C/2024/5690

24.9.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/5690)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Franciacorta”

PDO-IT-A1034-AM03

Datum för meddelandet: 26 juni 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Regler för vinodling – Naturliga miljöförhållanden

Det förtydligas att begränsningen avseende avståndet mellan vinstockar och våtmarker gäller för nya vinstockar som planterats efter 2010 (när begränsningen i fråga infördes) och att detta avstånd är avståndet mellan gränsen för vinodlingsarealen och gränsen för våtmarker som anges i informationssystemet för regionen Lombardiet.

Begränsningen av vinodlingarnas höjd har strukits. Möjligheten att odla vindruvor i svalare områden är en del av de övergripande strategierna för att hantera den allmänna temperaturökningen.

Denna ändring rör artikel 4.1 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. Planteringstäthet och planteringssystem

Andra planteringssystem än enkelspaljéer med vertikal plantering är tillåtna, liksom större planteringsavstånd för sorten erbamat, vilket ger bättre avstånd mellan klasarna, bättre luftning och ökad solexponering för klasarna. Detta uppväger också knopparnas låga grundfertilitet, vilket är kännetecknande för denna sort.

Denna ändring rör artikel 4.2 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. Avkastning per hektar, skörd av druvorna och lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent

Den maximala avkastningen sänks till 10 ton/ha med ett överskott av druvor på 20 %, som under goda år kan klassificeras som ”riserva vendemmiale” (skördereserv). Hanteringen av skördereserven ändras därför. Under år med gynnsamma klimatförhållanden kan överskottet betecknas Franciacorta (druvor som lämpar sig för bearbetning till skördereserven för Franciacorta). Syftet med ändringen är att förenkla hanteringen av skördereserven, spårbarheten och produktkontrollen.

Avkastningen från den kontrollerade ursprungsbeteckningen Curtefranca har också ändrats till 10 ton/ha, så överskottsproduktionen av Franciacorta får endast användas för Sebino IGT.

Ändringarna berör artikel 4.5 i produktspecifikationen och avsnitt 5B i det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Regler för vinframställning, bearbetning och tappning – avkastning från druvor till vin per hektar**

Den fasta pressningsgränsen på 65 % återinförs utan överskott. Om avkastningen från pressningen överskrider gränsvärdet förlorar allt producerat vin rätten till beteckningen och det framställda vinet omklassificeras med reservnamnen (upp till 68 hl totalt som Curtefranca, med undantag av Erbamat, och för högre mängder som Sebino). Begreppet skördereserv, som rör druvor snarare än vin, har återinförts.

Denna ändring rör artikel 5.3 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. **Regler för vinframställning, bearbetning och tappning – skördereserv och leveranshantering**

Närmare uppgifter har lagts till om hanteringen av skördereserven enligt följande: Skördereserven ska hanteras separat i källarregister och skyltning, men behöver inte fysiskt separeras från resten av vinet som är lämpligt för bearbetning till Franciacorta fram till blandningen som föregår tappningen. Skyldigheten att rapportera lager till kontrollorganet har avskaffats, eftersom den har ersatts av införandet av elektroniska register.

Det har också specificerats att skördereservvinet hålls otappat och inte får bearbetas under minst tolv månader efter införandet i källarregistren. Ett beslut av regionen som befriar vinet från kravet på att hållas otappat är också obligatoriskt för saluföring av viner som lämpar sig för bearbetning till reserven för den skyddade ursprungsbeteckningen Franciacorta. Alla hänvisningar till saluföring flyttas till punkt 5.4.3.

Skördereservvinet får saluföras innan det befrias från lagringskravet genom omklassificering till ”Sebino” IGT, som får frisläppas för konsumtion samma år. Omklassificering till den kontrollerade ursprungsbeteckningen Curtefranca är därför inte längre möjlig efter ändringen av den högsta avkastningen för druvor av typen Curtefranca bianco, som för närvarande också uppgår till 10 ton/ha.

Denna ändring rör artikel 5,4 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. **Produktion av de olika vintyperna**

Termen ”cuvée” ersätts med termen ”assemblaggio” [”blandning”].

Det införs en möjlighet att för längre mognadsperioder, lagra vin som lämpar sig för bearbetning till Franciacorta i källaren. Vinet ska lagras i flaskor med en nominell volym på högst 9 liter, som efter att ha tagits ur flaskorna ska blandas och därefter få mousserande karaktär. När det gäller ett återjäst vin kan lagringen på jästfällning å ena sidan ge större lagringspotential, å andra sidan förbättra de organoleptiska egenskaperna, såsom större mjukhet, fyllighet och finess.

För Franciacorta Satèn anges att beräkningen av gränsen på 20 g/l socker vid tappning inte får omfatta socker som används för jästaktivering.

Denna ändring rör artikel 5.5 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. **Minsta lagringstid – specifikation**

Termen ”tiraggio” [”tirage”] följs av termen ”imbottigliamento” [”tappning”] inom parentes.

Denna ändring rör artiklarna 5,6 och 5,7 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. **Flaskor som bearbetas**

Ett förbud införs mot att omklassificera Franciacorta Satèn som Franciacorta och vice versa, efter tappning och registrering, för att ge Satèn en särskiljande karaktär när det gäller urval och hantering av druvor avsedda för denna typ.

Denna ändring rör artikel 5,7 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. **Degorgering**

Det klargörs att för likören till dosagen kan viner som redan klassificeras som ”Franciacorta SUB” och ”Curtefranca SUB bianco” användas, inte bara vin som lämpar sig för bearbetning till ”Franciacorta SUB” och ”Curtefranca SUB bianco”.

Denna ändring rör artikel 5,8 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. **Konsumtionsegenskaper**

Ett analyskrav införs för typen Franciacorta Rosé för färgbedömning enligt OIV-metod 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), även känd som ”CIELab”. Värdena för H* får inte överstiga 80. Den visuella bedömningen av färgen av smakpanelernas medlemmar är subjektiv. Syftet med denna ändring var därför att införa ett objektivt analytiskt krav som inte kan ifrågasättas.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och avsnitt 4 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet.

11. **Märkning, beteckning och presentation**

De obligatoriska beskrivningarna av typer och smak ska tryckas med tecken som inte är större än de som används för namnet ”Franciacorta” Det bör noteras att detta krav endast gäller etiketter som innehåller alla obligatoriska uppgifter. Om det finns en annan etikett med valfria uppgifter (”bildetikett”) ska namnet Franciacorta anges på etiketten med bokstäver som är minst 2 millimeter höga, men alla andra uppgifter får anges på samma etikett utan några storleksbegränsningar i förhållande till namnet Franciacorta.

Denna ändring gäller artikel 7,1 i produktspecifikationen och avsnitt 9 (”Ytterligare villkor”) i det sammanfattande dokumentet.

12. **Indikation(er)**

En specifikation har införts som innebär att det endast i beskrivande sammanhang, och om det är sant och verifierbart, är tillåtet att ange lagringsperioden på jästen, som av många företag anses vara en viktig del av kommunikationen, om denna är längre än de obligatoriska minimiperioder som fastställs i artikel 5.6.

Denna ändring rör artikel 7.4 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Franciacorta

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

— 2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinerna**

1. Franciacorta

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint, intensivt. Färg: från halmgul med varierande intensitet till guldgul. Arom: fin, elegant, bred och komplex, med inslag som härrör från den andra jäsningen på flaska. Smak: smakrik, frisk, fin och harmonisk. Smaktyper: ”dosaggio zero” [zero dosage], extra brut, brut, extra dry, sec och demi-sec. Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 14,00.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. Franciacorta Millesimato

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint, intensivt. Färg: från halmgul med varierande intensitet till guldgul. Arom: fin, elegant, bred och komplex, med inslag som härrör från den andra jäsningen på flaska. Smak: frisk, smakrik, fin och harmonisk. Smaktyper: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry. Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 15,00.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. Franciacorta Riserva

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint, intensivt. Färg: från halmgul med varierande intensitet till guldgul, ibland med inslag av koppar. Arom: komplex, utvecklade toner som är kännetecknande för en lång lagringstid på flaska. Smak: frisk, smakrik, fin och harmonisk. Smaktyper: dosaggio zero, extra brut, brut. Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 15,00.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. Franciacorta Satèn

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: kvardröjande, krämigt. Färg: intensivt halmgul. Arom: fin, elegant, med toner som härrör från den andra jäsningen på flaska. Smak: smakrik, krämig, fin och välbalanserad. Högsta tryck: 5 atm. Typ: brut. Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 14,50.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. Franciacorta Satèn Millesimato

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: kvardröjande, krämigt. Färg: från halmgul med varierande intensitet till guldgul. Arom: fin, komplex, med toner som härrör från den andra jäsningen på flaska. Smak: smakrik, krämig, fin och välbalanserad. Högsta tryck: 5 atm. Typ: brut. Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 14,50.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. Franciacorta Satèn Riserva

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: kvardröjande, krämigt. Färg: gyllengul av varierande intensitet. Arom: komplex, utvecklade toner som är kännetecknande för en lång lagringstid på flaska. Smak: frisk, smakrik, fin och harmonisk. Högsta tryck: 5 atm. Typ: brut. Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 15,00.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

7. Franciacorta Rosé

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint, intensivt. Färg: rosa med varierande intensitet Arom: fin, elegant, bred, komplex, med en doft som är typisk för pinot noir och toner som härrör från en andra jäsning i flaska. Smak: smakrik, frisk, fin och harmonisk. Smaktyper: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec och demi-sec. Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 15,00.

Bestämning av kromatiska egenskaper enligt metoden OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), som även kallas ”CIELab”: Värdena för H* får inte överstiga 80.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

8. Franciacorta Rosé Millesimato

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint, intensivt. Färg: rosa av varierande intensitet, ibland med inslag av koppar. Arom: bred, komplex, med en doft som är typisk för pinot noir och toner som härrör från en andra jäsning i flaska. Smak: smakrik, frisk, fin och harmonisk. Smaktyper: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry. Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 15,00.

Bestämning av kromatiska egenskaper enligt metoden OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), som även kallas ”CIELab”: Värdena för H* får inte överstiga 80.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

9. Franciacorta Rosé Riserva

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint, intensivt. Färg: rosa av varierande intensitet, ibland med inslag av koppar. Arom: komplex, med en doft som är typisk för pinot noir och en bouquet som härrör från en lång lagringstid på flaska. Smak: smakrik, frisk, fin och harmonisk. Smaktyper: dosaggio zero, extra brut, brut. Lägsta halt av sockerfritt extrakt (g/l): 15,00.

Bestämning av kromatiska egenskaper enligt metoden OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), som även kallas ”CIELab”: Värdena för H* får inte överstiga 80.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Obligatorisk direktpressning av druvor

Särskilda oenologiska metoder

Övergången från druvor till druvmust får endast ske genom direkt pressning, utan att stjälkarna avlägsnas innan. Detta krav gäller inte för pinot noir-druvor som framställs till roséviner eller röda viner för framställning av den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen ”Franciacorta”.

5.2 *Högsta avkastning*

2. Franciacorta – alla typer

10 000 kg druvor per hektar

3. Franciacorta – alla typer

65 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det område där druvor odlas för framställningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Franciacorta” ligger i provinsen Brescia och består av utmärkt mark för vinodling inom hela territoriet för kommunerna Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica och Gussago samt den del av territoriet i kommunerna Cologne, Coccaglio, Rovato och Cazzago S. Martino som ligger norr om de tidigare statliga motorvägarna nr 573 och 11 och en del av kommunen Brescia. Avgränsningen för detta område definieras enligt följande: Från Iseosjöns strand följer den gränsen för kommunen Paratico fram till gränsen för kommunen Capriolo, som den följer fram till gränsen till kommunen Adro. Den följer gränsen för Adro söderut tills den möter gränsen till kommunen Erbusco, som den följer, fortfarande söderut, och korsar kommunen Cologne och fortsätter, fortfarande söderut, till den statliga motorvägen Bergamo–Brescia, som den följer till korsningen med kommunen Ospitaletto. Den följer gränsen för denna kommun norrut tills den möter gränsen till kommunen Castegnato. Den fortsätter längs gränsen till norra kommunen Castegnato tills den möter den tidigare statliga motorvägen nr 11, som den följer österut, kring byn Mandolossa, och fortsätter längs samma väg fram till byn Scuole. Härifrån följer den vägen norrut till Badia på 133 meters höjd. Den följer sedan vägen österut mot kullen S:t Anna i nordostlig riktning och passerar höjdpunkterna 136,9 m, 138,8 m, 140,2 m, 150 m, 160 m och 157,9 m innan den ansluter till motorvägen Brescia–Cellatica, som den följer mot Cellatica. Från höjdpunkten 139,9 m sammanfaller gränsen först med gränsen för kommunen Cellatica och sedan med gränsen för kommunen Gussago, vilket omfattar hela dessa två kommuners territorium, och följer sedan först gränsen för kommunen Brione och sedan gränsen för kommunen Polaveno fram till Iseosjön. Den följer stranden av Iseo till Paratico. Följande mark ingår inte i det produktionsområde som definieras ovan: Från gränsen till provinsen Brescia i väster, längs motorväg A4 och floden Oglio, mellan kommungränserna till Palazzolo sull'Oglie och Capriolo, följer gränsen för det undantagna området kommungränsen till Capriolo fram till korsningen med järnvägslinjen som den sedan följer norrut fram till stationen i Paratico, innan den följer den

tidigare riksvägen nr 469 och provinsvägen nr 12 fram till byn Clusane på en höjd av 193,8 m. Den undviker hela Villa Barcellas territorium och stiger till en höjd av 205 m innan den återigen korsar provinsväg nr 12 på en höjd av 197 m. Den följer provinsväg nr 12 till en höjd av 191 m, undviker kullen Cascina Beloardo och korsar höjdpunkterna 189,9 m, 188 m och 195,2 m innan den korsar provinsväg nr 11 och löper söderut till kyrkan S. Pietro i Lamosa, där den kommer ut på grusvägen som leder till Segaboli, passerar höjdpunkterna 192,3 m, 189,5 m, 187,5 m och 198 m och fortsätter mot Il Mulino, järnvägsstationen i Provalio och löper längs järnvägen norrut tills den strax före Iseo möter den tidigare riksvägen nr 510, som den följer tills den möter kommungränsen till Sulzano. Den följer denna norrut fram till sjön, sedan följer den Iseosjöns strand fram till Paratico, där den i närheten av Sarnico möter gränsen till provinsen Brescia, som den följer tills den möter gränsen till kommunen Capriola, som var utgångspunkten.

7. **Druvsorter**

chardonnay B.

erbamat B.

pinot bianco B. – pinot

pinot nero N. – pinot

8. **Beskrivning av samband**

Franciacorta – alla typer

Vinodlingsområdet Franciacorta består av ett stort moränområde format som en amfiteater, som bildades under nedisningsperioden under de sekundära och tertiära geologiska erorna, när den stora Valcamonica-glaciären upprepade gånger expanderade och drog sig tillbaka, och kännetecknas av extrem morfologisk och geologisk komplexitet. Det gemensamma draget för de flesta av Franciacortas jordar är därför deras moränursprung, och det är detta som bestämmer deras huvudsakliga egenskaper: allokton uppkomst, tillräckligt djup, god dränering och god vattenförsörjning. Jordmånen i området Franciacorta är därför särskilt lämpad för odling av vinstockar. Förutom områdets allmänna egenskaper ger den stora variationen av jordmåner och landskap ett varierat utbud av vegetativt produktivt beteende, druvmognadsdynamik och sist men inte minst sensoriska egenskaper i basvinerna.

I en zonindelningsstudie identifierades sex distinkta klimatområden. Franciacorta ligger i den mesoklimatiska regionen Insubria och har vissa egenskaper av medelhavstyp, med relativt milda vintrar och inte överdrivet heta somrar, med måttliga temperaturskillnader mellan dygn och år. Den stora mångfalden i området när det gäller jordmatris och mikroklimat återspeglas i druvornas olika mognadskinetik och i de sensoriska profilerna för basvinerna, som är mycket olika, vilket gör det möjligt att framställa en cuvée med stor komplexitet.

Det faktum att vinstockarna har odlats här spontant sedan förhistoriska tider visar att detta område är särskilt lämpat för vinodling. Detta intygas av upptäckter av förhistoriska druvfrön och av de arkeologiska lämningar som finns i hela regionen, och av de olika vittnesmålen från klassiska författare, från Plinius och Columella till Virgilius. Vi känner också till de folk som bosatte sig i Franciacorta genom historiska vittnesmål, nämligen de cisalpinska gallerna, romarna och lombarderna. Dokument från 800-, 900- och 1000-talet som härrör från stora klosterinstitutioner i städerna vittnar om den utbredda odlingen av vinstockar och är ett bevis på kontinuiteten, vilket bekräftas av betydande arkeologiska fynd i området, av vinodling från senantiken till högmedeltiden i Franciacorta. Ortsnamnet ”Franzacurta” förekommer för första gången i en förordning i den åttonde boken av Brescias stadgar år 1277 och avser en order som utfärdats till kommunerna Gussago och Rodengo om att reparera bron över floden Mella i orten Mandolossa: ”Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta” [*för eget bruk och för alla vänner i Franzacurta*]. Mottagaren av ordern skulle därför ha varit fullt medveten om de Franciacorta-territorier som

skulle gynnas av deras arbete, vilket pekar på en äldre användning av namnet, och en användning som förmodligen var kopplad till makten hos klosterdomstolarna i Rodengo, Provaglio och Rovato som grundades av benediktiner och som var befriade från att betala tionde till biskopen i Brescia, följaktligen domstolar fria från skatter eller, på dåtidens latin, francae curtae. Nyligen genomförda studier visar att den aktuella friheten avsåg varor som transporterades från Franciacorta till den fria kommunen Brescia och som var befriade från tull i utbyte mot underhåll av genomfartsleden från Brescia till Iseo och vidare längs sjön till järnkällan i Camonicadalen. Oavsett ursprunget till ”friheten” i fråga finns platsens ursprung säkerligen i det latinska ”francae” och i rollen för ”curtae”-klostren.

De sammanvävda delarna av historien, vinet och kulturen i Franciacorta innehåller också en av världens första publikationer om tekniken att tillreda naturligt jästa viner i flaskor och vinernas inverkan på människokroppen. Publikationen med den talande titeln ”Libellus de vino mordaci” [*broschyr om mousserande vin*] trycktes i Italien 1570 och skrevs av Girolamo Conforti från Brescia. Girolamo Conforti var läkare, och hanss vinstudier föregick den berömde abboten Dom Perignons studier. Conforti uppmärksammade den betydande spridningen och den allmänna konsumtionen av ljusa, mousserande viner och detta utgör ett obestridligt bevis på den djupa och gamla kopplingen mellan detta vinodlingsområde och Franciacorta.

Bland nyare vittnesmål kan nämnas Gabriele Rosa, som i sin avhandling om viner från 1852 minns de vita vinerna från Franciacorta som *alldeles utmärkta, mousserande och behagliga för gommen* (”eccellentissimi, racenti e garbi”).

År 1967 inrättades DOC Franciacorta som en av de första registrerade beteckningarna i Italien, som även omfattade mousserande vin. År 1995 fick denna beteckning sällskap av den ultimata utmärkelsen för italienska kvalitetsviner, DOCG, en registrerad och garanterad ursprungsbeteckning, vilket markerade en vändpunkt på vägen mot ett allt större erkännande av det oupplösliga sambandet mellan detta vin och dess terroir, eftersom termen ”Franciacorta” hade valts som den enda för att identifiera vinet och dess produktionsmetod.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Artikel 7.2 – Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare bestämmelser för märkning

Beskrivning av villkoret:

Det blir obligatoriskt att på etiketten ange den part som fysiskt utför degorgeringen, som är det sista viktiga steget i produktionen av en Franciacorta, i de fall där producenten låter tredje part utföra degorgeringen för deras räkning. Denna bestämmelse är avsedd att säkerställa större transparens för slutkonsumenten, eftersom den nuvarande EU-lagstiftningen och nationella lagstiftningen, som definierar en producent som ”en fysisk eller juridisk person eller en sammanslutning av sådana personer som bearbetar eller låter bearbeta druvor eller druvmust till vin, eller druvmust eller vin till mousserande vin, mousserande vin tillsatt med koldioxid, mousserande kvalitetsvin eller mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ” (artikel 46 i kommissionens delegerade förordning 2019/33), när det gäller märkning av mousserande vin, i praktiken likställer den person som faktiskt bearbetar det mousserande vinet enligt den klassiska metoden med den person som låter en tredje part utföra bearbetningen för dennas räkning.

Artikel 7.1 – Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Inom det synfält där alla obligatoriska uppgifter visas ska obligatoriska beskrivningar av typer och smak tryckas med tecken som inte är större än de som används för namnet ”Franciacorta”

Om det finns en annan etikett med valfria uppgifter (”bildetikett”) ska namnet Franciacorta anges på etiketten med bokstäver som är minst 2 millimeter höga, men på denna etikett får alla ytterligare uppgifter anges utan några storleksbegränsningar i förhållande till namnet Franciacorta.

Länk till produktspecifikationen

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