C/2024/5690

24.9.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/5690)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Franciacorta“

PDO-IT-A1034-AM03

Datum sporočila: 26. junij 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Vinogradniška pravila – naravne okoljske razmere

Jasneje je navedeno, da se omejitev glede razdalje med vinsko trto in mokriščem uporablja za nove vinske trte, zasajene po letu 2010 (ko je bila zadevna omejitev uvedena), in da ta razdalja pomeni razdaljo med mejo površine, zasajene z vinsko trto, in mejo mokrišč, kot je navedena v informacijskem sistemu dežele Lombardija.

Omejitev glede nadmorske višine vinogradov je bila črtana. Možnost gojenja vinske trte na hladnejših območjih je del celotnega niza strategij za boj proti splošnemu zvišanju temperature.

Ta sprememba se nanaša na člen 4.1 specifikacije proizvoda, na enotni dokument ne vpliva.

2. Gostota sajenja in gojitvene oblike

Za sorto erbamat so dovoljene gojitvene oblike, ki niso enojni špalirji z navpično vzgojo, in večji sadilni razmik, ki omogočajo večjo razdaljo med grozdi, večjo zračnost grozdov in njihovo večjo izpostavljenost soncu. S tem se tudi nadomesti majhna osnovna rodnost očes, ki je značilna za to sorto.

Ta sprememba se nanaša na člen 4.2 specifikacije proizvoda, na enotni dokument ne vpliva.

3. Donos na hektar, trganje grozdja in najmanjši volumenski delež naravnega alkohola

Največji donos, za katerega je mogoče vložiti zahtevek za označbo, je zmanjšana na 10 ton/ha z 20-odstotnim presežkom grozdja, ki se lahko v dobrih letih opredeli kot „riserva vendemmiale“ (rezerva trgatve). Upravljanje rezerve trgatve se zato spremeni. V letih z ugodnimi podnebnimi razmerami se presežek lahko označi kot „Franciacorta“ (grozdje, primerno za predelavo v rezervo trgatve za vino „Franciacorta“). Namen spremembe je poenostaviti postopke pri upravljanju rezerve trgatve, sledljivosti in nadzoru proizvodov.

Tudi donos vinogradov za vino s kontrolirano označbo porekla „Curtefranca“ z izrazom „reserva“ je bil spremenjen na 10 ton/ha, zato se lahko presežna pridelava vina „Franciacorta“ uporabi le za vino „Sebino“ z nacionalno označbo IGT.

Ta sprememba se nanaša na člen 4.5 specifikacije proizvoda in oddelek 5B enotnega dokumenta.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Pravila o pridelavi, predelavi in stekleničenju vina – donos vina iz grozdja na hektar**

Ponovno se uvede nespremenljiva omejitev stiskanja, tj. 65 %, brez presežka. Če donos stiskanja preseže zgornjo omejitev, vse pridelano vino izgubi pravico do označbe, pridobljeno vino pa se razvrsti v nižje označbe (skupaj do 68 hl kot vino „Curtefranca“, razen vina iz sorte erbamat, večje količine pa kot vino „Sebino“). Ponovno je bil uveden pojem rezerve trgatve, ki se nanaša na grozdje in ne na vino.

Ta sprememba se nanaša na člen 5.3 specifikacije proizvoda, na enotni dokument ne vpliva.

5. **Pravila o pridelavi, predelavi in stekleničenju vina – vino iz rezerve trgatve in upravljanje zalog**

Dodane so bile naslednje podrobnosti o upravljanju rezerve trgatve: ločeno upravljanje kletarske evidence in zunanjega označevanja v kleti, pri čemer rezerve trgatve ni treba fizično ločiti od preostalega vina, primernega za predelavo v vino „Franciacorta“, do mešanja, ki je pred stekleničenjem. Obveznost poročanja o zalogah nadzornemu organu je bila odpravljena in nadomeščena z uvedbo elektronskih evidenc.

Opredeljeno je bilo tudi, da se vino iz rezerve trgatve hrani neustekleničeno in se ne sme predelati najmanj dvanajst mesecev po vpisu v kletarske evidence. Odločitev dežele, da vina ni treba hraniti neustekleničenega, je obvezna tudi za trženje vin, primernih za predelavo v rezervo trgatve z ZOP „Franciacorta“. Vse navedbe o trženju se premaknejo v točko 5.4.3.

Vino iz rezerve trgatve se lahko trži, preden zanj preneha veljati zahteva o hrambi, in sicer s ponovno razvrstitvijo v vino „Sebino“ z nacionalno označbo IGT, ki se lahko sprosti v porabo še isto leto. Ponovna razvrstitev v vino s kontrolirano označbo porekla „Curtefranca“ zato po spremembi največjega donosa iz grozdja bele vrste vina „Curtefranca“, tudi ta trenutno znaša 10 ton/ha, ni več mogoča.

Ta sprememba se nanaša na člen 5.4 specifikacije proizvoda, na enotni dokument ne vpliva.

6. **Pridelava različnih vrst vina**

Izraz „cuvée“ se nadomesti z izrazom „assemblaggio“ (zvrst).

Uvede se možnost, da se za daljša obdobja zorenja v kleti hrani vino, primerno za predelavo v vino „Franciacorta“, ki je v steklenicah z največjo nazivno prostornino 9,0 litra in ki se po odstranitvi iz steklenic zvrsti in nato pusti, da dozori v penino. Ohranjanje vin na drožeh, kadar gre za ponovno prevreto vino, lahko zagotovo spodbudi večji potencial staranja na eni strani in izboljšanje organoleptičnih lastnosti v smislu večje voljnosti, telesa in prefinjenosti na drugi strani.

Za vino „Franciacorta“ z izrazom „satèn“ (po klasični metodi) je navedeno, da se pri izračunu omejitve 20 g/l sladkorja pri stekleničenju ne sme upoštevati sladkor, uporabljen za aktivacijo kvasovk.

Ta sprememba se nanaša na člen 5.5 specifikacije proizvoda, na enotni dokument ne vpliva.

7. **Najkrajši čas staranja – specifikacija**

Izrazu „tiraggio“ (sekundarno vrenje) sledi izraz „imbottigliamento“ (stekleničenje) v oklepaju.

Ta sprememba se nanaša na člen 5.6 in člen 5.7 specifikacije proizvoda, na enotni dokument ne vpliva.

8. **Steklenice v obdelavi**

Uvedena je prepoved ponovne razvrstitve vina „Franciacorta“ z izrazom „satèn“ (po klasični metodi), v „Franciacorta“ in obratno po stekleničenju in registraciji, da bi imela označba „satèn“ (po klasični metodi) poseben značaj v smislu izbora in obdelave grozdja, namenjenega tej vrsti.

Ta sprememba se nanaša na člen 5.7 specifikacije proizvoda, na enotni dokument ne vpliva.

9. **Degoržiranje**

Pojasni se, da se lahko za sladilni liker uporabi tudi vino, ki je že razvrščeno kot belo vino z ZOP „Franciacorta“ in belo vino z ZOP „Curtefranca“, in ne le vino, primerno za predelavo v belo vino z ZOP „Franciacorta“ in belo vino z ZOP „Curtefranca“.

Ta sprememba se nanaša na člen 5.8 specifikacije proizvoda, na enotni dokument ne vpliva.

10. **Lastnosti ob porabi**

Za vrsto vina rosé „Franciacorta“ je uvedena analizna zahteva za oceno barve v skladu z metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), znano tudi kot metoda „CIELab“. Vrednosti H* ne smejo biti višje od 80. Vizualna ocena barve, ki jo opravijo člani komisije pokuševalcev, je subjektivna, zato je bil namen te spremembe uvesti objektivno analizno zahtevo, ki je ni mogoče izpodbijati.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 4 Opis vin v enotnem dokumentu.

11. **Označevanje, označba in predstavitev**

Obvezni opisi vrst in okusa morajo biti natisnjeni s črkami, katerih višina in velikost ne presegata črk, uporabljenih za ime „Franciacorta“. Opozoriti je treba, da ta zahteva velja izključno za oznako, ki vsebuje vse obvezne podatke. Če je na steklenici še ena etiketa, ki vsebuje neobvezne podatke (sliko), mora biti ime „Franciacorta“ na njej navedeno s črkami, visokimi najmanj 2 milimetra, za druge izraze na isti etiketi pa ne veljajo omejitve glede velikosti imena „Franciacorta“.

Ta sprememba se nanaša na člen 7.1 specifikacije proizvoda in oddelek 9 Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

12. **Navedbe**

Uvedena je bila specifikacija, s katero je samo takrat, kadar gre za opise ter kadar je to resnično in preverljivo, dovoljeno navesti obdobje staranja s kvasovkami, ki je po mnenju številnih gospodarstev pomemben element pri sporočanju, kadar je to daljše od obveznih najkrajših obdobij iz člena 5.6.

Ta sprememba se nanaša na člen 7.4 specifikacije proizvoda, na enotni dokument ne vpliva.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Franciacorta

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

— 2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **Opis vin:**

1. „Franciacorta“

KRATEK OPIS

Pena: fina, izrazita; barva: od različno intenzivne slamnato rumene do zlato rumene; vonj: žlahten, nežen, raznovrsten, kompleksen, s pridihom po sekundarnem alkoholnem vrenju v steklenici; okus: mineralen, svež, fin in skladen; stopnje okusov: popolnoma suho, izredno suho, zelo suho, suho, polsuho in polsladko; najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 14,00.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. „Franciacorta“ z izrazom „millesimato“ (letniško vino)

KRATEK OPIS

Pena: fina, izrazita; barva: od različno intenzivne slamnato rumene do zlato rumene; vonj: žlahten, nežen, raznovrsten, kompleksen, s pridihom po sekundarnem alkoholnem vrenju v steklenici; okus: svež, mineralen, žlahten in skladen; stopnje okusov: popolnoma suho, izredno suho, zelo suho, suho; najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 15,00.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. „Franciacorta“ z izrazom „riserva“

KRATEK OPIS

Pena: fina, izrazita; barva: od različno intenzivne slamnato rumene do zlato rumene, po možnosti z občasnimi bakrenimi odsevi; vonj: kompleksen, z razvitimi notami, značilnimi za dolgo obdobje staranja v steklenici; okus: svež, mineralen, žlahten in skladen; stopnje okusov: popolnoma suho, izredno suho, zelo suho; najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 15,00.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. „Franciacorta“ z izrazom „satèn“

KRATEK OPIS

Pena: obstojna, kremasta; barva: intenzivno slamnato rumena; vonj: žlahten, nežen, s pridihom po sekundarnem alkoholnem vrenju v steklenici; okus: mineralen, kremast, fin in skladen; najvišji tlak: 5 atm.; vrsta: zelo suho; najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 14,50.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. „Franciacorta“ z izrazom „satèn millesimato“

KRATEK OPIS

Pena: obstojna, kremasta; barva: od različno intenzivne slamnato rumene do zlato rumene; vonj: fin, kompleksen, s pridihom po sekundarnem alkoholnem vrenju v steklenici; okus: mineralen, kremast, fin in skladen; najvišji tlak: 5 atm.; vrsta: zelo suho: najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 14,50.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. „Franciacorta“ z izrazom „satèn riserva“

KRATEK OPIS

Pena: obstojna, kremasta; barva: različno intenzivna zlato rumena; vonj: kompleksen, z razvitimi notami, značilnimi za dolgo obdobje staranja v steklenici; okus: svež, mineralen, žlahten in skladen; najvišji tlak: 5 atm.; vrsta: zelo suho; najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 15,00.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. Vino rosé „Franciacorta“

KRATEK OPIS

Pena: fina, izrazita; barva: različno intenzivna rožnata; vonj: fin, nežen, raznovrsten, kompleksen, z vonjem, značilnim za pinot noir, in s pridihom po sekundarnem alkoholnem vrenju v steklenici; okus: mineralen, svež, fin in skladen; stopnje okusov: popolnoma suho, izredno suho, zelo suho, suho, polsuho in polsladko; najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 15,00.

Opredelitev barvnih značilnosti z metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), znano tudi kot metoda „CIELab“: vrednosti H* ne smejo biti višje od 80.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

8. Vino rosé „Franciacorta“ z izrazom „millesimato“

KRATEK OPIS

Pena: fina, izrazita; barva: različno intenzivna rožnata, po možnosti z bakrenimi odsevi; vonj: raznovrsten, kompleksen, z vonjem, značilnim za pinot noir, in s pridihom po sekundarnem alkoholnem vrenju v steklenici; okus: mineralen, svež, fin in skladen; stopnje okusov: popolnoma suho, izredno suho, zelo suho, suho; najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 15,00.

Opredelitev barvnih značilnosti z metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), znano tudi kot metoda „CIELab“: vrednosti H* ne smejo biti višje od 80.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

9. Vino rosé „Franciacorta“ z izrazom „riserva“

KRATEK OPIS

Pena: fina, izrazita; barva: različno intenzivna rožnata, po možnosti z bakrenimi odsevi; vonj: kompleksen, z vonjem, značilnim za pinot noir, in cvetico po sekundarnem alkoholnem vrenju v steklenici; okus: mineralen, svež, fin in skladen; stopnje okusov: popolnoma suho, izredno suho, zelo suho; najmanjši ekstrakt brez sladkorja (v g/l): 15,00.

Opredelitev barvnih značilnosti z metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), znano tudi kot metoda „CIELab“: vrednosti H* ne smejo biti višje od 80.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Obvezno neposredno stiskanje grozdja

Posebna enološka praksa

Predelava grozdja v mošt mora potekati izključno z neposrednim stiskanjem, brez pecljanja celih grozdov. Ta zahteva ne velja za grozdje pinot noir, predelano v vino rosé ali rdeče vino za pridelavo vina rosé „Franciacorta“ z označbo DOCG (kontrolirana in zajamčena označba porekla).

5.2 *Največji donosi*

2. „Franciacorta“ – vse vrste

10 000 kilogramov grozdja na hektar

3. „Franciacorta“ – vse vrste

65 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja za pridelavo vina z označbo DOCG (kontrolirana in zajamčena označba porekla) „Franciacorta“ je v pokrajini Brescia in zajema kakovostna vinogradniška zemljišča na celotnem ozemlju občin Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica in Gussago, del ozemlja občin Cologne, Coccaglio, Rovato in Cazzago S. Martino, ki leži severno od nekdanjih državnih cest št. 573 in št. 11, ter del ozemlja občine Brescia. Meja tega območja je opredeljena tako: od brega jezera Iseo sledi meji občine Paratico do meje občine Capriolo, ki ji sledi do meje občine Adro. Nato sledi meji občine Adro proti jugu, dokler ne doseže meje občine Erbusco, ki ji še naprej sledi proti jugu, prečka stičišče z občino Cologne in se še naprej nadaljuje v južni smeri do državne ceste Bergamo–Brescia, ki ji sledi do stičišča z občino Ospitaletto. Meji te občine sledi proti severu, dokler ne doseže meje občine Castegnato. Nadaljuje se vzdolž meje občine Castegnato proti severu, dokler ne doseže nekdanje državne ceste št. 11, ki ji sledi proti vzhodu, obide naselje Mandolossa in se nadaljuje po isti cesti vse do naselja Scuole. Od tu sledi cesti proti severu do Badie, ki leži na nadmorski višini 133 m. Nato sledi cesti vzhodno proti hribu S. Anna proti severovzhodu in prečka višinske točke 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m in 157,9 m, preden se priključi avtocesti Brescia–Cellatica, ki ji sledi proti občini Cellatica. Od višinske točke 139,9 m meja najprej sovpada z mejo občine Cellatica in nato z mejo občine Gussago, pri čemer zajema celotno ozemlje teh dveh občin, nato sledi najprej meji občine Brione in nato meji občine Polaveno do jezera Iseo. Bregu jezera Iseo sledi vse do občine Paratico. V prej opredeljeno območje pridelave ne spada naslednje območje: od meje pokrajine Brescia proti zahodu, vzdolž avtoceste A4 in reke Oglio, med občinskima mejama Palazzolo sull'Oglio in Capriolo, meja izključenega zemljišča sledi meji občine Capriolo do njenega stičišča z železniško progo, ki ji sledi proti severu do postaje Paratico, od tam pa sledi nekdanji državni cesti št. 469 in pokrajinski cesti št. 12 do vasi Clusane, ki leži na nadmorski višini 193,8 m. Meja obide celotno območje vinograda Villa Barcella, se dvigne na nadmorsko višino 205 m, preden ponovno prečka pokrajinsko cesto št. 12 na nadmorski višini 197 m; poteka po pokrajinski cesti št. 12 do nadmorske višine 191 m, pri čemer obide grič Cascina Beloardo, ter prečka višinske točke 189,9 m, 188 m in 195,2 m, preden seka pokrajinsko cesto št. 11 in gre proti jugu do cerkve S. Pietro v Lamosi, kjer pride na kolovoz, ki vodi do Segabolija, nato prečka višinske točke 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m in 198 m ter se nadaljuje

proti Il Mulino, železniški postaji v Provaliu, ob železniški progi proti severu, dokler tik pred naseljem Iseo ne doseže nekdanje državne ceste št. 510, ki ji sledi do občinske meje Sulzana. Tej meji sledi proti severu vse do jezera, nato sledi bregu jezera Iseo vse do Paratica, kjer v bližini Sarnica doseže mejo pokrajine Brescia, ki ji sledi, dokler se ne pridruži meji občine Capriola, ki je bila izhodišče.

7. **Sorte vinske trte**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. – pinot

Pinot nero N. – pinot

8. **Opis povezave**

„Franciacorta“ – vse vrste

Rastišče območja Franciacorta obsega velik morenski amfiteater, ki je nastal med poledenitvami sekundarnega in terciarnega geološkega obdobja zaradi ponavljajočega se širjenja in umikanja velikega ledenika v dolini Valcamonica in ki ga zaznamuje izjemna morfološka in geološka pestrost. Skupna značilnost večine tal v Franciacorti je torej njihov morenski izvor, kar določa njihove glavne značilnosti: tujerodna geneza, ustrezna globina, dobra odcednost in dobra do zelo dobra oskrba z vodo. Tla na območju Franciacorta so zato še posebej primerna za gojenje vinske trte. Velika raznovrstnost tal in pokrajin poleg splošnih značilnosti območja povzroči raznoliko rast in rodnost, potek zorenja grozdja in nenazadnje senzorične lastnosti osnovnih vin.

S študijo o razmejitvi območij je bilo opredeljenih šest različnih podnebnih območij. Območje Franciacorta spada v insubrijsko mezopodnebno deželo in ima nekatere sredozemske značilnosti, saj je podnebje pozimi razmeroma milo, poleti pa ni pretirano vroče, z zmernimi dnevnimi in letnimi temperaturnimi razponi. Velika raznolikost tega območja v pedološkem profilu prsti in mikroklime se kaže v različnem poteku zorenja grozdja in senzoričnih profilih osnovnih vin, ki so zelo raznolika, kar omogoča pridelavo zelo kompleksnih osnovnih vin.

To, da se vinska trta tu spontano goji že od prazgodovine, kaže, da je to območje še posebej primerno za vinogradništvo. To potrjujejo odkritja prazgodovinskih semen grozdja in arheološki ostanki, najdeni po vsej deželi, ter različna pričevanja klasičnih avtorjev, od Plinija in Columelle do Vergila. Na podlagi zgodovinskih pričevanj poznamo tudi ljudstva, ki so se naselila v območju Franciacorta, in sicer so to bili Cisalpinski Galci, Rimljani in Langobardi. Dokumenti iz 9., 10. in 11. stoletja, ki izvirajo iz velikih mestnih samostanov, pričajo o razširjenem gojenju vinske trte in dokazujejo njeno nepretrganost od pozne antike do visokega srednjega veka na območju Franciacorta, kar potrjujejo pomembne arheološke najdbe na tem območju. Ime kraja Franzacurta se je prvič pojavilo v uredbi osme knjige statutov Brescie leta 1277 in se nanaša na ukaz o popravilu mostu čez reko Mella v kraju Mandolossa, izdan za občini Gussago in Rodengo: „Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta“ (za lastno uporabo in uporabo vseh prijateljev v Franzacurti). Prejemnik naročil naj bi bil torej dobro seznanjen z ozemlji na območju Franciacorta, ki bi imela koristi od njegovega dela, kar kaže na starejšo uporabo imena in verjetno povezavo z močjo samostanskih sodišč v Rodengu, Provagliu in Rovatu, ki so jih ustanovili

clunyjski benediktinci in ki so bila oproščena plačila desetine škofu v Brescii, torej so to bila sodišča, ki so bila oproščena dajatev, ali v takratni latinščini *francae curtae*. Nedavne študije kažejo, da se je zadevna oprostitev dajatve nanašala na blago, ki je potovalo iz Franciacorte v prosto občino Brescia, ki je bila oproščena dajatve v zameno za vzdrževanje prometne poti od Brescie do Isea in nato vzdolž jezera do vira oskrbe z železom v dolini Camonica. Ne glede na to, od kod izvira zadevna oprostitev, ima ime tega kraj izvor v latinskem izrazu „francae“ in v vlogi sodišč, tj. „curtae“, ki so jo imeli samostani.

Iz prepleta zgodovine, vina in kulture na območju Franciacorta je nastala tudi ena prvih publikacij na svetu o tehniki priprave naravno prevretih vin v steklenicah in njihovem učinku na človeško telo. Natisnjena je bila v Italiji leta 1570, napisal jo je Gerolamo Conforti iz Brescie in nosi zgovorni naslov *Libellus de vino mordaci* (sestavek o vinu z mehurčki). Ta zdravnik, čigar študije so bile opravljene pred študijami znanega opata Doma Perignona, je opozoril na zelo razširjeno in splošno uživanje svetlih penečih vin, kar je neizpodbiten dokaz o tesni in starodavni povezavi med tem rastiščem in Franciacorto.

Med novejšimi pričevanji je pričevanje Gabriela Rosa, ki se v svoji razpravi o vinih iz leta 1852 spominja, da so bela vina iz Franciacorte „najodličnejša, peneča in prijazna“ („eccellentissimi, racenti e garbi“).

Leta 1967 je bila označba ZOP „Franciacorta“ uvedena kot ena prvih registriranih označb v Italiji, ki je vključevala tudi peneče vino. Leta 1995 se je tej označbi pridružilo najvišje priznanje v smislu kakovostnih italijanskih vin, tj. kontrolirana in zajamčena označba porekla DOCG, ki je pomenila prelomnico na poti k vse večjemu priznavanju neločljive povezave med tem vinom in njegovim rastiščem, saj je bil izraz „Franciacorta“ izbran kot edini, ki opredeljuje vino in njegovo metodo pridelave.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Člen 7(2) – Dodatne določbe o označevanju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketi je treba obvezno navesti subjekt, ki fizično izvede degoržiranje, ki je zadnja ključna faza v pridelavi vina „Franciacorta“, če ima proizvajalec tretje osebe, ki ta postopek izvajajo v njegovem imenu. Namen te določbe je zagotoviti večjo preglednost za končnega potrošnika, saj se z veljavno zakonodajo EU in nacionalno zakonodajo, v katerih je proizvajalec opredeljen kot fizična ali pravna oseba ali skupina takih oseb, „ki so predelale ali v imenu katerih sta se grozdje ali grozdni mošt predelala v vino, grozdni mošt ali vino pa v peneče vino, gazirano peneče vino, kakovostno peneče vino ali kakovostno aromatično peneče vino“ (člen 46 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33), pri označevanju penečega vina dejansko izenačuje osebo, ki peneče vino dejansko predeluje po klasični metodi, z osebo, v imenu katere peneče vino predela tretja oseba.

Člen 7(1) – Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

V vidnem polju, v katerem so navedeni vsi obvezni podatki, morajo biti obvezni opisi vrst in okusa natisnjeni s črkami, katerih višina in velikost ne presegata velikosti črk, uporabljenih za ime „Franciacorta“.

Če je na steklenici še ena etiketa, ki vsebuje neobvezne podatke (sliko), mora biti ime „Franciacorta“ na njej navedeno s črkami, visokimi najmanj 2 milimetra, za druge izraze na isti etiketi pa ne veljajo omejitve glede velikosti imena „Franciacorta“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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