

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
2 maggio 2024.

Scioglimento del consiglio comunale di Avellino e nomina del commissario straordinario.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che nelle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019 sono stati rinnovati gli organi elettivi del Comune di Avellino (Avellino);

Viste le dimissioni dalla carica rassegnate, in data 26 marzo 2024, dal sindaco, divenute irrevocabili a termini di legge;

Ritenuto, pertanto, che, ai sensi dell'art. 53, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrono i presupposti per far luogo allo scioglimento del consiglio comunale;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera b), n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Avellino (Avellino) è sciolto.

Art. 2.

Il dott. Paolo D'Attilio è nominato commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune suddetto fino all'insediamento degli organi ordinari.

Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta ed al sindaco.

Dato a Roma, addì 2 maggio 2024

MATTARELLA

PIANTEDOSI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Il consiglio comunale di Avellino (Avellino) è stato rinnovato a seguito delle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019, con contestuale elezione del sindaco nella persona del sig. Gianluca Festa.

Il citato amministratore, in data 26 marzo 2024, ha rassegnato le dimissioni dalla carica e le stesse, decorsi venti giorni dalla data di presentazione al consiglio, sono divenute irrevocabili, a termini di legge.

Configuratasi l'ipotesi dissolutiva disciplinata dall'art. 53, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, il prefetto di Avellino ha proposto lo scioglimento del consiglio comunale sopra citato disponendone, nel contempo, ai sensi dell'art. 141, comma 7, del richiamato decreto, la sospensione, con la conseguente nomina del commissario per la provvisoria gestione dell'ente, con provvedimento del 16 aprile 2024.

Per quanto esposto si ritiene che, nella specie, ricorrono gli estremi per far luogo al proposto scioglimento, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera b), n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Avellino (Avellino) ed alla nomina del commissario per la provvisoria gestione del comune nella persona del dott. Paolo D'Attilio, prefetto.

Roma, 26 aprile 2024

Il Ministro dell'interno: PIANTEDOSI

24A02427

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 7 maggio 2024.

Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Franciacorta».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agrico-

li 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 delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;



Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana 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 decreto legislativo n. 61/2010;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1967, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 209 del 21 agosto 1967 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Franciacorta» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 1° settembre 1995, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 249 del 24 ottobre 1995 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Franciacorta» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - sezione qualità - 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 agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Franciacorta» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il provvedimento ministeriale 4 aprile 2017, pubblicato sul sito del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Franciacorta», del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE;

Visto il decreto ministeriale 14 luglio 2017, pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione qualità - vini DOP e IGP, concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela del Franciacorta, con sede in Erbusco (BS), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini a DOP «Franciacorta», ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al citato provvedimento 4 aprile 2017;

Vista la comunicazione della Commissione UE, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea n. C 225 del 5 luglio 2019, concernente la pubblicazione dell'elenco delle modifiche ordinarie ai disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 61, paragrafo 6 del citato regolamento (UE) n. 33/2019, e le relative informazioni agli operatori del settore, nel cui ambito è stata inserita anche la modifica «non minore» del disciplinare della DOP dei vini «Franciacorta», di cui al citato provvedimento ministeriale del 4 aprile 2017;

Visto il provvedimento ministeriale 12 luglio 2019, pubblicato sul citato sito internet del Ministero e della cui pubblicazione ne è stata data comunicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 178 del 31 luglio 2019, con il quale sono state fornite informazioni agli operatori del settore in merito alle disposizioni applicative da seguire conseguentemente alla pubblicazione della predetta comunicazione della Commissione UE;

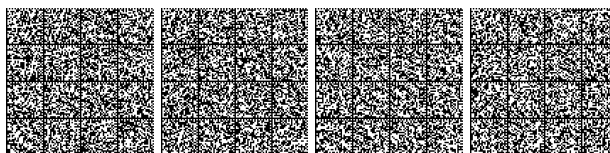
Ritenuto che a decorrere dalla data della richiamata pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, la predetta modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Franciacorta», è da ritenere approvata e applicabile nel territorio dell'Unione europea e che in tal senso è da ritenere superato il richiamato decreto ministeriale 14 luglio 2017 di autorizzazione all'etichettatura transitoria;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Lombardia, su istanza del Consorzio per la tutela del Franciacorta con sede in Erbusco (BS), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Franciacorta» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta modifiche al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Lombardia;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, di cui all'art. 40, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 7 luglio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Franciacorta»;



conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 208 del 6 settembre 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la nota del 22 dicembre 2023 con la quale il Consorzio per la tutela del Franciacorta ha chiesto, in particolare, che la modifica indicata all'art. 5, comma 7.2 del disciplinare di produzione sia da ritenere cogente per il prodotto tirato (imbottigliato) successivamente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione allegato al presente decreto; nonché di prevedere un periodo per lo smaltimento delle etichette conformi alle disposizioni di etichettatura del preesistente disciplinare della DOCG dei vini «Franciacorta», nel rispetto di determinate condizioni da inserire all'art. 7, comma 1 del disciplinare consolidato con la modifica in questione, riportato in allegato al presente decreto;

Vista la nota n. M1.2024.0020493 del 5 febbraio 2024, con la quale la Regione Lombardia ha espresso il parere favorevole alla predetta richiesta del Consorzio per la tutela del Franciacorta, precisando che, relativamente alle modifiche previste dal disciplinare all'art. 5, punto 5.7.2 la disposizione si applica per il prodotto tirato (imbottigliato) a partire dall'entrata in vigore delle modifiche al disciplinare mentre, lo smaltimento delle etichette, conformi al previgente disciplinare di produzione della DOCG Franciacorta, siano utilizzate nei riguardi delle sole produzioni derivanti dalle vendemmie precedenti alla vendemmia 2024;

Vista la nota del Consorzio per la tutela del Franciacorta del 29 marzo 2024, acquisita al protocollo d'ingresso MASAF-PQAI04 n. 149525 di pari data, avente ad oggetto istanza di rettifica del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Franciacorta» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 208 del 6 settembre 2023 in annesso alla sopra citata proposta di modifica del disciplinare, con la quale il predetto Consorzio ha segnalato che «per un mero errore di trascrizione in fase di redazione del quadro sinottico, non è stata riportata la parte del dettato “utilizzare i termini vino spumante” dell'art. 7.4 (“Indicazioni vietate”) del Disciplinare in oggetto» e «che la ragione di tale mancanza è esclusivamente imputabile a un errore di riscrittura e non a una richiesta di modifica, la quale sarebbe altrimenti stata accompagnata da relativa giustificazione sul quadro» e, inoltre, «il divieto d'uso dei termini “vino spumante” è sempre rimasto in vigore in tutte le versioni del Disciplinare sin dal riconoscimento del 1995»;

Vista la nota n. M1.2024.0061623 del 18 aprile 2024, con la quale la Regione Lombardia, richiamata la sopra citata istanza del Consorzio per la tutela del Franciacorta del 29 marzo 2024 e verificato altresì che sia nel documento sinottico contenente le proposte di modifica relative all'articolato del disciplinare che nella relazione

descrittiva delle modifiche e dei motivi che rendono necessarie le modifiche stesse non sono presenti specifiche argomentazioni che motivino la necessità di eliminare il divieto in questione (utilizzare i termini vino spumante), ha ritenuto auspicabile che questa amministrazione potesse procedere a pubblicare la versione del disciplinare di produzione in oggetto che riporti la frase «e utilizzare i termini vino spumante» alla fine del secondo capoverso dell'art. 7.4;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare, con il presente decreto, le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Franciacorta», nonché per rendere applicabili le modifiche in questione nei riguardi delle produzioni derivanti dalla vendemmia 2024 e successive che siano rispondenti ai requisiti stabiliti dall'allegato disciplinare di produzione consolidato con le modifiche in questione;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del reg. UE n. 34/2019;

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'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (menzione tradizionale specifica: denominazione di origine controllata e garantita) dei vini «Franciacorta», così come da ultimo modificato con provvedimento ministeriale 4 aprile 2017 richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta di disciplinare di produzione pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 208 del 6 settembre 2023.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Franciacorta», così come consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.



Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. La disposizione relativa alla modifica indicata all'art. 5, comma 5.7.2 dell'allegato disciplinare di produzione non è applicabile per il prodotto tirato (imbottigliato) precedentemente all'entrata in vigore del presente decreto.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine protetta (menzione tradizionale specifica: denominazione di origine controllata e garantita) dei vini «Franciacorta» di cui all'art. 1, saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - sezione qualità - vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 7 maggio 2024

Il direttore generale: IACOVONI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «FRANCIACORTA»

Art. 1.

Denominazioni e vini

1.1. La denominazione di origine controllata e garantita «Franciacorta» è riservata al vino ottenuto esclusivamente con la fermentazione 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.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Franciacorta», deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbatam 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 Erbatam fino ad un massimo del 10%.

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%.

Art. 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, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei Comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago 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.



Art. 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 informativo della Regione Lombardia.

Dai corsi d'acqua e zone di ristagno permanente (aree umide identificate nel sistema cartografico regionale) dovrà essere mantenuta per tutti gli impianti e reimpianti successivi alla vendemmia 2010 una fascia di rispetto di almeno 10 metri da intendersi come distanza tra il confine dell'area vitata e il confine dell'area umida.

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.

4.2. Densità d'impianto.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.500 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 e del vitigno Erbatmat 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 per il vitigno Erbatmat e nei terrazzamenti qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4. Norme agronomiche.

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'invaiaitura.

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'organismo 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 tonnellate.

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.

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 IGT «Sebino».

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'interezza e l'integrità del grappolo. È obbligatoria la raccolta a mano delle uve che 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.

4.5.3 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 quello fissato nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

4.5.4 Riserva vendemmiale.

In annate climaticamente favorevoli, con provvedimento della Regione Lombardia, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, nel caso in cui venga consentita una resa in uva superiore alla 10 ton/ha, ma non oltre le 12 ton/ha, tutta la produzione di uva ha diritto alla denominazione «Franciacorta», non è consentito ulteriore supero, il vino base ottenuto dalla quantità di uva eccedente le 10 ton/ha, è regolamentato secondo il successivo art. 5.4.

4.6 Scelta 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 ad eccezione del vino ottenuto dal vitigno (Erbamat), 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.

Art. 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), 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'art. 4.2 del reg. (UE) n. 2019/33, 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.

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 Norme per la vinificazione.

5.2.1 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 dell'uva in vino base, prima delle operazioni di presa di spuma, è pari al 65%.

Qualora la resa complessiva superi il limite sopra fissato tutto il vino ottenuto perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Franciacorta» e potrà essere destinato alla produzione di DOC «Curtefranca» (ad eccezione del vino ottenuto dal vitigno Erbatmat) o IGT «Sebino».

5.4 Vino riserva vendemmiale e gestione dell'offerta.

5.4.1 Bloccaggio.



In annate particolarmente favorevoli, l'uva eccedente le 10 ton/ha, fino a 12 ton/ha, separatamente registrata ha diritto alla denominazione «Franciacorta».

Il suo utilizzo è così regolamentato:

il vino riserva vendemmiale ottenuto potrà essere conservato unitamente agli altri vini base, garantendo la corretta tracciabilità in cantina e sui registri;

il vino riserva vendemmiale è bloccato sfuso e non può essere elaborato per un minimo di dodici mesi dalla presa in carico sui registri di cantina previo provvedimento regionale di sblocco;

il vino riserva vendemmiale per l'elaborazione dei vini di cui all'art. 1, non ha diritto al millesimo.

5.4.2. 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, 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'Ispektorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per territorio.

5.4.3 Commercializzazione della riserva vendemmiale.

La commercializzazione del vino riserva vendemmiale può avvenire anche prima di essere sbloccato, previa riclassificazione a IGT «Sebino», che potrà essere immesso al consumo con l'annata.

Decorsi i dodici mesi e previo provvedimento di sblocco della Regione Lombardia è consentita la commercializzazione dei vini atti a DOCG «Franciacorta» ottenuti dalla riserva vendemmiale all'interno della zona di vinificazione di cui al presente art. 5.

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

5.4.4 Ulteriori sistemi di regolamentazione dello stoccaggio.

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 La preparazione dell'assemblaggio può essere ottenuta da una mescolanza 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.

È consentito detenere in cantina, ai fini di più lunghe maturazioni, vino atto a diventare Franciacorta, contenuto in bottiglie di volume nominale massimo di 9,0 litri destinato previo sbottigliamento all'assemblaggio e successiva presa di spuma. Dette partite di bottiglie, tenute distinte dalle altre, dovranno riportare l'indicazione «conservazione in bottiglia sulle fecce, vino atto a diventare Franciacorta, annata» ed essere registrate in appositi conti distinti sul registro di carico e scarico.

Qualora l'assemblaggio sia millesimabile, dovrà essere registrato 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 (con l'esclusione dello zucchero utilizzato per l'attivazione dei lieviti).

5.5.3 L'assemblaggio destinato 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 (imbottigliamento) possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ricavato il vino base più giovane.

5.7 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. 7.3 e munite dell'idoneo documento accompagnatorio e del relativo certificato di analisi chimico fisica, che deve essere consegnato all'organismo incaricato dei controlli, possono essere commercializzate fra produttori inseriti nel sistema dei controlli, 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 (imbottigliamento).

5.7.2 Le bottiglie in elaborazione caricate a registro come tipologia «Franciacorta Satèn» non possono essere riqualificate a «Franciacorta» e viceversa.

5.7.3 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 litri.

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 sciroppo di dosaggio è vietato l'utilizzo di vino generico e IGT, ed è pertanto consentito esclusivamente l'impiego di DOCG «Franciacorta», di vino atto a divenire DOCG «Franciacorta», di DOC «Curtefranca» e di 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. 5, comma 7, decreto ministeriale 12 marzo 2019), hanno validità massima di tre anni. Al termine di questo periodo, l'ulteriore vino non ancora sbocciato dovrà essere sottoposto a nuovo esame chimico-fisico e organolettico.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

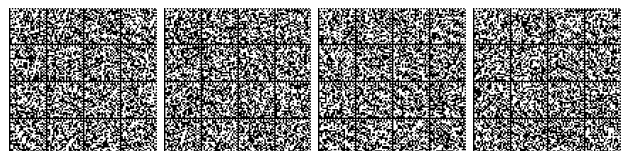
I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo diretto, alle seguenti caratteristiche:

«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 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 effettivo minimo: 11,50% vol;
 acidità totale minima: 5,00 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche «CIELab»: i valori di H* non devono essere superiori a 80.

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 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;

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

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

determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche «CIELab»: i valori di H* non devono essere superiori a 80.

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;

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

sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
 titolo alcolometrico volumico 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;
 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 effettivo minimo: 11,50% vol;
 acidità totale minima: 5,00 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche «CIELab»: i valori di H* non devono essere superiori a 80.

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;
 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.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Nell'ambito del campo visivo dove sono riportate tutte le indicazioni obbligatorie, 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».

Qualora sia presente altra etichetta dove sono riportate le indicazioni facoltative (così detta etichetta di immagine) è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione «Franciacorta» in caratteri di altezza minima di 2 millimetri e nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Franciacorta.

Tale obbligo fa salvo lo smaltimento delle etichette conformi al preesistente disciplinare, come da ultimo modificato con il provvedimento ministeriale del 12 luglio 2019 - pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 187 del 31 luglio 2019, purché siano utilizzate per le sole produzioni derivanti dalle vendemmie precedenti alla vendemmia 2024.



Inoltre le predette menzioni tipologiche e di sapore possono figurare senza alcun vincolo dimensionale nell'ambito dei collari e capsuloni.

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.

7.3 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 sessanta 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. 23 del reg. (UE) n. 2019/33. 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 i produttori della denominazione «Franciacorta» e consistente in una lettera «F» (effe maiuscola), con parte superiore merlata.

7.4 Indicazioni vietate.

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

Nella presentazione, designazione ed etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Franciacorta» è vietato fare esplicito riferimento al metodo di elaborazione, inserendo definizioni come «metodo classico», «metodo della rifermentazione in bottiglia», «metodo tradizionale» e similari, e utilizzare i termini «vino spumante». Esclusivamente in contesti descrittivi, se veritiero e documentabile, è consentito indicare il periodo di affinamento sui lieviti, purché sia superiore rispetto ai tempi minimi obbligatori di cui all'art. 5.6.

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 vendemmia delle uve.

Art. 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. 5.7.3.

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. È 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, ancora con la tradizionale gabbietta di metallo e placchetta metallica.

Art. 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 rociose 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 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.

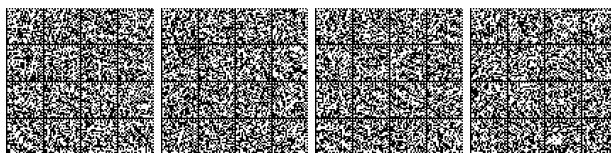
2) Fattori umani rilevanti per il legame.

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 curtis*», le corti esentate dal pagamento dei dazi doganali per il merito di bonificare e coltivare i terreni.

L'attuale territorio così come delimitato all'art. 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 e dal 2017 all'Erbamat.

Forme di allevamento, sestì 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. Prevalde la nota floreale; fluvio-glaciale, 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 culturale 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 compare 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 di vini 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.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l. - sede legale: via 20 Settembre, 98/G - 00187 Roma - +3906-45437975 - info@valoritalia.it

La società «Valoritalia S.r.l.» è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64, della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del reg. UE n. 2019/34, 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 art. 19, 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018, modificato con decreto ministeriale 3 marzo 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 62 del 15 marzo 2022.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni

Franciacorta

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

5. Vino spumante di qualità

Descrizione dei vini:

1. Franciacorta

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, fresco, fine ed armonico; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, sec e demi-sec, estratto non riduttore minimo (g/l) 14,00.

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

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

2. Franciacorta Millesimato

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; estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00.

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

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

3. Franciacorta Riserva

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; estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00.

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

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5
acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

4. Franciacorta Satèn

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; estratto non riduttore minimo (g/l) 14,50.

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

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

5. Franciacorta Satèn Millesimato

Breve descrizione testuale

spuma: persistente, cremosa; colore: 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; estratto non riduttore minimo (g/l) 14,50

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

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

6. Franciacorta Satèn Riserva

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; estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00.

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

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

7. Franciacorta Rosé

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; estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00;



determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche «CIELab»: i valori di H* non devono essere superiori a 80.

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

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

8. Franciacorta Rosé Millesimato

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; estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00;

determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche «CIELab»: i valori di H* non devono essere superiori a 80.

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

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

9. Franciacorta Rosé Riserva

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; tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut; estratto non riduttore minimo (g/l) 15,00;

determinazione delle caratteristiche cromatiche secondo metodo OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), detto anche «CIELab»: i valori di H* non devono essere superiori a 80.

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

Caratteristiche analitiche generali

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

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

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche

1. Obbligo della pressatura diretta delle uve

Pratica enologica specifica

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.

Rese massime:

1. Franciacorta - tutte le tipologie

10000 chilogrammi di uva per ettaro

2. Franciacorta - tutte le tipologie

65 ettolitri per ettaro

Zona geografica delimitata

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 Cologno, 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 Cologno che segue ancora verso sud fino ad incontrare la statale Bergamo-Brescia che segue fino all'intersezione con il confine del Comune di Ospialetto. 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.

Varietà di uve da vino

Chardonnay B.;

Erbamat B.;

Pinot bianco B. - Pinot;

Pinot nero N. - Pinot.

Descrizione del legame/dei legami

Franciacorta - tutte le tipologie

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.



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.

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 culturale 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 compare 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.

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 di vini 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.

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Art. 7, comma 2 - Disposizione supplementare di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

art. 7.2: 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 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. 46, reg. UE 33/2019), 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.

Art. 7, comma 1 - Etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

nell'ambito del campo visivo dove sono riportate tutte le indicazioni obbligatorie, 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».

Qualora sia presente altra etichetta dove sono riportate le indicazioni facoltative (così detta etichetta di immagine) è obbligatorio indicare in tale etichetta il nome della denominazione «Franciacorta» in caratteri di altezza minima di 2 millimetri e nella stessa etichetta le altre eventuali diciture possono figurare senza alcun vincolo di dimensioni rispetto al nome Franciacorta.

24A02389

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 2 maggio 2024.

Autorizzazione alla riscossione coattiva a mezzo ruolo dei crediti vantati da Livenza Tagliamento Acque S.p.a., relativi alla tariffa del servizio idrico integrato.

IL VICE MINISTRO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602, recante disposizioni in materia di riscossione delle imposte sui redditi;

Visto il decreto legislativo 26 febbraio 1999, n. 46, concernente il riordino della disciplina della riscossione mediante ruolo;

Visto, in particolare, il comma 2 dell'art. 17 del predetto decreto legislativo n. 46 del 1999, il quale dispone, tra l'altro, che può essere effettuata con ruolo la riscossione coattiva della tariffa di cui all'art. 156 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale;

Visto il comma 3-bis, del predetto art. 17, del decreto legislativo n. 46 del 1999, come modificato dall'art. 1, comma 151, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, il quale prevede che il Ministro dell'economia e delle finanze può autorizzare la riscossione coattiva mediante ruolo di specifiche tipologie di crediti delle società per azioni a partecipazione pubblica, previa valutazione della rilevanza pubblica di tali crediti;

