Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/5690

24.9.2024

# Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/5690)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

**“Franciacorta”**

**PDO-IT-A1034-AM03**

**Datum van mededeling: 26.6.2024**

## BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

### 1. Wijnbouwnormen — Natuurlijke milieuomstandigheden

Gepreciseerd wordt dat de beperking met betrekking tot de afstand tussen wijngaarden en wetlands geldt voor nieuwe aanplant van na 2010 (het jaar waarin de beperking werd ingevoerd) en betrekking heeft op de afstand tussen de grens van de wijnbouwzone en de grens van het wetland, zoals beschreven in het informatiesysteem van de regio Lombardije.

De beperking met betrekking tot de hoogteligging van de wijngaarden is afgeschaft. De mogelijkheid om wijndruiven te telen in koelere gebieden maakt deel uit van een algemene strategie om de wijdverbreide temperatuurstijging tegen te gaan.

Deze wijziging is van invloed op artikel 4.1 van het productdossier, maar heeft geen invloed op het enig document.

### 2. Beplantingsdichtheid en teeltwijze

Voor het druivenras erbamat zijn naast het eenvoudige latwerk alternatieve teeltmethoden toegestaan, die worden gekenmerkt door opwaartse groei en grotere plantafstanden, om de verdeling, beluchting en bezonning van de trossen te verbeteren en de lage vruchtbaarheid van de knoppen, die kenmerkend is voor dit ras, te compenseren.

Deze wijziging is van invloed op artikel 4.2 van het productdossier, maar heeft geen invloed op het enig document.

### 3. Opbrengst per hectare, druivenoogst en minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte

De maximale productie van druiven die het land mag opbrengen, is teruggebracht tot 10 t/ha, met een exploitatie-overschot van maximaal 20 %, hetgeen in gunstige jaren kan worden beschouwd als een “riserva vendemmiale” (oogstreserve). Het beheer van de oogstreserve is dienovereenkomstig gewijzigd. In jaren waarin de klimatologische omstandigheden gunstig zijn, komt het exploitatieoverschat in aanmerking voor de benaming “Franciacorta” (druiven die geschikt zijn om tot “Franciacorta” *riserva vendemmiale* te worden verwerkt). Deze wijziging is bedoeld om het beheer van de oogstreserve en de traceerbaarheid en controle van het product te vereenvoudigen.

Voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming Curtefranca, die voor herclassificering wordt gebruikt, is de opbrengst ook gewijzigd in 10 t/ha, zodat het exploitatieoverschot van “Franciacorta” alleen kan worden gebruikt voor Sebino IGT (Indicazione geografica tipica).

De wijziging heeft betrekking op artikel 4.5 van het productdossier en op punt 5B van het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Normen voor vinificatie, bereiding en botteling — Druif-wijnrendement per hectare**

De vaste persingslimiet van 65 % wordt hersteld, zonder mogelijkheid tot overschrijding. Als de persopbrengst het maximum overschrijdt, verliest alle verkregen wijn het recht op de benaming en wordt hij geherclassificeerd (tot in totaal 68 hl als Curtefranca, met uitzondering van het ras erbamat; en voor het overschot als Sebino). Het concept van de oogstreserve is heringevoerd voor de druiven, maar niet voor de wijn.

Deze wijziging is van invloed op artikel 5.3 van het productdossier, maar heeft geen invloed op het enig document.

5. **Normen voor vinificatie, bereiding en botteling — "Riserva salemmiale"-wijn en aanbodbeheersing**

Het beheer van de oogstreserve wordt in detail beschreven: de wijn moet afzonderlijk worden geregistreerd met een aparte aanduiding van het wijnpakhuis, maar hoeft niet per se fysiek te worden gescheiden van de rest van de wijn die geschikt is om tot "Franciacorta" te worden verwerkt vóór de assemblage die voorafgaat aan het bottelen. De verplichting om voorraden aan te geven bij de controle-instantie is afgeschaft en vervangen door de invoering van geautomatiseerde registers.

Voorts wordt gespecificeerd dat "*riserva vendemmiale*"-wijn in bulk wordt opgeslagen en niet eerder dan twaalf maanden na inschrijving in de registers van wijnpakhuizen mag worden geproduceerd. Het besluit over wanneer de reserve uit de opslag mag, is ook bindend voor de afzet van wijnen die in aanmerking komen voor de BOB "Franciacorta" *riserva vendemmiale*. Alle verwijzingen naar het op de markt brengen zijn nu te vinden onder punt 5.4.3.

"*Riserva vendemmiale*"-wijn mag ook in de handel worden gebracht, voordat hij uit de reserve wordt gehaald, na herclassificatie als een "Sebino" IGT, die in het productiejaar voor consumptie kan worden vrijgegeven. Als gevolg van de wijziging van de maximumopbrengst voor druiven van het type Curtefranca bianco (wit), die nu ook op 10 t/ha is vastgesteld, is de mogelijkheid van herclassificering onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming Curtefranca afgeschaft.

Deze wijziging is van invloed op artikel 5.4, maar heeft geen invloed op het enig document.

6. **Bereiding van de verschillende wijnen**

De term "cuvée" wordt vervangen door "assemblage".

Wijn die geschikt is om tot "Franciacorta" te worden verwerkt, in flessen met een nominaal volume van niet meer dan 9 liter, kan nu in de kelder worden bewaard voor langere rijping, en is bestemd om na te zijn gedecanteerd te worden geassembleerd en vervolgens koolzuur te ontwikkelen. In het geval van wijnen die een secundaire gisting ondergaan, kan het bewaren van de wijn op de wijnmoer zowel hun opvoedingspotentieel als hun organoleptische kenmerken in termen van zachtheid, body en finesse zeker ten goede komen.

Voor de "Franciacorta" Satèn is bepaald dat bij het bottelen de limiet van 20 g/l suiker moet worden toegepast zonder rekening te houden met de suiker die wordt gebruikt om de gist te activeren.

Deze wijziging is van invloed op artikel 5.5, maar heeft geen invloed op het enig document.

7. **Minimale opvoedingperioden — specificatie**

De term "tirage" wordt gevolgd door de term "botteling", aangegeven tussen haakjes.

Deze wijziging is van invloed op de artikelen 5.6 en 5.7, maar heeft geen invloed op het enig document.

8. **Flessen in voorbereiding**

Met de wijziging wordt een verbod ingevoerd om "Franciacorta" Satèn na botteling en inschrijving te herclassificeren als "Franciacorta" en omgekeerd, zodat Satèn een onderscheidend kenmerk is, dat voortvloeit uit de keuze en het beheer van de druiven die voor dit type zijn bestemd.

Deze wijziging is van invloed op artikel 5.7, maar heeft geen invloed op het enig document.

9. **Degorgement**

Met betrekking tot de dosagelikeur wordt benadrukt dat het ook mogelijk is om wijn te gebruiken die al de BOB "Franciacorta" en de BOB "Curtefranca bianco" heeft, en niet alleen wijn die daarvoor in aanmerking komt.

Deze wijziging is van invloed op artikel 5.8, maar heeft geen invloed op het enig document.

10. **Kenmerken met betrekking tot consumptie**

Voor "Franciacorta" Rosé wordt een analytische beperking ingevoerd met betrekking tot kleurbeoordeling met behulp van de OIV-methode 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), ook bekend als "CIELab". De waarden voor H* mogen niet hoger zijn dan 80. De visuele beoordeling van de kleur door de leden van de proefpanels is subjectief; met deze wijziging werd daarom besloten een objectieve analytische beperking in te voeren, die niet betwist kan worden.

Deze wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en punt 4 "Beschrijving van de wijnen" van het enig document.

11. **Etikettering, beschrijving en presentatie**

De typeaanduidingen en de verplichte smaakaanduidingen moeten worden vermeld in lettertekens waarvan de hoogte en de grootte niet groter mogen zijn dan die welke voor de benaming "Franciacorta" worden gebruikt. Er moet worden opgemerkt dat deze beperking alleen geldt voor het etiket, dat alle verplichte informatie bevat. Als er een ander etiket is met facultatieve informatie ("prestige-etiket"), moet de naam van de oorsprongsbenaming "Franciacorta" daarop worden vermeld in lettertekens van ten minste 2 mm hoog. Voor de overige vermeldingen op dit etiket gelden geen formaatbeperkingen met betrekking tot de oorsprongsbenaming "Franciacorta".

Deze wijziging betreft artikel 7.1 van het productdossier en punt 9 "Andere essentiële voorwaarden" van het enig document.

12. **Aanduiding**

Er is een specificatie ingevoerd om het in een beschrijvende context mogelijk te maken de duur van de opvoeding op wijnmoer te vermelden (indien deze waarheidsgetrouw en bewezen is), aangezien veel ondernemingen dit als essentiële informatie beschouwen, mits deze opvoedingsperiode langer is dan de in artikel 5.6 vastgestelde verplichte minimumduur.

Deze wijziging is van invloed op artikel 7.4 van het productdossier, maar heeft geen invloed op het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Franciacorta"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 – DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

— 2204 – Wijn van verse druiven, met inbegrip van wijn waaraan alcohol is toegevoegd; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. “Franciacorta”

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn, intens; kleur: strogeel van variërende intensiteit tot goudgeel; geur: fijn, delicaat, breed en complex, met toetsen afkomstig van de secundaire gisting op de fles; smaak: smaakvol, fris, fijn en harmonieus; vermeldingen met betrekking tot de smaak: “dosaggio zero”, extra brut, brut, extra dry, sec en demi-sec; minimaal suikervrij extract: 14,00 g/l.

Andere analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. “Franciacorta” Millesimato (voorzien van een jaartal)

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn, intens; kleur: strogeel van variërende intensiteit tot goudgeel; geur: fijn, delicaat, breed en complex, met toetsen afkomstig van de secundaire gisting op de fles; smaak: smaakvol, fijn en harmonieus; vermeldingen met betrekking tot de smaak: “dosaggio zero”, extra brut, brut, extra dry; minimaal suikervrij extract (g/l): 15,00.

Andere analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. “Franciacorta” Riserva (reserve)

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn, intens; kleur: strogeel van variërende intensiteit tot goudgeel, soms met koperen kleurschakeringen; geur: complex, met uitgebreide tonen die kenmerkend zijn voor een lange opvoedingsperiode op fles; smaak: smaakvol, fijn en harmonieus; vermeldingen met betrekking tot de smaak: “dosaggio zero”, extra brut, brut; minimaal suikervrij extract (g/l): 15,00.

Andere analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. “Franciacorta” Satèn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: aanhoudend, romig; kleur: intens strogeel; geur: fijn, delicaat, met toetsen afkomstig van de secundaire gisting op de fles; smaak: smaakvol, romig, fijn en harmonieus; maximumdruk: 5 atm; vermelding met betrekking tot de smaak: brut; minimaal suikervrij extract (g/l): 14,50.

Andere analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. “Franciacorta” Satèn Millesimato

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: aanhoudend, romig; kleur: strogeel van variërende intensiteit tot goudgeel; geur: fijn, complex, met toetsen afkomstig van de secundaire gisting op de fles; smaak: smaakvol, romig, fijn en harmonieus; maximumdruk: 5 atm; vermelding met betrekking tot de smaak: brut; minimaal suikervrij extract: 14,50 g/l.

Andere analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. “Franciacorta” Satèn Riserva

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: aanhoudend, romig; kleur: goudgeel van variërende intensiteit; geur: complex, met uitgebreide tonen die kenmerkend zijn voor een lange opvoedingsperiode op fles; smaak: smaakvol, fijn en harmonieus; maximumdruk: 5 atm; vermelding met betrekking tot de smaak: brut; minimaal suikervrij extract (g/l): 15,00.

Andere analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. “Franciacorta” Rosé

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn, intens; kleur: roze van variërende intensiteit; geur: fijn, delicaat, breed, complex, met toetsen die typerend zijn voor de pinot nero en afkomstig van de secundaire gisting op de fles; smaak: smaakvol, fris, fijn en harmonieus; vermeldingen met betrekking tot de smaak: “dosaggio zero”, extra brut, brut, extra dry, sec en demi-sec; minimaal suikervrij extract: 15,00 g/l;

bepaling van de kleurkenmerken volgens de OIV-methode 1-2006 (ma-as2-11 R 2006), ook bekend als “CIELab”: de waarden voor H* mogen niet hoger zijn dan 80.

Andere analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

8. “Franciacorta” Rosé Millesimato

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn, intens; kleur: roze van variërende intensiteit, soms met amberkleurige schakeringen; geur: breed, complex, met toetsen die typerend zijn voor de pinot nero en toetsen die afkomstig zijn van de secundaire gisting op de fles; smaak: smaakvol, fris, fijn en harmonieus; vermeldingen met betrekking tot de smaak: “dosaggio zero”, extra brut, brut, extra dry; minimaal suikervrij extract: 15,00 g/l;

bepaling van de kleurkenmerken volgens de OIV-methode 1-2006 (ma-as2-11 R 2006), ook bekend als “CIELab”: de waarden voor H* mogen niet hoger zijn dan 80.

Andere analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

9. “Franciacorta” Rosé Riserva

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn, intens; kleur: roze van variërende intensiteit, soms met amberkleurige schakeringen; geur: complex, evoluerend, met toetsen die typerend zijn voor de pinot nero en een karakteristiek bouquet van een lange opvoedingsperiode op fles; smaak: smaakvol, fris, fijn en harmonieus; vermeldingen met betrekking tot de smaak: “dosaggio zero”, extra brut, brut; minimaal suikervrij extract: 15,00 g/l;

bepaling van de kleurkenmerken volgens de OIV-methode 1-2006 (ma-as2-11 R 2006), ook bekend als "CIELab": de waarden voor H* mogen niet hoger zijn dan 80.

Andere analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 5,00 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

## 5. **Wijnbereidingsprocedés**

### 5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Verplichting om de druiven direct te persen

Specifiek oenologisch procedé

De druiven mogen uitsluitend door directe persing tot most worden verwerkt, zonder de hele druiven af te rissen. Deze verplichting geldt niet voor druiven van het ras pinot nero waarvan rosé of rode wijn wordt gemaakt en die bestemd zijn voor de productie van wijn met de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, DOCG) "Franciacorta" Rosé.

### 5.2. *Maximumopbrengsten*

2. "Franciacorta" — alle soorten

10 000 kilogram druiven per hectare

3. "Franciacorta" — alle soorten

65 hectoliter per hectare

## 6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het gebied waar de druiven worden verbouwd die bestemd zijn voor de bereiding van wijn met de DOCG "Franciacorta" ligt in de provincie Brescia en omvat de grond die geschikt is voor kwaliteitsproductie, op het hele grondgebied van de gemeenten Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica en Gussago, alsmede het deel van het grondgebied van de gemeenten Cologne, Coccaglio, Rovato en Cazzago S. Martino dat ten noorden ligt van de voormalige strade statali (nationale wegen) nrs. 573 en 11, en een deel van het grondgebied van de gemeente Brescia. Het gebied is als volgt afgebakend: vanaf de oever van het Iseomeer loopt de afbakening eerst langs de grens van de gemeente Paratico, vervolgens langs de grens van de gemeente Capriolo, tot aan de grens van de gemeente Adro. Het gebied gaat in zuidelijke richting verder langs de grens van Adron tot de grens van de gemeente Erbusco. Nog steeds in zuidelijke richting, passeert het gebied de grens van de gemeente Cologne, waarna het de grens van deze gemeente volgt in zuidelijke richting tot aan de nationale weg Bergame-Brescia. Daarna loopt het verder langs deze grens tot het de grens van de gemeente Ospitaletto kruist. Aansluitend volgt het afgebakende gebied de gemeentegrens van Ospitaletto in noordelijke richting tot aan de gemeentegrens van Castegnato. Vervolgens loopt het gebied langs de grens van de gemeente Castegnato, nog steeds in noordelijke richting, tot de voormalige nationale weg nr. 11, waarlangs het in oostelijke richting door Mandolossa verder gaat; aansluitend ligt het afgebakende gebied langs dezelfde nationale weg naar Scuole. Van daaruit volgt het de weg in noordelijke richting naar Badia tot op een hoogte van 133 m. Vervolgens loopt de grens van het gebied langs de weg in het oosten op de heuvel van S. Anna in noordoostelijke richting; het passeert de hoogtemarkeringen 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9 tot de weg Brescia Cellatica, die zij volgt in de richting van Cellatica. Vanaf de hoogtemarkering 139,9 loopt de afbakening eerst langs de grens van de gemeente Cellatica en vervolgens langs die van Gussago, waarmee het hele grondgebied van deze twee gemeenten wordt bestreken. Vervolgens loopt de afbakening langs de grens van de gemeente Brione en daarna langs die van Polaveno tot aan het Iseomeer. Ten slotte loopt de afbakening langs de oever van het Iseomeer tot aan Paratico. Het hierboven omschreven productiegebied omvat niet het volgende grondgebied: vanaf de grens van de provincie Brescia in het westen, nabij de autosnelweg A4 en de rivier de Oglio, tussen de gemeentelijke grenzen van Palazzolo sull'Oglio en Capriolo, langs de grens van

de gemeente Capriolo in noordelijke richting tot de spoorweg waarlangs het grondgebied verdergaat tot het station van Paratico. Vervolgens loopt de grens van het uitgesloten gebied langs de voormalige nationale weg nr. 469 en de provinciale weg nr. 12 tot het dorp Clusane op een hoogte van 193,8 m. Hoewel het gebied hiermee niet het gehele grondgebied van Villa Barcella bestrijkt, loopt het via de hoogtemarkering 205 en kruist het opnieuw de provinciale weg nr. 12 op een hoogte van 197 m. Het loopt langs de provinciale weg nr. 12 tot en met hoogtemarkering 191, laat de heuvel Cascina Beloardo links liggen, strekt zich verder uit via de hoogtemarkeringen 189,9-188-195,2 en kruist de provinciale weg nr. 11 in zuidelijke richting, tot aan de kerk van S. Pietro in Lamosa. In de nabijheid van deze weg ligt het langs een plattelandsweg naar Segaboli. Vervolgens strekt het zich uit via de hoogtemarkeringen 192,3-189,5-187,5-198 tot aan Il Mulino, het station van Provaglio, waar het langs de spoorlijn in noordelijke richting verder gaat tot het vóór het dorp Iseo en de oude nationale weg nr. 510 kruist, van waaruit het gebied zich uitstrekt tot aan de gemeentegrens van Sulzano. Deze grens van het grondgebied gaat in noordelijke richting verder tot het meer, vervolgens langs de oever van het Iseomeer tot Paratico, waar het gebied grenst aan de grens van de provincie Brescia nabij Sarnico. Hierlangs strekt het zich uit tot de grens van de gemeente Capriolo, het beginpunt van het grondgebied.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

“Franciacorta” — alle soorten

Het grondgebied van Franciacorta bestaat uit een groot morene-amfitheater dat tijdens de ijstijden van het secundair en het tertiair werd gevormd als gevolg van de uitbreiding en terugtrekking van de grote gletsjer van de Val Camonica. Het is een morfologisch en geologisch bijzonder complex gebied. De meeste bodems van Franciacorta hebben dan ook met elkaar gemeen dat ze zijn ontstaan uit morenen, wat de basis vormt van hun belangrijkste kenmerken: allochtone genese, goede diepte, goede afwatering en goede tot hoge waterreserves. De bodems van Franciacorta zijn daarom bijzonder geschikt voor de wijnbouw. Naast de algemene kenmerken van het gebied is de grote variabiliteit van bodems en landschappen bepalend voor verschillende vegetatieve en productieve eigenschappen, een uiteenlopende rijpingsdynamiek van de druiven en verschillende sensorische kenmerken van de basiswijnen.

In het zoneringsonderzoek werden zes verschillende wijnbouweenheden geïdentificeerd. Franciacorta bevindt zich in het Insubrische mesoklimaatgebied en heeft bepaalde mediterrane kenmerken: een relatief mild klimaat in de winter, niet buitensporig warm in de zomer, met geringe dagelijkse en jaarlijkse temperatuurschommelingen. De grote heterogeniteit van de regio qua bodemmatrix en microklimaten komt tot uiting in de verschillende rijpingsprocessen van de druiven en in de sensorische profielen van de basiswijnen, die zeer divers zijn en waaruit zeer complexe cuvées kunnen worden verkregen.

De spontane aanwezigheid van wijnstokken sinds de prehistorie toont aan dat deze regio uitermate geschikt is voor wijnbouw. Dit blijkt uit de ontdekking van zaden uit de prehistorie en het archeologische materiaal dat in de hele regio is gevonden, evenals de verschillende geschriften van klassieke auteurs, van Plinius tot Virgilius en Columella. Daarnaast verschaffen historiografische bewijzen ons informatie over de volkeren die zich in Franciacorta hebben gevestigd: de Gallische Cenomanen, de Romeinen en de Lombarden. Documenten uit de negende, tiende en elfde eeuw, afkomstig van belangrijke stedelijke kloosterinstellingen, getuigen van de verspreiding en continuïteit van de wijnbouw in de Franciacorta. Dit wordt bevestigd door grote archeologische vondsten in de regio van de late oudheid tot de vroege middeleeuwen. Het toponiem Franzacurta komt voor het eerst voor in een bepaling van het achtste boek van de statuten van Brescia uit 1277, over een bevel aan de gemeenten Gussago en Rodengo om de brug over de rivier de Mella in Mandolossa te repareren: “*Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta*” (Voor uw eigen voordeel en dat van al uw vrienden van Franzacurta). Degene die het bevel ontving, was dus goed op de hoogte van de gebieden van Franciacorta die baat zouden hebben bij zijn werk, wat getuigt van een ouder

gebruik van de naam die waarschijnlijk verband hield met de macht van de kloosterhoven (Rodengo, Provaglio, Rovato), opgericht door de cluniacenzers en vrijgesteld van de betaling van tienden aan de bisschop van Brescia, vandaar de uitdrukking "onbelast" of "vrij" of, in het Latijn van die tijd, "*francae curtae*". Volgens recente studies had deze "vrije" status betrekking op goederen die van Franciacorta naar de vrije gemeente Brescia werden vervoerd en die waren vrijgesteld van douanerechten in ruil voor het behoud van de vrije doorgang via de weg die van Brescia naar Iseo leidde en van daaruit langs het meer, om de Val Camonica van ijzer te voorzien. Wat de oorsprong van deze status van "vrijheid" ook is, de oorsprong van de naam moet zeker gezocht worden in het Latijnse "francae" en in de rol van de kloosters "curtae".

Een van de eerste publicaties ter wereld over de bereidingstechniek van wijnen met natuurlijke gisting op fles en het effect van wijn op het menselijk lichaam bevindt zich juist op het snijvlak van de geschiedenis, de wijn en de cultuur van Franciacorta. De tekst, die in 1570 in Italië werd gedrukt, werd geschreven door de arts Gerolamo Conforti uit Brescia en gepubliceerd onder de emblematische titel "Libellus de vino mordaci". Deze arts, wiens studies voorafgingen aan de inzichten van de beroemde abt Dom Perignon, wees op de aanzienlijke verspreiding en hoge consumptie van levendige en mousserende wijnen en vormt een onweerlegbaar bewijs van de nauwe en oude band tussen dit gebied en "Franciacorta".

Als één van de meest recente getuigenissen moeten die van Gabriele Rosa worden genoemd. In zijn verhandeling over wijnen uit 1852 noemt hij de witte wijnen van "Franciacorta" "uitstekend, fris en aangenaam".

In 1967 werd de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Franciacorta" in het leven geroepen, als een van de eerste gecontroleerde oorsprongsbenamingen in Italië; hieronder valt ook het mousserende type. In 1995 werd Franciacorta specifiek bekroond met de Denominazione di Origine Controllata e Garantita (het hoogste niveau in de kwaliteitspiramide voor Italiaanse wijnen). Dit betekende een keerpunt naar een steeds grotere erkenning van de onlosmakelijke band tussen deze wijn en de herkomst ervan, waarbij de term "Franciacorta" werd gekozen als de enige identificatie voor de wijn en de productiemethode.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

*Artikel 7, lid 2 — aanvullende bepalingen betreffende etikettering*

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Aangezien de producent het degorgeren (d.w.z. de laatste belangrijke stap in de bereiding van een "Franciacorta") aan derden mag toevertrouwen, wordt nu de verplichting ingevoerd om op het etiket de persoon te vermelden die deze handeling fysiek uitvoert. Deze bepaling is bedoeld om de uiteindelijke consument meer transparantie te bieden. In de huidige EU- en nationale wetgeving, waarin de producent wordt gedefinieerd als "de natuurlijke persoon of rechtspersoon of groepering van dergelijke personen door wie of in opdracht van wie de druiven of de druivenmost tot wijn zijn verwerkt of de druivenmost of wijn zijn verwerkt tot mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, mousserende kwaliteitswijn of aromatische mousserende kwaliteitswijn" (artikel 46 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33) wordt voor de etikettering van mousserende wijn de persoon die de mousserende wijn daadwerkelijk volgens de traditionele methode bereidt, gelijkgesteld met de persoon die het bereidingsproces aan derden toevertrouwt.

*Artikel 7, lid 1 – etikettering*

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

In het gezichtsveld waarin alle verplichte aanduidingen zich bevinden, moeten de typeaanduidingen en de verplichte smaakaanduidingen op het etiket worden vermeld in lettertekens waarvan de hoogte en de grootte niet groter mogen zijn dan die welke voor de benaming “Franciacorta” worden gebruikt.

Als er een ander etiket is met facultatieve informatie (“prestige-etiket”), moet de naam van de oorsprongsbenaming “Franciacorta” daarop worden vermeld in lettertekens van ten minste 2 mm hoog. Voor de overige vermeldingen op dit etiket gelden geen formaatbeperkingen met betrekking tot de oorsprongsbenaming “Franciacorta”.

**Link naar het productdossier**

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