



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Prot.0027508 del 04/04/2017**

**Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Franciacorta”, del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.**

**IL DIRIGENTE**

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOCG "Franciacorta";

VISTO il DM 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOCG;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio per la tutela del Franciacorta, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Franciacorta", nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Lombardia sulla citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Franciacorta";

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato D.M. 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 17 novembre 2016, sulla predetta richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Franciacorta";

- la citata proposta di modifica, ai sensi dell'articolo 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, serie generale, n. 3 del 04.01.2017;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, è pervenuta con nota 6 febbraio 2017, istanza da parte del medesimo Consorzio per la tutela del Franciacorta con la quale sono state formulate alcune osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, concernenti in particolare un adeguamento formale in merito ai criteri per l'espletamento degli esami analitici di cui all'articolo 5, comma 9, e la modifica di una condizione supplementare di etichettatura di cui all'articolo 7, comma 2;

- la predetta istanza è stata valutata e definita in apposita Conferenza dei servizi in data 10 marzo 2017, conformemente ai criteri stabiliti all'articolo 8, comma 2, del citato DM 7/11/2012, al termine della quale il Ministero, d'intesa con il Presidente del Comitato nazionale vini DOP e IGP e con la competente Regione Lombardia, ha accolto le osservazioni presentate dal citato Consorzio alla proposta di modifica del disciplinare di produzione in questione, con la conseguente riformulazione dell'art. 5, comma 9, e dell'art. 7, comma 2;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Franciacorta" e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Franciacorta" e del relativo documento unico, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

## **DISPONE**

ai sensi dell'articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

- 1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Franciacorta" e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;

- 2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica della DOCG in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 04/04/2017

IL DIRIGENTE  
Luigi Polizzi  
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

## ALLEGATO

### A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”.

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

#### Articolo 1

##### Denominazioni e vini

1.1. La denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” ~~(di seguito “Franciacorta”)~~ è riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e la separazione del deposito mediante sboccatura, rispondente alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

1.2. Le tipologie ammesse sono di seguito descritte:

“Franciacorta”;

“Franciacorta” Satèn;

“Franciacorta” Rosé.

~~“Franciacorta” millesimato;~~

~~“Franciacorta” riserva~~

#### Articolo 2

##### Base ampelografica

2.1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, ~~I vini di cui all'art. 1~~ deve~~ono~~ essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero. ~~p~~ Possono ~~inoltre~~ concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco, fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno ~~Pinot bianco.~~ Erbamat fino ad un massimo del 10%.

2.2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Rosé, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay fino ad un massimo del 65%; Pinot nero per almeno il 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbatamat fino ad un massimo del 10%. ~~Per la produzione del “Franciacorta” Rosé, la percentuale delle uve Pinot nero vinificate in rosato deve essere almeno il 25% del totale.~~

2.3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” Satèn deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay minimo 50%. Può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50%. ~~Per la produzione del “Franciacorta” Satèn non è consentito l'impiego delle uve Pinot nero.~~

#### Articolo 3

##### Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, 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 S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.

Tale zona è così delimitata:

dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l’intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all’intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la località Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a località Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada Brescia-Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico.

Dalla zona di produzione come sopra delimitata, è escluso il seguente territorio:

partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimità dell’autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull’Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all’abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l’esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando così la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell’abitato di Iseo, la ex s.s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si è partiti.

#### **Articolo 4**

##### **Norme per la viticoltura**

#### **4.1. Condizioni naturali dell’ambiente.**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta.

Per la produzione di tutti i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” sono da escludere i terreni insufficientemente soleggiati o di fondovalle, in zone

umide perché adiacenti a fiumi, torrenti e ristagni d'acqua, come descritto nel sistema cartografico della provincia di Brescia (SIT).

Dai corsi d'acqua e zone di ristagno permanente dovrà essere mantenuta per tutti i nuovi impianti e reimpianti una fascia di rispetto di almeno 10 metri.

Per i terreni che all'interno del perimetro della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", siano stati oggetto di escavazione e/o riempimento, l'eventuale richiesta di futuro impianto di vigneto destinato alla produzione di Franciacorta DOCG, sarà subordinata alla presentazione di motivata relazione, redatta da un tecnico abilitato al proprio Albo professionale di competenza, vincolata al parere favorevole dell'Amministrazione competente, che attesti l'idoneità del terreno all'impianto del vigneto, sia da un punto di vista chimico fisico che da un punto di vista pedologico.

Sono da escludere altresì tutte le zone e le aree situate ad una altitudine superiore a 550 m s.l.m. perché non idonee alla corretta maturazione delle uve destinate alla denominazione "Franciacorta".

#### 4.2. Densità d'impianto.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4500 calcolata sul sesto di impianto con distanza massima tra le file di 2,50 m, ad eccezione delle zone terrazzate e/o ad elevata pendenza la cui densità non potrà essere inferiore a 2500 ceppi/ettaro.

#### 4.3. Forme di allevamento.

Per i nuovi impianti e i reimpianti le forme di allevamento consentite sono: a spalliera singola con sviluppo ascendente con potatura lunga o corta, su un solo piano di vegetazione (tralcio rinnovato o cordone speronato).

Sono consentite forme di allevamento diverse nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

#### 4.4. Norme agronomiche ~~Interventi di sostegno.~~

##### 4.4.1 Irrigazione.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Per gli impianti in piena produzione (dal quarto anno conteggiato a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto) qualsiasi intervento di irrigazione è comunque vietato dopo il completamento dell'invaiaatura.

Prima, sono consentiti apporti idrici volti a reintegrare l'evapotraspirazione effettiva del vigneto previa comunicazione, opportunamente documentata, da rivolgere almeno 48 ore prima dell'intervento all'ente incaricato dei controlli.

#### 4.5. Resa a ettaro, raccolta delle uve e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

4.5.1 La produzione massima di uva a ettaro è ~~10-12~~ tonnellate, ~~e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è 9,5 per tutti i vini di cui all'art. 1.~~

La quantità di uva rivendicabile, per i primi tre anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:

Primo anno: zero;

Secondo anno: zero;

Terzo anno: 6 ton/ha, con una resa per ettaro massima di 32,5 hl di vino base.

Per i vigneti giovani (fino al terzo anno) i limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino".

Per i vigneti a partire dal quarto anno non è consentito superare il limite fissato di 12 tonnellate per ettaro.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per i vini derivanti dalle uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco è di 9,5% vol. Solo per i vini da uve Erbatmat è di 9% vol.

4.5.2 La raccolta delle uve e il trasporto delle stesse fino al centro di pressatura devono essere eseguiti in modo da non compromettere l'interesse e l'integrità del grappolo dell'acino. ~~In particolare è ammessa esclusivamente~~ E' obbligatoria la raccolta a mano delle uve che ~~possono~~ devono essere riposte in cassette o cassoni di diversa capacità, ma comunque non superiore a 0,2 t, e con il vincolo dell'altezza della massa che non deve superare i 40 cm.

~~La quantità di uva rivendicabile, per i primi due anni conteggiati a partire dalla prima annata vitivinicola successiva all'impianto del vigneto, è inferiore al massimo stabilito dal disciplinare e di seguito definita:~~

~~\_\_\_\_\_ primo anno zero;~~

~~\_\_\_\_\_ secondo anno 4 ton/ha.~~

~~I suddetti limiti di resa in uva a ettaro dovranno essere rispettati, fermo restando la possibilità di un supero di produzione del 20% che potrà essere impiegato per la produzione di DOC "Curtefranca" o IGT "Sebino" se ne ha il diritto.~~

4.5.23 La regione Lombardia annualmente, tenuto conto di condizioni ambientali sfavorevoli o per conseguire l'equilibrio del mercato, prima della vendemmia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, può modificare/ridurre la resa massima di vino classificabile come atto a divenire a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, ~~tenuto conto di condizioni ambientali particolari o per conseguire l'equilibrio del mercato~~ dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

4.5.34 In annate climaticamente favorevoli, con provvedimento della regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, il limite di resa di vino base ad ettaro di 65 hl, per tutti i vini di cui all'articolo 1, può essere aumentato fino a 78 hl ad ettaro. Tale esubero, pari ad un massimo di 13 hl ad ettaro, può essere destinato a riserva vendemmiale la cui gestione è regolamentata al successivo articolo 5.

~~il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente il limite produttivo rivendicabile fino a un massimo del 20%, e denominato riserva vendemmiale, è regolamentato secondo il successivo art. 5,4 e non è consentito ulteriore supero a tale nuovo limite.~~

~~Nel caso in cui l'azienda, pur avendo rivendicato una produzione di uva fino al 20% superiore al limite massimo di 10 t/ha, non voglia accantonare il vino di riserva dovrà procedere ad una riduzione della resa in mosto mediante una pressatura parziale tale da non superare la produzione massima ad ettaro di 65 hl di vino base;~~

~~è facoltà dell'azienda rivendicare l'ulteriore mosto ottenuto dalla pressatura completa delle uve purché fino ad un massimo del 65% di vino finito e destinarlo a "Curtefranca" DOC o "Sebino" IGT.~~

4.6 Scelta ~~vendemmiale e~~ di cantina.

È consentito effettuare la scelta di cantina, con la quale ogni partita di vino base della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a denominazione di origine controllata "Curtefranca" bianco, o indicazione geografica tipica "Sebino" ma non viceversa. Si esegue comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio. Le uve dei vigneti iscritti nello schedario vitivinicolo della Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Franciacorta" potranno essere rivendicate, con la scelta vendemmiale, totalmente o parzialmente in riferimento alle superfici vitate iscritte separatamente nello schedario vitivinicolo anche per il vino a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, ma non viceversa. È inoltre consentito effettuare la scelta di

~~cantina, da eseguirsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, con la quale ogni partita di vino base della denominazione "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, o IGT "Sebino" ma non viceversa.~~

## Articolo 5

### Norme per la vinificazione, elaborazione ed imbottigliamento

5.1 Zona di vinificazione ed elaborazione.

5.1.1 Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento (tiraggio), ~~elaborazione~~, compresa la fermentazione in bottiglia, la sboccatura e il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

5.1.2 Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

~~Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).~~

~~È consentito anche l'utilizzo di contenitori in legno di rovere per le operazioni di vinificazione e di affinamento.~~

~~Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera, fatta eccezione per le uve di Pinot nero vinificate in rosato utilizzate per la produzione di Franciacorta rosé.~~

~~Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le suddette operazioni sono consentite anche nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nel perimetro delimitato.~~

Tenuto conto delle situazioni tradizionali, le operazioni di cui all'art. 5.1.1 possono essere effettuate anche presso le Aziende che hanno propri stabilimenti enologici ubicati nell'ambito del territorio della frazione di S. Pancrazio del comune di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni che sono solo in parte compresi nella zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

Dette Aziende devono dimostrare al competente Organismo di controllo di avere effettuato le operazioni di cui al comma 5.1.1 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

5.2 Correzioni e arricchimenti Norme per la vinificazione.

5.2.1 Sono consentite le correzioni e l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali. Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera. Tale obbligo non si applica alle uve di Pinot nero vinificate in rosato o in rosso, destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" Rosé.

5.2.2 Le diverse varietà di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri.

5.3 Resa uva/vino per ettaro.

Per tutti i vini di cui all'art. 1 la resa massima da uva a vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, è pari al 65%-hl/ha e la percentuale di pressatura non può mai, in ogni caso, superare il 65%.

Qualora la resa complessiva superi il limite sopra fissato (65 hl rivendicabili a DOCG “Franciacorta”, 9,8 hl rivendicabili a DOC “Curtefranca” e 3,2 hl rivendicabili a IGT “Sebino”) tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” e potrà essere destinato alla produzione di IGT “Sebino” (bianco).

~~In vinificazione è consentita l’eventuale maggiore resa in vino base, fino ad un massimo del 6% ,che non ha diritto alla denominazione “Franciacorta” ma potrà essere impiegato per la produzione di IGT “Sebino”.~~

~~Qualora la resa complessiva superi il suddetto limite di resa (65% e relativo 6%) tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione “Franciacorta” ma potrà essere destinato alla produzione di IGT “Sebino”.~~

5.4 ~~Vini base. Vino riserva vendemmiale e gestione dell’offerta.~~

5.4.1 ~~La preparazione del vino base può essere ottenuta da una miscelanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.~~

~~Le diverse varietà di uva vinificate devono essere registrate separatamente negli appositi registri.~~

5.4.1 Bloccaggio.

~~5.4.2 —Vino riserva vendemmiale.~~

~~5.4.2.1 —Bloccaggio.~~

~~In annate climaticamente favorevoli, il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente il limite produttivo di uva rivendicabile, fino a un massimo del 20%, separatamente registrata (art. 4.6), ha diritto alla denominazione “Franciacorta” ed il vino riserva vendemmiale ottenuto è così regolamentato e utilizzato: così come descritto all’articolo 4.5.4, un’aliquota di vino, può essere classificata come ‘riserva vendemmiale’ e regolamentata come segue:~~

- all’atto della presentazione della dichiarazione vitivinicola annuale si deve dare immediata comunicazione alla struttura di controllo autorizzata del quantitativo del vino riserva vendemmiale detenuto;
- il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di mesi 12 dalla presa in carico sui registri di cantina;
- il vino riserva vendemmiale per l’elaborazione dei vini di cui all’art. 1 non ha diritto al millesimo;
- la commercializzazione di tale quantitativo di vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, ma previa riclassificazione a DOC “Curtefranca” o IGT “Sebino”, che rispettivamente dovrà o potrà essere immesso al consumo con l’annata.

5.4.2.2 Sbloccaggio.

I vini bloccati ai sensi del comma 5.4.1, possono essere sbloccati come segue:

~~-in annate climaticamente sfavorevoli preso atto di una minore resa ~~in campagna o in cantina~~, per una quantità di vino riserva vendemmiale tale da raggiungere la produzione massima consentita di 6.500 litri per ettaro non ottenuta con la vendemmia.~~

~~In tal caso ogni produttore che ha raggiunto il limite massimo di resa in vino di 6.500 litri per ettaro, non ha diritto ad elaborare con la presa di spuma i vini riserva vendemmiale.~~

~~- per soddisfare esigenze di mercato, potendo così elaborare una quantità di vino di riserva che sarà stabilita appositamente dal Consorzio di tutela sentita la filiera e in accordo con la Regione.~~

~~In entrambi i casi lo sbloccaggio totale o parziale avviene su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto, anche a seguito delle richieste dei produttori, con provvedimento regionale e sotto lo stretto controllo della struttura di controllo autorizzata, previa comunicazione all’ufficio dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per territorio.~~

È consentita la commercializzazione dei vini atti a DOCG “Franciacorta” riserva vendemmiale all’interno della zona di vinificazione di cui ~~all’art. 5.1, al presente articolo 5,~~ mantenendo la denominazione, trascorso il periodo minimo di mesi 12.

Pertanto i produttori che non hanno raggiunto il limite massimo di resa di 6.500 litri per ettaro o che necessitino per soddisfare il mercato di maggiori quantitativi di vino possono acquistare vino riserva vendemmiale da altri produttori.

~~5.54.3 Ulteriori sistemi di regolamentazione dello stoccaggio. Elaborazione dei diversi vini. Fermo restando il limite di resa in vino di 65 hl/ha di cui al par. 5.3, la regione Lombardia, in ogni caso, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve ed i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, potrà con apposito provvedimento stabilire altri sistemi di regolamentazione dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotti disponibili. I criteri per la gestione di tali volumi sono predeterminati nel citato provvedimento regionale.~~

## 5.5 Elaborazione dei diversi vini.

~~5.5.1 Cuvée. La preparazione della cuvée può essere ottenuta da una miscelazione di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.~~

È consentito produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” millesimati e riserva purché ottenuti con almeno l’85% del vino dell’annata di riferimento.

Qualora la cuvée sia millesimabile, dovrà essere registrata obbligatoriamente con l’indicazione dell’annata.

In particolari annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela, può vietare l’uso del millesimo.

5.5.2 Per la tipologia “Franciacorta” Satèn è fatto obbligo di utilizzare massimo 20 gr/litro di zucchero all’atto della presa di spuma.

~~5.5.23 Tempi minimi di affinamento. La cuvée destinata a diventare tipologia “Franciacorta” Rosé deve avere colorazione rosata prima dell’imbottigliamento (tiraggio).~~

## 5.6 Tempi minimi di affinamento.

I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato:

Durata minima in mesi:

“Franciacorta” 18;

“Franciacorta” Rosé 24;

“Franciacorta” Satèn 24;

“Franciacorta” millesimato, “Franciacorta” Rosé millesimato, “Franciacorta” Satèn millesimato 30;

“Franciacorta” riserva, “Franciacorta” Rosé riserva, “Franciacorta” Satèn riserva 60.

Le operazioni di tiraggio possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ricavato il vino base più giovane.

~~L’elaborazione del “Franciacorta” Rosé può essere ottenuta con la miscela di vini di colore differente.~~

~~5.5.3 Sboccatura e capacità bottiglie in elaborazione.~~

~~La separazione del deposito può avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non è consentita la filtrazione.~~

~~I vini di cui all’art. 1 possono essere elaborati nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187, 0,375 0,500 0,750 1,500 3,000 6,000 9,000 12,000 15,000.~~

5.67 Bottiglie in elaborazione.

5.7.1 Le bottiglie ancora in fase di elaborazione, cioè prima della sboccatura, purché con tappo di metallo recante il «logo» di cui al seguente art. 7.23 e munite dell'idoneo documento accompagnatorio e del relativo certificato di analisi chimico fisico ea, che deve essere consegnato all'ente incaricato dei controlli, possono essere commercializzate fra produttori inseriti nel sistema dei controlli, elaboratori iscritti all'albo degli imbottiglieri/elaboratori di "Franciacorta" all'interno della zona di vinificazione di cui al precedente art. 5.1.

La commercializzazione delle bottiglie in elaborazione non può avvenire prima di nove mesi dal tiraggio.

5.7.2 Capacità bottiglie in elaborazione.

I vini di cui all'art. 1 possono essere elaborati nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 0,375 0,500 0,750 1,500 3,000 6,000 9,000 12,000 15,000.

Deve essere utilizzato esclusivamente vetro nuovo.

5.8 Sboccatura.

La separazione del deposito può avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non è consentita la filtrazione.

Nello scioppo di dosaggio è vietato l'utilizzo di vino generico e IGT, ed è pertanto consentito esclusivamente l'impiego di vino atto a divenire DOCG "Franciacorta", vino atto a DOC "Curtefranca" bianco.

5.9 Durata dell'idoneità chimico-fisica e organolettica ai fini dell'immissione al consumo.

Fatta salva una quota del 5% di ogni partita, con tetto massimo di 2.000 pezzi, rapp. 0,75, che l'Azienda ha facoltà di accantonare come "testimonianza aziendale", le idoneità per l'immissione al consumo conseguite su campioni di vino appositamente sboccati (art. 3, comma 4 DM 11/11/11) hanno validità massima di 3 anni. Al termine di questo periodo, l'ulteriore vino non ancora sboccato dovrà essere sottoposto a nuovo esame chimico-fisico e organolettico.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche:

"Franciacorta"

spuma: fine, intensa;

colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato;

odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo -minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

"Franciacorta" Rosé

spuma: fine, intensa;

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;

sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

“Franciacorta” Satèn

spuma: persistente, cremosa;  
colore: giallo paglierino intenso;  
odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia;  
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l;  
pressione massima: 5 atm.

È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

“Franciacorta” millesimato

spuma: fine, intensa;  
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;  
~~profumo~~ odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;  
sapore: sapido, fine ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

“Franciacorta” rosé millesimato

spuma: fine, intensa;  
colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;  
~~profumo~~ odore: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;  
sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

“Franciacorta” Satèn millesimato

spuma: persistente, cremosa;  
colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;  
~~profumo~~ odore: fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;  
sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;  
titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,00 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,50 g/l;  
pressione massima: 5 atm.

È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

“Franciacorta” riserva

spuma: fine, intensa;

colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati;

odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;

sapore: sapido, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

“Franciacorta” rosé riserva

spuma: fine, intensa;

colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;

~~profumo~~odore: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia;

sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico ~~totale~~ effettivo minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

“Franciacorta” Satèn Riserva

spuma: persistente, cremosa;

colore: giallo dorato più o meno intenso;

~~profumo~~odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia;

sapore: sapido, fine ed armonico;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

pressione massima: 5 atm.

È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.

~~È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo dei vini di cui all'art. 1.~~

## Articolo 7

### Etichettatura, Designazione e presentazione

7.1 Tutte le menzioni tipologiche e le qualificazioni di sapore obbligatorie devono figurare in etichetta in caratteri di stampa di altezza e di dimensioni non superiori a quelli usati per la denominazione “Franciacorta”.

7.2 Nei casi in cui il produttore fa effettuare l'elaborazione a terzi per proprio conto, è obbligatoria l'indicazione di colui che svolge l'operazione di sboccatura (ragione sociale o codice attribuito dall'ICQRF e indirizzo). Detta indicazione deve essere riportata nell'ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie.

7.23 Indicazioni facoltative.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali.

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso della menzione riserva. Il termine riserva è ammesso per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" millesimati che abbiano raggiunto un periodo di affinamento sui lieviti minimo di 60 mesi. Il termine riserva deve essere accompagnato dall'annata di produzione delle uve. L'uso della menzione DOCG, anche scritta per esteso è da intendersi facoltativo ai sensi dell'art. 59 del Reg. (CE) n. 607/2009. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non traggano in inganno il consumatore.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" millesimato deve riportare l'annata di produzione delle uve.

Alla denominazione "Franciacorta" è riservato in via esclusiva l'utilizzo di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore, registrato in data 22 novembre 1991, di proprietà e diritto collettivo di tutti ~~gli elaboratori iscritti nell'albo degli imbottiglieri dei produttori della denominazione~~ "Franciacorta" e consistente in una lettera "F" (effe maiuscola), con parte superiore merlata.

7.34 Indicazioni vietate.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" Rosé non è ammessa nessun'altra designazione e riferimento di colore.

In etichetta, per identificare tutti i vini della denominazione "Franciacorta" è vietato: specificare il metodo di elaborazione, metodo classico, metodo tradizionale, metodo della rifermentazione in bottiglia e utilizzare i termini "vino spumante".

Il riferimento a indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, o vigne, è vietato. Restano salvi i toponimi inclusi nei nomi delle aziende agricole produttrici.

Ad eccezione dei vini della denominazione "Franciacorta" millesimati e riserva è vietata l'indicazione dell'annata di ~~produzione-vendemmia~~ delle uve.

## Articolo 8 Confezionamento

8.1 Volumi nominali, colore, abbigliamento.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo nei formati di cui all'art. 5.57.32.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto nei recipienti di volume nominale così identificati: 0,187 (solo per l'esportazione) 0,375 0,500 (solo per l'esportazione) 0,750 1,500 3,000 6,000. Inoltre è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 9, 12 e 15.

Sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare dalle tonalità del bianco (trasparente), al verde, e al marrone di varia intensità.

E' altresì vietato l'inserimento nel vino per finalità estetiche di sostanze solide di qualsiasi natura (es. oro alimentare).

8.2 Tappatura e recipienti.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" sono tappati con il tappo in sughero recante, nella parte visibile fuori dal collo della bottiglia, la scritta "Franciacorta" evidente, ancorato con la tradizionale gabbietta di metallo e placchetta metallica.

## Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

## A) Informazioni sulla zona geografica.

### 1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio della Franciacorta è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del Lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e infine a sud dal Monte Orfano. Esso è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica ed è caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della Franciacorta è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli franciacortini sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali nei vini-base. Con lo studio di zonazione condotto negli anni '90 sono state identificate ben sei unità vocazionali differenti. Questa variabilità è il fondamento della raffinata arte della creazione delle cuvée vale a dire l'assemblaggio di vini base differenti provenienti da specifiche unità di pedo-paesaggio. All'interno dell'area sopradescritta, a tutela della qualità delle uve prodotte il disciplinare prevede alcune esclusioni, tra cui i vigneti giacenti a quote superiori a 550 m s.l.m ed ad una distanza da corsi d'acqua e zone di ristagno permanente inferiore ai 10 metri.

- La Franciacorta ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali.

Altri fattori operano a livello di meso scala e contribuiscono a determinare il regime delle precipitazioni e dei venti assicurando una regolare apporto idrico e l'assenza di umidità eccessiva:

- vicinanza dell'area di pianura, il che trova riscontro in tutta una serie di fenomeni quali le inversioni termiche e le circolazioni di brezza.

- vicinanza del lago d'Iseo, che manifesta caratteristici effetti in termini di mitigazione delle temperature medie, diminuzione del rischio di gelate, intensificazione delle precipitazioni, regime dei venti.

- presenza a Nord del grande solco vallivo che delimita l'area del lago e poi della Valcamonica, con effetti sul campo del vento e sulle precipitazioni.

Gli eventi piovosi sono particolarmente frequenti nei periodi autunnale e primaverile, le precipitazioni annue sono pari a circa 1000 mm. Nel periodo vegetativo le precipitazioni medie sono adeguate e generalmente ben distribuite, comprese tra 500 e 600 mm. Le temperature, espresse con l'indice bioclimatico di Winkler sono comprese tra i 1800 e i 2300 gradi giorno, in relazione all'altezza, all'esposizione e all'effetto del lago. Questi valori consentono il raggiungimento di una adeguata maturazione delle uve.

### 2) Fattori umani rilevanti per il legame

La vite è presente in forma spontanea in Franciacorta già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli.

Le testimonianze successive della predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci abitanti le corti monastiche della zona che da queste ultime prese il nome Franciacorta, vale a dire dalle "francae

curtes”, le corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.

L’attuale territorio così come delimitato all’articolo 3 del presente disciplinare era già descritto e delimitato nell’atto del Doge di Venezia Francesco Foscari del 1429, quando la zona era sotto il dominio della Serenissima.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha sempre mantenuto un ruolo importante nell’economia agricola della zona fino agli anni ’60 del secolo scorso, quando con l’istituzione della DOC, è iniziato una sorta di Rinascimento viticolo che ha portato la coltivazione della vite ad essere oggi la principale attività agricola della Franciacorta. Il profondo legame tra vino e territorio è sintetizzato nel fatto che entrambi si identificano, insieme al metodo di produzione nell’unico termine Franciacorta.

#### Base ampelografica

Tradizionalmente la viticoltura in Franciacorta era condotta mediante l’allevamento di vari vitigni locali, bianchi e rossi. Con la nascita della DOC, ed in particolare per la tipologia spumante si è individuato come vitigno più vocato il Pinot, noto allora anche come Pinot chardonnay. Solo negli anni ’80 l’ampelografia ufficiale fece chiarezza distinguendo nettamente i due vitigni, Pinot bianco e Chardonnay, tuttora gli unici utilizzabili, insieme al Pinot nero.

#### Forme di allevamento, sistemi di impianto, sistemi di potatura

La forma tradizionalmente utilizzata era la pergola bresciana, poi gradualmente sostituita da forme moderne a spalliera con sviluppo ascendente della vegetazione e potatura a guyot o cordone speronato, che consentono un migliore equilibrio vegeto-produttivo e un adeguato contenimento della produzione entro i limiti fissati dal disciplinare.

#### Le pratiche relative all’elaborazione dei vini

Sono quelle tradizionalmente utilizzate per l’elaborazione dei vini a rifermentazione in bottiglia che nel tempo vengono modificate coerentemente con le acquisizioni tecnico-scientifiche e con gli obiettivi di qualità prefissati. Tra tutte si evidenzia ad esempio l’obbligo della pressatura diretta delle uve, senza diraspatura, tecnica molto importante per garantire il corretto frazionamento dei mosti.

#### *B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico.*

La grande eterogeneità del territorio in termini di matrice pedologica e microclimi si riflette sulle diverse cinetiche di maturazione delle uve e sui profili sensoriali dei vini base che sono estremamente diversificati consentendo l’ottenimento di cuvée di grande complessità.

I tenori acidici delle uve e dei mosti risultano sufficientemente elevati, e i pH adeguati alle esigenze tecnologiche dei vini a rifermentazione in bottiglia. Le escursioni termiche giornaliere garantiscono la preservazione del corredo aromatico varietale.

Il profilo sensoriale dei vini è arricchito in ultimo dal processo di affinamento successivo alla rifermentazione.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta si presentano generalmente di giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati fino a possibili riflessi ramati nella versione Riserva. Il perlage è fine e persistente, il bouquet con le caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito è arricchito da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco) rendendone il profilo sensoriale decisamente riconoscibile come prodotto del territorio. Il sapore sapido, fresco, fine e armonico.

#### *C) Descrizione dell’interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).*

La Franciacorta è situata sull'estremo confine settentrionale della Pianura Padana e si va a incastonare dentro il sistema alpino in prossimità del lago di Iseo. Il clima è per alcuni versi simile a quello della pianura Padana ma con i benefici effetti della presenza del lago. D'estate il caldo estivo è mitigato dalle fresche correnti che spirano lungo il corridoio della val Camonica e del lago e d'inverno il lago stesso riemette il calore accumulato nella stagione precedente mitigando le temperature. Da un punto di vista pedologico il territorio della Franciacorta è estremamente eterogeneo, e si possono classificare sei unità vocazionali: morenico sottile, caratterizzato da suoli sottili, situati sulle creste e sulle porzioni a maggior pendenza dei versanti delle colline moreniche dove si è riscontrato il minor potenziale produttivo e la maggiore precocità di maturazione. All'analisi sensoriale prevale lo speziato-vegetale e la complessità; depositi fini, che comprende suoli profondi a tessitura limosa, localizzati prevalentemente nelle aree di ritiro del ghiacciaio e di deposito lacustre. Prevale la nota floreale; fluvioglaciale, caratterizzato da suoli mediamente profondi, con scheletro grossolano, situati nelle aree degli scaricatori del ghiacciaio sebino, inducono invece un maggior potenziale produttivo e una minore precocità di maturazione. Sono vini di media complessità dove prevale il fruttato secco; colluvi, che si identifica con terreni molto profondi, localizzati sia sui versanti gradonati sia sulle aree pedecollinari subpianeggianti delle colline calcaree, e morenico profondo che consiste in suoli profondi, con tessiture medie o moderatamente fini e coincide con la serie di colline moreniche più esterne all'anfiteatro. Da queste zone si ottengono vini ad alta connotazione di fruttato secco e speziato-vegetale. Nell'ambito della Uv Colluvi si sono però identificati due comportamenti in relazione al potenziale produttivo e ai livelli di acidità: nelle aree subpianeggianti (Colluvi distali) i livelli di produttività e di acidità risultano significativamente più elevati rispetto alle aree gradonate (Colluvi gradonati).

La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Documenti del IX, e del X e XI secolo di importanti enti monastici urbani testimoniano una diffusione colturale della vite e sono una prova della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta. Il toponimo Franzacurta comparve per la prima volta in un ordinanza dell'Ottavo Libro degli Statuti di Brescia nell'anno 1277 e riguardava una ingiunzione fatta ai comuni di Gussago e Rodengo per la riparazione del ponte sul fiume Mella in località Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta». Chi riceveva l'ordine, conosceva bene quindi quali erano i territori franciacortini che avrebbero tratto beneficio dal suo lavoro a testimonianza di un uso più antico del nome probabilmente legato alla potenza di quelle corti monastiche (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondate dai cluniacensi e libere dal pagamento della decima al vescovo di Brescia, quindi corti franche o libere o, nel latino del tempo, *francae curtae*. Recenti studi indicherebbero che lo stato di libertà fosse riferito alle merci che dalla Franciacorta transitavano verso il libero comune di Brescia, esenti da dazio in cambio del mantenimento del passaggio della strada che da Brescia conduceva a Iseo e da lì, lungo il lago, all'approvvigionamento del ferro della Val Camonica. Quale che sia l'origine della «libertà» è certamente nel latino «*francae*» e nel ruolo dei monasteri «*curtae*» che va ricercata l'origine del nome.

Nel primo Quattrocento, grazie ad un prolungato periodo di stabilità, vi fu una crescita delle attività agricole, l'investimento di nuovi capitali e la concentrazione nella fascia collinare suburbana e franciacortina della produzione vitivinicola, grazie alla diffusione di nuove tecniche come la piantana e la pergola. Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di "Libellus de vino mordaci".

Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo briosi e spumeggianti ed è inconfutabilmente una prova del legame profondo e antico tra questo territorio ed il Franciacorta.

Tra le testimonianze più recenti quella di Gabriele Rosa che nel suo trattato sui vini del 1852 ricorda come i vini bianchi di Franciacorta siano "eccellentissimi, racenti e garbi".

Nel 1967 viene istituita la DOC Franciacorta che è una delle prime denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. A quest'ultima nel 1995 viene dedicato specificatamente il riconoscimento massimo della piramide della qualità dei vini italiani, la denominazione di origine controllata e garantita che segnerà un momento di svolta nel percorso di sempre maggiore riconoscimento del legame indissolubile tra questo vino e il suo territorio, avendo scelto il termine Franciacorta come l'unico per identificare il vino e il metodo di elaborazione.

### **Articolo 10**

Riferimenti alla struttura di controllo

#### **VALORITALIA S.r.l.**

Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 – ROMA

+3906-45437975

info@valoritalia.it

La Società "Valoritalia S.r.l." è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.

**B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Franciacorta", aggiornato con le modifiche di cui all'allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PDO-IT-A1034**

**Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Franciacorta
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano

**Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

Vino spumante di qualità
--------------------------

**Descrizione di vini** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<i>Franciacorta</i>
Breve descrizione testuale	spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al dorato; odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,5
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,00

Titolo - Nome del prodotto	<i>Franciacorta Millesimato</i>
Breve descrizione testuale	spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato; odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico	

totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,5
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,00

Titolo - Nome del prodotto	<i>Franciacorta Riserva</i>
Breve descrizione testuale	spuma: fine, intensa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato con eventuali riflessi ramati; odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,5
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,00

Titolo - Nome del prodotto	<i>Franciacorta Satén</i>
Breve descrizione testuale	spuma: persistente, cremosa; colore: giallo paglierino intenso; odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico; pressione massima: 5 atm. tipologia brut.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico	11,5

effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,50

Titolo - Nome del prodotto	<i>Franciacorta Satén Millesimato</i>
Breve descrizione testuale	spuma: persistente, cremosa; colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato; odore: fine, complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico; pressione massima: 5 atm. tipologia brut.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,5
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,50

Titolo - Nome del prodotto	<i>Franciacorta Satén Riserva</i>
Breve descrizione testuale	spuma: persistente, cremosa; colore: giallo dorato più o meno intenso; odore: note complesse ed evolute proprie di un lungo affinamento in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico; pressione massima: 5 atm. tipologia brut.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,5
Acidità totale minima (g/l)	5,00

Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,00

Titolo - Nome del prodotto	<i>Franciacorta Rosé</i>
Breve descrizione testuale	spuma: fine, intensa; colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,5
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,00

Titolo - Nome del prodotto	<i>Franciacorta Rosé Millesimato</i>
Breve descrizione testuale	spuma: fine, intensa; colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati; odore: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,5
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	

Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,00

Titolo - Nome del prodotto	<i>Franciacorta Rosé Riserva</i>
Breve descrizione testuale	spuma: fine, intensa; colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati; odore: complesso, evoluto con sentori tipici del Pinot nero e con bouquet proprio di un lungo affinamento in bottiglia; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; dosaggio zero, extra brut, brut
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,5
Acidità totale minima (g/l)	5,00
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,00

### Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	<i>Obbligo pressatura diretta delle uve</i>
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera. Tale obbligo non si applica alle le uve di Pinot nero vinificate in rosato o in rosso, destinate alla produzione di del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" rosé.

Rese massime (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Franciacorta – tutte le tipologie
Resa massima	12.000
	Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Franciacorta – tutte le tipologie
Resa massima	65
	Ettoltri per ettaro

**Zona delimitata** (indicazione obbligatoria)

<p>Breve descrizione della zona delimitata</p>	<p>La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Franciacorta", ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonche' la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino che si trova a nord delle ex strade statali n. 573 e n. 11 e parte del territorio del comune di Brescia.</p> <p>Tale zona e' cosi' delimitata:</p> <p>dalla riva del lago di Iseo segue il confine del comune di Paratico fino ad incontrare il confine del comune di Capriolo che segue fino ad incontrare il confine del comune di Adro. Segue il confine di Adro verso sud fino ad incontrare il confine del comune di Erbusco che segue, sempre verso sud, oltrepassando l'intersezione con il comune di Cologne che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del comune di Ospitaletto. Segue il confine di questo comune a nord fino ad innestarsi con il confine del comune di Castegnato. Segue sempre verso nord, il confine del comune di Castegnato fino ad incontrare la ex strada statale n. 11 che segue verso est passando la localita' Mandolossa e prosegue sulla stessa strada statale fino a localita' Scuole. Da qui prende la strada a nord che va verso la Badia fino a quota 133. Da qui segue la strada che individua ad est la collina di S. Anna in direzione nord-est passando per le quote 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, fino ad incontrare la strada Brescia Cellatica che segue in direzione Cellatica. Da quota 139,9, la delimitazione si identifica prima con il confine comunale di Cellatica e poi con quello di Gussago comprendendo tutto il territorio dei suddetti due comuni, quindi segue prima il confine del comune di Brione e poi quello di Polaveno fino al lago di Iseo. Segue la riva del lago di Iseo fino a Paratico.</p> <p>Dalla zona di produzione come sopra delimitata, e' escluso il seguente territorio:</p> <p>partendo dal confine della provincia di Brescia, a ovest, in prossimita' dell'autostrada A4 e del fiume Oglio, fra i confini comunali di Palazzolo sull'Oglio e Capriolo, segue il confine del comune di Capriolo fino ad intersecare la linea ferroviaria con cui si identifica verso nord fino alla stazione di Paratico, poi con la ex strada statale n. 469, la strada provinciale n. 12 fino all'abitato di Clusane, in corrispondenza di quota 193,8. Non includendo tutto il territorio di Villa Barcella, passa per quota 205 e interseca nuovamente la strada provinciale n. 12 a quota 197; si identifica con la strada provinciale n. 12 fino a quota 191 con l'esclusione del colle di Cascina Beloardo e transita per le quote 189,9-188-195,2 intersecando cosi' la strada provinciale n. 11 verso sud fino alla Chiesa di S. Pietro in Lamosa e in corrispondenza di questa imbocca la carrareccia fino a Segaboli, poi passa per quota 192,3-189,5-187,5-198 e prosegue per Il Mulino, la stazione ferroviaria di Provaglio, quindi coincide con la linea ferroviaria verso nord, fino ad incontrare, prima dell'abitato di Iseo, la ex s. s. 510 che ne segue il percorso fino ad incontrare il confine comunale di Sulzano. Si identifica con esso, verso nord, fino al lago, quindi segue la riva del lago</p>
--	---

	di Iseo fino a Paratico dove incontra, nei pressi di Sarnico, il confine della provincia di Brescia con cui si identifica fino a raggiungere il confine del comune di Capriolo da dove si e' partiti.
--	---

**Vitigni principali** (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Chardonnay Pinot nero Pinot bianco Erbamat
---	---

**Descrizione del legame/dei legami** (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Franciacorta – tutte le tipologie
Breve descrizione	<p>Il territorio della Franciacorta è formato da un ampio anfiteatro morenico formatosi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica ed è caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica. Elemento comune di gran parte dei suoli della Franciacorta è dunque l'origine morenica che ne determina le caratteristiche principali: genesi alloctona, discreta profondità, drenaggio buono e riserva idrica buona o elevata. I suoli franciacortini sono dunque particolarmente adatti alla coltura della vite. Fatte salve le caratteristiche generali della zona vi è poi una grande variabilità pedo-paesaggistica che determina diversi comportamenti vegeto-produttivi, diverse dinamiche di maturazione delle uve e infine diversi caratteri sensoriali nei vini-base.</p> <p>Con lo studio di zonazione sono state identificate ben sei unità vocazionali differenti. La Franciacorta ricade nella regione mesoclimatica insubrica e gode di alcuni caratteri di tipo mediterraneo risultando relativamente mite nell'inverno, non eccessivamente caldo nell'estate, con discrete escursioni termiche giornaliere ed annuali. La grande eterogeneità del territorio in termini di matrice pedologica e microclimi si riflette sulle diverse cinetiche di maturazione delle uve e sui profili sensoriali dei vini base che sono estremamente diversificati consentendo l'ottenimento di cuvée di grande complessità.</p> <p>La presenza della vite in forma spontanea sin dalla preistoria è la dimostrazione che trattasi di areale vocato alla viticoltura. Ne sono una prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica ed il materiale archeologico rinvenuto su tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella a Virgilio. Sappiamo anche dei popoli che si stanziarono in Franciacorta e che conosciamo anche attraverso testimonianze storiografiche: i galli Cenomani, i Romani, i Longobardi. Documenti del IX, e del X e XI secolo di importanti enti monastici urbani testimoniano una diffusione colturale della vite e sono una prova della continuità, suggellata da significativi rinvenimenti archeologici nella zona, della vitivinicoltura dall'età tardo antica al pieno medioevo in Franciacorta. Il toponimo Franzacurta comparve per la prima volta in un'ordinanza dell'Ottavo Libro degli Statuti di Brescia nell'anno 1277 e riguardava una ingiunzione fatta ai comuni</p>

	<p>di Gussago e Rodengo per la riparazione del ponte sul fiume Mella in località Mandolossa: «Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta». Chi riceveva l'ordine, conosceva bene quindi quali erano i territori franciacortini che avrebbero tratto beneficio dal suo lavoro a testimonianza di un uso più antico del nome probabilmente legato alla potenza di quelle corti monastiche (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondate dai cluniacensi e libere dal pagamento della decima al vescovo di Brescia, quindi corti franche o libere o, nel latino del tempo, francae curtae. Recenti studi indicherebbero che lo stato di libertà fosse riferito alle merci che dalla Franciacorta transitavano verso il libero comune di Brescia, esenti da dazio in cambio del mantenimento del passaggio della strada che da Brescia conduceva a Iseo e da lì, lungo il lago, all'approvvigionamento del ferro della Val Camonica. Quale che sia l'origine della «libertà» è certamente nel latino «francae» e nel ruolo dei monasteri «curtae» che va ricercata l'origine del nome.</p> <p>Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglie e sulla loro azione sul corpo umano. Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di "Libellus de vino mordaci". Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo briosi e spumeggianti ed è inconfutabilmente una prova del legame profondo e antico tra questo territorio ed il Franciacorta.</p> <p>Tra le testimonianze più recenti quella di Gabriele Rosa che nel suo trattato sui vini del 1852 ricorda come i vini bianchi di Franciacorta siano "eccellentissimi, recenti e garbi".</p> <p>Nel 1967 viene istituita la DOC Franciacorta che è una delle prime denominazioni di origine controllata nate in Italia e che contempla anche la tipologia spumante. A quest'ultima nel 1995 viene dedicato specificatamente il riconoscimento massimo della piramide della qualità dei vini italiani, la denominazione di origine controllata e garantita che segnerà un momento di svolta nel percorso di sempre maggiore riconoscimento del legame indissolubile tra questo vino e il suo territorio, avendo scelto il termine Franciacorta come l'unico per identificare il vino e il metodo di elaborazione.</p>
--	--

**Ulteriori condizioni essenziali** (indicazione facoltativa)

Titolo	Art. 7, comma 2 – Disposizione supplementare di etichettatura
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> - Legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	<b>Articolo 7.2:</b> viene inserito l'obbligo di indicare nell'etichetta il soggetto che fisicamente svolge la sboccatura, cioè l'ultima importante fase nell'elaborazione di un Franciacorta, nei casi in cui il produttore fa effettuare l'elaborazione a terzi per proprio conto. Questa previsione vuole essere un modo per garantire maggiore trasparenza nei

	<p>confronti del consumatore finale, poiché l'attuale normativa comunitaria e nazionale definendo il produttore "colui che effettua o fa effettuare per proprio conto l'elaborazione delle uve, mosto di uve, e del vino in vino spumante, vino spumante gassificato, vino spumante di qualità, vino spumante di qualità di tipo aromatico" (art. 56, reg. UE 607/2009), di fatto equipara, ai fini dell'etichettatura dello spumante, la figura di colui che effettivamente elabora lo spumante con il metodo classico a colui che fa fare a terzi il processo di elaborazione.</p>
--	--

## ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

### SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	Franciacorta
Lingua	Italiano
Denominazione tradizionalmente usata	
Lingua	
Tipo di modifica	Art. 105 "Not minor"
Descrizioni e motivi della modifica	Titolo: <b>Articolo 1</b> - Denominazione e vini
	<p>Descrizione e motivo:  <b>Articolo 1.2</b> modifica formale, con la quale in maniera sintetica vengono identificate sin dall'inizio del disciplinare tutte le tipologie di vini della denominazione d'origine regolamentate nell'intero disciplinare.  Si cancellano poi in tale parte del disciplinare il riferimento al "Franciacorta Millesimato" e al "Franciacorta Riserva", che si configurano come menzioni aggiuntive che vengono descritte in altra parte del disciplinare.  In particolare, "Riserva" è una menzione relativa al tempo di invecchiamento minimo prima dell'immissione al consumo. Anche il Millesimato descrive vini con un tempo di invecchiamento minimo ed è vincolato alla prevalenza di una singola annata di produzione delle uve. Le tre tipologie "Franciacorta", "Franciacorta Satèn" e "Franciacorta Rosè" possono essere a loro volta declinate come "Millesimato" o "Riserva" se ne hanno le caratteristiche.</p>
Descrizioni e motivi della modifica	Titolo: <b>Articolo 2</b> - Base ampelografica
	<p><b>Articolo 2.1</b> inserimento del vitigno autoctono Erbammat in % massima del 10% nelle tipologie Franciacorta e Franciacorta Rosè. L'introduzione del vitigno Erbammat avviene a seguito del recupero, caratterizzazione e valorizzazione produttiva enologica del vitigno autoctono in questione, avvenuti in zona di produzione, dove il vitigno era storicamente presente, per lo più in consociazione con i vitigni maggiormente diffusi. La recente riscoperta consentirà di affermare tale tipologia di vino, di elevate e peculiari caratteristiche qualitative.  L'Erbamat è vitigno autoctono della Provincia di Brescia, coltivabile solo su questo ambito territoriale (Decreto Regione Lombardia 13588 del 23/12/2010). Esso è particolarmente adatto alla spumantizzazione nel contesto geografico della Franciacorta in quanto caratterizzato da maturazione tardiva, scarsa capacità di accumulo zuccherino e acidità mediamente elevate soprattutto di origine malica. L'aggiunta di questo vitigno pertanto, consente di dare un contributo di freschezza alle basi derivanti da Chardonnay e Pinot nero, che oltre a essere vitigni mediamente precoci, subiscono inevitabilmente l'influenza del riscaldamento globale che determina un ormai acclarato anticipo medio delle maturazioni. Viene anche riformulato l'articolo per maggiore chiarezza espositiva.</p> <p><b>Articolo 2.2</b> Nella base ampelografica del Franciacorta Rosè aumenta la % di Pinot nero dal 25% attuale al 35%. L'incremento percentuale del vitigno consente una maggiore caratterizzazione dei relativi vini ed un innalzamento del livello qualitativo. Viene anche riformulato l'articolo per maggiore chiarezza espositiva.</p> <p><b>Articolo 2.3</b> Viene riformulato l'articolo per maggiore chiarezza</p>

	espositiva.
Descrizioni e motivi della modifica	Titolo: <b>Articolo 4- Norme per la viticoltura</b>
	<p><b>Articolo 4.1</b> inserimento di un vincolo relativo alla possibilità di piantare nuovi vigneti seppur all'interno dei confini della denominazione, su terreni che siano precedentemente stati oggetto di escavazione e riempimento (per esempio con rifiuti inerti). Seppur questi terreni possano ritornare alla originaria destinazione agricola, questa specifica fa sì che, per procedere all'impianto del vigneto, debba essere redatta una dettagliata relazione tecnica che attesti la ricostituita vocazionalità del terreno a questa specifica destinazione.</p> <p><b>Articolo 4.4</b> Diventa 4.4.1 Si dettagliano modalità e tempi in cui è consentita l'irrigazione di soccorso. Per gli impianti giovani (fino alla terza campagna vitivinicola successiva a quella dell'impianto) non vi è alcun vincolo negli apporti idrici, al fine di supportare le piante in caso di necessità evitando stress che si possono ripercuotere sull'equilibrio generale delle stesse. Per gli impianti adulti (dal quarto anno in poi) al fine di evitare situazioni di forzatura, si consente di operare apporti idrici di soccorso fino al completamento dell'invasatura sotto il controllo dell'Organismo di controllo.</p> <p><b>Articolo 4.5.1</b> Aumento della resa massima di uva per ettaro pur mantenendo invariata la resa finale di vino/ettaro (65 hl), passando da 100 q a 120 q per ettaro, senza alcun supero di uva consentito. Motivo: riducendo la % di pressatura delle uve (dal 65% al 54,1%) si ottengono sempre, al massimo, 65 hl di vino. Il risultato quantitativo rimane invariato, mentre cambia notevolmente quello qualitativo, derivante da una pressatura più soffice.</p> <p>Sono modificate le rese dei vigneti giovani: primo e secondo anno zero, terzo anno 60 quintali per ettaro con la possibilità in questo caso di avere un supero di uva del 20% da destinarsi a Curtefranca/Sebino. Il motivo della modifica è che nelle sue prime fasi di vita la pianta non deve essere stressata mediante una gestione finalizzata alla produzione, ma allevata in modo da portare a compimento la formazione della sua struttura di pianta adulta.</p> <p>E' inserito il titolo alcolometrico volumico naturale minimo: del vitigno Erbatmat: 9% vol., più basso degli altri vitigni per la caratteristica intrinseca di accumulare più lentamente zuccheri.</p> <p>Raccolta a mano delle uve (diventa 4.5.2) "in particolare è ammessa esclusivamente la raccolta a mano delle uve che possono essere riposte" diventa "è ammessa esclusivamente la raccolta a mano delle uve che devono essere riposte". E' aggiunta la parola "interezza" del grappolo per rendere inequivocabile che i grappoli debbano giungere alla pressa perfettamente integri (acini non schiacciati) e interi, cioè non diraspati.</p> <p><b>Articolo 4.5.2</b> diventa 4.5.3 modifica formale, sintattica. "La regione Lombardia annualmente, prima della vendemmia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, può modificare la resa massima di vino classificabile come atto a divenire "Franciacorta" ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quello fissato nel presente disciplinare di produzione, tenuto conto di condizioni ambientali particolari o per conseguire l'equilibrio del mercato dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo" diventa "La regione Lombardia annualmente, tenuto conto di condizioni ambientali sfavorevoli o per conseguire l'equilibrio del mercato, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, può ridurre la resa massima di vino classificabile come atto a divenire a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" ed eventualmente la resa massima di uva per ettaro rispetto a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo".</p> <p><b>Articolo 4.5.3</b> diventa 4.5.4 Intera riformulazione dell'articolo.</p>

	<p>Essendo stata innalzata la resa massima di uva a 120 q senza possibilità di supero, per consentire un frazionamento maggiormente qualitativo dei mosti, si sposta il concetto di riserva vendemmiale da uva a vino. Pertanto nelle annate in cui viene autorizzata la riserva vendemmiale la quantità di vino eccedente i 65 hl, fino ad un massimo di 78 hl è destinabile a riserva vendemmiale.</p> <p><b>Articolo 4.6</b> E' eliminato il periodo relativo alla scelta vendemmiale in quanto superata dalla norma. Il periodo relativo alla scelta di cantina subisce una modifica sintattica. "È inoltre consentito effettuare la scelta di cantina, da eseguirsi comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio, con la quale ogni partita di vino base della denominazione "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a Denominazione di Origine Controllata "Curtefranca" bianco, o IGT "Sebino" ma non viceversa" diventa "È consentito effettuare la scelta di cantina, con la quale ogni partita di vino base della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta", può passare a vino tranquillo a denominazione di origine controllata "Curtefranca" bianco, o indicazione geografica tipica "Sebino" ma non viceversa. Si esegue comunque prima delle fasi di elaborazione e in particolare prima dell'aggiunta dello sciroppo di tiraggio".</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p>Titolo: <b>Articolo 5-</b> Norme per la vinificazione, elaborazione ed imbottigliamento</p> <p><b>Articolo 5.1</b> E' riformulato per meglio precisare l'obbligo di svolgere tutto il processo di elaborazione fino al confezionamento nella zona di produzione. motivo: conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, la previsione è intesa a salvaguardare la qualità, la reputazione della denominazione, a garantirne l'origine e ad assicurare l'efficacia dei controlli. Le deroghe relative agli stabilimenti insistenti nella frazione di San Pancrazio del comune di Palazzolo sull'Oglio e negli interi territori dei comuni solo parzialmente ricompresi nella zona definita all'articolo 3 sono soggette al controllo dell'Odc e sono concesse a coloro che dimostrano la propria esistenza prima dell'entrata in vigore del disciplinare.</p> <p>E' eliminata la specifica relativa all'uso dei contenitori di rovere perché è pratica consentita dalla normativa nazionale e comunitaria.</p> <p><b>Articolo 5.2</b> Eliminazione, in quanto correzioni e arricchimenti sono pratiche consentite dalla normativa nazionale e comunitaria</p> <p><b>Articolo 5.3</b> L'articolo è adattato all'introduzione di un limite di resa a ettaro di 65 hl e viene descritta la destinazione del supero massimo di pressatura rispettivamente di 9,8 hl/ha destinabile a Curtefranca e 3,2 hl/ha destinabile a Igt Sebino.</p> <p><b>Articolo 5.4.1</b> il periodo relativo alla preparazione della cuvée è spostato all'articolo 5.5.1 per maggiore coerenza del testo.</p> <p>Il periodo relativo alla registrazione delle uve è spostato all'articolo 5.2.2, per maggiore coerenza del testo.</p> <p>Il periodo relativo alla pressatura diretta delle uve è leggermente modificato per maggiore chiarezza espositiva ed è spostato all'articolo 5.2.1. "Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera, fatta eccezione per le uve di Pinot nero vinificate in rosato utilizzate per la produzione di Franciacorta rosé" diventa "Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera. Tale obbligo non si applica alle uve di Pinot nero vinificate in rosato o in rosso, destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" rosé"</p> <p><b>Articolo 5.4.2</b> vino riserva vendemmiale, diventa 5.4 vino riserva vendemmiale e gestione dell'offerta</p>

	<p><b>Articolo 5.4.2.1</b> la modifica è necessaria per adattarsi al nuovo concetto di vino riserva vendemmiale e non di uva riserva vendemmiale. “In annate climaticamente favorevoli, il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente il limite produttivo di uva rivendicabile, fino a un massimo del 20%, separatamente registrata (art. 4.6), ha diritto alla denominazione “Franciacorta” ed il vino riserva vendemmiale ottenuto è così regolamentato e utilizzato” diventa “In annate climaticamente favorevoli, così come descritto all’articolo 4.5.4, un’aliquota di vino, può essere classificata come ‘riserva vendemmiale’ e regolamentata come segue” I vini bloccati ai sensi del comma 5.4.1, possono essere sbloccati come segue”.</p> <p><b>Articolo 5.4.2.2.</b> Sbloccaggio: il comma che iniziava con la frase: “<i>lo sbloccaggio può avvenire</i>”, diventa 5.4.2. ed ora inizia con la frase “<i>I vini bloccati ai sensi del comma 5.4.1, possono essere sbloccati come segue</i>”</p> <p>E’ aggiunto un nuovo comma, 5.4.3, ulteriori sistemi di regolazione dello stoccaggio. Rafforza quanto già previsto dall’articolo 39.4 della legge n. 238 del 12/12/2016.</p> <p><b>Articolo 5.5.1</b> Eliminato il termine cuvée e viene qui riportato il periodo relativo alla preparazione della cuvée anche con la mescolanza di vini di annate differenti (precedentemente al 5.4.1). E’ aggiunto il comma 5.5.3 relativamente all’obbligo secondo il quale la cuvée destinata a Franciacorta Rosé deve avere colorazione rosata prima dell’imbottigliamento. Questa modifica serve, sempre nell’ottica della qualità, a stimolare tecniche di vinificazione del Pinot nero finalizzate anche alla cessione del colore, ponendo termine alla pratica non molto diffusa, ma esistente, di conferire il colore con lo sciroppo di dosaggio.</p> <p><b>Articolo 5.5.2</b> Eliminata la frase “L’elaborazione del “Franciacorta” Rosé può essere ottenuta con la miscela di vini di colore differente” in quanto pratica consentita dalla normativa nazionale e comunitaria.</p> <p><b>Articolo 5.5.3</b> Il periodo relativo alla separazione del deposito è spostato all’articolo 5.8 per maggiore chiarezza espositiva. Il periodo relativo alla capacità dei recipienti in cui possono essere elaborati i vini è spostato all’articolo 5.7.2 capacità bottiglie in elaborazione, dove viene aggiunto ex novo l’obbligo di usare vetro nuovo, per motivi qualitativi.</p> <p><b>Articolo 5.6</b> diventa 5.7 è eliminato il riferimento all’Albo degli imbottiglieri che è stato abolito. Viene inserito l’obbligo di consegnare all’ente incaricato dei controlli, copia del documento accompagnatorio e certificato di analisi chimico-fisica del prodotto. Motivo: garantire una migliore tracciabilità dei movimenti delle bottiglie in fase di elaborazione.</p> <p>E’ inserito l’articolo 5.8 Sboccatura. “Nello sciroppo di dosaggio è vietato l’utilizzo di vino generico e Igt, ed è consentito esclusivamente l’impiego di vino atto a divenire Franciacorta e vino atto a divenire Curtefranca bianco”. La normativa comunitaria che regola la composizione dello sciroppo di dosaggio non pone limiti particolari circa la composizione dello stesso, consentendo di fatto l’aggiunta di vino generico di qualsivoglia natura. Questa modifica impone di utilizzare solo vino prodotto all’interno della Denominazione Franciacorta e della stessa base ampelografica del Franciacorta (vino atto a divenire Franciacorta e vino atto a divenire Curtefranca Bianco) rinforzando il legame di questo vino con il suo territorio.</p> <p>E’ inserito il comma 5.9 durata dell’idoneità chimico-fisica ai fini dell’immissione al consumo: attualmente il Dm 11/11/11 che disciplina gli esami analitici e organolettici per i vini DOP non prevede una scadenza per le idoneità degli spumanti in quanto è specificata solo la durata di 180 giorni per procedere all’imbottigliamento. Nella pratica l’azienda può procedere in due</p>
--	--

	<p>modi diversi: il primo consiste nello sboccare l'intera partita e richiederne l'idoneità, il secondo invece consiste nello sboccare all'uopo 6 campioni, che vengono indirizzati all'esame analitico e organolettico e che siano rappresentativi dell'intera massa di cui si richiede l'idoneità. I 6 campioni vengono scelti in maniera rappresentativa dal prelevatore. Una volta conseguita l'idoneità questa partita, non ancora sboccata, è Franciacorta docg per un tempo potenzialmente infinito e l'azienda dovrebbe utilizzare fino all'esaurimento della partita stessa sempre lo stesso sciroppo di dosaggio utilizzato per l'esame. Con questa modifica si sancisce il principio di porre un tempo limite per la durata dell'idoneità sulle partite non sboccate per il fatto che il vino in sosta sui lieviti seppur molto lentamente, subisce un'evoluzione continua e dopo un certo numero di anni non è pensabile che possa essere uguale (soprattutto sul piano organolettico) ai campioni analizzati dalla commissione di degustazione. Questo tempo limite è stato verosimilmente individuato in tre anni. A tal proposito accade molto di frequente che i produttori accantonino delle piccole partite di ogni annata lasciandole sui lieviti anche per molti anni proprio per il principio che nel metodo classico la longevità del vino nel tempo è maggiormente garantita se lasciato sui lieviti che non dopo la sboccatura, fase a partire dalla quale inevitabilmente si innescano dei lentissimi processi ossidativi. Queste piccole partite divengono la "testimonianza aziendale" e piccolissime quantità di bottiglie vengono sboccate appositamente per occasioni o eventi particolari. Essendo molto spesso bottiglie prestigiose di vecchi millesimi e conservate in numero molto limitato non è possibile per l'azienda procedere ad un giudizio di idoneità ogni volta che vuole sboccarne qualche esemplare. Per questo motivo si è valutata l'opportunità di conservare la durata illimitata dell'idoneità solo per queste piccole partite, ponendo un tetto percentuale del 5% e comunque un quantitativo limite di 2000 pezzi, in caso che tali bottiglie facciano parte di partite molto consistenti.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p><b>Titolo: Articolo 6 – Caratteristiche al consumo</b></p> <p>Il "titolo alcolometrico volumico totale minmo" è sostituito in "Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo". La motivazione è di riferire il grado alcolico al prodotto non dosato, al netto degli zuccheri aggiunti con lo sciroppo di dosaggio e quindi correlare la gradazione all'effettivo grado di maturazione delle uve.</p> <p>Viene eliminata la facoltà del Ministero di modificare con decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo. Motivo: facoltà non più conforme alla normativa comunitaria che disciplina la procedura di modifica dei disciplinari DOP/IGP.</p>
<p>Descrizioni e motivi della modifica</p>	<p><b>Titolo: Articolo 7-Etichettatura, designazione e presentazione</b></p> <p><b>Articolo 7.2:</b> viene inserito l'obbligo di indicare nell'etichetta di legge il soggetto che fisicamente svolge almeno la sboccatura, cioè l'ultima importante fase nell'elaborazione di un Franciacorta, nei casi in cui il produttore fa effettuare l'elaborazione a terzi per proprio conto. Questa precisazione vuole essere un modo per garantire maggiore trasparenza nei confronti del consumatore finale, poiché l'attuale normativa comunitaria e nazionale definendo il produttore "colui che effettua o fa effettuare per proprio conto l'elaborazione delle uve, mosto di uve, e del vino in vino spumante, vino spumante gassificato, vino spumante di qualità, vino spumante di qualità di tipo aromatico" (art. 56, reg. UE 607/2009), di fatto equipara, ai fini dell'etichettatura dello spumante, la figura di colui che effettivamente elabora lo spumante con il metodo classico a colui che fa effettuare a terzi il processo di elaborazione.</p> <p>Con la previsione in questione si intende, dunque, far figurare in etichetta in positivo la figura che effettivamente svolge la sboccatura,</p>

	<p>cioè l'ultima rilevante fase del processo di elaborazione dello spumante "Franciacorta" elaborato con metodo classico.</p> <p>In tale articolo è stato altresì eliminato il riferimento all'albo degli imbottiglieri, che è stato abolito dalla normativa generale nazionale.</p> <p><b>Articolo 7.3</b> La parola "produzione" è sostituita da "vendemmia". Modifica formale.</p>
Descrizioni e motivi della modifica	<p>Titolo: <b>Articolo 8-</b> Confezionamento</p> <p><b>Articolo 8.1:</b> E' specificata la gamma colorimetrica dei vetri ammessa e si inserisce il divieto di aggiungere sostanze solide di qualsiasi natura (anche se ammesse in campo alimentare) per arginare la tendenza a tentativi di diversificazione dell'offerta commerciale che mal si adattano all'immagine e al livello qualitativo del Franciacorta.</p>
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP "Franciacorta" soddisfa le condizioni di cui al Reg.(UE) n.1308/2013 parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2.

## Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente	Consorzio per la tutela del Franciacorta
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio di tutela vini
Nazionalità	Italia
Numero civico	53
Via	Giuseppe Verdi
Codice postale	25030
Località	Erbusco
Paese	Italia
Telefono	030 7760477
Fax	030 7760467
e-mail	info@franciacorta.net

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e Forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656127 +39-0646656030; +3906456031
Fax	+39-064742314
e-mail	<a href="mailto:saq4@pec.politicheagricole.gov.it">saq4@pec.politicheagricole.gov.it</a> <a href="mailto:pqai4@politicheagricole.it">pqai4@politicheagricole.it</a> <a href="mailto:l.lauro@mpaaf.gov.it">l.lauro@mpaaf.gov.it</a> <a href="mailto:s.fedeli@politicheagricole.it">s.fedeli@politicheagricole.it</a> <a href="mailto:l.tarmati@politicheagricole.it">l.tarmati@politicheagricole.it</a>

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa: per es. estremi della Regione, ecc., questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo della parte interessata	Regione Lombardia -Direzione Generale Agricoltura U. O. – Sviluppo di industrie e filiere agroalimentari, zootecnia e politiche ittiche Struttura Organizzazioni comuni di mercato, distretti agricoli e tutela della fauna ittica
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente regionale
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	
Numero civico	1
Via	Piazza Città di Lombardia
Codice postale	20124
Località	Milano
Paese	Italia
Telefono	02 6765 3775
Fax	02 6765 8050
e-mail	loredana_albano@regione.lombardia.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@politicheagricole.it

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome dell'organismo di controllo	Valoritalia srl
Tipo di organismo di controllo	Privato
Numero civico	24
Via	Piave
Codice postale	00187
Località	
Paese	Roma
Telefono	+3906-45437975
Fax	
e-mail	info@valoritalia.it

**Menzioni tradizionali** (indicazione obbligatoria)

**Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)
---

**Punto b)**

Riserva
---------

**Zona NUTS** (indicazione facoltativa)

ITC47	Brescia
ITC4	Lombardia
ITC	NORD-OVEST
IT	Italia

**Vitigni secondari** (indicazione obbligatoria se presenti)

Vitigni secondari della base ampelografica	
---	--

**Documentazione**

## Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

DOCG Franciacorta
-------------------

## Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	
----------------	--

## Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

## Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

## Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

**Link al disciplinare del prodotto** (indicazione obbligatoria)

Link	Per i disciplinari: <a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807</a>
------	--