C/2024/5690

24.9.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/5690)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TA' APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Franciacorta"

PDO-IT-A1034-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 26.6.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Regoli għall-vitikultura - Kundizzjonijiet naturali tal-ambjent**

Ġie speċifikat b'mod aktar ċar li r-restrizzjoni tad-distanza tal-vinji minn artijiet mistagħdra tapplika għal tħawwil ġdid wara l-2010 (is-sena li fiha ġiet introdotta r-restrizzjoni) u tali distanza hija dik bejn il-konfini taż-żona tal-vinja u l-konfini tal-art mistagħdra kif deskritt fis-sistema informattiva tar-Reġjun tal-Lombardija.

Ir-restrizzjoni tal-altitudni tal-vinji tneħħiet. Il-possibbiltà li d-dwieli jitħawlu f'żoni aktar friski hija parti mill-istrateġija globali kontra ż-żieda ġenerali fit-temperaturi.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

2. **Densità tat-tħawwil u forom ta' tkabbir**

Jiġu permessi forom alternattivi ta' tħarriġ minbarra t-tħarriġ ma' kannizzatta waħda, bi żvilupp 'il fuq u tfassil ta' tħawwil usa' għall-varjetà Erbamat, sabiex l-għenieqed ikollhom distribuzzjoni spazjali aħjar, u aktar arjazzjoni u dawl. Dan ukoll sabiex jikkumpensa l-fertilità bażali skarsa tar-rimjiet li tikkaratterizza din il-varjetà.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4.2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

3. **Rendiment għal kull ettaru, ħsad tal-għeneb u qawwa alkoħolika naturali minima bil-volum**

Il-produzzjoni massima li tista' tiġi ddikjarata hija stabbilita għal 10 t/ha b'eċċess ta' għeneb ta' 20 %, li, fi snin favorevoli, tista' tiġi kklassifikata bħala "riżerva tal-ħsad". Il-ġestjoni tar-riżerva tal-ħsad ġiet emendata b'riżultat ta' dan. Fi snin bi klima favorevoli, l-eċċess huwa intitolat għad-denominazzjoni Franciacorta (għenba xierqa biex issir ir-riżerva tal-ħsad ta' Franciacorta). L-emenda hija maħsuba biex tissimplifika l-operazzjonijiet ta' ġestjoni tar-riżerva tal-ħsad, it-traċċabbiltà u l-kontroll tal-prodott.

Ir-rendiment tad-DOC Curtefranca wkoll żdied għal 10 t/ha, għalhekk l-eċċess tal-produzzjoni ta' Franciacorta jista' jintuża esklużivament għall-Indikazzjoni Ġeografika Tipika (IGT) Sebino.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4.5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 5B tad-Dokument Uniku

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Regoli għall-vinifikazzjoni, l-ipproċessar u l-ibbottiljar tal-inbid - Rendiment tal-għeneb/inbid għal kull ettaru**

Il-limitu fiss tal-ippressar ta' 65 % ġie rrestawrat, mingħajr ma jinqabeż. Jekk ir-rendiment tal-ippressar jaqbeż il-limitu massimu, l-inbid kollu li jinkiseb jitlef id-dritt għad-denominazzjoni u l-inbid li jinkiseb jiġi kklassifikat mill-ġdid bid-denominazzjonijiet korrispondenti (sa total ta' 68 hl isir Curtefranca – bl-eċċezzjoni ta' Erbamat - u valuri ogħla jsiru Sebino). Reġa' ġie stabbilit il-kunċett ta' riżerva tal-ħsad li tirreferi għall-għeneb u mhux għall-inbid.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5.3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

5. **Regoli għall-vinifikazzjoni, l-ipproċessar u l-ibbottiljar tal-inbid - Inbid tar-riżerva tal-ħsad u ġestjoni tal-offerta**

Dettalji dwar il-ġestjoni tar-riżerva tal-ħsad: separata fir-reġistri u fuq is-sinjali tal-kantina, iżda mingħajr il-ħtieġa ta' separazzjoni fiżika mill-bqija tal-inbid li jista' jsir Franciacorta sat-taħlit ta' qabel l-ibbottiljar. L-obbligu dwar ir-rapportar tal-ħażniet lill-Korp ta' kontroll tneħħa peress li ġie ssostitwit bl-adozzjoni ta' reġistri elettroniċi.

Ġie ċċarat ukoll li l-inbid ta' riżerva tal-ħsad huwa mblukkat bl-ingrossa u ma jistax jiġi pproċessat għal minimu ta' 12-il xahar mid-dħul tiegħu fir-reġistri tal-kantina. Id-dispożizzjoni ta' żblokk hija vinkolanti wkoll għat-tqegħid fis-suq tal-inbejjed intiżi għar-riżerva tal-ħsad DOP Franciacorta. Ir-referenzi għall-kummerċjalizzazzjoni tmexxew kollha għall-paragrafu rilevanti 5.4.3.

It-tqegħid fis-suq tal-inbid ta' riżerva tal-ħsad jista' jseħħ ukoll anke qabel ma jiġi rilaxxat, wara klassifikazzjoni mill-ġdid għall-IGT "Sebino", li jista' jiġi rilaxxat għall-konsum mal-annata. Il-possibbiltà ta' klassifikazzjoni mill-ġdid għal DOC Curtefranca għalhekk tneħħiet wara emenda fir-rendiment massimu tal-għeneb tat-tip Curtefranca abjad, li issa huwa ta' 10 t/ha wkoll.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5.4 u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

6. **Produzzjoni tal-inbejjed differenti**

It-terminu cuvée huwa sostitwit bit-terminu taħlit.

Ġiet introdotta l-possibbiltà li nbid xieraq li jsir Franciacorta jinżamm fil-kantina sakemm ikun immatura aktar, fi fliexken ta' volum nominali massimu ta' 9,0 litri, u li jkun maħsub għat-taħlit u l-fermentazzjoni sekondarja sussegwenti wara l-iżbottiljar. Il-konservazzjoni tal-inbejjed fuq il-karfa fil-każ ta' nbid b'fermentazzjoni sekondarja tista' tabilħaqq tiffavorixxi potenzjal akbar ta' maturazzjoni u titjib tal-karatteristiċi organolettiċi bħal aktar ħlewwa, palat u finezza.

Għat-tip Franciacorta Satèn, jiġi ċċarat li għandu jiġi kkunsidrat il-limitu ta' 20 gr/l ta' zokkor fil-bottiljar bl-esklużjoni taz-zokkor li jintuża għall-attivazzjoni tal-ħmira.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5.5 u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

7. **Żmien minimu tal-maturazzjoni - speċifikazzjoni**

It-terminu "tirage" jiġi segwit mit-terminu "ibbottiljar" speċifikat fil-parentesi.

L-emenda tikkonċerna l-Artikoli 5.6 u 5.7 u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

8. **Produzzjoni fi fliexken**

Ġiet introdotta projbizzjoni tal-għoti ta' isem ġdid minn Franciacorta Satèn għal Franciacorta u viċi versa, wara l-ibbottiljar u r-reġistrazzjoni, biex jingħata karattru distintiv lil Satèn mill-għażla u l-ġestjoni tal-għeneb maħsub għal dan it-tip.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5.7 u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

9. **Sbokkament**

Jiġi ċċarat li għal-likur ta' spedizzjoni jista' jintuża wkoll inbid diġà xieraq DOP Franciacorta u DOP Curtefranca abjad u mhux biss inbid li se jiġi prodott.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5.8 u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

10. **Karatteristiċi dwar il-konsum**

Għat-tip Franciacorta Rosé, tiddaħħal restrizzjoni analitika għall-valutazzjoni tal-kulur skont il-metodu OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), magħruf ukoll bħala "CIELab". Il-valuri tal-H* ma għandhomx ikunu ogħla minn 80. L-evalwazzjoni viżiva tal-kulur mill-membri tal-kummissjonijiet li jduqu l-inbid hija suġġettiva, u b'din l-emenda ġie deċiż li tiddaħħal restrizzjoni analitika oġġettiva mhux dubjuża.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 Deskrizzjoni tal-Inbejjed tad-Dokument Uniku.

11. **Tikkettar, isem u preżentazzjoni**

L-indikazzjonijiet tipoloġiċi u l-karatteristiċi tat-togħma obbligatorji għandhom jidhru stampati b'karattri ta' għoli u ta' daqs mhux akbar minn dawk użati għad-denominazzjoni Franciacorta. Tali restrizzjoni tapplika esklużivament għat-tikketta li tinkludi l-indikazzjonijiet obbligatorji kollha. Jekk ikun hemm tikketta oħra fejn jingħataw l-indikazzjonijiet fakultattivi (dik li tissejjaħ tikketta tal-immaġni), huwa obbligatorju li f'tali tikketta jiġi indikat l-isem tad-denominazzjoni Franciacorta b'karattri ta' għoli minimu ta' 2 millimetri, iżda kwalunkwe informazzjoni oħra tista' tidher fl-istess tikketta mingħajr restrizzjoni ta' daqs meta mqabbel mal-isem Franciacorta.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7.1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 9 - Rekwiżiti oħra applikabbli - tad-Dokument Uniku.

12. **Indikazzjonijiet**

Ġiet introdotta l-ispeċifikazzjoni li, esklużivament f'kuntesti ta' deskrizzjoni, il-perjodu ta' maturazzjoni tal-ħmira jista' jiġi indikat, jekk ikun veritier u jista' jiġi ddokumentat, peress li bosta kumpaniji jqisuh bħala element importanti fil-komunikazzjoni, dment li jkun itwal miż-żmien minimu obbligatorju msemmi fl-Artikolu 5.6.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7.4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Franciacorta

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika:**

DOP - Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XORB, SPIRTI U ĦALL

— 2204 - Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed:**

1. Franciacorta

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina, intensa; Kulur: isfar lewn it-tiben, ta' intensità li tvarja, għal isfar lewn id-deheb; Riħa: fina, delikata, wiesgħa, kumplessa u b'laqtiet li joħorġu mill-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun; Togħma: bnina, friska, fina u armonjuża; Deskrizzjoni tat-togħma: dożaġġ żero, ekstra brut, brut, ekstra xott, xott u xott mezzan, Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l): 14,00.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti mil-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 5,00 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. Franciacorta Millesimato

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina, intensa; Kulur: isfar lewn it-tiben, ta' intensità li tvarja, għal isfar lewn id-deheb; Riħa: fina, delikata, wiesgħa, kumplessa u b'laqtiet li joħorġu mill-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun; Togħma: bnina, fina u armonjuża; Deskrizzjoni tat-togħma: dożaġġ żero, ekstra brut, brut, ekstra xott; Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l): 15,00.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti mil-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 5,00 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. Franciacorta Riserva

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina, intensa; Kulur: isfar lewn it-tiben, ta' intensità li tvarja, għal isfar lewn id-deheb b'laqtiet ta' ram xi kultant; Riħa: noti kumplessi u żviluppati tipiċi ta' perjodu twil ta' maturazzjoni fil-flixkun; Togħma: bnina, fina u armonjuża; Deskrizzjoni tat-togħma: dożaġġ żero, ekstra brut, brut; Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l): 15,00.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti mil-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 5,00 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. Franciacorta Satèn

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: persistenti, kremuża; Kulur: lewn it-tiben intens; Riħa: fina, delikata, b'laqtiet li joħorġu mill-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun; Togħma: bnina, kremuża, fina u armonjuża; pressjoni massima: 5 atm.; tip tal-brut; Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 14,50.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti mil-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 5,00 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. Franciacorta Satèn Millesimato

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: persistenti, kremuża; Kulur: isfar lewn it-tiben, ta' intensità li tvarja, għal isfar lewn id-deheb; Riħa: fina, kumplessa, b'laqtiet li joħorġu mill-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun; Togħma: bnina, kremuża, fina u armonjuża; pressjoni massima: 5 atm.; tip: brut; Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 14,50

Il-parametri analitiċi l-oħrajn, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti mil-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 5,00 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

6. Franciacorta Satèn Riserva

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: persistenti, kremuża; Kulur: isfar lewn it-tiben, ta' intensità li tvarja; Riħa: noti kumplessi u żviluppati tipiċi ta' perjodu twil ta' maturazzjoni fil-flixkun; Togħma: bnina, fina u armonjuża; pressjoni massima: 5 atm; tip tal-brut; Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l): 15,00.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti mil-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 5,00 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

7. Franciacorta Rosé

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina, intensa; Kulur: roża, ta' intensità li tvarja; Riħa: fina, delikata, wiesgħa, kumplessa, bi ħjiliet tipiċi tal-Pinot noir u b'laqtiet li joħorġu mill-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun; Togħma: bnina, friska, fina u armonjuża; Deskrizzjoni tat-togħma: dożaġġ żero, ekstra brut, brut, ekstra xott, xott u xott mezzan; Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 15,00;

determinazzjoni tal-karatteristiċi kromatiċi skont il-metodu OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), magħruf ukoll bħala "CIELab": il-valuri tal-H* ma għandhomx ikunu ogħla minn 80.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti mil-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 5,00 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

8. Franciacorta Rosé Millesimato

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina, intensa; Kulur: roża, ta' intensità li tvarja, b'laqtiet ta' ram possibbli; Riħa: wiesgħa, kumplessa, bi ħjiliet tipiċi tal-Pinot noir u b'laqtiet li joħorġu mill-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun; Togħma: bnina, friska, fina u armonjuża; Deskrizzjoni tat-togħma: dożaġġ żero, ekstra brut, brut, ekstra xott; Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 15,00;

determinazzjoni tal-karatteristiċi kromatiċi skont il-metodu OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), magħruf ukoll bħala "CIELab": il-valuri tal-H* ma għandhomx ikunu ogħla minn 80.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti mil-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 5,00 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

9. Franciacorta Rosé Riserva

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina, intensa; Kulur: roża, ta' intensità li tvarja, b'laqtiet ta' ram possibbli; Riħa: kumplessa, żviluppata bi ħjiliet tipiċi tal-Pinot noir u b'aroma riżultat ta' żmien twil ta' maturazzjoni fil-flixkun; Togħma: bnina, friska, fina u armonjuża; Deskrizzjoni tat-togħma: dożaġġ żero, ekstra brut, brut; Estratt minimu mingħajr zokkor (g/l) 15,00;

determinazzjoni tal-karatteristiċi kromatiċi skont il-metodu OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), magħruf ukoll bħala "CIELab": il-valuri tal-H* ma għandhomx ikunu ogħla minn 80.

Il-parametri analitiċi l-oħrajn, li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt, jikkonformaw mal-limiti previsti mil-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 5,00 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-vinifikazzjoni**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Obbligu tal-pressatura diretta tal-għeneb

Prattika enoloġika speċifika

Il-proċess minn għenba għal most irid isir esklużivament bil-pressatura diretta, mingħajr it-tqaxxir tal-għenba sħiħa. Tali obbligu ma japplikax għall-għeneb tal-Pinot noir vinifikat f'inbid rożè jew aħmar, li jkun maħsub għall-produzzjoni ta' nbid rożè Franciacorta b'denominazzjoni ta' oriġini kontrollata u garantita.

5.2. *Rendimenti massimi:*

2. Franciacorta - it-tipi kollha

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Franciacorta - it-tipi kollha

65 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-għeneb, maħsuba għall-produzzjoni tal-inbid Franciacorta b'Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata u Garantita, taqa' taħt il-provinċja ta' Brescia u tinkludi artijiet iddedikati għall-produzzjoni ta' nbid ta' kwalità għolja tat-territorju kollha tal-muniċipalitajiet ta' Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica u Gussago, kif ukoll parti mit-territorju tal-muniċipalitajiet ta' Cologne, Coccaglio, Rovato u Cazzago S. Martino li jinsab fit-Tramuntana ta' dawk li kienu t-toroq statali nru. 573 u nru. 11 u parti mit-territorju tal-muniċipalità ta' Brescia. Tali żona hija demarkata kif ġej: mix-xatt tal-lag Iseo ssegwi l-konfini tal-muniċipalità ta' Paratico sakemm tiltaqa' mal-konfini tal-muniċipalità ta' Capriolo li ssegwiha sa ma tiltaqa' mal-konfini tal-muniċipalità ta' Adro. Issegwi l-konfini ta' Adro lejn in-Nofsinhar sakemm tiltaqa' mal-konfini tal-muniċipalità ta' Erbusco, u ssegwih, dejjem fid-direzzjoni tan-Nofsinhar, filwaqt li tgħaddi mill-intersezzjoni mal-muniċipalità ta' Cologne u tkompli ssegwih lejn in-Nofsinhar sakemm tiltaqa' mal-awtostrada Bergamo-Brescia li ssegwiha sal-intersezzjoni mal-konfini tal-muniċipalità ta' Ospitaletto. Issegwi l-konfini ta' din il-muniċipalità lejn it-Tramuntana sakemm tingħaqad mal-konfini tal-muniċipalità ta' Castegnato. Tkompli ssegwiha dejjem lejn it-Tramuntana, il-konfini tal-muniċipalità ta' Castegnato sakemm tiltaqa' ma' dik li kienet it-triq statali nru. 11 li ssegwi lejn il-Lvant filwaqt li tgħaddi mil-lokalità ta' Mandolossa u tkompli fl-istess triq sal-lokalità ta' Scuole. Minn hawn taqbad it-triq lejn it-Tramuntana li tmur lejn Badia sa altitudni ta' 133. Minn hemm issegwi t-triq li mil-Lvant tidentifika l-għolja ta' Sant'Anna fid-direzzjoni tal-Grigal li tgħaddi minn altitudnijiet ta' 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, sakemm tiltaqa' mat-triq Brescia Cellatica li ssegwiha fid-direzzjoni ta' Cellatica. F'altitudni ta' 139,9, id-demarkazzjoni l-ewwel titlaqa' mal-konfini muniċipali ta' Cellatica imbagħad ma' dik ta' Gussago li tinkludi t-territorju kollu taż-żewġ muniċipalitajiet imsemmija qabel, imbagħad l-ewwel issegwi l-konfini tal-muniċipalità ta' Brione u wara dik ta' Polaveno sal-lag Iseo. Issegwi x-xatt tal-lag Iseo sa Paratico. It-territorju li ġej huwa esklużi miż-żona ta' produzzjoni kif demarkata hawn fuq: filwaqt li titlaq mill-konfini tal-provinċja ta' Brescia, fil-Punent, viċin l-awtostrada A4 u x-xmara Oglio, bejn il-konfini muniċipali ta' Palazzolo sull'Oglio u Capriolo, issegwi l-konfini tal-muniċipalità ta' Capriolo sakemm taqsam il-linja ferrovjarja li tiltaqa' magħha fit-Tramuntana sal-istazzjon ta' Paratico, imbagħad ma' dik li kienet

it-triq statali nru. 469, it-triq provinċjali nru. 12 saż-żona abitata ta' Clusane, f'altitudni ta' 193,8. Ma tinkludix it-territorju kollu ta' Villa Barcella, tgħaddi minn altitudni ta' 205 u terġa' tgħaddi mit-triq provinċjali nru. 12 f'altitudni ta' 197; tiltaqa' mat-triq provinċjali nru. 12 f'altitudni ta' 191 bl-esklużjoni tal-għolja ta' Cascina Beloardo u tgħaddi f'altitudnijiet ta' 189,9-188-195,2 filwaqt li taqsam it-triq provinċjali nru. 11 lejn in-Nofsinhar sal-Knisja ta' San Pietru f'Lamosa u hawn taqbad il-mogħdija sa Segaboli, imbagħad tgħaddi f'altitudni ta' 192,3-189,5-187,5-198 u tkompli għal Il Mulino, l-istazzjon ferrovjarju ta' Provaglio, imbagħad tkompli mal-linja ferrovjarja lejn it-Tramuntana, sakemm, qabel iż-żona abitata ta' Iseo, tiltaqa' ma' dik li kienet it-triq statali 510 u ssegwiha sakemm tiltaqa' mal-konfini muniċipali ta' Sulzano. Tibqa' ssegwiha lejn it-Tramuntana sal-lag, imbagħad issegwi x-xatt tal-lag Iseo sa Paratico fejn, viċin ta' Sarnico, tiltaqa' mal-konfini tal-provinċja ta' Bresica li tibqa' magħha sakemm tasal sal-konfini tal-muniċipalità ta' Capriolo minn fejn tkun bdiet.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot blanc B. - Pinot

Pinot noir N. - Pinot

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Franciacorta - it-tipi kollha

It-territorju ta' Franciacorta huwa magħmul minn amfiteatru kbir tal-moraine li fforma matul il-glaċjazzjonijiet tal-era ġeoloġika Sekondarja u Terzjarja minħabba l-espansjoni u l-movimenti inversi tal-glaċier il-kbir li kien ġej minn Valcamonica u huwa kkaratterizzat minn kumplessità morfoloġika u ġeoloġika sinifikanti. Għalhekk, element komuni tal-biċċa l-kbira tal-ħamrija ta' Franciacorta huwa l-oriġini tal-moraine li tiddetermina l-karatteristiċi prinċipali tagħha: ġenesi alloktona, fond moderat, skular tajjeb u riżerva tajba jew sostanzjali ta' ilma. Il-ħamrija ta' Franciacorta għalhekk hija partikolarment adatta għat-tkabbir tad-dwieli. Minbarra l-karatteristiċi ġenerali taż-żona, hemm ukoll varjabbiltà kbira tal-pedopajsaġġ li tiddetermina imġibiet differenti tal-produzzjoni veġetattiva, dinamiċi differenti tal-maturazzjoni tal-għeneb u fl-aħħarnett karattertistiċi sensorjali differenti fl-inbejjed bażi.

L-istudju dwar it-tqassim f'żoni identifika sitt żoni differenti. Franciacorta tinsab fir-reġjun mesoklimatiku insubriku u għandha karatteristiċi Mediterranji, li jfisser xitwa relattivament mhux kiefra, sajf mingħajr sħana eċċessiva u varjazzjonijiet żgħar ta' kuljum u annwali fit-temperatura. L-eteroġeneità kbira tat-territorju f'termini tal-matriċi pedoloġika u l-mikroklimi hija riflessa fil-kinetika tal-maturazzjoni differenti tal-għeneb u fil-profili sensorjali tal-inbejjed bażi li huma diversifikati ħafna u li jippermettu li jinkisbu cuvées kumplessi ħafna.

Il-preżenza ta' dwieli spontanji sa minn żmien il-preistorja hija prova li din hija żona adattata għall-vitikultura. Prova ta' dan hija l-iskoperta ta' żerriegħa tal-għeneb mill-era preistorika u l-materjal arkeoloġiku li nstab madwar iż-żona kollha kif ukoll ix-xhieda differenti ta' awturi klassiċi, minn Plinju sa Columella u Virġilju. Nafu wkoll bil-popolazzjonijiet li marru joqogħdu fi Franciacorta u li nafuhom ukoll minn xhieda storjografika: il-Galli Ċenomani, ir-Rumani u l-Longobardi. Dokumenti tas-sekli IX, X u XI minn entitajiet monastiċi urbani importanti jixhdu l-kultivazzjoni diffuża tad-dwieli u huma prova, ikkonfermata minn skoperti arkeoloġiċi sinifikanti fl-inħawi, tal-kontinwità tal-vitikultura mill-eqdem żminjiet sal-Medju Evu fi Franciacorta. L-isem Franzacurta deher għall-ewwel darba f'ordinanza tat-Tmien Ktieb tal-Istatuti ta' Brescia fis-sena 1277 u kien jikkonċerna inġunzjoni li saret lill-muniċipalitajiet ta' Gussago u Rodengo għat-tiswija tal-pont fuq ix-xmara Mella fil-lokalità ta' Mandolossa: "Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta". Min irċieva l-ordni għalhekk kien jaf sew liema kienu t-territorji ta' Franciacorta li kienu se jibbenifikaw minn xogħolu, li hija evidenza ta' użu aktar antik tal-isem li

x'aktarx kien marbut mal-poter ta' dawk il-qrati monastiċi (Rodengo, Provaglio, Rovato) imwaqqfa mill-Cluniacs u ħielsa mill-ħlas tad-dieċmi lill-isqof ta' Brescia, jiġifieri qrati ħielsa jew liberi, jew bil-Latin ta' dak iż-żmien, francae curtae. Studji reċenti jindikaw li l-istat tal-libertà kien jirreferi għall-merkanzjia li kienet tgħaddi minn Franciacorta għall-muniċipalità ħielsa ta' Brescia, li kienet eżenti mid-dazju inkambju għaż-żamma tal-mogħdija tat-triq li kienet twassal minn Brescia għal Iseo u minn hemm, tul il-lag, għall-provvista tal-ħadid ta' Val Camonica. Hi x'inhi l-oriġini tal-"libertà", l-oriġini tal-isem ċertament ġej mil-Latin "francae" u mir-rwol tal-monasteri "curtae".

Waħda mill-ewwel pubblikazzjonijiet fid-dinja dwar it-teknika tat-tħejjija tal-inbejjed bil-fermentazzjoni naturali fil-fliexken u l-azzjoni tagħhom fuq il-ġisem tal-bniedem hija parti mill-interkonnessjoni bejn l-istorja, l-inbid u l-kultura ta' Franciacorta. It-test, li ġie stampat fl-Italja fl-1570, inkiteb mit-tabib ta' Brescia Gerolamo Conforti bit-titlu sinifikattiv ta' "Libellus de vino mordaci". Dan it-tabib, li l-istudji tiegħu ippreċedew l-intwizzjonijiet tal-patri famuż Dom Perignon, enfasizza d-diffużjoni notevoli u l-konsum mifrux ta' nbejjed vivaċi u frizzanti u bla dubju huwa prova tar-rabta profonda u antika bejn dan it-territorju u Franciacorta.

Fost ix-xhieda l-aktar reċenti, hemm dik ta' Gabriele Rosa li fit-trattat tiegħu dwar l-inbid tal-1852 kiteb li l-inbejjed bojod ta' Franciacorta huma "ta' kwalità eċċellenti ħafna, friski u pjaċevoli".

Fl-1967, ġiet stabbilita d-DOC Franciacorta li hija waħda mill-ewwel denominazzjonijiet ta' oriġini kontrollata stabbiliti fl-Italja u li tinkludi wkoll inbid tat-tip frizzanti. Fl-1995, dan tal-aħħar ingħata r-rikonoxximent massimu tal-piramida tal-kwalità tal-inbejjed Taljani, id-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata u garantita li mmarkat mument ta' bidla fil-perkors ta' rikonoxximent dejjem akbar tar-rabta li ma tinħallx bejn dan l-inbid u t-territorju tiegħu, wara li l-isem Franciacorta ntgħażel bħala l-uniku wieħed li jidentifika l-inbid u l-metodu tal-produzzjoni.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Artikolu 7(2) – Dispożizzjoni addizzjonali dwar it-tikkettar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali rigward it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Jiddaħħal l-obbligu li fit-tikketta tiġi indikata l-persuna li fiżikament twettaq l-isbokkament, jiġifieri l-aħħar fażi importanti fil-produzzjoni ta' Franciacorta, f'każijiet fejn il-produttur iqabbad partijiet terzi biex iwettqu l-produzzjoni f'ismu. Din id-dispożizzjoni hija maħsuba bħala mezz biex tiggarantixxi trasparenza akbar fir-rigward tal-konsumatur finali, peress li l-leġiżlazzjoni Komunitarja u nazzjonali attwali li tiddefinixxi lill-produttur bħala "persuna fiżika jew ġuridika jew grupp ta' tali persuni li jwettqu jew li jqabbdu lil min iwettaq f'isimhom l-ipproċessar tal-għeneb jew tal-most biex jinbidel fi nbid, jew inkella l-ipproċessar tal-most jew tal-inbid biex jinbidel fi nbejjed frizzanti, inbejjed frizzanti bil-gass, inbejjed frizzanti ta' kwalità jew inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità" (l-Artikolu 46 tar-Regolament UE 2019/33), fil-fatt ma tagħmilx distinzjoni, għall-finijiet tat-tikkettar tal-inbid frizzanti, bejn il-persuna li fil-fatt tipproduċi l-inbid frizzanti bil-metodu klassiku u l-persuna li tqabbad lil terzi persuni biex iwettqu l-proċess ta' produzzjoni.

Artikolu 7(1) - Tikkettar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali rigward it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Fil-kamp viżiv fejn jidhru l-indikazzjonijiet obbligatorji kollha, fuq it-tikketta għandhom jidhru l-indikazzjonijiet tipoloġiċi u l-karatteristiċi tat-togħma obbligatorji stampati b'karattri ta' għoli u dimensjonijiet mhux ogħla minn dawk użati għad-denominazzjoni Franciacorta.

Jekk ikun hemm tikketta oħra fejn jingħataw l-indikazzjonijiet fakultattivi (dik li tissejjaħ tikketta tal-immaġni), huwa obbligatorju li f'tali tikketta jiġi indikat l-isem tad-denominazzjoni Franciacorta b'karattri ta' għoli minimu ta' 2 millimetri u fl-istess tikketta, kwalunkwe informazzjoni oħra għandha tidher mingħajr restrizzjoni tad-daqs meta mqabbel mal-isem Franciacorta.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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