C/2024/5570

20.9.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/5570)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Curtefranca“

PDO-IT-A1042-AM02

Datum der Mitteilung: 26.6.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Weinbaustandards – Höhenlage der Rebflächen

Die Auflage zur Höhenlage der Rebflächen wird gestrichen. Die Möglichkeit, den Wein in höheren Lagen mit kühlerem Klima anzubauen, gehört zu einer Gesamtstrategie in Reaktion auf den allgemeinen Anstieg der Temperaturen. Zugleich handelt es sich dabei um eine wichtige Angleichung an die Produktspezifikation für die Weinsorte Franciacorta, da beide Weine im selben Gebiet angebaut werden.

Die Änderung betrifft Nummer 4.1 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

2. Weinbaustandards – Traubenertrag je Hektar

Der Höchstertrag für Curtefranca bianco wurde in Anpassung an die Vorgaben für Franciacorta von 11 auf 10 t/ha gesenkt. Dies bringt einige Vorteile mit sich. Einerseits kommt die Erzeugungsbeschränkung der Qualität zugute. Andererseits verbessert sich die Bewirtschaftung. Das System wird deutlich vereinfacht. Dies betrifft insbesondere den Bestimmungszweck der überschüssigen Mengen.

Diese Änderung betrifft Nummer 4.4 der Produktspezifikation und Punkt 5.2 (Höchsterträge) des Einzigen Dokuments.

3. Weinbaustandards – zulässige Traubenmenge

Die zulässige Traubenmenge in den ersten zwei Jahren ab dem ersten Weinwirtschaftsjahr nach der Bepflanzung der Rebflächen wurde gesenkt,

um sie an die Vorgaben für Franciacorta anzupassen. Erstes Jahr: null (unverändert); zweites Jahr: null (von 4,4 t/ha gesenkt); drittes Jahr: 6 t/ha (neu eingeführt).

Die Änderung betrifft Nummer 4.5 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

4. Name und Aufmachung

Es wird festgelegt, dass die freiwilligen Angaben zur Farbe die Ursprungsbezeichnung nicht überragen dürfen. Diese Auflage gilt jedoch nur für den Fall, dass sich die Angaben zur Farbe im selben Blickfeld befinden wie die verpflichtenden Angaben. Für eventuell vorhandene sogenannte Bild-Etiketten muss die vorstehend genannte Bedingung nicht eingehalten werden. Hingegen ist es verpflichtend, die Ursprungsbezeichnung Curtefranca in Buchstaben mit einer Höhe von mindestens 3 mm anzugeben, damit die Darstellung der Ursprungsbezeichnung auf dem Bild-Etikett einheitlich ist.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Diese Änderung betrifft Nummer 7.6 der Produktspezifikation und Punkt 9 (Weitere wesentliche Bedingungen – zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften) des Einzigen Dokuments.

5. **Weinbereitungsnormen, Eigenschaften beim Genuss, Name und Aufmachung – normative Aktualisierungen**

Die Verweise auf Normen in den Nummern 5, 6 und 7 in der Produktspezifikation wurden aktualisiert. Es handelt sich dabei um formale Änderungen, die nicht das Einzige Dokument betreffen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Curtefranca

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

— 2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

—

1. Curtefranca rosso und Curtefranca rosso mit der Angabe „Vigna“

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtendes Rot mit lebhaften rubinroten Reflexen. In der Version „Vigna“ intensives Rot mit granatroten Reflexen. Geruch: ausgeprägt fruchtig, bisweilen grasig, Geschmack: mittlerer Körper, trocken, weinig, harmonisch, samtig. Der „Vigna“ hat aufgrund der Reifung im Holzfass und in der Flasche mehr Struktur und Komplexität. Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol (mit der Angabe „Vigna“ 12 % vol); Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l (mit der Angabe „Vigna“ 20 g/l).

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. Curtefranca bianco und Curtefranca bianco mit der Angabe „Vigna“

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohfarben mit grünlichen Reflexen, von größerer Intensität bei „Vigna“. Geruch: zart, blumig, charakteristisch. Geschmack: trocken und mild, vollmundig, harmonisch. Der „Vigna“ hat aufgrund der Reifung im Holzfass und in der Flasche eine höhere Intensität und Komplexität. Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol (mit der Angabe „Vigna“ 12 % vol); Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l (mit der Angabe „Vigna“ 17 g/l).

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. Curtefranca rosso

   68 Hektoliter pro Hektar

2. Curtefranca rosso

   10 000 kg Trauben pro Hektar

3. Curtefranca rosso mit der Angabe „Vigna“

   54,4 Hektoliter pro Hektar

4. Curtefranca rosso mit der Angabe „Vigna“

   8 000 kg Trauben pro Hektar

5. Curtefranca bianco

   68 Hektoliter pro Hektar

6. Curtefranca bianco

   10 000 kg Trauben pro Hektar

7. Curtefranca bianco mit der Angabe „Vigna“

   61,2 Hektoliter pro Hektar

8. Curtefranca bianco mit der Angabe „Vigna“

   9 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Fläche, auf der Trauben für die Erzeugung der Weine „Curtefranca“ angebaut werden, umfasst das gesamte Gebiet der folgenden Gemeinden: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica und Gussago, ferner den Teil des Gebiets der Gemeinden Cologne, Coccaglio, Rovato und Cazzago San Martino, der sich nördlich der staatlichen Straßen Nr. 573 und Nr. 11 befindet, sowie einen Teil des Gebiets der Gemeinde Brescia.

7. **Keltertraubensorten**

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet nostrano

Chardonnay B.

Merlot N.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Curtefranca

Das Gebiet des Curtefranca liegt in der Nähe des Iseosees und profitiert von dessen günstigem Klima. Im Sommer wird die Wärme durch die Luftströme entlang des Korridors des Valcamonicas und des Sees abgemildert. Im Winter gibt der See die gespeicherte Wärme ab und beeinflusst so die Temperaturen. Das Anbaugebiet ist von der Bodenbeschaffenheit her sehr heterogen. Es lassen sich sechs verschiedene Gebiete unterscheiden. Seit prähistorischen Zeiten kommen Weinreben hier in spontaner Form vor. Dokumente aus dem 9., 10. und 11. Jahrhundert, z. B. Karten bedeutender Klöster, zeugen davon, dass die Reben, begünstigt durch die klimatischen Bedingungen und die Bodenbeschaffenheit, an vielen Orten in dem Gebiet angebaut wurden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Aufmachung und Bezeichnung des Produkts ist die Angabe der Begriffe „bianco“ und „rosso“ freiwillig. Wenn sie im Blickfeld aller verpflichtenden Angaben stehen, folgen diese Begriffe unmittelbar unter der Ursprungsbezeichnung „Curtefranca“ oder der Angabe „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“

und sind stets in Druckbuchstaben anzugeben, die in Höhe und Maßen maximal zwei Dritteln der für den Namen verwendeten Buchstaben entsprechen. Gibt es ein Bild-Etikett, muss darauf der Name „Curtefranca“ in Buchstaben mit einer Mindesthöhe von 3 Millimetern angegeben werden. Eventuelle weitere Aufschriften auf dem Etikett unterliegen keinen Bedingungen hinsichtlich der Maße im Verhältnis zum Namen Curtefranca.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21586