



C/2024/5690

24.9.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/5690)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Franciacorta”

PDO-IT-A1034-AM03

Data przekazania informacji: 26.6.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Przepisy dotyczące uprawy winorośli – naturalne warunki środowiskowe

Uściślono, że ograniczenie dotyczące odległości między winoroślami a terenami podmokłymi ma zastosowanie do nowych winorośli zasadzonych po 2010 r. (w którym wprowadzono przedmiotowe ograniczenie) oraz że odległość ta oznacza odległość między granicą obszaru uprawy winorośli a granicą terenów podmokłych, jak wskazano w systemie informacyjnym regionu Lombardia.

Zniesiono ograniczenie wysokości winnic. Możliwość uprawy winorośli na chłodniejszych obszarach jest elementem szeregu strategii mających na celu przeciwdziałanie skutkom ogólnego wzrostu temperatury.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 4.1 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2. Gęstość nasadzeń i systemy prowadzenia winorośli

Dozwolone są systemy prowadzenia inne niż pojedyncze szpalery, w których winorośle prowadzone są pionowo, jak również większe odległości nasadzeń w przypadku odmiany Erbamato, co zapewnia bardziej równomierne rozstawienie kiści, lepszy przepływ powietrza i większe nasłonecznienie kiści. Równoważy to także niską płodność pąków charakterystyczną dla tej odmiany.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 4.2 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Wydajność z hektara, zbiory winogron i minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Maksymalna produkcja, jaką można zadeklarować, jest ograniczona do 10 ton/ha przy 20 % nadwyżkach winogron, które w dobrych latach można sklasyfikować jako „riserva vendemmiale” (rezerwa zbiorów). W związku z tym zmienia się zarządzanie rezerwą zbiorów. W latach charakteryzujących się korzystnymi warunkami klimatycznymi nadwyżkę można objąć nazwą Franciacorta (winogrona nadające się do przetworzenia na rezerwę zbiorów Franciacorta). Zmiana ta ma na celu uproszczenie działań związanych z zarządzaniem rezerwą zbiorów, identyfikowalnością i kontrolą produktów.

Wydajność wina objętego rezerwową nazwą Curtefranca DOC również zmieniono na 10 ton/ha, w związku z czym nadwyżkę produkcji wina Franciacorta można wykorzystywać wyłącznie do produkcji wina Sebino IGT.

Zmiana dotyczy pkt 4.5 specyfikacji produktu oraz pkt 5B jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Przepisy dotyczące produkcji, przetwarzania i butelkowania wina – wydajność winogron i ilości wina z hektara**

Przywrócono stały limit tłoczenia wynoszący 65 %, bez nadwyżki. Jeżeli wydajność tłoczenia przekracza maksymalny limit, całe produkowane wino traci prawo do nazwy, a uzyskane wino zostanie przeklasyfikowane na nazwy rezerwowe (do 68 hl łącznie na Curtefranca, z wyjątkiem Erbatmat, a większe ilości na Sebino). Przywrócono koncepcję rezerwy zbiorów, która odnosi się raczej do winogron, a nie do wina.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 5.3 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. **Przepisy dotyczące produkcji, przetwarzania i butelkowania wina – rezerwa zbiorów wina i zarządzanie podażą**

Dodano bardziej szczegółowe informacje dotyczące zarządzania rezerwą zbiorów, które ma odbywać się w następujący sposób: oddzielne zarządzanie w rejestrach piwnic i oznakowanie, ale bez konieczności fizycznego oddzielenia od reszty wina nadającego się do przetworzenia na wino Franciacorta aż do etapu mieszania poprzedzającego butelkowanie. Zniesiono obowiązek zgłaszania zapasów jednostce certyfikującej, ponieważ zastąpiono go przyjęciem rejestrów elektronicznych.

Uściślono również, że wino z rezerwy zbiorów przechowuje się luzem i nie może być ono przetwarzane przez co najmniej dwanaście miesięcy po wpisaniu do rejestrów piwnic. Decyzja regionu dotycząca zwolnienia z wymogu przechowywania wina luzem jest wymagania również w odniesieniu do wprowadzania do obrotu win nadających się do przetworzenia na rezerwę zbiorów objętych ChNP Franciacorta. Wszystkie odniesienia do wprowadzania do obrotu przeniesiono do pkt 5.4.3.

Wino z rezerwy zbiorów może być wprowadzane do obrotu przed zwolnieniem z wymogu dotyczącego przechowywania w drodze przeklasyfikowania na wino objęte IGT „Sebino”, które może zostać dopuszczone do konsumpcji w tym samym roku. Przeklasyfikowanie na DOC Curtefranca nie jest zatem możliwe po zmianie ilości maksymalnego zbioru winogron typu Curtefranca bianco, która obecnie wynosi również 10 ton/ha.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 5.4 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. **Produkcja poszczególnych rodzajów wina**

Termin „cuvée” zastępuje się terminem „assemblaggio” [„mieszane”].

Z myślą o dłuższych okresach dojrzewania wprowadza się możliwość przechowywania w piwnicy wina nadającego się do przetworzenia na wino Franciacorta, rozlanego do butelek o maksymalnej nominalnej objętości 9,0 litrów, przeznaczonego, po wylaniu z tych butelek, do zmieszania, a następnie przekształcenia na wino musujące. Przechowywanie wina na osadzie drożdżowym w przypadku ponownie fermentowanego wina może z pewnością zwiększyć potencjał dojrzewania z jednej strony, a z drugiej poprawić właściwości organoleptyczne, zapewniając większą sprężystość, cielistość i delikatność.

W odniesieniu do wina Franciacorta Satèn uściślono, że przy obliczaniu limitu 20 g/l cukru podczas butelkowania nie należy uwzględniać cukru użytego do aktywacji drożdży.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 5.5 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

7. **Minimalny czas dojrzewania – specyfikacja**

Po określeniu „tiraggio” [„tirage”] dodaje się w nawiasie określenie „imbottigliamento” [„butelkowanie”].

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 5.6 i 5.7 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

8. **Przetwarzane butelki**

Wprowadzono zakaz zmiany klasyfikacji Franciacorta Satèn na Franciacorta i odwrotnie po butelkowaniu i rejestracji w celu nadania Satèn odrębnego charakteru pod względem selekcji i zarządzania winogronami przeznaczonymi do produkcji tego rodzaju wina.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 5.7 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

9. Degorżowanie

Wyjaśniono, że na potrzeby sporządzania „liqueur de dosage” można również wykorzystać wino już sklasyfikowane jako objęte ChNP Franciacorta i ChNP Curtefranca bianco, a nie tylko wino nadające się do przetworzenia na wino objęte ChNP Franciacorta i ChNP Curtefranca bianco.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 5.8 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

10. Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

Wprowadzono wymóg analityczny dla typu Franciacorta Rosé w zakresie oceny barwy zgodnie z metodą OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), znaną również jako „CIELab”. Wartości H* nie mogą przekraczać 80. Wzrokowa ocena barwy przez członków paneli degustacyjnych jest subiektywna; celem tej zmiany było zatem wprowadzenie obiektywnego wymogu analitycznego, którego nie można zakwestionować.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis win).

11. Etykietowanie, oznaczenie i prezentacja

Obowiązkowe opisy rodzajów i smaku należy drukować czcionką o wysokości i rozmiarze nieprzekraczającym wysokości i rozmiaru czcionki stosowanej w nazwie Franciacorta. Należy zauważyć, że wymóg ten dotyczy wyłącznie etykiety zawierającej wszystkie obowiązkowe dane szczegółowe. W przypadku gdy stosowana jest inna etykieta zawierająca nieobowiązkowe informacje szczegółowe („etykieta graficzna”), nazwa Franciacorta musi być umieszczona na tej etykiecie przy użyciu znaków o wysokości co najmniej 2 mm, ale wszelkie inne słowa mogą być umieszczone na tej samej etykiecie bez żadnych ograniczeń dotyczących rozmiaru mających zastosowanie do nazwy Franciacorta.

Zmiana dotyczy pkt 7.1 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi).

12. Wskazania

Wprowadzono uściślenie, zgodnie z którym wyłącznie w kontekście opisowym, o ile jest to zgodne z prawdą i możliwe do zweryfikowania, dopuszcza się wskazanie okresu dojrzewania na drożdżach – który wiele gospodarstw uważa za istotną informację – w przypadku, gdy jest on dłuższy niż obowiązkowe okresy minimalne określone w pkt 5.6.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 7.4 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Franciacorta

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

— 2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis win

1. Franciacorta

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

pianka: drobna, intensywna; barwa: od słomkowożółtej o różnej intensywności do złotożółtej; aromat: lekki, delikatny, szeroki, złożony, z charakterystyczną nutą wynikającą z wtórnej fermentacji w butelce; smak: bogaty, świeży, delikatny i harmonijny; rodzaje smaku: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec i demi-sec; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l) 14,00.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. Franciacorta Millesimato

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

pianka: drobna, intensywna; barwa: od słomkowożółtej o różnej intensywności do złotożółtej; aromat: lekki, delikatny, szeroki, złożony, z charakterystyczną nutą wynikającą z wtórnej fermentacji w butelce; smak: świeży, bogaty, delikatny i harmonijny; rodzaje smaku: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 15,00.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. Franciacorta Riserva

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

pianka: drobna, intensywna; barwa: od słomkowożółtej o zmiennej intensywności do złocistożółtej, ewentualnie ze sporadycznymi odcieniami miedzi; aromat: złożony, rozwinięte nuty typowe dla długiego okresu leżakowania w butelce; smak: świeży, bogaty, delikatny i harmonijny; rodzaje smaku: dosaggio zero, extra brut, brut; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 15,00.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy

- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. Franciacorta Satèn

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

pianka: utrzymująca się, kremowa; barwa: intensywnie słomkowożółta; aromat: lekki, delikatny, z nutami wynikającymi z wtórnej fermentacji w butelce; smak: bogaty, kremowy, delikatny i harmonijny; ciśnienie maksymalne: 5 atm; typ: brut; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 14,50.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. Franciacorta Satèn Millesimato

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

pianka: utrzymująca się, kremowa; barwa: od słomkowożółtej o różnej intensywności do złotożółtej; aromat: delikatny, złożony, z nutami wynikającymi z wtórnej fermentacji w butelce; smak: bogaty, kremowy, delikatny i harmonijny; ciśnienie maksymalne: 5 atm; typ: brut; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 14,50.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. Franciacorta Satèn Riserva

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

pianka: utrzymująca się, kremowa; barwa: złotożółta o różnym stopniu nasycenia; aromat: złożony, rozwinięte nuty typowe dla długiego okresu leżakowania w butelce; smak: świeży, bogaty, delikatny i harmonijny; ciśnienie maksymalne: 5 atm; typ: brut; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 15,00.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5

- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

7. Franciacorta Rosé

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

pianka: drobna, intensywna; barwa: różowa o różnej intensywności; aromat: finezyjny, delikatny, szeroki, złożony, z nosem typowym dla pinot noir i nutami wynikającymi z wtórnej fermentacji w butelce; smak: bogaty, świeży, delikatny i harmonijny; rodzaje smaku: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; sec i demi-sec; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 15,00.

określenie właściwości chromatycznych przy użyciu metody OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), znanej również jako „CIELab”: wartości H* nie mogą przekraczać 80.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

8. Franciacorta Rosé Millesimato

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

pianka: drobna, intensywna; barwa: różowa o różnej intensywności, potencjalnie z miedzianymi odcieniami; aromat: szeroki, złożony, z nosem typowym dla pinot noir i nutami wynikającymi z wtórnej fermentacji w butelce; smak: bogaty, świeży, delikatny i harmonijny; rodzaje smaku: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 15,00.

określenie właściwości chromatycznych przy użyciu metody OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), znanej również jako „CIELab”: wartości H* nie mogą przekraczać 80.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

9. Franciacorta Rosé Riserva

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

pianka: drobna, intensywna; barwa: różowa o różnej intensywności, potencjalnie z miedzianymi refleksami; aromat: złożony, z nosem typowym dla pinot noir i bukietem wynikającym z długiego okresu leżakowania w butelce; smak: bogaty, świeży, delikatny i harmonijny; rodzaje smaku: dosaggio zero, extra brut, brut; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 15,00.

określenie właściwości chromatycznych przy użyciu metody OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), znanej również jako „CIELab”: wartości H* nie mogą przekraczać 80.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Obowiązkowe bezpośrednie tłoczenie winogron

Szczególne praktyki enologiczne

Przekształcenie winogron w moszcz musi odbywać się wyłącznie poprzez bezpośrednie tłoczenie, bez usuwania łodyg z całych winogron. Wymóg ten nie ma zastosowania do winogron odmiany pinot noir przetwarzanych na wino różowe lub czerwone do produkcji różowego wina objętego kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia (DOCG) „Franciacorta”.

5.2. Maksymalna wydajność

2. Franciacorta – wszystkie rodzaje

10 000 kg winogron z hektara

3. Franciacorta – wszystkie rodzaje

65 hektolitrów z hektara.

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar, na którym uprawia się winogrona do produkcji „Franciacorta” DOCG, znajduje się w prowincji Brescia i obejmuje wysokiej jakości tereny pod uprawę winorośli położone na całym terytorium gmin Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Prova-glio d'Iseo, Cellatica i Gussago, a także na częściach terytorium gmin Cologne, Coccaglio, Rovato i Cazzago S. Martino leżące na północ od dawnych dróg krajowych nr 573 i 11 oraz częściach terytorium gminy Brescia. Granicę tego obszaru określa się w następujący sposób: od brzegów jeziora Iseo, wzdłuż granicy gminy Paratico do granicy gminy Capriolo i dalej, aż do granicy z gminą Adro. Granica biegnie wzdłuż granicy z gminą Adro na południe, aż do granicy z gminą Erbusco, wzdłuż której biegnie dalej na południe, przecinając skrzyżowanie z gminą Cologne i prowadząc dalej w kierunku południowym do autostrady Bergamo–Brescia, którą podąża do skrzyżowania z gminą Ospitaletto. Biegnie wzdłuż granicy tej gminy na północ, aż do granicy gminy Castegnato. Dalej biegnie wzdłuż granicy gminy Castegnato na północ, aż do dawnej drogi krajowej nr 11, którą podąża na wschód, omijając miejscowość Mandolossa i biegnąc dalej tą samą drogą aż do miejscowości Scuole. Stąd podąża wzdłuż drogi biegnącej na północ do miejscowości Badia położonej na wysokości 133 m n.p.m. Następnie podąża wzdłuż drogi na wschód w kierunku wzgórza S. Anna, kierując się na północny wschód i przecinając punkty wysokościowe 136,9 m n.p.m., 138,8 m n.p.m., 140,2 m n.p.m., 150 m n.p.m., 160 m n.p.m. i 157,9 m n.p.m., po czym łączy się z autostradą Brescia–Cellatica, którą biegnie w kierunku miejscowości Cellatica. Od punktu wysokościowego 139,9 m n.p.m. granica pokrywa się najpierw z granicą gminy Cellatica, a następnie z granicą gminy Gussago, obejmując całe terytorium tych dwóch gmin, i biegnie najpierw wzdłuż granicy gminy Brione, a następnie gminy Polaveno aż do jeziora Iseo. Rozciąga się wzdłuż brzegu jeziora Iseo aż do gminy Paratico. Do obszaru produkcji opisanego powyżej nie zaliczają się następujące grunty: od granicy prowincji Brescia w kierunku zachodnim, wzdłuż autostrady A4 i rzeki Oglio, między granicami gmin Palazzolo sull'Oglio i Capriolo, granica wyłączonego terenu biegnie wzdłuż granicy gminy Capriolo do jej przecięcia z linią kolejową, wzdłuż której następnie biegnie na północ aż do stacji Paratico, a następnie wzdłuż dawnej drogi krajowej nr 469 i drogi lokalnej nr 12 aż do miejscowości Clusane na wysokości 193,8 m n.p.m. Omijając całe terytorium Villa Barcella, wznosi się na wysokość 205 m n.p.m., po czym ponownie przecina drogę lokalną nr 12 na wysokości 197 m n.p.m.; biegnie wzdłuż drogi lokalnej nr 12 do

wysokości 191 m n.p.m., omijając wzgórze Cascina Beloardo, przecina punkty wysokościowe 189,9 m n.p.m., 188 m n.p.m. i 195,2 m n.p.m., po czym przekracza drogę lokalną nr 11 i biegnie na południe do kościoła S. Pietro w miejscowości Lamosa, gdzie wychodzi na polną drogę prowadzącą do Segaboli, następnie mija punkty wysokościowe 192,3 m n.p.m., 189,5 m n.p.m., 187,5 m n.p.m. i 198 m n.p.m. i biegnie dalej w kierunku Il Mulino, stacji kolejowej w gminie Provalio, podążając wzdłuż linii kolejowej na północ, gdzie dociera, tuż przed miejscowością Iseo, do dawnej drogi krajowej nr 510, którą podąża aż do granicy gminy Sulzano. Biegnie wzdłuż tej granicy aż do jeziora, a następnie wzdłuż brzegu jeziora Iseo aż do Paratico, gdzie w pobliżu Sarnico dochodzi do granicy prowincji Brescia, którą podąża aż do granicy gminy Capriola będącej punktem wyjścia.

7. Odmiany winorośli

Chardonnay B

Erbamat B.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

8. Opis związku lub związków:

Franciacorta – wszystkie rodzaje

Terroir regionu Franciacorta obejmuje duży amfiteatr morenowy uformowany w czasie zlodowaceń drugiej i trzeciej epoki geologicznej w wyniku wielokrotnego rozszerzania się i cofania wielkiego lodowca Valcamonica oraz charakteryzuje się niezwykłą złożonością morfologiczną i geologiczną. Wspólną cechą większości gleb regionu Franciacorta jest zatem ich morenowe pochodzenie, które determinuje ich najważniejsze cechy: nierodzima geneza, wystarczająca głębokość, odpowiedni drenaż i dobre lub zwiększone zaopatrzenie w wodę. Gleby regionu Franciacorta są zatem szczególnie dobrze przystosowane do uprawy winorośli. Oprócz ogólnej charakterystyki obszaru duża różnorodność gleb i krajobrazów zapewnia zróżnicowany zakres zachowań wegetatywno-produkcyjnych, dynamikę dojrzewania winogron i, co nie mniej istotne, właściwości sensoryczne win bazowych.

W badaniu strefowym zidentyfikowano sześć odrębnych obszarów klimatycznych. Obszar Franciacorta należy do regionu mezoklimatycznego Insubria i posiada pewne cechy klimatu śródziemnomorskiego, takie jak stosunkowo łagodna zima i niezbyt gorące lato, z umiarkowanymi dziennymi i rocznymi zakresami temperatur. Duża różnorodność obszaru pod względem matrycy gleby i mikroklimatu znajduje odzwierciedlenie w poszczególnych kinetykach dojrzewania winogron oraz w profilach sensorycznych win bazowych, które są bardzo zróżnicowane, co pozwala na produkcję cuvée o dużej złożoności.

Fakt, że winorośl rosła tu spontanicznie od czasów prehistorycznych, pokazuje, że obszar ten jest szczególnie odpowiedni do uprawy winorośli. Świadczą o tym odkrycia prehistorycznych pestek winogron i pozostałości archeologiczne znalezione w całym regionie, a także poszczególne świadectwa autorów klasycznych – od Pliniusza i Kolumelli po Wergiliusza. Dzięki świadectwom historycznym wiemy również o ludach, które osiedliły się w regionie Franciacorta, a mianowicie o Galach przedalpejskich, Rzymianach i Longobardach. Dokumenty z IX, X i XI w. pochodzące z głównych miejskich instytucji klasztornych świadczą o powszechnej uprawie winorośli i są dowodem ciągłości uprawy winorośli w regionie Franciacorta od późnej starożytności do późnego średniowiecza, co potwierdzają dodatkowo istotne znaleziska archeologiczne na tym obszarze. Nazwa miejscowości „Franzacurta” pojawiła się po raz pierwszy w rozporządzeniu z ósmej księgi statutów prowincji Brescia w 1277 r. i dotyczyła wydanego gminom Gussago i Rodengo nakazu naprawy mostu na rzece Mella w miejscowości Mandolossa: „Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta” [na użytek własny i wszystkich przyjaciół we Franzacurcie]. Adresat tego nakazu doskonale zdawał sobie zatem sprawę z istnienia terytoriów regionu Franciacorta, których mieszkańcy będą

czerpać korzyści z jego pracy, co wskazuje na używanie tej nazwy w jeszcze dalszej przeszłości, prawdopodobnie związane z władzą dworów klasztornych w gminach Rodengo, Provaglio i Rovato, które zostały założone przez kluźniaków i które były zwolnione z płacenia dziesięciny biskupowi prowincji Brescia, a więc dworów wolnych od podatków lub, w ówczesnej łacinie, „francae curtae”. Najnowsze badania wskazują, że przedmiotowa „wolność” dotyczyła towarów przewożonych z regionu Franciacorta do wolnej gminy Brescia, które były zwolnione z cła w zamian za utrzymanie drogi przelotowej prowadzącej z gminy Brescia do Iseo, a następnie wzdłuż jeziora do źródła zaopatrzenia w żelazo w dolinie Val Camonica. Bez względu na genezę przedmiotowej „wolności” pochodzenia nazwy regionu z pewnością należy upatrywać w łacińskich wyrażeniach „francae” oraz w roli klasztorów określanych jako „curtae”.

W przeplatających się wątkach historii, wina i kultury regionu Franciacorta pojawia się również jedna z pierwszych na świecie publikacji na temat techniki przygotowywania naturalnie sfermentowanych win w butelkach i ich wpływu na ludzki organizm. Publikacja ta, wydrukowana we Włoszech w 1570 r., nosiła wymowny tytuł „Libellus de vino mordaci” [broszura o musującym winie], a jej autorem był Gerolamo Conforti z Brescii. Lekarz ten, którego badania poprzedzały działalność wybitnego opata Doma Perignona, zwrócił uwagę na znaczne rozpowszechnienie i powszechną konsumpcję jasnych win musujących, co stanowi niezbity dowód głębokiego i starożytnego związku między tym terroir a regionem Franciacorta.

Nowsze świadectwa dostarcza między innymi Gabriele Rosa, który w swoim traktacie o winach z 1852 r. wspomina wina białe z regionu Franciacorta jako „najdoskonalsze, musujące i przyjemne dla podniebienia” („eccellentissimi, racenti e garbi”).

W 1967 r. DOC Franciacorta została ustanowiona jako jedna z pierwszych zarejestrowanych nazw we Włoszech, obejmując również wino musujące. W 1995 r. do tego oznaczenia dołączyło najwyższe wyróżnienie w zakresie włoskich win jakościowych – DOCG, czyli zarejestrowana i gwarantowana nazwa pochodzenia, która stanowiła punkt zwrotny na drodze do coraz większego uznania nierozzerwalnego związku między tym winem a jego terroir, przy czym termin „Franciacorta” został wybrany jako jedyne określenie używane do identyfikacji tego wina i metody jego produkcji.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Pkt 7.2 – Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wprowadza się obowiązek wskazania na etykiecie podmiotu, który fizycznie przeprowadza degorżowanie, czyli ostatni kluczowy etap produkcji wina Franciacorta, w przypadkach, gdy producent zleca wykonanie tej czynności osobom trzecim. Przepis ten ma na celu zapewnienie większej przejrzystości dla konsumenta końcowego, ponieważ obecne przepisy unijne i krajowe definiują producenta jako „osobę fizyczną lub prawną lub grupę takich osób, które przetwarzają lub w imieniu których przetwarza się winogrona lub moszcz winogronowy na wino lub które przetwarzają lub w imieniu których przetwarza się moszcz winogronowy lub wino na wina musujące, gazowane wina musujące, gatunkowe wina musujące lub aromatyczne gatunkowe wina musujące” (art. 46 rozporządzenia delegowanego Komisji 2019/33), skutecznie zrównują, do celów etykietowania wina musującego, osobę, która faktycznie przetwarza wino musujące metodą klasyczną, z osobą, która zleca przetworzenie w swoim imieniu stronie trzeciej.

Pkt 7.1 – Etykietowanie

Ramy prawne:

Przepisy krajowe.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W polu widzenia, w którym podane są wszystkie obowiązkowe dane szczegółowe, obowiązkowe opisy rodzajów i smaku należy drukować czcionką o wysokości i rozmiarze nieprzekraczającym wysokości i rozmiaru czcionki stosowanej w nazwie „Franciacorta”.

W przypadku gdy stosowana jest inna etykieta zawierająca nieobowiązkowe dane szczegółowe („etykieta graficzna”), nazwa Franciacorta musi być wskazana na tej etykiecie przy użyciu czcionki o wysokości co najmniej 2 mm, ale wszelkie inne słowa mogą być umieszczone na tej samej etykiecie bez żadnych ograniczeń dotyczących rozmiaru w odniesieniu do nazwy Franciacorta.

Link do specyfikacji produktu

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