C/2024/5570

20.9.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commission

(C/2024/5570)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Curtefranca»

PDO-IT-A1042-AM02

Data della comunicazione: 26.6.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Norme per la viticoltura - altitudine dei vigneti**

È stato eliminato il vincolo di altitudine dei vigneti. La possibilità di coltivare la vite in areali più freschi, rientra nel quadro complessivo delle strategie di contrasto all'innalzamento generalizzato delle temperature. Rappresenta inoltre un importante allineamento con il disciplinare di produzione del Franciacorta vista la coesistenza delle due denominazioni nel medesimo areale.

La modifica riguarda l'articolo 4.1 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

2. **Norme per la viticoltura - rese uva/ettaro**

Il massimale rivendicabile del Curtefranca bianco è stato abbassato da 11 a 10 t/ha, uniformandolo a quello del Franciacorta. Si ottengono così alcuni vantaggi. Innanzitutto quello qualitativo dovuto alla riduzione di produzione, il secondo è gestionale. In questo modo si ottiene una notevole semplificazione del sistema in particolare per quanto attiene alla destinazione dei superi.

La modifica riguarda l'articolo 4.4 del disciplinare e la sezione 5.2 rese massime del documento unico.

3. **Norme per la viticoltura - quantità di uva rivendicabile**

La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è stata ridotta

allineandola a quella del Franciacorta. Primo anno: zero (invariata); secondo anno: zero (ridotta da 4,4 ton/ha); terzo anno: 6 ton/ha (nuova introduzione).

La modifica riguarda l'articolo 4.5 del disciplinare e non riguarda il documento unico.

4. **Designazione e presentazione**

Si ritiene di specificare che le indicazioni di colore, seppure già facoltative, qualora presenti nello stesso campo visivo dove sono presenti le altre indicazioni obbligatorie, non debbano sovrastare il nome della Denominazione, ma che tale vincolo sia da soddisfare solo in questo contesto. Qualora sia presente anche una cosiddetta «etichetta di immagine», in tale sede non sarà necessario ripetere la condizione di cui sopra. Allo stesso tempo, e al fine di armonizzare la comunicazione della Denominazione, nell'etichetta di immagine, sarà fatto obbligo di indicare la denominazione Curtefranca in caratteri di altezza minima di 3 mm.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

La modifica riguarda l'articolo 7.6 del disciplinare e la sezione 9, ulteriori condizioni essenziali - disposizioni supplementari in materia di etichettatura del documento unico.

5. **Norme per la vinificazione, Caratteristiche al consumo, Designazione e presentazione - aggiornamenti normativi**

Sono stati aggiornati i riferimenti normativi agli articoli 5, 6, 7 del disciplinare. Si tratta di variazioni formali che non riguardano il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Curtefranca

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

— 2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

—

1. Curtefranca rosso e Curtefranca rosso con menzione vigna

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore rosso vivo con riflessi rubino brillanti. Nella versione «vigna», rosso intenso con riflessi granati. Odore: fruttato caratteristico, eventualmente erbaceo, sapore: di medio corpo, asciutto, vinoso, armonico, vellutato. Di maggiore struttura e complessità nel «Vigna» grazie all'affinamento in legno e in bottiglia. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol (12 % vol se con menzione vigna); Estratto non riduttore minimo: 18 g/l (20 g/l se con menzione vigna).

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. Curtefranca bianco e Curtefranca bianco con menzione vigna

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore paglierino con riflessi verdognoli, di maggiore intensità nel «Vigna». Odore: delicato, floreale, caratteristico. Sapore: asciutto e morbido, sapido, armonico. Di maggiore intensità e complessità nel «Vigna», grazie all'affinamento in legno e in bottiglia. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol (12 % vol se con menzione vigna); Estratto non riduttore minimo: 15 g/l (17 g/l se con menzione vigna).

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime:*

1. Curtefranca rosso

   68 ettolitri per ettaro

2. Curtefranca rosso

   10 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Curtefranca rosso con menzione vigna

   54,4 ettolitri per ettaro

4. Curtefranca rosso con menzione vigna

   8 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Curtefranca bianco

   68 ettolitri per ettaro

6. Curtefranca bianco

   10 000 chilogrammi di uve per ettaro

7. Curtefranca bianco con menzione vigna

   61,2 ettolitri per ettaro

8. Curtefranca bianco con menzione vigna

   9 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini «Curtefranca» comprende per intero i territori dei seguenti comuni: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago San Martino che si trova a nord delle strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Curtefranca

Il Curtefranca è situato in prossimità del lago di Iseo godendone i benefici effetti. D'estate il caldo è mitigato dalle correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato mitigando le temperature. Dal punto di vista pedologico la zona di produzione è eterogenea, con sei unità vocazionali. La vite è presente in forma spontanea sin dalla preistoria. Documenti del IX, e del X e XI sec., come risulta dalle carte di importanti enti monastici, testimoniano la diffusione colturale della vite sparsa un po' dappertutto, facilitata dalle favorevoli condizioni climatiche e pedologiche.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Confezionamento, etichettatura, altri requisiti

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella presentazione e designazione del prodotto i termini bianco e rosso sono facoltativi; se espressi nell'ambito del campo visivo dove sono riportatetutte le indicazioni obbligatorie seguono immediatamente al di sotto sia la denominazione «Curtefranca», che la specificazione «denominazione di origine controllata» e devono sempre figurare con caratteri di stampa di altezza e dimensione non superiore a due terzi di quelli usati per la denominazione.

Qualora sia presente un'etichetta di immagine, è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione «Curtefranca» in caratteri di altezza minima di 3 millimetri e nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Curtefranca.

Link al disciplinare del prodotto

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