C/2024/5690

24.9.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/5690)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Franciacorta”

PDO-IT-A1034-AM03

Data comunicării: 26.6.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Norme privind viticultura - Condițiile naturale ale mediului**

S-a specificat mai clar că obligația referitoare la distanța dintre plantațiile de viță-de-vie și zonele umede se aplică noilor plantații, realizate după 2010 (anul în care a fost introdusă obligația respectivă), și că distanța în cauză este cea dintre marginea suprafeței cu viță-de-vie și marginea zonei umede, conform descrierii din sistemul de informații al Regiunii Lombardia.

A fost eliminată limitarea referitoare la altitudinea plantațiilor de viță-de-vie. Posibilitatea de a cultiva vița-de-vie în areale mai răcoroase se încadrează în contextul mai amplu al strategiilor de combatere a creșterii generalizate a temperaturilor.

Această modificare vizează articolul 4.1 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

2. **Densitatea de plantare și formele de conducere**

Sunt permise acum forme de conducere diferite față de cele bazate pe câte un singur spalier, cu conducere verticală și distanțe de plantare mai mari în cazul soiului Erbamat, în scopul unei mai bune spațieri a ciorchinilor și al mai bunei aerisiri și iluminări a acestora. Un alt scop al acestei dispoziții este compensarea fertilității reduse a mugurilor din zona bazală, tipică pentru acest soi.

Modificarea vizează articolul 4.2 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

3. **Producția la hectar, recoltarea strugurilor și tăria alcoolică naturală minimă în volume**

Producția maximă utilizabilă a fost redusă la 10 t/ha, cu o supraproducție de struguri limitată la 20 %, care în anii buni poate fi clasificată drept „Riserva vendemmiale” (rezervă de recoltă). Gestionarea rezervei de recoltă a fost modificată în consecință. În anii favorabili din punct de vedere climatic, supraproducția are dreptul de a purta denumirea „Franciacorta” (struguri potriviți pentru a deveni „Franciacorta” „Riserva vendemmiale”). Modificarea este menită a simplifica operațiunile de gestionare a rezervei de recoltă, trasabilitatea și controlul produsului.

Totodată, și producția denumirii de origine protejate „Curtefranca”, denumire utilizată pentru reclasificare, a fost redusă la 10 t/ha, deci supraproducția aferentă denumirii „Franciacorta” poate fi destinată doar producției de „Sebino” IGT.

Modificarea vizează articolul 4.5 din caietul de sarcini și punctul 5.2 din documentul unic.

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

4. **Norme referitoare la vinificare, elaborare și îmbuteliere - Producția de struguri/vin per hectar**

S-a revenit la limita fixă pentru presare de 65 %, fără depășire. Dacă randamentul la presare depășește limita maximă, tot vinul obținut pierde dreptul de a purta denumirea, fiind reclasificat în cadrul denumirilor utilizate pentru reclasificare (până la 68 hl, în total, drept „Curtefranca" – cu excepția soiului Erbamat –, iar în cazul unor cantități superioare, drept „Sebino"). S-a revenit la conceptul de rezervă de recoltă referitor la struguri, nu la vin.

Modificarea vizează articolul 5.3 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

5. **Norme referitoare la vinificare, elaborare și îmbuteliere - Vin „Riserva vendemmiale" și gestionarea ofertei**

A fost detaliată gestionarea rezervei de recoltă: trebuie separată în registre și în documentația cramei, fără a fi însă necesară separarea fizică de restul vinului care îndeplinește condițiile pentru a deveni „Franciacorta" până la momentul asamblărilor care precedă îmbutelierea. Datorită adoptării registrelor electronice, a fost eliminată obligația de comunicare a stocurilor către organismul de control.

În plus, s-a specificat că vinul „Riserva vendemmiale" este păstrat în vrac și nu poate fi elaborat timp de cel puțin douăsprezece luni de la preluarea în registrele cramei. Decizia de deblocare este obligatorie și pentru comercializarea vinurilor care pot purta DOP „Franciacorta" „Riserva vendemmiale". Toate referirile la comercializare au fost mutate la punctul 5.4.3.

Vinul „Riserva vendemmiale" poate fi comercializat și înainte de deblocare, în urma reclasificării drept IGT „Sebino", putând fi, astfel, comercializat în același an. În urma reducerii la 10 t/ha a producției maxime de struguri în cazul vinului „Curtefranca" alb, a fost eliminată posibilitatea de reclasificare drept DOP „Curtefranca".

Modificarea vizează articolul 5.4, dar nu vizează documentul unic.

6. **Elaborarea diverselor vinuri**

Termenul „cuvée" a fost înlocuit cu termenul „asamblare".

A fost introdusă posibilitatea de a păstra în cramă, în scopul unor procese mai lungi de maturare, vin care poate deveni „Franciacorta", introdus în sticle cu un volum nominal maxim de 9,0 litri, destinat, în urma scoaterii din sticlă, asamblării și apoi fermentării secundare în butelii. În cazul vinului supus fermentării secundare în butelii, conservarea vinurilor pe drojdii poate, cu siguranță, să favorizeze un potențial sporit de învechire, pe de o parte, și o îmbunătățire a caracteristicilor organoleptice, precum suplețe, corpolență și finețe.

În cazul tipului „Franciacorta" „Satèn", s-a specificat faptul că limita de 20 g de zaharuri per litru la îmbuteliere trebuie calculată cu excluderea zahărului utilizat pentru activarea drojdiilor.

Modificarea vizează articolul 5.5, dar nu vizează documentul unic.

7. **Duratele minime ale învechirii - specificare**

La termenul „tiraj" a fost adăugat termenul „îmbuteliere", specificat între paranteze.

Modificarea vizează articolele 5.6 și 5.7, dar nu vizează documentul unic.

8. **Butelii în curs de elaborare**

A fost introdusă interdicția recalificării din „Franciacorta" „Satèn" în „Franciacorta" și viceversa, în urma îmbutelierii și înregistrării, pentru a se conferi un caracter distinctiv tipului „Satèn", începând cu alegerea și gestionarea strugurilor destinați producerii acestui tip.

Modificarea vizează articolul 5.7, dar nu vizează documentul unic.

9. **Degorjare**

S- a precizat că, pentru licoarea de expediție, este posibilă și utilizarea vinului care poate deja să poarte DOP „Franciacorta” și DOP „Curtefranca” „Bianco”, nu doar vin cu un astfel de potențial.

Modificarea vizează articolul 5.8, dar nu vizează documentul unic.

10. **Caracteristicile la momentul comercializării**

În cazul tipului „Franciacorta” „Rosé”, a fost introdusă obligația efectuării unei analize pentru evaluarea culorii prin metoda OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), numită și „CIELab”. Valorile H* nu trebuie să depășească 80. Evaluarea vizuală a culorii de către membrii comisiilor de degustare este subiectivă, însă prin această modificare s-a decis introducerea obligației de a se efectua o analiză obiectivă, lipsită de opinii.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4, „Descrierea vinurilor”, din documentul unic.

11. **Etichetare, descriere și prezentare**

Mențiunile referitoare la tipuri și calificările legate de gust obligatorii trebuie să figureze cu caractere de tipar cu o înălțime și dimensiuni care să nu le depășească pe cele utilizate pentru denumirea „Franciacorta”. S-a considerat necesar să se specifice ca această obligație se referă doar la eticheta care conține toate mențiunile obligatorii. Atunci când există o altă etichetă care conține mențiunile facultative (așa-numita etichetă de imagine), denumirea „Franciacorta” trebuie să figureze pe eticheta respectivă cu caractere de minimum 2 milimetri înălțime, în timp ce orice altă mențiune poate figura pe aceeași etichetă fără nicio limită privind dimensiunile în raport cu denumirea „Franciacorta”.

Modificarea vizează articolul 7.1 din caietul de sarcini și punctul 9, „Alte condiții esențiale”, din documentul unic.

12. **Mențiuni**

A fost introdusă precizarea că, doar în contexte descriptive, dacă informația este adevărată și documentabilă, este permisă indicarea perioadei de învechire pe drojdii, considerată de mulți producători un element important al comunicării, cu condiția ca perioada respectivă să depășească duratele minime obligatorii prevăzute la articolul 5.6.

Această modificare vizează articolul 7.4 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Franciacorta

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

5. Vin spumant de calitate

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

— 2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor:**

1. Franciacorta

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, intensă; culoare: de la galben-pai de intensitate variabilă până la galben auriu; miros: fin, delicat, amplu și complex, cu note tipice pentru fermentarea secundară în butelii; gust: savuros, proaspăt, fin și armonios; tipuri de gust: brut natur, extrabrut, brut, extrasec, sec și demisec; limita minimă a extractului fără zahăr: 14,00 (g/l).

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. „Franciacorta” „Millesimato”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, intensă; culoare: de la galben-pai de intensitate variabilă până la galben auriu; miros: fin, delicat, amplu și complex, cu note tipice pentru fermentarea secundară în butelii; gust: savuros, fin și armonios; tipuri de gust: brut natur, extrabrut, brut, extrasec; limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 (g/l).

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. „Franciacorta” „Riserva”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, intensă; culoare: de la galben-pai de intensitate variabilă până la galben auriu, cu eventuale reflexe arămii; miros: note complexe și evoluate, tipice pentru o învechire îndelungată în butelii; gust: savuros, fin și armonios; tipuri de gust: brut natur, extrabrut, brut; limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 (g/l).

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. „Franciacorta” „Satèn”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: persistentă, cremoasă; culoare: galben-pai intens; miros: fin, delicat, cu note tipice pentru fermentația secundară în butelii; gust: savuros, cremos, fin și armonios; presiune maximă: 5 atm.; tip: brut; limita minimă a extractului fără zahăr: 14,50 (g/l).

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. „Franciacorta” „Satèn Millesimato”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: persistentă, cremoasă; culoare: de la galben-pai de intensitate variabilă până la galben auriu; miros: fin, complex, cu note tipice pentru fermentația secundară în butelii; gust: savuros, cremos, fin și armonios; presiune maximă: 5 atm.; tip: brut; limita minimă a extractului fără zahăr: 14,50 (g/l).

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. „Franciacorta” „Satèn Riserva”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: persistentă, cremoasă; culoare: galben-auriu, mai mult sau mai puțin intensă; miros: note complexe și evoluate, tipice pentru o învechire îndelungată în butelii; gust: savuros, fin și armonios; presiune maximă: 5 atm.; tip: brut; limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 (g/l).

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

7. „Franciacorta” „Rosé”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, intensă; culoare: roz, de intensitate variabilă; miros: fin, delicat, amplu și complex, cu note tipice pentru Pinot nero și cu note tipice pentru fermentarea secundară în butelii; gust: savuros, proaspăt, fin și armonios; tipuri de gust: brut natur, extrabrut, brut, extrasec, sec și demisec; limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 (g/l).

Determinarea caracteristicilor cromatice prin metoda OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), numită și „CIELab”: valorile H* nu trebuie să depășească 80.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

8. „Franciacorta” „Rosé Millesimato”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, intensă; culoare: roz, de intensitate variabilă, cu posibile reflexe arămii; miros: amplu și complex, cu note tipice pentru Pinot nero și cu note tipice pentru fermentarea secundară în butelii; gust: savuros, proaspăt, fin și armonios; tipuri de gust: brut natur, extrabrut, brut, extrasec; limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 (g/l).

Determinarea caracteristicilor cromatice prin metoda OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), numită și „CIELab”: valorile H* nu trebuie să depășească 80.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

9. „Franciacorta” „Rosé Riserva”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, intensă; culoare: roz, de intensitate variabilă, cu posibile reflexe arămii; miros: complex, evoluat, cu note tipice pentru Pinot nero și cu un buchet tipic pentru o îndelungată fermentare secundară în butelii; gust: savuros, proaspăt, fin și armonios; tipuri de gust: brut natur, extrabrut, brut; limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 (g/l).

Determinarea caracteristicilor cromatice prin metoda OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), numită și „CIELab”: valorile H* nu trebuie să depășească 80.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 5,00 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Obligația privind presarea directă a strugurilor

Practică oenologică specifică

Trecerea de la struguri la must trebuie să se realizeze numai prin presare directă, fără desciorchinarea strugurilor întregi. Această obligație nu se aplică strugurilor din soiul Pinot nero vinificați în roze sau roșu și destinați producției vinului cu denumirea de origine controlată și garantată „Franciacorta” „Rosé”.

5.2. *Producții/randamente maxime:*

2. „Franciacorta” - toate tipurile

10 000 de kilograme de struguri per hectar

3. „Franciacorta” - toate tipurile

65 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a strugurilor destinați elaborării vinului cu denumirea de origine controlată și garantată „Franciacorta” se află în provincia Brescia și cuprinde terenurile potrivite pentru producția de calitate de pe întregul teritoriu al comunelor Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica și Gussago, precum și acea parte a teritoriului comunelor Cologne, Coccaglio, Rovato și Cazzago S. Martino care se află la nord de fostele drumuri naționale nr. 573 și nr. 11 și o parte a teritoriului comunei Brescia. Acest areal este delimitat după cum urmează: de la malul lacului Iseo, linia de demarcare urmează granița comunei Paratico până întâlnește granița comunei Capriolo, pe care o urmează până ajunge la granița cu comuna Adro. Urmează granița comunei Adro spre sud, până când întâlnește granița comunei Erbusco, pe care o urmează, tot spre sud, trecând de intersecția cu comuna Cologne, pe care o urmează din nou spre sud până la întâlnirea cu drumul național Bergamo-Brescia, pe care îl urmează până la intersecția cu granița comunei Ospitaletto. Urmează apoi granița acestei comune spre nord, până la îmbinarea cu granița comunei Castegnato. Urmează, tot spre nord, granița comunei Castegnato, până la întâlnirea cu fostul drum național nr. 11, pe care îl urmează spre est, trecând de localitatea Mandolossa, și continuă pe drumul național până la localitatea Scuole. De aici, urmează strada care continuă spre nord, spre Badia, până la cota 133. De aici, urmează drumul care delimitează, spre est, dealul S. Anna, în direcție nord-est, trecând pe la cotele 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, până la întâlnirea cu drumul Brescia-Cellatica, pe care îl urmează în direcția Cellatica. De la cota 139,9, linia de demarcare se unește mai întâi cu granița comunei Cellatica, apoi cu cea a comunei Bussago, cuprinzând întregul teritoriu al celor două comune, după care urmează întâi granița comunei Brione, apoi granița comunei Polaveno, până la lacul Iseo. Urmează malul lacului Iseo până la Paratico. Din arealul de producție delimitat mai sus este exclus următorul teritoriu: pornind de la granița provinciei Brescia, spre est, în apropierea autostrăzii A4 și a râului Oglio, între granițele comunelor Palazzolo sull'Oglio și Capriolo, urmează granița comunei Capriolo până la intersecția cu calea ferată, pe care o parcurge spre nord până la gara Paratico, apoi urmează fostul drum național nr. 469, drumul provincial nr. 12, până la așezarea Clusane, care corespunde cotei 193,8. Fără a include întregul teritoriu al Villa Barcella, trece pe la cota 205 și se intersectează din nou cu drumul provincial nr. 12 la cota 197; se unește cu drumul provincial 12 până la cota 191, ocolind dealul pe care se află

Cascina Beloardo și trece pe la cotele 189,9-188-195,2, intersectând, astfel, drumul provincial nr. 11 și continuând spre sud până la biserica S. Pietro in Lamosa și, în dreptul ei, urmează drumul de țară până la Segaboli, apoi trece pe la cota 192,3-189,5-187,5-198 și continuă spre Il Mulino, gara din Provaglio, apoi coincide cu calea ferată, pe care o urmează spre nord până unde întâlnește, înainte de așezarea Iseo, fostul drum național nr. 510, pe care îl urmează până la granița comunei Sulzano. Apoi urmează granița spre nord, până la lac, după care urmează malul lacului Ideo până la Paratico, unde întâlnește, în apropiere de Sarnico, granița provinciei Brescia, pe care o urmează până când ajunge la granița comunei Capriolo, de unde a pornit.

7. **Soiurile de struguri de vin**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

„Franciacorta" - toate tipurile

Arealul „Franciacorta" este constituit dintr-un amplu amfiteatru morenic format în timpul glaciațiunilor din erele geologice mezozoic și neozoic, datorită mișcărilor de expansiune și retragere ale marelui ghețar provenit din Valcamonica, și este caracterizat de o complexitate morfologică și geologică extremă. Așadar, elementul comun al majorității solurilor din arealul „Franciacorta" este originea morenică, ce determină caracteristicile principale ale acestor soluri: geneză alohtonă, profunzime suficientă, drenare bună și rezerve de apă bune sau mari. Așadar, solurile din arealul „Franciacorta" sunt deosebit de potrivite pentru cultivarea viței-de-vie. În plus față de caracteristicile generale ale arealului, există o mare variabilitate a solurilor și peisajelor, care determină diverse comportamente vegetative-productive, diverse dinamici legate de coacerea strugurilor și, în sfârșit, diverse caracteristici senzoriale ale vinurilor de bază.

Grație studiului de zonare, au fost identificate șase zone care, în moduri diferite, sunt propice pentru viticultură. „Franciacorta" se află în regiunea mezoclimatică a Insubriei și prezintă unele caracteristici de tip mediteraneean, cu o climă relativ blândă în timpul iernii, nu excesiv de caldă vara și cu amplitudini termice zilnice și anuale moderate. Marea eterogenitate a teritoriului în ceea ce privește solurile și zonele microclimatice se reflectă în diferitele tipare de coacere a strugurilor și în profilurile senzoriale ale vinurilor de bază, care sunt extrem de diversificate, permițând obținerea unor cuvée foarte complexe.

Prezența spontană a viței-de-vie încă din preistorie demonstrează că acesta este un areal propice pentru viticultură. Dovezi în acest sens sunt semințele de strugure din epoca preistorică și celelalte descoperiri arheologice realizate în întreaga zonă, completate de diversele mărturii ale unor autori clasici, de la Pliniu la Columella și Virgiliu. În plus, mărturiile istoriografice ne învață și despre populațiile care s-au așezat în zona Franciacorta: galii cenomani, romanii, longobarzii. Documente din secolele al IX-lea, al X-lea și al XI-lea ale unor importante instituții monastice urbane dovedesc răspândirea cultivării viței-de-vie și continuitatea vitiviniculturii în Franciacorta din epoca antică târzie și până în miezul Evului Mediu, confirmate și de semnificativele descoperiri arheologice din zonă. Toponimul Franzacurta a apărut pentru prima oară într-o ordonanță din a opta carte din statutele localității Brescia în anul 1277 și se referea la ordinul adresat comunelor Gussago și Rodengo privind repararea podului peste râul Mella, în localitatea Mandolossa: „Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta" (Pentru propriul vostru uz și cel al tuturor prietenilor din Franzacurta). Așadar, cel care primea ordinul știa bine care erau teritoriile din

Franciacorta care urmau să beneficieze de munca sa, iar textul dovedește o utilizare mai străveche a denumirii, probabil legată de puterea acelor curți monastice (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondate de clunisieni, care erau scutite de zeciuiala către episcopul de Brescia, deci curți „franche" sau libere sau, în latina vremii, „francae curtae". Studii recente ar indica faptul că libertatea s-ar fi referit la mărfurile care, prin Franciacorta, tranzitau spre comuna liberă Brescia, scutite de taxe în schimbul întreținerii drumului de trecere care, de la Brescia, ducea la Iseo și, de acolo, de-a lungul lacului, permitea aprovizionarea cu fier în Val Camonica. Indiferent care ar fi originea „libertății", originea denumirii trebuie căutată cu siguranță în latinescul „francae" și în rolul mănăstirilor („curtae").

Din îmbinarea dintre istorie, vin și cultură din Franciacorta a rezultat una dintre primele publicații din lume referitoare la tehnica elaborării vinurilor cu fermentare naturală în butelii și privind acțiunea acestor vinuri asupra corpului omenesc. Tipărit în Italia în 1570, textul a fost scris de medicul Gerolamo Conforti, din Brescia, și purta titlul semnificativ „Libellus de vino mordaci". Acest medic, ale cărui studii au precedat intuițiile ilustrului abate Dom Perignon, a evidențiat semnificativa răspândire și consumul pe scară largă a(l) vinurilor vioaie și spumante, aceasta fiind o dovadă de netăgăduit a profundei și străvechii legături dintre acest teritoriu și vinul „Franciacorta".

Printre mărturiile mai recente se numără cea a lui Gabriele Rosa, care, în tratatul său privind vinurile din 1852, amintește că vinurile „Franciacorta" albe sunt „eccellentissimi, racenti e garbi" (cât se poate de excelente, spumante și plăcute).

În 1967 a fost instituită DOC „Franciacorta", una dintre primele denumiri de origine controlate apărute în Italia, care cuprindea și tipul spumant. Acestuia din urmă i-a fost dedicată în mod specific, în 1995, recunoașterea maximă din piramida calității vinurilor italienești, și anume denumirea de origine controlată și garantată, acesta fiind un moment decisiv pe parcursul unei recunoașteri tot mai semnificative a legăturii indisolubile dintre acest vin și teritoriul său, denumirea „Franciacorta" fiind aleasă drept termen unic pentru identificarea vinului și a metodei sale de elaborare.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Articolul 7 alineatul (2) - Dispoziție suplimentară privind etichetarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

A fost introdusă obligația de a se indica pe etichetă persoana care, fizic, efectuează degorjarea, adică ultima etapă importantă a elaborării unui vin „Franciacorta", dacă producătorul deleagă unui terț efectuarea, în numele său, a elaborării. Această dispoziție este menită a fi o modalitate de a garanta o transparență sporită pentru consumatorul final, deoarece normele actuale ale Uniunii și cele naționale, definind producătorul ca fiind „o persoană fizică sau juridică sau o asociație de astfel de persoane care efectuează sau în numele căreia se efectuează prelucrarea strugurilor sau a musturilor de struguri în vin sau prelucrarea mustului de struguri sau a vinului în vin spumant, vin spumos, vin spumant de calitate sau vin spumant de calitate de tip aromat" [articolul 46 din Regulamentul (UE) 2019/33], stabilește o echivalență, în scopul etichetării vinului spumant, între persoana care elaborează efectiv vinul spumant prin metoda clasică și persoana care deleagă unui terț procesul de elaborare.

Articolul 7 alineatul (1) - Etichetarea

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

În câmpul vizual în care apar toate mențiunile obligatorii, mențiunile referitoare la tipuri și calificările legate de gust obligatorii trebuie să figureze pe etichetă cu caractere de tipar cu o înălțime și dimensiuni care să nu le depășească pe cele utilizate pentru denumirea „Franciacorta”.

Atunci când există o altă etichetă care conține mențiunile facultative (așa-numita etichetă de imagine), denumirea „Franciacorta” trebuie să figureze pe eticheta respectivă cu caractere de minimum 2 milimetri înălțime, în timp ce orice altă mențiune poate figura pe aceeași etichetă fără nicio limită privind dimensiunile în raport cu denumirea „Franciacorta”.

Link către caietul de sarcini al produsului

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