C/2024/5690

24.9.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/5690)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Franciacorta“

PDO-IT-A1034-AM03

Dátum oznámenia: 26.6.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Pravidlá pestovania viniča – Prírodné podmienky prostredia**

Spresňuje sa, že obmedzenie týkajúce sa vzdialenosti medzi krami a mokraďovými oblasťami sa vzťahuje na nové kry vysadené po roku 2010 (keď sa uvedené obmedzenie zaviedlo) a že táto vzdialenosť je vzdialenosť medzi hranicou plochy osadenej viničom a hranicou mokraďových oblastí, ako sú označené v informačnom systéme regiónu Lombardsko.

Obmedzenie týkajúce sa nadmorskej výšky vinohradov bolo zrušené. Možnosť pestovania krov v chladnejších oblastiach je súčasťou celkového súboru stratégií na boj proti všeobecnému zvyšovaniu teplôt.

Táto zmena sa týka článku 4.1 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

2. **Hustota výsadby a systémy vedenia viniča**

Povolené sú aj iné systémy vedenia viniča ako jednoduché špaliere s vertikálnym vedením, ako aj menšia hustota výsadby pri odrode Erbamat, čo umožňuje lepšie rozmiestnenie strapcov, väčšie prevzdušnenie a vyššie vystavenie strapcov slnečnému žiareniu. Tým sa vyrovnáva aj nízka bazálna plodnosť očiek, ktorá je pre túto odrodu charakteristická.

Táto zmena sa týka článku 4.2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

3. **Hektárový výnos, zber hrozna a minimálny prirodzený obsah alkoholu v objem. %**

Maximálna produkcia, pri ktorej možno uplatniť nárok, sa znižuje na 10 ton/ha s 20 % prebytkom hrozna, ktorý sa v dobrých rokoch môže klasifikovať ako „riserva vendemmiale“ (rezerva úrody). Mení sa teda riadenie rezervy úrody. V rokoch s priaznivými klimatickými podmienkami sa prebytok môže označiť ako Franciacorta (hrozno vhodné na spracovanie do rezervy úrody pre víno Franciacorta). Cieľom tejto zmeny je zjednodušiť operácie súvisiace s riadením rezervy úrody, vysledovateľnosťou a kontrolou produktov.

Zmenil sa aj výnos náhradného DOC Curtefranca na 10 ton/ha, takže prebytočná produkcia vína Franciacorta sa môže použiť len pre Sebino IGT.

Táto zmena sa týka článku 4.5 špecifikácie a oddielu 5B jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Pravidlá výroby vína, spracovania a plnenia do fliaš – hektárový výnos hrozna na výrobu vína**

Obnovuje sa pevný limit lisovania 65 % bez prebytku. Ak výlisnosť prekročí maximálnu hranicu, všetko vyrobené víno stráca právo na označenie a získané víno sa preklasifikuje s náhradnými názvami (do celkového množstva 68 hl ako Curtefranca, s výnimkou odrody Erbamat, a v prípade vyššieho množstva ako Sebino). Obnovila sa koncepcia rezervy úrody, ktorá sa týka skôr hrozna ako vína.

Táto zmena sa týka článku 5.3 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

5. **Pravidlá výroby vína, spracovania a plnenia do fliaš – riadenie vína pre rezervu úrody a zásobovania**

Boli doplnené ďalšie podrobnosti týkajúce sa riadenia rezervy úrody: oddelené riadenie v evidencii vínnej pivnice a v systéme označovania, ale bez potreby fyzického oddelenia od zvyšku vína vhodného na spracovanie na víno Franciacorta až do sceľovania, ktoré predchádza plneniu do fliaš. Povinnosť nahlasovať zásoby kontrolnému orgánu sa zrušila, pretože bola nahradená prijatím elektronickej evidencie.

Takisto sa stanovilo, že víno z rezervy úrody sa skladuje v inom ako spotrebiteľskom balení a nesmie sa spracúvať po obdobie minimálne dvanástich mesiacov po zápise do evidencie vínnej pivnice. Rozhodnutie regiónu, ktorým sa víno oslobodzuje od povinnosti skladovania v inom ako spotrebiteľskom balení, je záväzné aj pre uvádzanie vína vhodného na spracovanie do rezervy úrody CHOP Franciacorta na trh. Všetky odkazy na uvádzanie na trh sa presúvajú do odseku 5.4.3.

Víno z rezervy úrody sa môže uviesť na trh pred oslobodením od povinnosti držby prostredníctvom preklasifikovania na „Sebino“ IGT, ktoré sa môže uvoľniť na účely spotreby v tom istom roku. Po zmene maximálneho výnosu hrozna typu Curtefranca bianco, ktorý v súčasnosti takisto predstavuje 10 ton/ha, už teda nie je možné preklasifikovanie na Curtefranca DOC.

Táto zmena sa týka článku 5.4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

6. **Výroba rôznych druhov vína**

Pojem „cuvée“ sa nahrádza pojmom „assemblaggio“ [„asambláž“].

Zavádza sa možnosť skladovania v pivnici, so zreteľom na dlhšie obdobie zrenia, vína vhodného na spracovanie na víno Franciacorta, ktoré sa nachádza vo fľašiach s maximálnym menovitým objemom 9,0 litra, ktoré sa po vyprázdnení z týchto fliaš má sceliť a následne získať iskru. Uchovávanie vína na kaloch v prípade prekvaseného vína môže určite podporiť na jednej strane väčší potenciál dozrievania a na druhej strane zlepšenie organoleptických vlastností v zmysle väčšej vláčnosti, tela a jemnosti.

Pri víne Franciacorta Satèn sa stanovuje, že výpočet limitu cukru pri plnení do fliaš na úrovni 20 g/l sa musí vylúčiť cukor použitý na aktiváciu kvasiniek.

Táto zmena sa týka článku 5.5 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

7. **Minimálny čas zrenia – špecifikácia**

Za výrazom „tiraggio“ [„tiráž“] nasleduje v zátvorke výraz „imbottigliamento“ [„plnenie do fliaš“].

Táto zmena sa týka článkov 5.6 a 5.7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

8. **Spracúvané fľaše**

Zavádza sa zákaz preklasifikovania Franciacorta Satèn na Franciacorta, a naopak, po naplnení do fliaš a registrácii, aby druh Satèn získal osobitný charakter z hľadiska výberu a riadenia hrozna určeného pre tento druh.

Táto zmena sa týka článku 5.7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

9. **Degoržovanie**

Spresňuje sa, že na dávkovanie expedičného likéru sa môže použiť nielen víno vhodné na spracovanie na Franciacorta CHOP a Curtefranca CHOP bianco, ale aj víno, ktoré už bolo klasifikované ako Franciacorta CHOP a Curtefranca CHOP bianco.

Táto zmena sa týka článku 5.8 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

10. **Charakteristické vlastnosti pri spotrebe**

Zavádza sa analytická požiadavka pre druh Franciacorta Rosé na posúdenie farby podľa metódy OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), známej aj ako „CIELab“. Hodnoty H* nesmú prekročiť 80. Vizuálne posúdenie farby členmi degustačných komisií je subjektívne; cieľom tejto novely bolo zaviesť objektívnu analytickú požiadavku, ktorú nemožno spochybniť.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a oddielu 4 (Opis vín) jednotného dokumentu.

11. **Označovanie etiketou, zemepisné označenie a obchodná úprava**

Povinné opisy druhov a chuti musia byť vytlačené písmom, ktorého výška a veľkosť nepresahujú výšku a veľkosť pásma použitého na napísanie názvu Franciacorta. Je potrebné poznamenať, že táto požiadavka sa vzťahuje výlučne na etiketu obsahujúcu všetky povinné údaje. Ak existuje ďalšia etiketa s nepovinnými údajmi („etiketa s obrázkom“), názov Franciacorta musí byť na tejto etikete uvedený písmenami vysokými najmenej 2 milimetre, ale na tej istej etikete sa môžu nachádzať akékoľvek ďalšie slová bez obmedzenia veľkosti v súvislosti s názvom Franciacorta.

Táto zmena sa týka článku 7.1 špecifikácie výrobku a oddielu 9 (Ďalšie základné podmienky) jednotného dokumentu.

12. **Označenia**

Zaviedlo sa spresnenie v tom zmysle, že obdobie zrenia kvasiniek, ktoré mnohé podniky považujú za dôležitú komunikačnú zložku, je prípustné uvádzať len v opisných súvislostiach a v prípade, že údaje sú pravdivé a overiteľné, pokiaľ je toto obdobie dlhšie ako povinné minimálne obdobie stanovené v článku 5.6.

Táto zmena sa týka článku 7.4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Franciacorta

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NÁPOJE, LIEHOVINY A OCOT

— 2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vín:**

1. Franciacorta

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

pena: jemná, intenzívna; farba: od slamovožltej s rôznou intenzitou po zlatožltú; aróma: jemná, delikátna, široká, komplexná, s tónmi, ktoré získava druhotným kvasením vo fľaši; chuť: bohatá, svieža, jemná a harmonická; druhy chuti: „dosaggio zero" [nulová dosage], extra brut, brut, extra dry, sec a demi-sec; minimálny bezcukorný extrakt (g/l) 14,00.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke ďalej, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. Franciacorta Millesimato

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

pena: jemná, intenzívna; farba: od slamovožltej s rôznou intenzitou po zlatožltú; aróma: jemná, delikátna, široká, komplexná, s tónmi, ktoré získava druhotným kvasením vo fľaši; chuť: svieža, bohatá, jemná a harmonická; druhy chuti: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; minimálny bezcukorný extrakt (g/l): 15,00.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke ďalej, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. Franciacorta Riserva

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

pena: jemná, intenzívna; farba: od slamovožltej s rôznou intenzitou až po zlatožltú, prípadne s občasným medeným nádychom; aróma: komplexná, rozvinuté tóny charakteristické pre dlhý čas zrenia vo fľaši; chuť: svieža, bohatá, jemná a harmonická; druhy chuti: dosaggio zero, extra brut, brut; minimálny bezcukorný extrakt (g/l): 15,00.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke ďalej, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. Franciacorta Satèn

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

pena: dlhotrvajúca, krémová; farba: intenzívna slamovožltá; aróma: jemná, delikátna, s tónmi, ktoré získava sekundárnou fermentáciou vo fľaši; chuť: bohatá, svieža, jemná a harmonická; maximálny tlak: 5 atm; typ brut; minimálny bezcukorný extrakt (g/l): 14,50.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke ďalej, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. Franciacorta Satèn Millesimato

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

pena: dlhotrvajúca, krémová; farba: od slamovožltej s rôznou intenzitou po zlatožltú; aróma: jemná, komplexná, s tónmi, ktoré získava sekundárnou fermentáciou vo fľaši; chuť: bohatá, svieža, jemná a harmonická; maximálny tlak: 5 atm; typ: brut; minimálny bezcukorný extrakt (g/l): 14,50.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke ďalej, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. Franciacorta Satèn Riserva

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

pena: dlhotrvajúca, krémová; farba: zlatožltá s rôznou intenzitou; aróma: komplexná, rozvinuté tóny charakteristické pre dlhý čas zrenia vo fľaši; chuť: svieža, bohatá, jemná a harmonická; maximálny tlak: 5 atm; typ brut; minimálny bezcukorný extrakt (g/l): 15,00.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke ďalej, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. Franciacorta Rosé

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

pena: jemná, intenzívna; farba: ružová s rôznou intenzitou; aróma: jemná, delikátna, široká, komplexná, s vôňou typickou pre pinot noir a tónmi, ktoré získava sekundárnou fermentáciou vo fľaši; chuť: bohatá, svieža, jemná a harmonická; druhy chuti: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; sec a demi-sec; minimálny bezcukorný extrakt (g/l): 15,00.

Stanovenie chromatických vlastností pomocou metódy OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), známej aj ako „CIELab“: hodnoty H* nesmú prekročiť 80.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke ďalej, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

8. Franciacorta Rosé Millesimato

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

pena: jemná, intenzívna; farba: ružová s rôznou intenzitou, prípadne s medeným nádychom; aróma: široká, komplexná, s vôňou typickou pre pinot noir a tónmi, ktoré získava sekundárnou fermentáciou vo fľaši; chuť: bohatá, svieža, jemná a harmonická; druhy chuti: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; minimálny bezcukorný extrakt (g/l): 15,00.

Stanovenie chromatických vlastností pomocou metódy OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), známej aj ako „CIELab“: hodnoty H* nesmú prekročiť 80.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke ďalej, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

9. Franciacorta Rosé Riserva

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

pena: jemná, intenzívna; farba: ružová s rôznou intenzitou, prípadne s medeným nádychom; aróma: komplexná, s vôňou typickou pre pinot noir a buketom, ktorý získava dlhým zrením vo fľaši; chuť: bohatá, svieža, jemná a harmonická; druhy chuti: dosaggio zero, extra brut, brut; minimálny bezcukorný extrakt (g/l): 15,00.

Stanovenie chromatických vlastností pomocou metódy OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), známej aj ako „CIELab“: hodnoty H* nesmú prekročiť 80.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke ďalej, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Povinnosť priameho lisovania hrozna

Osobitný enologický postup

Premena hrozna na mušt sa musí uskutočniť výlučne priamym lisovaním, bez odstopkovania celých strapcov. Táto požiadavka sa nevzťahuje na hrozno pinot noir používané na výrobu ružového alebo červeného vína, ktoré je určené na výrobu ružového vína s kontrolovaným a zaručeným označením pôvodu „Franciacorta“.

5.2. *Maximálne výnosy*

2. Franciacorta – všetky druhy

10 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Franciacorta – všetky druhy

65 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť, v ktorej sa pestuje hrozno na výrobu vína s kontrolovaným a zaručeným označením pôvodu „Franciacorta“, sa rozprestiera v provincii Brescia a zaberá kvalitnú vinohradnícku pôdu nachádzajúcu sa na celom území obcí Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica a Gussago a časti územia obcí Cologne, Coccaglio, Rovato a Cazzago S. Martino ležiacich severne od bývalých štátnych ciest č. 573 a 11, ako aj časti územia obce Brescia. Hranica tejto oblasti je vymedzená takto: od brehov jazera Iseo vedie po hranici obce Paratico až po hranicu obce Capriolo, ktorú kopíruje až po hranicu s obcou Adro. Pokračuje pozdĺž hranice s obcou Adro smerom na juh až po hranicu obce Erbusco, pozdĺž ktorej vedie stále smerom na juh, prechádza križovatkou s obcou Cologne a pokračuje stále smerom na juh k štátnej ceste Bergamo – Brescia, pozdĺž ktorej vedie až po križovatku s obcou Ospitaletto. Kopíruje hranicu tejto obce smerom na sever, až kým sa nenapojí na hranicu obce Castegnato. Pokračuje pozdĺž hranice obce Castegnato na sever, až kým sa nenapojí na bývalú štátnu cestu č. 11, po ktorej vedie na východ, obchádza lokalitu Mandolossa a pokračuje po tej istej ceste až do lokality Scuole. Odtiaľ vedie pozdĺž cesty na sever do obce Badia v nadmorskej výške 133 m. Potom pokračuje po ceste smerom na východ k vrchu S. Anna, smeruje na severovýchod a prechádza cez výškové body 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m a 157,9 m pred napojením sa na diaľnicu Brescia Cellatica, po ktorej pokračuje smerom na Cellaticu. Od výškového bodu 139,9 m sa hranica najprv zhoduje s hranicou obce Cellatica a potom s hranicou obce Gussago, pričom zahŕňa celé územie týchto dvoch obcí, potom vedie najskôr pozdĺž hranice s obcou Brione a následne pozdĺž hranice obce Polaveno až po jazero Iseo. Vedie popri brehu jazera Iseo až k obci Paratico. Do výrobnej oblasti vymedzenej vyššie nie sú zahrnuté tieto pozemky: od hranice provincie Brescia na západe, pozdĺž diaľnice A4 a rieky Oglio, medzi hranicami obcí Palazzolo sull'Oglie a Capriolo, hranica vylúčeného územia kopíruje hranicu obce Capriolo až po jej križovanie so železničnou traťou, ktorú potom kopíruje na sever až po stanicu Paratico, ďalej kopíruje bývalú štátnu cestu č. 469 a provinčnú cestu č. 12 až po obec Clusane v nadmorskej výške 193,8 m. Vyhýba sa celému územiu Villa Barcella, stúpa do nadmorskej výšky 205 m a následne opäť križuje provinčnú diaľnicu č. 12 v nadmorskej výške 197 m. Ďalej vedie po provinčnej ceste č. 12 do nadmorskej výšky 191 m, vyhýba sa kopcu Cascina Beloardo, prechádza cez výškové body 189,9 m, 188 m a 195,2 m, potom pretína provinčnú cestu č. 11 a vedie na juh ku kostolu S. Pietro in Lamosa, kde vychádza na poľnú cestu vedúcu do Segaboli, potom prechádza cez výškové

body 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m a 198 m a pokračuje smerom na Il Mulino, železničnú stanicu v obci Provalio, vedie popri železničnej trati na sever, až kým sa tesne pred osadou Iseo nestretne s bývalou štátnou cestou č. 510, ktorú kopíruje až po hranicu obce Sulzano. Tú kopíruje smerom na sever až k jazeru, potom pokračuje po brehu jazera Iseo až po obec Paratico, kde sa v blízkosti mesta Sarnico stretáva s hranicou provincie Brescia, ktorú kopíruje až po hranicu obce Capriola, ktorá bola východiskovým bodom.

7. **Muštové odrody**

Chardonnay B

Erbamat B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **Opis súvislostí**

Franciacorta – všetky druhy

Terroir Franciacorta tvorí rozsiahly morénový amfiteáter, ktorý vznikol počas druhohorného a treťohorného zaľadnenia v dôsledku opakovaného rozširovania a ústupu veľkého ľadovca Valcamonica a vyznačuje sa mimoriadnou morfologickou a geologickou zložitosťou. Spoločným znakom väčšiny pôd, na ktorých sa pestuje hrozno na víno Franciacorta, je preto morénový pôvod, ktorý určuje ich základné vlastnosti: nepôvodná genéza, primeraná hĺbka, dobré odvodnenie a dobré až zvýšené zásobovanie vodou. Pôdy oblasti Franciacorta sú preto mimoriadne vhodné na pestovanie viniča. Okrem všeobecných charakteristík oblasti sa vďaka veľkej rozmanitosti pôd a krajinných štruktúr dosahuje aj rôznorodosť vegetačno-produkčného správania, dynamiky dozrievania hrozna a v neposlednom rade aj senzorických vlastností základných vín.

V štúdii zónovania bolo identifikovaných šesť rôznych klimatických oblastí. Franciacorta patrí do mezoklimatického regiónu Insubric a má niektoré charakteristiky stredomorského typu, keďže v zime je pomerne mierna a v lete nie príliš horúca, s miernym denným a ročným teplotným rozpätím. Veľká rozmanitosť oblasti z hľadiska pôdnej matrice a mikroklímy sa odráža v rôznej kinetike dozrievania hrozna a v senzorických profiloch základných vín, ktoré sú veľmi rôznorodé, čo umožňuje vyrobiť cuvée s veľkou komplexnosťou.

Skutočnosť, že vinič tu spontánne rastie už od praveku, dokazuje, že táto oblasť je mimoriadne vhodná na jeho pestovanie. Svedčia o tom nálezy prehistorických semien hrozna, archeologické nálezy v celom regióne, ako aj rôzne svedectvá klasických autorov od Plínia a Columella až po Vergília. Z historických svedectiev vieme aj o národoch, ktoré sa usadili v oblasti Franciacorta, a to o predalpských Galoch, Rimanoch a Lombardoch. Dokumenty z 9., 10. a 11. storočia pochádzajúce z významných mestských kláštorných inštitúcií svedčia o rozšírenom pestovaní viniča a sú dôkazom kontinuity vinohradníctva v oblasti Franciacorta od neskorej antiky až po vrcholný stredovek, čo potvrdzujú aj významné archeologické nálezy v tejto oblasti. Miestny názov „Franzacurta“ sa prvýkrát objavil v nariadení ôsmej knihy štatútov mesta Brescia z roku 1277 a týka sa výnosu vydaného obciam Gussago a Rodengo na opravu mosta cez rieku Mella v lokalite Mandolossa: „*Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta*“ [„pre ich vlastnú potrebu a pre potrebu všetkých priateľov vo Franzacurte“]. Adresáti výnosu si teda boli dokonale vedomí územi Franciacorta, ktoré by mali úžitok z ich práce, čo poukazuje na dávnejšie použitie názvu, ktoré pravdepodobne súviselo s mocou kláštorných dvorov Rodengo, Provaglio a Rovato, ktoré

založili stúpenci clunyjského hnutia a ktoré boli oslobodené od platenia desiatkov biskupovi v Brescii, teda súdy oslobodené od daní alebo, v dobovej latinčine, *francae curtae*. Z nedávnych štúdií vyplýva, že uvedené oslobodenie sa týkalo tovaru prevážaného z Franciacorty do slobodnej obce Brescia, ktorý bol oslobodený od cla výmenou za udržiavanie dopravnej cesty z Brescie k jazeru Iseo a odtiaľ pozdĺž jazera k zdroju zásob železa v údolí Camonica. Bez ohľadu na pôvod uvedeného „oslobodenia" je isté, že názov tohto miesta pochádza z latinského „*francae*" a z roly kláštorov „*curtae*".

Prepletené pramene histórie, vína a kultúry oblasti Franciacorta zahŕňajú aj jednu z prvých publikácií na svete o technike prípravy prírodne kvasených vín vo fľašiach a ich vplyve na ľudský organizmus. Jej autorom je Gerolamo Conforti z Brescie, tlačou vyšla v Taliansku v roku 1570 a niesla výstižný názov „*Libellus de vino mordaci*" [Brožúra o perlivom víne]. Tento lekár, ktorého štúdie predchádzali štúdiám slávneho opáta Doma Perignona, upozornil na výrazné rozšírenie a všeobecnú konzumáciu svetlých šumivých vín, čo je nezvratným dôkazom hlbokého a starobylého spojenia medzi týmto terroir a vínom Franciacorta.

Medzi novšie svedectvá patrí aj svedectvo Gabriela Rosu, ktorý vo svojom traktáte o vínach z roku 1852 spomína biele vína z oblasti Franciacorta ako „vynikajúce, šumivé a príjemnej chuti" („*eccellentissimi, racenti e garbi*").

V roku 1967 bolo označenie DOC Franciacorta stanovené ako jedno z prvých registrovaných označení v Taliansku, ktoré zahŕňalo aj šumivé víno. V roku 1995 sa k tomuto označeniu pridalo najvyššie ocenenie v oblasti kvalitných talianskych vín, kontrolované a zaručené označenie pôvodu, ktoré znamenalo zlom na ceste k čoraz väčšiemu uznaniu neoddeliteľnej súvislosti medzi týmto vínom a jeho terroirom, pričom pojem „Franciacorta" bol vybraný ako jediný pojem na identifikáciu vína a jeho výrobnej metódy.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Článok 7 ods. 2 – Ďalšie ustanovenia o označovaní

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Zavádza sa povinnosť uvádzať na etikete subjekt, ktorý fyzicky vykonáva degoržovanie, čo je posledná kľúčová fáza výroby vína Franciacorta, v prípadoch, keď výrobca poverí tretiu stranu, aby túto operáciu vykonala v jeho mene. Týmto ustanovením sa má zabezpečiť väčšia transparentnosť pre konečného spotrebiteľa, keďže v súčasných právnych predpisoch EÚ a vnútroštátnych právnych predpisoch sa výrobca vymedzuje ako „fyzická alebo právnická osoba alebo skupina takýchto osôb, ktoré samy alebo v mene ktorých sa vykonáva spracovanie hrozna alebo hroznového muštu na víno alebo spracovanie hroznového muštu alebo vína na šumivé vína, sýtené perlivé vína, akostné šumivé vína alebo akostné aromatické šumivé vína" (článok 46 delegovaného nariadenia Komisie 2019/33), čo v skutočnosti na účely označovania šumivého vína zrovnoprávňuje osobu, ktorá skutočne spracúva šumivé víno klasickou metódou, s osobou, ktorá si toto spracovanie necháva vo svojom mene vykonať treťou stranou.

Článok 7 ods. 1 – Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

doplňujúce požiadavky na označovanie

Opis podmienky:

V rámci vizuálneho poľa, v ktorom sú uvedené všetky povinné údaje, musia byť povinné opisy druhov a chutí vytlačené písmenami, ktorých výška a veľkosť nepresahuje výšku a veľkosť písmen použitých v názve „Franciacorta“.

Ak existuje ďalšia etiketa s nepovinnými údajmi („etiketa s obrázkom“), názov Franciacorta musí byť na tejto etikete uvedený písmenami vysokými najmenej 2 milimetre, na tejto etikete sa však môžu nachádzať akékoľvek ďalšie nápisy bez obmedzenia veľkosti v súvislosti s názvom Franciacorta.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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