Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/5690)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

MUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Franciacorta»

PDO-IT-A1034-AM03

Data da comunicação: 26.6.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Regras relativas à viticultura – Condições ambientais naturais**

Esclarece-se que a restrição relativa à distância entre as vinhas e as zonas húmidas se aplica às novas vinhas plantadas após 2010 (quando a restrição em causa foi introduzida) e que esta distância é a distância entre o limite da superfície vitícola e o limite das zonas húmidas, tal como indicado no sistema de informação da região da Lombardia.

Dispensa-se a restrição da elevação das vinhas. A possibilidade de cultivo das vinhas em zonas mais frescas faz parte do conjunto de estratégias para combater o aumento generalizado das temperaturas.

A alteração diz respeito ao ponto 4.1 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

2. **Densidade de plantação e sistemas de condução**

São permitidos sistemas de condução diferentes das espaldeiras com condução vertical, bem como maiores distâncias de plantação para a casta *erbamat*, o que permite melhorar o espaçamento dos cachos, aumentar o arejamento e aumentar a exposição solar dos cachos. Desta forma, compensa-se também a baixa fertilidade basal dos gomos característica desta casta.

A alteração diz respeito ao ponto 4.2 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

3. **Rendimento por hectare, colheita das uvas e título alcoométrico volúmico natural mínimo**

A produção máxima que pode ser declarada é reduzida para 10 toneladas/ha, com um excedente de 20 % de uvas que, em anos bons, pode ser classificado como «riserva vendemmiale» (reserva de colheita). A gestão da reserva de colheita é, por conseguinte, alterada. Em anos com condições climáticas favoráveis, o excedente pode ser denominado Franciacorta (uvas aptas para transformação em reserva de colheita de Franciacorta). A alteração visa simplificar as operações relativas à gestão da reserva de colheita, à rastreabilidade e ao controlo do produto.

Altera-se igualmente o rendimento da DOC de reserva Curtefranca para 10 toneladas/ha, pelo que a produção excedentária do Franciacorta só pode ser utilizada para a IGT Sebino.

A alteração diz respeito ao ponto 4.5, do caderno de especificações e à secção 5B do documento único.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Regras relativas à vinificação, à transformação e ao engarrafamento - rendimento de uvas em vinho por hectare**

Restabelece-se o limite fixo da prensagem de 65 %, sem excedentes. Se o rendimento da prensagem exceder o limite máximo, todo o vinho produzido perde o direito à denominação e o vinho obtido será reclassificado com os nomes de reserva (até 68 hl no total, como Curtefranca, com exceção do vinho proveniente da casta *erbamat*, e, para valores mais elevados, como Sebino). Restabelece-se o conceito de reserva de colheita, que diz respeito às uvas e não ao vinho.

A alteração diz respeito ao ponto 5.3 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

5. **Regras relativas à vinificação, à transformação e ao engarrafamento - vinho de reserva de colheita e gestão da oferta**

Acrescenta-se mais pormenores sobre a gestão da reserva de colheita, do seguinte modo: gestão separada nos registos e sinalética das caves, mas sem necessidade de separação física do resto do vinho apto a ser transformado em Franciacorta até à lotação que precede o engarrafamento. Dispensa-se a obrigação de comunicar as existências ao organismo de controlo, uma vez que foi substituída pela adoção de registos eletrónicos.

Precisa-se igualmente que o vinho de reserva de colheita é mantido a granel e não pode ser transformado durante um período mínimo de doze meses após a sua inscrição nos registos da cave. A decisão da região que dispensa o vinho da obrigação de ser mantido a granel é igualmente obrigatória para a comercialização de vinhos aptos a ser transformados na reserva de colheita da DOP Franciacorta. Todas as referências à comercialização são transferidas para o ponto 5.4.3.

O vinho de reserva de colheita pode ser comercializado antes de ser dispensado da obrigação de manutenção através da reclassificação como IGT «Sebino», que pode ser introduzida no consumo no mesmo ano. Por conseguinte, a reclassificação como DOC Curtefranca já não é possível na sequência da alteração do rendimento máximo das uvas do tipo Curtefranca bianco, que atualmente é também de 10 toneladas/ha.

A alteração diz respeito ao ponto 5.4 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

6. **Produção dos diferentes tipos de vinho**

Substitui-se o termo «cuvée» [«vinho de base»] pelo termo «assemblaggio» [«lotação»].

Introduz-se a possibilidade de manter na cave, com vista a períodos de maturação mais longos, vinho apto a ser transformado em Franciacorta, contido em garrafas com um volume nominal máximo de 9,0 litros, destinado, após remoção dessas garrafas, a ser loteado e, em seguida, a ganhar efervescência. A manutenção dos vinhos sobre borras, no caso de um vinho refermentado, pode certamente favorecer um maior potencial de envelhecimento, por um lado, e uma melhoria das características organoléticas em termos de maior suavidade, corpo e finura, por outro.

Especifica-se que, no caso do Franciacorta Satèn, o cálculo do limite de 20 g/l de açúcar no engarrafamento deve excluir o açúcar utilizado para ativação da levedura.

A alteração diz respeito ao ponto 5.5 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

7. **Tempo mínimo de envelhecimento - especificação**

O termo «tiraggio» [«tiragem»] é seguido do termo «imbottigliamento» [«engarrafamento»] entre parênteses.

A alteração diz respeito aos pontos 5.6 e 5.7 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

8. **Garrafas em transformação**

É proibida a reclassificação do Franciacorta Satèn como Franciacorta e vice-versa, após o engarrafamento e o registo, a fim de conferir ao Satèn um caráter distintivo em termos de seleção e gestão das uvas destinadas a este tipo.

A alteração diz respeito ao ponto 5.7 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

9. **Dégorgement**

Esclarece-se que, para o licor de dosagem, também pode ser utilizado vinho já classificado como DOP Franciacorta e DOP Curtefranca bianco, e não apenas vinho apto a ser transformado em DOP Franciacorta e DOP Curtefranca bianco.

A alteração diz respeito ao ponto 5.8 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

10. **Características na fase de consumo**

Introduz-se um requisito analítico para o tipo Franciacorta Rosé para a avaliação da cor de acordo com o método OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), também conhecido por «CIELab». Os valores de H* não devem exceder 80. A avaliação visual da cor pelos membros dos painéis de prova é subjetiva; por conseguinte, o objetivo desta alteração foi introduzir um requisito analítico objetivo que não possa ser posto em causa.

A alteração diz respeito ao ponto 6 do caderno de especificações e à secção 4 («Descrição dos vinhos») do documento único.

11. **Rotulagem, designação e apresentação**

As descrições obrigatórias dos tipos e do sabor devem ser impressas em carateres de altura e dimensão não superiores aos utilizados para a denominação Franciacorta. Note-se que este requisito se aplica exclusivamente ao rótulo que contém todas as menções obrigatórias. No caso de existir outro rótulo que contenha menções facultativas («rótulo de imagem»), a denominação Franciacorta deve figurar no rótulo em carateres com, pelo menos, 2 milímetros de altura, mas quaisquer outras menções podem figurar no mesmo rótulo, sem quaisquer restrições de tamanho em relação à denominação Franciacorta.

A alteração diz respeito ao ponto 7.1 do caderno de especificações e à secção 9 («Outras condições») do documento único.

12. **Indicações**

Introduz-se uma especificação no sentido de que, apenas em contextos descritivos, e quando verdadeiro e verificável, é permitido indicar o período de envelhecimento na levedura, que é considerado por muitas explorações como um elemento importante na comunicação, quando este seja mais longo do que os períodos mínimos obrigatórios previstos no ponto 5.6.

A alteração diz respeito ao ponto 7.4 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Franciacorta

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitícolas**

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

— 2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s):**

1. Franciacorta

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: fina e intensa. Cor: do amarelo-palha de intensidade variável ao amarelo-dourado. Aroma: fino, delicado, amplo, complexo, com notas decorrentes da fermentação secundária em garrafa. Boca: sápido, fresco, fino e harmonioso. Tipos de sabor: «dosaggio zero» [bruto natural], extrabruto, bruto, extrasseco, seco e meio-seco. Extrato não redutor mínimo (g/l): 14,0.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

2. Franciacorta Millesimato

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: fina e intensa. Cor: do amarelo-palha de intensidade variável ao amarelo-dourado. Aroma: fino, delicado, amplo, complexo, com notas decorrentes da fermentação secundária em garrafa. Boca: fresco, sápido, fino e harmonioso. Tipos de sabor: bruto natural, extrabruto, bruto e extrasseco. Extrato não redutor mínimo (g/l): 15,00.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

3. Franciacorta Riserva

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: fina e intensa. Cor: do amarelo-palha de intensidade variável ao amarelo-dourado, eventualmente com ocasionais reflexos acobreados. Aroma: notas complexas e evolutivas típicas de um longo período de envelhecimento em garrafa. Boca: fresco, sápido, fino e harmonioso. Tipos de sabor: bruto natural, extrabruto e bruto. Extrato não redutor mínimo (g/l): 15,00.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

4. Franciacorta Satèn

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: persistente e cremosa. Cor: amarelo-palha intenso. Aroma: fino, delicado, com notas decorrentes da fermentação secundária em garrafa. Boca: sápido, cremoso, fino e harmonioso. Pressão máxima: 5 atm. Tipo: bruto. Extrato não redutor mínimo (g/l): 14,50.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

5. Franciacorta Satèn Millesimato

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: persistente e cremosa. Cor: do amarelo-palha de intensidade variável ao amarelo-dourado. Aroma: fino, complexo, com notas decorrentes da fermentação secundária em garrafa. Boca: sápido, cremoso, fino e harmonioso. Pressão máxima: 5 atm. Tipo: bruto. Extrato não redutor mínimo (g/l): 14,50.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

6. Franciacorta Satèn Riserva

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: persistente e cremosa. Cor: amarelo-dourado de intensidade variável. Aroma: notas complexas e evolutivas típicas de um longo período de envelhecimento em garrafa. Boca: fresco, sápido, fino e harmonioso. Pressão máxima: 5 atm. Tipo: bruto. Extrato não redutor mínimo (g/l): 15,00.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

7. Franciacorta Rosé

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: fina e intensa. Cor: rosa de intensidade variável. Aroma: fino, delicado, amplo, complexo, com nariz típico de *pinot-noir* e notas decorrentes da fermentação secundária em garrafa. Boca: sápido, fresco, fino e harmonioso. Tipos de sabor: bruto natural, extrabruto, bruto, extrasseco, seco e meio-seco. Extrato não redutor mínimo (g/l): 15,00.

Determinação das características cromáticas utilizando o método OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), também conhecido por «CIELab»: os valores de H* não devem exceder 80.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

8. Franciacorta Rosé Millesimato

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: fina e intensa. Cor: rosa de intensidade variável, eventualmente com reflexos acobreados. Aroma: amplo, complexo, com nariz típico de *pinot-noir* e notas decorrentes da fermentação secundária em garrafa. Boca: sápido, fresco, fino e harmonioso. Tipos de sabor: bruto natural, extrabruto, bruto e extrasseco. Extrato não redutor mínimo (g/l): 15,00.

Determinação das características cromáticas utilizando o método OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), também conhecido por «CIELab»: os valores de H* não devem exceder 80.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

9. Franciacorta Rosé Riserva

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: fina e intensa. Cor: rosa de intensidade variável, eventualmente com reflexos acobreados. Aroma: complexo, com nariz típico de *pinot-noir* e um *bouquet* decorrente da fermentação secundária em garrafa. Boca: sápido, fresco, fino e harmonioso. Tipos de sabor: bruto natural, extrabruto e bruto. Extrato não redutor mínimo (g/l): 15,00.

Determinação das características cromáticas utilizando o método OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), também conhecido por «CIELab»: os valores de H* não devem exceder 80.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prensagem direta obrigatória das uvas

Prática enológica específica

A transformação das uvas em mosto tem de ser efetuada exclusivamente por prensagem direta, sem desengaço das uvas inteiras. Esta exigência não se aplica às uvas *pinot-noir* transformadas em *rosé* ou tinto para a produção da denominação de origem controlada e garantida (DOCG) «Franciacorta» *rosé*.

5.2. *Rendimentos máximos*

2. Franciacorta - todos os tipos

10 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Franciacorta - todos os tipos

65 hectolitros por hectare.

6. **Área geográfica delimitada**

A área de cultivo das uvas para a produção da DOCG «Franciacorta» situa-se na província de Brescia e ocupa um terreno vitícola de alta qualidade situado em todo o território dos municípios de Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, na parte do território dos municípios de Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino situada a norte das antigas estradas nacionais n.os 573 e 11 e em parte do território do município de Brescia. Esta área é delimitada do seguinte modo: a partir das margens do lago Iseo, segue a fronteira do município de Paratico até ao limite do município de Capriolo, que segue até à fronteira com o município de Adro. Segue a fronteira com o sul de Adro até ao limite do município de Erbusco, que segue, ainda para sul, atravessando a intersecção com o município de Cologne e prosseguindo, ainda no sentido sul, até à estrada nacional de Bérgamo-Brescia, que segue até à intersecção com o município de Ospitaletto. Segue a fronteira deste município para norte até ao limite do município de Castegnato. Continua ao longo da fronteira do município de Castegnato a norte até se encontrar com a antiga estrada nacional n.º 11, que segue a leste, atravessando o povoamento de Mandolossa e prosseguindo ao longo da mesma estrada até ao povoamento de Scuole. Daqui, segue a estrada para norte até Badia, à cota dos 133 m. Em seguida, segue a estrada para leste em direção à colina de S. Anna em direção a nordeste e atravessa as cotas dos 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m e 157,9 m antes de se juntar à estrada Brescia Cellatica, que segue para Cellatica. A partir da cota dos 139,9 m, o limite coincide, em primeiro lugar, com a fronteira do município de Cellatica e, em seguida, com a de Gussago, abarcando todo o território destes dois municípios, seguindo depois, em primeiro lugar, a fronteira do município de Brione e, depois, a de Polaveno até ao lago Iseo. Segue a costa do lago Iseo até Paratico. As seguintes terras não estão incluídas na área de produção acima definida: desde a fronteira da província de Brescia, a oeste, ao longo da autoestrada A4 e do rio Oglio, entre as fronteiras municipais de Palazzolo sull'Oglie e Capriolo, o limite do terreno excluído segue a fronteira do município de Capriolo até à sua intersecção com a linha ferroviária que segue em seguida para norte até à estação de Paratico, antes de seguir a antiga estrada nacional n.º 469 e a estrada provincial n.º 12 até à aldeia de Clusane, à cota dos 193,8 m. Evitando todo o território de Villa Barcella, sobe a uma cota de 205 m antes de atravessar novamente a estrada provincial n.º 12 a uma cota de 197 m; segue a estrada provincial n.º 12 até uma cota de 191 m, evitando a

colina de Cascina Beloardo, e cruza as cotas dos 189,9 m, 188 m e 195,2 m antes de intersetar a estrada provincial n.º 11 e de seguir para sul até à igreja de S. Pietro, em Lamosa, onde desemboca na estrada de terra conducente a Segaboli, passa depois pelas cotas dos 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m e 198 m e prossegue em direção a Il Mulino, a estação ferroviária de Provalio, que vai ao longo da linha férrea para norte até se encontrar, imediatamente antes da povoação de Iseo, com a antiga autoestrada nacional n.º 510, que segue até ao limite municipal de Sulzano. Segue-o para norte, até ao lago, e depois segue a costa do lago Iseo até Paratico, onde se encontra, na proximidade de Sarnico, com o limite da província de Brescia, que segue até ao limite do município de Capriola, que foi o ponto de partida.

7. **Castas de uva de vinho**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot-bianco B. – *pinot*

Pinot-nero N. – *pinot*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Franciacorta - todos os tipos

O *terroir* de Franciacorta é constituído por um grande anfiteatro morénico formado durante as glaciações das eras geológicas secundária e terciária, em resultado da repetida expansão e recuo do grande glaciar de Valcamonica, e caracteriza-se por uma extrema complexidade morfológica e geológica. A característica comum da maior parte dos solos de Franciacorta é, por conseguinte, a sua origem morénica, o que determina as suas principais características: génese não autóctone, profundidade adequada, boa drenagem e bom a elevado abastecimento de água. Os solos de Franciacorta são, por conseguinte, particularmente adaptados ao cultivo da vinha. Para além das características gerais da área, a grande variedade de solos e paisagens contribui para uma gama diversificada de comportamentos vegetativos-produtivos, dinâmicas de maturação das uvas e, por último, mas não menos importante, características sensoriais nos vinhos de base.

Um estudo de zonação identificou seis zonas climáticas distintas. Franciacorta insere-se na região mesoclimática da Insubria e apresenta algumas características de tipo mediterrânico, sendo relativamente amena no inverno e não excessivamente quente no verão, com variações térmicas diurnas e anuais moderadas. A grande diversidade da área em termos de matriz do solo e microclima reflete-se na diferente cinética de maturação das uvas e nos perfis sensoriais dos vinhos de base, muito diversificados, que permitem produzir um vinho de base de grande complexidade.

O facto de as vinhas terem crescido aqui espontaneamente desde tempos pré-históricos mostra que esta área é particularmente adaptada à viticultura. Tal é comprovado pelas descobertas de grainhas de uva pré-históricas e pelos vestígios arqueológicos encontrados em toda a região, bem como pelos vários testemunhos de autores clássicos, de Plínio e Columela a Virgílio. Conhecemos também os povos que se instalaram em Franciacorta através de testemunhos históricos, nomeadamente os gauleses cisalpinos, os romanos e os lombardos. Documentos dos séculos IX, X e XI, provenientes de grandes instituições monásticas urbanas, atestam a generalização do cultivo da vinha e comprovam a continuidade, confirmada por importantes achados arqueológicos na zona, da viticultura, desde a antiguidade tardia até à Alta Idade Média, em Franciacorta. O topónimo «Franzacurta» apareceu pela primeira vez numa portaria do Oitavo Livro dos Estatutos de Brescia em 1277 e diz respeito a uma ordem emitida aos municípios de Gussago e Rodengo para a reparação da ponte sobre o rio Mella na localidade de Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta» [para uso próprio e de todos os amigos de Franzacurta]. Por conseguinte, o destinatário do despacho teria tido perfeito conhecimento dos territórios de

Franciacorta que beneficiariam da sua obra, o que aponta para uma utilização mais antiga do nome, e provavelmente associada ao poder das cortes monásticas de Rodengo, Provaglio e Rovato, que foram fundadas pelos cluniacenses e que estavam isentas do pagamento de dízimas ao bispo de Brescia, ou seja, cortes livres de impostos ou, no latim da época, *francae curtae*. Estudos recentes indicam que a liberdade em causa dizia respeito às mercadorias que circulavam de Franciacorta para o município franco de Brescia, que estavam isentas de imposto em troca da manutenção da via de Brescia para Iseo e daí, ao longo do lago, até à fonte de abastecimento de ferro no vale de Camonica. Seja qual for a origem da «liberdade» em causa, a origem do lugar está seguramente presente no latim «francae» e no papel dos mosteiros «curtae».

Os fios entrecruzados da história, do vinho e da cultura de Franciacorta apresentam também uma das primeiras publicações mundiais sobre a técnica de preparação dos vinhos fermentados naturalmente em garrafa e o seu efeito no corpo humano. Impresso em Itália em 1570, foi redigido por Gerolamo Conforti de Brescia e tinha o título «Libellus de vino mordaci» [panfleto sobre vinho efervescente]. Este médico, cujos estudos precederam os estudos do ilustre abade Dom Perignon, chamou a atenção para a significativa difusão e generalização do consumo de vinhos espumantes brilhantes, o que constitui uma prova irrefutável da relação profunda e antiga entre este *terroir* e Franciacorta.

Entre os testemunhos mais recentes contam-se os de Gabriele Rosa, que, no seu tratado sobre vinhos, de 1852, recorda os vinhos brancos de Franciacorta como «os mais excelentes, espumantes e agradáveis ao palato» («eccellentissimi, racenti e garbi»).

Em 1967, a DOC Franciacorta foi estabelecida como uma das primeiras denominações registadas em Itália, que incluíam igualmente vinhos espumantes. Em 1995, a esta denominação juntou-se o galardão final em termos de vinhos de qualidade italianos, a DOCG, uma denominação de origem controlada e garantida, que marcou um ponto de viragem no sentido de um reconhecimento cada vez maior da ligação inextricável entre este vinho e o seu *terroir*, tendo sido escolhido o termo «Franciacorta» como o único para identificar o vinho e o seu modo de produção.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Artigo 7.º, n.º 2 – Disposições adicionais relativas à rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É obrigatório indicar no rótulo a parte que efetua fisicamente o *dégorgement*, que constitui a última etapa essencial da produção de um Franciacorta, nos casos em que o produtor tenha terceiros que efetuem esta operação em seu nome. Esta disposição pretende ser uma forma de garantir uma maior transparência para o consumidor final, uma vez que a atual legislação da UE e nacional que define um produtor como «a pessoa singular ou coletiva ou o agrupamento de tais pessoas que efetua ou manda efetuar por sua conta a transformação de uvas ou de mostos de uva em vinho, ou a transformação de mostos de uva ou de vinho em vinhos espumantes, vinhos espumantes gaseificados, vinhos espumantes de qualidade ou vinhos espumantes aromáticos de qualidade» (artigo 46.º do Regulamento Delegado 2019/33 da Comissão) equipara efetivamente, para efeitos da rotulagem do vinho espumante, a pessoa que efetivamente transforma o vinho espumante segundo o método clássico com a pessoa que manda efetuar por sua conta a transformação por um terceiro.

Artigo 7.º, n.º 1 – Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional.

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

No campo visual em que todas as menções obrigatórias são apresentadas, as descrições obrigatórias dos tipos e do sabor devem ser impressas em carateres de altura e dimensão não superiores aos utilizados para a denominação «Franciacorta».

No caso de existir outro rótulo que contenha menções facultativas («rótulo de imagem»), a denominação Franciacorta deve ser indicada no rótulo em carateres com, pelo menos, 2 milímetros de altura, mas podem figurar nesse rótulo quaisquer menções adicionais sem restrições de dimensão em relação à denominação Franciacorta.

Hiperligação para o caderno de especificações

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