C/2024/5690

24.9.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/5690)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Franciacorta”

PDO-IT-A1034-AM03

Paziņojuma datums: 26.6.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Vīnkopības noteikumi. Dabiskie vides apstākļi

Ir precizēts, ka attāluma ierobežojums starp vīnogulājiem un mitrājiem attiecas uz jauniem vīnogulājiem, kas iestādīti pēc 2010. gada (kad tika ieviests attiecīgais ierobežojums), un ka šo attālumu mēra no apstādītās vīnogulāju platības robežas līdz mitrāju platības robežai, kāda norādīta Lombardijas reģiona informācijas sistēmā.

Ierobežojums attiecībā uz vīna dārzu augstumu virs jūras līmeņa tika atcelts. Iespēja audzēt vīnogulājus vēsākos apgabalos ir daļa no stratēģiju kopuma, kura mērķis ir cīnīties pret vispārējo temperatūras pieaugumu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4.1. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

2. Stādījumu biezība un audzēšanas sistēmas

Attiecībā uz šķirni “Erbamat” atļauts vainagu veidot arī citādi, ne tikai vienpleca formā ar vertikāliem augļzariem, un vīnkokus stādīt tālāk vienu no otra, jo tā tiek nodrošināts lielāks attālums starp ķekariem, labāka aerācija un intensīvāka apsauļošana. Tas turklāt kompensē vīnstīgu pumpuru vājo auglību, kas šai šķirnei raksturīga.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4.2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

3. Ražas iznākums no hektāra, vīnogu ražas novākšana un minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija

Maksimālo ražošanas apjomu, kuru var norādīt, samazina līdz 10 tonnām no hektāra un paredz 20 % vīnogu pārpalikumu, ko labos gados var klasificēt par ražas rezervi (*riserva vendemmiale*). Tāpēc tiek grozīta ražas rezerves pārvaldības kārtība. Gados, kad klimatiskie apstākļi ir labvēlīgi, pārpalikumu var apzīmēt ar “Franciacorta” (vīnogas, kas derīgas “Franciacorta” ražas rezerves vīna gatavošanai). Grozījuma mērķis ir vienkāršot darbības, kas saistītas ar ražas rezerves pārvaldību, izsekojamību un produktu kontroli.

Arī alternatīvā *DOC* “Curtefranca” ražas iznākums ir mainīts uz 10 tonnām no hektāra, tāpēc “Franciacorta” produkcijas pārpalikumu var izmantot vairs tikai *IGT* “Sebino” vajadzībām.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4.5. punktu un vienotā dokumenta 5.B punktu.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīna darīšanas, pārstrādes un pudeļu piepildīšanas noteikumi. Vīna iznākums no hektāra**

Vīnogu presēšanai noteiktais 65 % ierobežojums ir atjaunots, pārpalikums nav paredzēts. Ja vīnogu presēšanas iznākums pārsniedz maksimālo ierobežojumu, viss saražotais vīns zaudē tiesības uz nosaukumu "Franciacorta" un tiek apzīmēts ar alternatīviem nosaukumiem (ja kopējais apjoms ir līdz 68 hl – ar "Curtefranca", ja tajā nav "Erbamat" vīnogu, bet, ja apjoms ir lielāks, – ar "Sebino"). Ražas rezerves jēdziens tagad no jauna tiek attiecināts uz vīnogām, nevis uz vīnu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.3. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

5. **Vīna darīšanas, pārstrādes un pudeļu piepildīšanas noteikumi. Vīns, kas gatavots no ražas rezerves, un piegādes pārvaldība**

Ir pievienota šāda sīkāka informācija par ražas rezerves pārvaldību: pagrabu reģistros to pārvalda un identificē atsevišķi, taču līdz pat maisījumu veidošanai, kas notiek pirms iepildīšanas pudelēs, ražas rezerve nav fiziski jānodala no pārējā vīna, kas ir derīgs "Franciacorta" vīnu gatavošanai. Pienākums par krājumiem ziņot kontroles struktūrai ir atcelts, jo to aizstāj elektroniskie reģistri.

Ir arī precizēts, ka vīns, kas iegūts no ražas rezerves, tiek glabāts bez taras un to nedrīkst tālāk gatavot vismaz vēl divpadsmit mēnešus pēc ierakstīšanas pagrabu reģistros. Lai varētu laist tirgū vīnus, kas ir derīgi ar ACVN "Franciacorta" apzīmēta ražas rezerves vīna gatavošanai, obligāts ir lēmums, ar ko atbrīvo no pienākuma attiecīgo vīnu glabāt bez taras. Visas atsauces uz laišanu tirgū ir pārceltas uz 5.4.3. punktu.

Vīnu, kas iegūts no ražas rezerves, var laist tirgū arī pirms tiek atļauts tam nepiemērot glabāšanas prasību, bet tad tas jāpārklasificē par *IGT* "Sebino", kuru drīkst nodot patēriņam jau tajā pašā gadā. Pārklasificēšana par *DOC* "Curtefranca" vairs nav iespējama, jo ir grozīts "Curtefranca" *bianco* paveida maksimālais vīnogu ražas iznākums, kas pašlaik arī ir 10 tonnas no hektāra.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.4. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

6. **Dažādu vīna paveidu ražošana**

Terminu "cuvée" aizstāj ar terminu "assemblaggio" [maisījums].

Lai nogatavināšanas periodi varētu būt ilgāki, ir ieviesta iespēja pagrabā glabāt "Franciacorta" vīnu gatavošanai derīgu vīnu, kas iepildīts pudelēs, kuru maksimālais nominālais tilpums ir 9,0 litri, un ko, izlietu no šīm pudelēm, ir paredzēts pievienot maisījumos un pēc tam pārradīt dzirkstošajā vīnā. Vīna glabāšana uz nogulsnēm, ja vīns tiek otrēji raudzēts, noteikti var radīt lielāku nogatavināšanas potenciālu, no vienas puses, un organoleptisko īpašību uzlabošanos, kas izpaužas kā izteiktāks maigums, miesīgums un izsmalcinātība, no otras puses.

Attiecībā uz "Franciacorta" *Satèn* ir precizēts, ka, pudeļu piepildīšanas laikā aprēķinot, vai ir ievērots 20 g/l lielais cukuru daudzuma ierobežojums, neņem vērā cukuru, kas izmantots rauga aktivēšanai.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.5. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

7. **Minimālais nogatavināšanas laiks. Specifikācija**

Aiz termina "tiraggio" [vīna iepildīšana pirms tā otrējās raudzēšanas pudelē] iekavās pievienots termins "imbottigliamento" [iepildīšana pudelēs].

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.6. un 5.7. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

8. **Apstrādājamās pudeles**

Lai *Satèn* paveida vīns, pateicoties tam paredzēto vīnogu atlasei un apsaimniekošanai, būtu labi atšķirams no citiem, noteikts aizliegums pēc iepildīšanas pudelēs un reģistrācijas pārklasificēt "Franciacorta" *Satèn* par "Franciacorta" un otrādi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.7. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

9. **Atbrīvošana no nogulsnēm**

Ir precizēts, ka par beidzamo saldinātāju dozēšanā var izmantot ne tikai vīnu, kas ir derīgs ar ACVN "Franciacorta" un ACVN "Curtefranca" *bianco* apzīmētu vīnu gatavošanai, bet arī vīnu, kas jau klasificēts ar ACVN "Franciacorta" un ACVN "Curtefranca" *bianco* apzīmēta vīna kategorijā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5.8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

10. **Patēriņam gatava vīna raksturiezīmes**

Attiecībā uz "Franciacorta" *Rosé* paveidu ir ieviesta analītiska prasība vīna krāsu novērtēt saskaņā ar *OIV* metodi 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), kas zināma arī kā *CIELab*. H* vērtība nedrīkst pārsniegt 80. Degustētāju grupu locekļu veiktais krāsas vizuālais novērtējums ir subjektīvs, tāpēc šā grozījuma mērķis bija ieviest analītisku prasību, kuras objektivitāti nevar apšaubīt.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu ("Vīnu apraksts").

11. **Marķēšana, nosaukums un tā noformējums**

Obligātie paveida un garšu apraksti jādrukā ar burtiem, kuru augstums un lielums nepārsniedz tos, kas izmantoti nosaukumā "Franciacorta". Jāatzīmē, ka šī prasība attiecas tikai uz etiķeti, uz kuras ir visas obligātās ziņas. Ja ir vēl kāda cita etiķete, uz kuras norādītas neobligātās ziņas ("tēla etiķete"), uz šīs etiķetes nosaukums "Franciacorta" jādrukā ar vismaz divus milimetrus augstiem burtiem, bet uz tās pašas etiķetes var būt arī citi vārdi, un to izmērs attiecībā pret vārdu "Franciacorta" nav ierobežots.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.1. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu (par papildu nosacījumiem).

12. **Norādes**

Precizēts, ka to, cik ilga bijusi vīna kopšana uz nogulsnēm, drīkst norādīt tikai aprakstošā kontekstā un patiešām pārbaudāmos gadījumos. Ja šis laiks ir ilgāks par 5.6. punktā noteiktajiem obligātajiem minimālajiem termiņiem, daudzas saimniecības to uzskata par svarīgu paziņojamu elementu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7.4. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Franciacorta

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

— 2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu aprasts**

1. “Franciacorta”

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas, intensīvas. Krāsa: no dažādas intensitātes salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Smarža: maiga, izsmalcināta, bagātīga, daudzšķautņaina, ar notīm, kas iegūtas no otrējās raudzēšanas pudelē. Garša: aromātiska, svaiga, maiga un harmoniska. Garšas veids: *dosaggio zero* [dabiski skābena], *extra brut*, *brut*, *extra dry*, *sec* un *demi-sec*. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l) 14,00.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5.

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. “Franciacorta” Millesimato

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas, intensīvas. Krāsa: no dažādas intensitātes salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Smarža: maiga, izsmalcināta, bagātīga, daudzšķautņaina, ar notīm, kas iegūtas no otrējās raudzēšanas pudelē. Garša: svaiga, aromātiska, maiga un harmoniska. Garšas veids: *dosaggio zero*, *extra brut*, *brut*, *extra dry*. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 15,00.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5.

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. “Franciacorta” Riserva

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas, intensīvas. Krāsa: no dažādas intensitātes salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, dažkārt iespējamas vara nokrāsas. Smarža: daudzšķautņaina, jūtamas notis, kas parasti izveidojas pudelē ilgi nogatavinātam vīnam. Garša: svaiga, aromātiska, maiga un harmoniska. Garšas veids: *dosaggio zero*, *extra brut*, *brut*. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 15,00.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5.

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. “Franciacorta” Satèn

ĪSS APRAKSTS

Putas: ilgnoturīgas, krēmīgas. Krāsa: intensīvi salmu dzeltena. Smarža: maiga, izsmalcināta, ar notīm, kas iegūtas no otrējās raudzēšanas pudelē. Garša: aromātiska, krēmīga, maiga un harmoniska. Maksimālais spiediens: 5 atm. *Brut* tips. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 14,50.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5.

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. “Franciacorta” Satèn Millesimato

ĪSS APRAKSTS

Putas: ilgnoturīgas, krēmīgas. Krāsa: no dažādas intensitātes salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Smarža: izsmalcināta, daudzšķautņaina, ar notīm, kas iegūtas no otrējās raudzēšanas pudelē. Garša: aromātiska, krēmīga, maiga un harmoniska. Maksimālais spiediens: 5 atm. Veids: *brut*: Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 14,50.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5.

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. “Franciacorta” Satèn Riserva

ĪSS APRAKSTS

Putas: ilgnoturīgas, krēmīgas. Krāsa: dažādas intensitātes zeltaini dzeltena. Smarža: daudzšķautņaina, jūtamas notis, kas parasti izveidojas pudelē ilgi nogatavinātam vīnam. Garša: svaiga, aromātiska, maiga un harmoniska. Maksimālais spiediens: 5 atm. *Brut* tips. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 15,00.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5.

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. "Franciacorta" Rosé

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas, intensīvas. Krāsa: dažādas intensitātes sārta. Smarža: maiga, izsmalcināta, bagātīga, daudzšķautņaina, ar smaržu, kas raksturīga "Pinot noir", un notīm, kas iegūtas no otrējās raudzēšanas pudelē. Garša: aromātiska, svaiga, maiga un harmoniska. Garšas veids: *dosaggio zero*, *extra brut*, *brut*, *extra dry*. *sec* un *demi-sec*. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 15,00.

Hromatiskās īpašības jānosaka, izmantojot OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006) metodi, kas zināma arī kā *CIELab*: H* vērtība nedrīkst pārsniegt 80.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5.

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

8. "Franciacorta" Rosé Millesimato

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas, intensīvas. Krāsa: dažādas intensitātes sārta, iespējamas vara nokrāsas. Smarža: bagātīga, daudzšķautņaina, ar smaržu, kas raksturīga "Pinot noir", un notīm, kas iegūtas no otrējās raudzēšanas pudelē. Garša: aromātiska, svaiga, maiga un harmoniska. Garšas veids: *dosaggio zero*, *extra brut*, *brut*, *extra dry*. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 15,00.

Hromatiskās īpašības jānosaka, izmantojot OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006) metodi, kas zināma arī kā *CIELab*: H* vērtība nedrīkst pārsniegt 80.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5.

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

9. "Franciacorta" Rosé Riserva

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas, intensīvas. Krāsa: dažādas intensitātes sārta, iespējamas vara nokrāsas. Smarža: daudzšķautņaina, ar smaržu, kas raksturīga "Pinot noir", un buķeti, kas iegūta no ilgas nogatavināšanas pudelē. Garša: aromātiska, svaiga, maiga un harmoniska. Garšas veids: *dosaggio zero*, *extra brut*, *brut*. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs (g/l): 15,00.

Hromatiskās īpašības jānosaka, izmantojot OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006) metodi, kas zināma arī kā *CIELab*: H* vērtība nedrīkst pārsniegt 80.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11,5.

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīnogu obligāta tiešā presēšana

Īpašā vīndarības metode

Vīnogas drīkst pārvērst misā, tikai tieši presējot un neatdalot veselas vīnogas no kātiņiem. Šī prasība neattiecas uz "Pinot noir" vīnogām, no kurām gatavo sārtvīnu vai sarkanvīnu, lai ražotu ar kontrolēto un garantēto cilmes vietas nosaukumu (KGCVN) apzīmēto "Franciacorta" sārtvīnu.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

2. Visi "Franciacorta" paveidi

10 000 kg vīnogu no hektāra

3. Visi "Franciacorta" paveidi

65 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals, kurā audzē vīnogas ar KGCVN apzīmētā "Franciacorta" ražošanai, atrodas *Brescia* provincē un ietver kvalitatīvu vīnogu audzēšanai piemērotas zemes visā šādu pašvaldību teritorijā: *Paratico*, *Capriolo*, *Adro*, *Erbusco*, *Corte Franca*, *Iseo*, *Ome*, *Monticelli Brusati*, *Rodengo Saiano*, *Paderno Franciacorta*, *Passirano*, *Provaglio d'Iseo*, *Cellatica* un *Gussago*. Daļēji ietilpst arī šādu pašvaldību teritorija: *Cologne*, *Coccaglio*, *Rovato* un *Cazzago San Martino* uz ziemeļiem no valsts automaģistrālēm Nr. 573 un Nr. 11, un daļa *Brescia* pašvaldības teritorijas. Minētā apgabala robežlīnija no *Iseo* ezera krastiem virzās pa *Paratico* pašvaldības robežu, līdz sasniedz *Capriolo* pašvaldības robežu, pa kuru tā stiepjas līdz robežai ar *Adro* pašvaldību. Tālāk tā virzās pa *Adro* dienvidu robežu līdz *Erbusco* pašvaldības robežai, pa kuru tā iet uz dienvidiem, šķērsojot robežu ar *Cologne* pašvaldību, un turpina virzīties uz dienvidiem līdz *Bergamo–Brescia* valsts automaģistrālei, pa kuru tā iet, līdz sasniedz *Ospitaletto* pašvaldības robežu. Tālāk tā virzās pa šīs pašvaldības robežu ziemeļu virzienā līdz *Castegnato* pašvaldības robežai. Tad tā turpina gar *Castegnato* pašvaldības ziemeļu robežu virzīties līdz bijušajai valsts automaģistrālei Nr. 11, pa kuru tā iet uz austrumiem gar *Mandolossa* ciematu un tālāk pa to pašu ceļu līdz *Scuole* ciematam. No turienes tā turpinās pa ceļu ziemeļu virzienā uz *Badia* 133 m augstumā virs jūras līmeņa. Tālāk tā austrumu virzienā iet līdz *S. Anna* pakalnam, turpinās tālāk uz ziemeļaustrumiem un šķērso punktus 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m un 157,9 m augstumā virs jūras līmeņa, bet pēc tam savienojas ar *Brescia–Cellatica* automaģistrāli, pa kuru tā virzās uz *Cellatica*. Virzoties no punkta 139,9 m augstumā virs jūras līmeņa, vispirms tā sakrīt ar *Cellatica* pašvaldības robežu un pēc tam ar *Gussago* pašvaldības robežu, aptverot visu šo abu pašvaldību teritoriju, tad tā vispirms virzās pa *Brione* pašvaldības robežu un pēc tam pa *Polaveno* pašvaldības robežu līdz *Iseo* ezeram. Tālāk tā virzās pa *Iseo* ezera krastu līdz *Paratico*. Iepriekš noteiktajā ražošanas apgabalā neietilpst zemes no *Brescia* provinces robežas uz rietumiem, gar automaģistrāli A4 un *Oglio* upi starp *Palazzolo sull'Oglie* un *Capriolo* pašvaldību robežām. Izslēgto zemju robeža tālāk virzās pa *Capriolo* pašvaldības robežu līdz tās krustpunktam ar dzelzceļa līniju, no kurienes tā iet uz ziemeļiem līdz *Paratico* stacijai, pēc tam pa bijušo valsts automaģistrāli Nr. 469 un provinces automaģistrāli Nr. 12 līdz *Clusane* ciematam 193,8 m augstumā virs jūras līmeņa. Apejot visu *Villa Barcella* teritoriju, tā paceļas 205 m augstumā virs jūras līmeņa un pēc tam atkal šķērso provinces automaģistrāli Nr. 12 197 m augstumā virs jūras līmeņa; tālāk tā virzās pa provinces

automaģistrāli Nr. 12 līdz punktam 191 m augstumā virs jūras līmeņa, apejot *Cascina Beloardo* pakalnu, un iziet cauri punktiem 189,9 m, 188 m un 195,2 m augstumā virs jūras līmeņa, pēc tam šķērso provinces automaģistrāli Nr. 11 un virzās uz dienvidiem līdz *S. Pietro* baznīcai *Lamosa* ciematā, kur tā nonāk uz zemesceļa, kas ved uz *Segaboli*, tad šķērso punktus 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m un 198 m augstumā virs jūras līmeņa un turpina virzīties uz *Il Mulino*, *Provalio* dzelzceļa staciju, gar dzelzceļa līniju stiepjas ziemeļu virzienā, līdz tieši pirms *Iseo* ezera sastopas ar bijušo valsts automaģistrāli Nr. 510, pa kuru tā virzās līdz *Sulzano* pašvaldības robežai. Pa šo robežu tā virzās uz ziemeļiem līdz ezeram, tad pa *Iseo* ezera krastu līdz *Paratico*, kur netālu no *Sarnico* tā sastopas ar *Brescia* provinces robežu, pa kuru tā iet, līdz nonāk pie *Capriola* pašvaldības robežas, kur robežlīnija sākās.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“Chardonnay B.”

“Erbamat B.”

“Pinot bianco B.” – “Pinot”

“Pinot nero N.” – “Pinot”

8. **Saiknes apraksts**

Visi “Franciacorta” paveidi

Frančakortas [*Franciacorta*] vīndārzu kopumu veido liels morēnu amfiteātris, kas izveidojies sekundārās un terciārās ģeoloģiskās ēras ledāju atkārtotas izplešanās un atkāpšanās rezultātā, un tam ir raksturīga ārkārtēja morfoloģiska un ģeoloģiska daudzveidība. Tāpēc lielākās daļas Frančakortas augšņu kopīgā iezīme ir to morēniskā izcelsme, un tieši tā nosaka to galvenās īpašības: veidošanās ārpus pašreizējās atrašanās vietas, pienācīgs dziļums, laba dabīgā notece un laba vai palielināta ūdensapgāde. Tāpēc Frančakortas augsnes ir īpaši piemērotas vīnogulāju audzēšanai. Papildus apgabala vispārīgajām īpašībām augšņu un ainavu daudzveidība nodrošina daudzveidīgu veģetatīvo un produktīvo uzvedību, vīnogu nogatavošanās dinamiku un visbeidzot, bet ne mazāk svarīgi – bāzes vīnu organoleptiskās īpašības.

Zonējuma izpētē tika identificēti seši atsevišķi klimatiskie apgabali. Frančakorta atrodas Insubrijas [*Insubria*] mezoklimatiskajā reģionā, un tai piemīt dažas Vidusjūras klimata īpašības – ziemas ir salīdzinoši maigas, savukārt vasaras nav pārmērīgi karstas, ar mērenu diennakts un gada temperatūras diapazonu. Apgabala lielā daudzveidība augsnes struktūras un mikroklimata ziņā atspoguļojas vīnogu atšķirīgajā nogatavināšanās kinētikā un bāzes vīnu organoleptiskajos profilos, kas ir ļoti daudzveidīgi un ļauj ražot ļoti sarežģītu *cuvée*.

Tas, ka vīnogulāji tur savvaļā auguši kopš aizvēsturiskiem laikiem, liecina, ka šis apgabals ir īpaši piemērots vīnkopībai. To apliecina atklātās aizvēsturiskās vīnogu sēklas un arheoloģiskie atradumi visā reģionā, kā arī dažādās liecības, kuras atstājuši klasiskie autori – no Plīnija un Kolumellas līdz Vergilijam. No vēsturiskām liecībām mēs zinām arī par tautām, kas bija apmetušās uz dzīvi Frančakortā, proti, Šaipusalpu galliem, romiešiem un langobardiem. IX, X un XI gadsimta dokumenti no lieliem pilsētu klosteriem liecina par vīnogulāju plašo audzēšanu un apliecina vīnkopības nepārtrauktību Frančakortā no antīkā perioda līdz vēlajiem viduslaikiem, kā to rāda nozīmīgi arheoloģiskie atklājumi šajā apgabalā. Vārds “Franzacurta” pirmo reizi parādījies rīkojumā par *Brescia* statūtu astoto grāmatu 1277. gadā un attiecas uz rīkojumu, kas *Gussago* un *Rodengo* pašvaldībai dots, lai tās atjaunotu tiltu pār *Mella* upi *Mandolossa* apvidū: “*Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta*” [pašu un visu *Franzacurta* draugu vajadzībām]. Tas nozīmē, ka rīkojuma saņēmējs ļoti labi zināja par Frančakortas teritorijām, kuras gūtu labumu no šā darba, un tas liecina par nosaukuma izmantošanu vēl senākos laikos, bet tas, iespējams, ir

saistīts ar varu, kāda bija *Rodengo*, *Provaglio* un *Rovato* klosteru tiesām, kuras dibināja klūnieši un kuras bija atbrīvotas no desmitās tiesas maksāšanas *Brescia* bīskapam, tātad tās bija no nodokļiem atbrīvotas tiesas jeb latīņu valodā *francae curtae*. Jaunākie pētījumi liecina, ka attiecīgais atbrīvojums attiecās uz precēm, kas no Frančakortas tika pārvestas uz *Brescia* brīvo pašvaldību un bija atbrīvotas no nodokļa apmaiņā pret braucamā ceļa uzturēšanu no *Brescia* līdz *Iseo* ezeram un no turienes gar ezeru līdz dzelzs piegādes avotam *Camonica* ielejā. Neatkarīgi no tā, kā attiecīgā "brīvība" radusies, vietas nosaukuma izcelsme noteikti ir saistīta ar latīņu vārdu "francae" un "curtae" klosteru nozīmi.

Savstarpēji saistītie Frančakortas vēstures, vīna un kultūras aspekti ir minēti arī vienā no pirmajām pasaules mēroga publikācijām par dabīgi raudzētu vīnu gatavošanu pudelēs un to ietekmi uz cilvēka ķermeni. Minētā publikācija ir iespiesta Itālijā 1570. gadā, to sarakstījis ārsts *Gerolamo Conforti* no *Brescia* un publikācijai bija informatīvs nosaukums "*Libellus de vino mordaci*" [brošūra par putojošu vīnu]. Šis ārsts, kurš savus pētījumus veicis vēl pirms abata *Dom Perignon* plaši pazīstamajiem pētījumiem, vērsa uzmanību uz dzidro dzirkstošo vīnu ievērojamo izplatību un vispārējo patēriņu, un tas ir neapstrīdams pierādījums dziļajai un senajai saiknei starp šo vīndārzu kopumu un Frančakortu.

Jaunākos laikos liecības sniedzis *Gabriele Rosa*, kurš savā 1852. gada traktātā par vīniem atceras, ka Frančakortas baltvīni ir "izcilākie, dzirkstošākie un garšīgākie" (*eccellentissimi, racenti e garbi*).

1967. gadā tika radīts *DOC* "Franciacorta", kurš ir viens no pirmajiem Itālijā reģistrētajiem nosaukumiem, kas ietvēra arī dzirkstošo vīnu. 1995. gadā šim nosaukumam pievienojās augstākās kvalitātes Itālijas vīni, kas apzīmēti ar KGCVN (reģistrēts un garantēts cilmes vietas nosaukums), un tas iezīmēja pagrieziena punktu ceļā uz nedalāmās saiknes starp šo vīnu un tā vīndārzu kopuma atzīšanu, jo apzīmējums "Franciacorta" tika izvēlēts kā vienīgais vīna un tā ražošanas metodes noteikšanas veids.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

7.2. punkts "Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu"

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

ir noteikts, ka marķējumā obligāti jānorāda persona, kura fiziski veic atbrīvošanu no nogulsnēm – tas ir pēdējais galvenais "Franciacorta" ražošanas posms –, ja ražotājam ir trešās personas, kas šo darbību veic viņa vārdā. Šis noteikums ir paredzēts, lai nodrošinātu lielāku pārredzamību galapatērētājam, jo spēkā esošie ES un valstu tiesību akti, kuros ražotājs ir definēts kā "fiziska vai juridiska persona vai šādu personu grupa, kura vai kuras uzdevumā veic vīnogu vai vīnogu misas pārstrādi vīnā vai vīnogu misas vai vīna pārstrādi dzirkstošajos vīnos, gāzētajos dzirkstošajos vīnos, kvalitatīvajos dzirkstošajos vīnos vai kvalitatīvajos aromātiskajos dzirkstošajos vīnos" (Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 46. pants), dzirkstošā vīna marķēšanas vajadzībām personu, kas faktiski pārstrādā dzirkstošo vīnu, izmantojot klasisko metodi, faktiski pielīdzina personai, kuras vārdā pārstrādi veikusi trešā persona.

7.1. punkts "Marķējums"

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu prasības attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts:

vizuālajā laukā, kurā norādītas visas obligātās ziņas, obligātie vīna paveidu un garšu apraksti jādrukā ar burtiem, kuru augstums un lielums nepārsniedz tos, kas izmantoti nosaukumā "Franciacorta".

Ja ir vēl kāda cita etiķete, uz kuras norādītas neobligātās ziņas ("tēla etiķete"), uz šīs etiķetes nosaukums "Franciacorta" jādrukā ar vismaz divus milimetrus augstiem burtiem, bet uz tās pašas etiķetes var būt arī citi vārdi, un to izmērs attiecībā pret vārdu "Franciacorta" nav ierobežots.

Saite uz produkta specifikāciju

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