi Brionės komunos riba, o paskui Polaveno komunos riba iki pat Izeo ežero. Nuo čia vietovės riba eina palei Izeo ežero pakrantę iki kol pasiekia Paratiko komuną. Toliau nurodyta teritorija nepatenka į pirmiau nustatytą gamybos vietovę: nuo Brešos provincijos ribos į vakarus, palei autostradą A4 ir Oljo upę, tarp Palacolo prie Oljo ir Kapriolo komunų ribų į nustatytą gamybos vietovę neįtrauktos teritorijos riba eina palei Kapriolo komunos ribą iki kol susikerta su geležinkelio linija, kuria toliau tęsiasi į šiaurę iki Paratiko stoties, po to – buvusiu valstybiniu keliu Nr. 469 ir provincijos keliu Nr. 12 iki Kluzanės kaimo, esančio 193,8 m aukštyje. Aplenkdama visą Barčelos vilos teritoriją, neįtrauktos teritorijos riba pasiekia 205 m aukštį, o tada 197 m aukštyje vėl kerta provincijos kelią Nr. 12. Eidama šiuo keliu teritorijos riba pasiekia 191 m aukštį, aplenkdama Beloardo ūkio kalvą, ir kerta 189,9 m, 188 m ir 195,2 m aukštyje esančius taškus, paskui susikerta su provincijos keliu

Nr. 11 ir eina į pietus iki Šv. Petro vienuolyno Lamosoje. Iš ten riba eina gruntkeliu, vedančiu į Segabolį, tada kerta 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m ir 198 m aukštyje esančius taškus ir toliau eina link Il Mulino, Provaljo geležinkelio stoties. Besitęsdama palei šią geležinkelio liniją šiaurės kryptimi, neįtrauktos teritorijos riba prieš pat Izeo gyvenvietę pasiekia buvusį valstybinį kelią Nr. 510 ir juo eina iki Sulcano komunos ribos. Šia riba ji tęsiasi šiaurės kryptimi iki pat Izeo ežero, paskui driekiasi palei ežero pakrantę iki pat Paratiko, kur netoli Sarniko pasiekia Brešos provincijos ribą, kuria eina tol, kol pasiekia pradinį tašką – Kapriolo komunos ribą.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„Chardonnay B“

„Erbamat B.“

„Pinot bianco B“ – „Pinot“

„Pinot noir N.“ – „Pinot“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Visų rūšių „Franciacorta“

Vynų „Franciacorta“ gamybos vietovę sudaro didžiulis moreninis amfiteatras, susiformavęs antrinio ir tretinio geologinių periodų (pagal pirminį Žemės geologinės istorijos skirstymą) ledynmečių metu dėl ne kartą išplitusio ir atsitraukusio didžiojo Kamonikos slėnio ledyno ir pasižymintis ypatingu morfologiniu ir geologiniu sudėtingumu. Dauguma vynų „Franciacorta“ gamybos vietovės dirvožemių turi bendrą bruožą – jie moreninės kilmės, todėl pasižymi šiomis pagrindinėmis savybėmis: nevietine kilme, tinkamu gyliu, geru drenažu ir tinkamu arba didesniu vandens kiekiu. Dėl to „Franciacorta“ gamybos vietovės dirvožemis yra ypač tinkamas vynmedžiams auginti. Be bendrųjų vietovės ypatumų, didelė dirvožemio ir kraštovaizdžio įvairovė lemia įvairią augalų vegetaciją ir derėjimą, vynuogių nokimo dinamiką ir, galiausiai, ne mažiau svarbias bazinių vynų juslines savybes.

Atlikus suskirstymo į zonas tyrimą nustatytos šešios skirtingos klimatinės zonos. Vyno „Franciacorta“ vietovė priklauso Insubrijos mezoklimatiniam regionui ir pasižymi tam tikromis Vidužemio jūros regiono klimatui būdingomis savybėmis: žiemos čia palyginti švelnios, vasaros – ne pernelyg karštos, o paros ir metinė temperatūra svyruoja vidutiniškai. Didelė vietovės dirvožemio terpės ir mikroklimato įvairovė lemia skirtingą vynuogių nokimo kinetiką ir juslinius profilius, būdingus baziniams vynams, kurie būna labai įvairūs, o tai leidžia pagaminti labai kompleksišką *cuvée*.

Tai, kad vynmedžiai čia savaime auga nuo priešistorinių laikų, įrodo, kad šios vietovės sąlygos ypač tinkamos vynuogininkystei. Tai patvirtina rastos priešistorinės vynuogių sėklos ir visame regione aptinkami archeologiniai radiniai, taip pat įvairių klasikinių autorių – nuo Plinijaus ir Kolumelos iki Vergilijaus – liudijimai. Be to, iš istorinių liudijimų galime sužinoti apie Frančakortos regione gyvenusias tautas, t. y. cizalpinius galus, romėnus ir lombardus. Didžiųjų miesto vienuolynų IX, X ir XI a. dokumentai liudija apie plačiai paplitusią vynininkystę ir patvirtina, kad Frančakortos regione vynininkystė tęsėsi nuo vėlyvosios antikos iki brandžiųjų viduramžių, o tai patvirtina ir svarbūs šioje vietoje aptikti archeologiniai radiniai. Vietovardis „Franzacurta“ pirmą kartą paminėtas 1277 m. Brešos statutų aštuntosios knygos potvarkyje, kuriame nurodytas įsakymas Gusago ir Rodengo komunoms suremontuoti Mandolosos gyvenvietėje per Melos upę nutiestą tiltą: „Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta“ (savo ir visų Frančakortos bičiulių reikmėms). Taigi įsakymo gavėjas turėjo žinoti apie Frančakortos teritorijas, kurios reikmėms šis tiltas turėjo būti suremontuotas, todėl galima manyti, kad šis vietovardis buvo

naudojamas nuo seno ir tikriausiai buvo susijęs su kliuniečių įkurtų Rodengo, Provaljo ir Rovato vienuolynų, kurie buvo atleisti nuo dešimtinės mokėjimo Brešos vyskupui, taigi buvo laisvi nuo mokesčių arba, kalbant anuometine lotynų kalba, *francae curtae*, valdžia. Naujausi tyrimai rodo, kad ši laisvė taikyta prekėms, gabentoms iš Frančakortos į laisvąją Brešos komuną, kurioms nebuvo taikomi muitai mainais už kelio nuo Brešos iki Izeo ir nuo ten palei ežerą iki geležies kasyklos Kamonikos slėnyje priežiūrą. Kad ir kokia bebūtų minėtos „laisvės“ kilmė, šios vietovės kilmė aiškiai susijusi su lotyniškaisiais žodžiais „francae“ ir „curtae“ bei vienuolynų vaidmeniu.

Kalbant apie persipynusias Frančakortos istorijos, vyno ir kultūros gijas, galima paminėti ir vieną pirmųjų pasaulyje leidinių apie natūralios fermentacijos vynų gaminimo buteliuose techniką ir jų poveikį žmogaus organizmui. 1570 m. Italijoje buvo išspausdinta knyga, kuriai jos autorius Džirolamas Confortis iš Brešos davė iškalbingą pavadinimą „Libellus de vino mordaci“ (pamfletas apie putojantį vyną). Šis daktaras, kurio tyrinėjimai datuojami dar prieš garsiojo abato Domo Perinjono darbus, atkreipė dėmesį į sparčiai išplitusį visuotinį įprotį vartoti šviesius putojančius vynus, o tai yra nenuginčijamas įrodymas, kad šią vietovę ir vyną „Franciacorta“ ryšys sieja nuo seno.

Vienas naujesnių šaltinių – Gabrielės Rozos 1852 m. parašytas traktatas apie vynus, kuriame autorius mena „puikiausius putojančius ir malonaus skonio“ (it. „eccellentissimi, racenti e garbi“) „Franciacorta“ baltuosius vynus.

1967 m. nustatyta DOC „Franciacorta“ buvo viena pirmųjų Italijoje registruotų nuorodų, kuriai taip pat priskirtas putojantis vynas. 1995 m. šią nuorodą pakeitė aukščiausios kategorijos rūšinių itališkų vynų įvertinimas – DOCG, registruota ir garantuota kilmės vietos nuoroda. Tai tapo svarbiu lūžio tašku siekiant vis didesnio šio vyno ir jo kilmės vietos neatsiejamo ryšio pripažinimo, nes terminas „Franciacorta“ buvo pasirinktas kaip vienintelis vyną ir jo gamybos būdą apibūdinantis terminas.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

7.2 straipsnis. Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai.

Kitos sąlygos:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Privaloma ant etiketės nurodyti šalį, fiziškai atliekančią nuosėdų nupylimą, t. y. paskutinį svarbiausią „Franciacorta“ gamybos etapą, tais atvejais, kai gamintojas šią operaciją savo vardu paveda atlikti trečiosioms šalims. Šia nuostata siekiama skaidriau informuoti galutinį vartotoją, nes pagal galiojančiuose ES ir nacionalinės teisės aktuose pateiktą gamintojo apibrėžtį („gamintojas – fizinis ar juridinis asmuo (arba tokių asmenų grupė), kuris perdirba vynuoges ar vynuogių misą į vyną arba perdirba vynuogių misą ar vyną į putojančius vynus, gazuotus putojančius vynus, rūšinius putojančius vynus ar rūšinius aromatinius putojančius vynus, arba kurio vardu tai atliekama“ (Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 46 straipsnis)) putojančio vyno ženklinimo tikslais asmuo, kuris faktiškai perdirba putojantį vyną naudodamas klasikinį metodą, iš esmės prilyginamas asmeniui, kurio vardu perdirbimą atlieka trečioji šalis.

7.1 straipsnis. Ženklinimas

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai.

Kitos sąlygos:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Privalomi vyno rūšių ir skonio aprašymai turi būti išspausdinti regimajame lauke, kuriame pateikiama visa privaloma informacija, o rašmenys negali būti didesnio aukščio ir dydžio, nei tie, kurie naudojami pavadinimui „Franciacorta“ užrašyti.

Jei yra dar viena etiketė, kurioje nurodoma neprivaloma informacija („paveikslėlio etiketė“), joje pavadinimas „Franciacorta“ turi būti nurodytas ne mažesniais kaip 2 mm aukščio rašmenimis, tačiau visi kiti toje etiketėje naudojami žodžiai gali būti užrašyti nepaisant jokių su pavadinimu „Franciacorta“ susijusių dydžio apribojimų.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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