C/2024/5570

20.9.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/5570)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Curtefranca»

PDO-IT-A1042-AM02

Fecha de la comunicación: 26.6.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Normas relativas a la viticultura: altitud de los viñedos**

Se elimina la restricción relativa a la altitud de los viñedos. La posibilidad de cultivar la vid en zonas más frescas forma parte del marco estratégico global para combatir el aumento generalizado de las temperaturas. También contribuye en gran medida a la armonización con el pliego de condiciones de «Franciacorta», habida cuenta de que ambos nombres coexisten en la misma zona.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 1, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

2. **Normas relativas a la viticultura: rendimientos de uva por hectárea**

El rendimiento máximo adjudicable al «Curtefranca» blanco se ha reducido de 11 a 10 toneladas/ha, ajustándose así al de «Franciacorta». Esto conlleva diversas ventajas: en primer lugar, el aumento de la calidad resultante de la reducción de la producción y, en segundo lugar, en términos de gestión, una importante simplificación del sistema, en particular en lo que se refiere al uso de los excedentes.

Esta modificación afecta al artículo 4, apartado 4, del pliego de condiciones y a la sección 5.2 («Rendimientos máximos») del documento único.

3. **Normas relativas a la viticultura: producción máxima de uva adjudicable**

Se ha reducido la cantidad de uva adjudicable durante los dos primeros años, contados a partir de la primera campaña vitícola posterior a la plantación del viñedo, ajustándose a la de «Franciacorta».

Primer año: 0 (sin cambios); segundo año: 0 (reducción de 4,4 toneladas/ha); tercer año: 6 toneladas/ha (nueva introducción).

La modificación afecta al artículo 4, apartado 5, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

4. **Designación y presentación**

Se especifica que las referencias al color, si bien son opcionales, en caso de estar presentes en el mismo campo visual que las demás indicaciones obligatorias, deben figurar en caracteres de tamaño inferior al nombre de la DOP, pero esta limitación solo es preceptiva en este contexto. Si también está presente una «etiqueta de imagen», no será necesario aplicar la condición anterior a dicha etiqueta. Asimismo, con el fin de armonizar la mención de la DOP, será obligatorio indicar el nombre «Curtefranca» en la etiqueta de imagen en caracteres de una altura mínima de 3 mm.

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

La modificación afecta al artículo 7, apartado 6, del pliego de condiciones y a la sección 9 («Condiciones complementarias — Disposiciones complementarias relativas al etiquetado») del documento único.

5. **Normas relativas a la vinificación, Características en el momento del despacho al consumo, Designación y presentación: actualización de las referencias jurídicas**

Se actualizan las referencias jurídicas a los artículos 5, 6 y 7 del pliego de condiciones. Se trata de modificaciones formales que no afectan al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

«Curtefranca»

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

— 2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

—

1. «Curtefranca» tinto y «Curtefranca» tinto con la mención «vigna»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo intenso con reflejos rubí brillantes; en la versión «vigna», rojo intenso con matices granate. Olor: afrutado característico, a menudo herbáceo. Sabor: cuerpo medio, seco, vinoso, armonioso, aterciopelado; en la versión «vigna», más estructurado y complejo, gracias al envejecimiento en barrica y en botella. Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol. (12 % vol. en el caso de la versión «vigna»). Extracto no reductor mínimo: 18 g/l (20 g/l en el caso de la versión «vigna»).

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. «Curtefranca» blanco y «Curtefranca» blanco con la mención «vigna»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: pajizo con matices verdosos, de mayor intensidad en la versión «vigna». Olor: delicado, floral, característico. Sabor: seco y suave, amplio, armónico; en la versión «vigna», más intenso y complejo, gracias al envejecimiento en barrica y en botella. Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol. (12 % vol. en el caso de la versión «vigna»). Extracto no reductor mínimo: 15 g/l (17 g/l en el caso de la versión «vigna»).

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos*

1. «Curtefranca» tinto

   68 hectolitros por hectárea

2. «Curtefranca» tinto

   10 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. «Curtefranca» tinto con la mención «vigna»

   54,4 hectolitros por hectárea

4. «Curtefranca» tinto con la mención «vigna»

   8 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. «Curtefranca» blanco

   68 hectolitros por hectárea

6. «Curtefranca» blanco

   10 000 kilogramos de uvas por hectárea

7. «Curtefranca» blanco con la mención «vigna»

   61,2 hectolitros por hectárea

8. «Curtefranca» blanco con la mención «vigna»

   9 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas destinadas a la elaboración de los vinos «Curtefranca» comprende todo el territorio de los siguientes municipios: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica y Gussago; así como la parte de los municipios de Cologne, Coccaglio, Rovato y Cazzago San Martino situada al norte de las carreteras estatales n.º 573 y n.º 11, y parte del municipio de Brescia.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

«Curtefranca»

La zona de producción de «Curtefranca» está situada en las inmediaciones del lago Iseo, que ejerce en ella una influencia beneficiosa. En verano, el calor se ve mitigado por las corrientes que discurren a lo largo del corredor vitivinícola de valle de Camonica y del lago, y, en invierno, el lago emite el calor acumulado, suavizando las temperaturas. Desde el punto de vista edafológico, la zona de producción es heterogénea, distinguiéndose seis tipos de suelos. La vid ha estado presente en ella de forma espontánea desde la prehistoria. Ya en los siglos IX, X y XI existen documentos, como mapas elaborados en importantes instituciones monásticas, que dejan constancia de la difusión de la vid por todo el territorio, facilitada por las favorables condiciones edafoclimáticas.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Envasado, etiquetado, otros requisitos

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En la presentación y descripción del producto, las menciones «bianco» [blanco] y «rosso» [tinto] son opcionales; si figuran dentro del campo visual en el que se indican las demás indicaciones obligatorias, deben situarse inmediatamente debajo del nombre «Curtefranca» o de la mención «denominazione di origine controllata» y figurar en caracteres de imprenta que no superen los dos tercios del tamaño y la altura de los caracteres del nombre.

Cuando esté presente una etiqueta de imagen, el nombre «Curtefranca» deberá figurar en ella en caracteres de una de altura mínima de 3 milímetros, y la etiqueta podrá contener cualquier otra indicación, sin restricción alguna de proporcionalidad respecto del tamaño del nombre «Curtefranca».

Enlace al pliego de condiciones

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