



C/2024/3358

23.5.2024

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany innej niż nieznaczną w specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 3 w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2024/3358)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Forlì”

PGI-IT-A0512-AM03

Data złożenia wniosku: 19.10.2016

1. **Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. **Opis i uzasadnienie zmiany**

2.1. *Wprowadzenie nowej kategorii produktu sektora wina: „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy” i nowy rodzaj wina „Passito”.*

W następstwie tej zmiany konieczne jest zastąpienie terminu „wina” bardziej odpowiednim terminem „produkty sektora wina”, jak wskazano w odpowiednich przepisach UE. Zmiana ta ma charakter czysto redakcyjny i dotyczy pkt 1, 2 i 9.

Jeśli chodzi o kategorię produktu „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy”, którą dodano do pkt 2–9 specyfikacji produktu (i odpowiednich punktów jednolitego dokumentu), zawierających przepisy dotyczące poszczególnych rodzajów częściowo sfermentowanego moszczu i odpowiadających im rodzajów wina, jest to zmiana redakcyjna mająca na celu ponowne wprowadzenie tej kategorii produktu, której wytwarzanie jest tradycyjnie objęte ChOG „Forlì”. Była ona już przewidziana w poprzednich wersjach specyfikacji produktu, ale została omyłkowo pominięta podczas opracowywania skonsolidowanej specyfikacji w 2011 r.

Jeśli chodzi o rodzaj „Passito”, z czasem ukształtował się segment rynku, który docenia rodzaj produktu uzyskiwanego przy użyciu techniki suszenia winogron, więc włączenie tego produktu do specyfikacji produktu pozwoliłoby na jego odpowiednią promocję.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 i innych punktów specyfikacji produktu (pkt 3–9) oraz odpowiednich punktów jednolitego dokumentu.

2.2. *Wprowadzenie/usunięcie rodzajów odmian*

Rodzaj odmiany „Terrano” został usunięty ze specyfikacji ze względu na fakt, że istnieje ChNP „Teran”, zgodnie z art. 100 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Zmiana ta dotyczy pkt 2 i innych punktów specyfikacji produktu oraz pkt 5b (Wydajność) i pkt 7 (Główne odmiany winorośli) jednolitego dokumentu.

Nazwę odmiany „Pignoletto” zastąpiono określeniem synonimicznym „Grechetto Gentile”, aby umożliwić odpowiednią promocję win objętych ChOG otrzymywanych z tej odmiany, która jest tradycyjnie stosowana w prowincji Forlì.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Nazwę odmiany „Pignoletto” zastąpiono określeniem synonimicznym „Grechetto Gentile”, ponieważ producenci zdecydowali się promować „Pignoletto” jako powiązane z inną chronioną nazwą pochodzenia zgodnie z obecnymi przepisami UE.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 [specyfikacji produktu] oraz pkt 5b (Wydajność) i pkt 7 (Główne odmiany winorośli) jednolitego dokumentu.

2.3. Zasady uprawy winorośli

W odniesieniu do „częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego” dodano informacje dotyczące maksymalnych zbiorów winogron z hektara (tony/hektar) oraz naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winogronach.

Dla odmiany „Grechetto Gentile” maksymalne zbiory winogron ustalono na 24 tony z hektara.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 5b jednolitego dokumentu.

2.4. Zasady produkcji wina

W odniesieniu do nowego rodzaju „Passito” dodano maksymalną wydajność winogron na poziomie 50 %.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE przewidziano możliwość wykonywania czynności związanych z produkcją wina w dowolnym miejscu w regionie Emilia-Romania, podczas gdy przetwarzanie na wino musujące i półmusujące (druga fermentacja) może również odbywać się w regionach sąsiadujących z regionem Emilia-Romania. Wynika to z potrzeby ochrony tradycyjnych praktyk, zgodnie z którymi tego rodzaju wina są produkowane i przetwarzane w sąsiednich jednostkach administracyjnych, w których znajdują się obiekty technologicznie odpowiednie do drugiej fermentacji.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 9 (Dodatkowe wymogi zasadnicze – Odstępstwa dotyczące obszarów produkcji wina) jednolitego dokumentu.

Zmianę wprowadzono w celu wyjaśnienia, że praktyki enologiczne przewidziane w obowiązujących przepisach (unijnych i krajowych) są dozwolone w całym procesie produkcji.

Zmiana ta dotyczy wyłącznie pkt 5 specyfikacji produktu.

2.5. Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu

Właściwości analityczne i organoleptyczne opisano w odniesieniu do nowych rodzajów „Passito” i kategorii „częściowo sfermentowany moszcz winogronowy”, a także do rodzaju wina różowego ze wskazaniem odmiany winorośli. „Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy” był już uwzględniony, ale nie został odpowiednio opisany.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

2.6. Opis i prezentacja win: dodanie przepisu szczegółowego dotyczącego nowego rodzaju „Passito”

Dodano przepis szczegółowy dotyczący rodzaju „Passito”, aby umożliwić opcjonalne użycie na etykiecie terminu „appassimento” (podsuszanie), czcionką tej samej wielkości co nazwa „Forli” lub mniejszą od niej, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 9 (Dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania) jednolitego dokumentu.

2.7. Związek z obszarem geograficznym

Wprowadzono ulepszenia w opisie aspektów środowiskowych i historyczno-kulturowych, które mają kluczowe znaczenie dla scharakteryzowania jakości produktów sektora wina w odniesieniu do cech gleby i klimatu obszaru oraz do tradycji uprawy i kultury, która utrzymała się przez wieki rozwoju uprawy i przetwarzania winogron.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu oraz pkt 8 (Opis związku lub związków) jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Forlì

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

4. **Opis wina lub win**

„Forlì” Bianco [białe]

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: przyjemnie intensywny, z nutami kwiatowymi lub owocowymi, różniącymi się w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli i środowiska uprawy.

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” Bianco Vivace [białe żywe]

Barwa: słomkowożółta.

Aromat: przyjemnie intensywny, z nutami kwiatowymi i owocowymi;

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forli” Bianco Frizzante [białe półmusujące]

Barwa: słomkowożółta.

Aromat: Przyjemnie intensywny, przede wszystkim ze świeżymi nutami kwiatowymi i owocowymi, różniącymi się w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli;

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forli” Bianco Spumante [białe musujące]

Barwa: słomkowożółta.

Aromat: ze świeżymi nutami kwiatowymi i owocowymi, które mogą być połączone z aromatami skórki chleba o różnej intensywności w zależności od czasu odpoczywania na osadzie.

Smak: od brut nature po słodki, świeży, z tendencją do bogatego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” Rosso [czerwone]

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: winny, z nutami owoców o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe, zwykle fiołkowe, a także nuty korzenne, w zależności od wykorzystanych odmian winorośli i obszaru uprawy;

Smak: od wytrawnego po słodki, przyjemnie łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” Rosso Passito [czerwone z suszonych winogron]

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: z nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe lub korzenne.

Smak: od wytrawnego po słodki, wyrazisty, zrównoważony.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” Rosso Vivace [czerwone żywe]

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami, o różnym składzie w zależności od połączenia odmian i obszaru uprawy.

Smak: od wytrawnego po słodki, przyjemnie łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” Rosso Frizzante [czerwone półmusujące]

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami.

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty, przyjemnie świeży.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” Rosso Novello [czerwone młode]

Barwa: jasna rubinowoczerwona.

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi.

Smak: Przyjemnie łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” Rosato [różowe]

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: przeważające nuty owocowe.

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” Rosato Vivace [różowe żywe]

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: przeważające nuty owocowe.

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” Rosato Frizzante [różowe półmusujące]

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: z delikatnymi nutami kwiatowymi, którym towarzyszą bardziej wyraziste nuty owocowe.

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” Rosato Spumante [różowe musujące]

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: z nutami kwiatowymi i owocowymi, którym towarzyszą nuty drożdży w zależności od czasu, jaki wino leżakowało na osadzie.

Smak: od brut nature po słodki, świeży i bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forlì” ze wskazaniem białej odmiany winorośli (w tym rodzaje Frizzante, Spumante i Vivace)

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: przyjemnie intensywny, ze zróżnicowaną gamą nut kwiatowych lub owocowych różniących się składem i intensywnością w zależności od odmiany winorośli i środowiska uprawy. W rodzaju Spumante mogą występować również nuty drożdży w zależności od czasu, jaki wino leżakowało na osadzie. Wina ze wskazaniem odmiany winorośli Moscato mają nuty typowe dla odmiany winorośli.

Smak: od wytrawnego po słodki, o różnym stopniu świeżości, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forli” ze wskazaniem czarnej odmiany winogron (w tym rodzaje Frizzante i Vivace)

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: winny, z nutami owoców o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe, zwykle fiołkowe, a także nuty korzenne, w zależności od wykorzystanych odmian winorośli i obszaru uprawy;

Smak: od wytrawnego po słodki, o różnych stopniach miękkości i świeżości w zależności od rodzaju, bogaty i intensywny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forli” Rosato ze wskazaniem odmiany winorośli zgodnie z pkt 2 ppkt 4 i 5 specyfikacji produktu, w tym rodzaje Frizzante i Vivace

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: z nutami kwiatowymi i owocowymi, którym mogą towarzyszyć nuty drożdży w zależności od czasu, jaki wino leżakowało na osadzie.

Smak: od brut po słodki, świeży i bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forli” Novello ze wskazaniem czarnej odmiany winorośli

Barwa: jasno rubinowoczerwona, o różnej intensywności, z czerwonymi lub fioletowymi nutami w zależności od odmiany winorośli.

Aromat: winny z wyraźnymi nutami owocowymi.

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forli” Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [czerwony częściowo sfermentowany moszcz winogronowy]

Barwa: stosunkowo głęboka purpurowoczerwona.

Aromat: owocowy o prawidłowej intensywności.

Smak: słodki, harmonijny i zrównoważony.

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić powyżej 1 % i mniej niż 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forli” Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [biały częściowo sfermentowany moszcz winogronowy]

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności.

Aromat: owocowy i kwiatowy.

Smak: słodki, harmonijny i zrównoważony.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Forli” Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [różowy częściowo sfermentowany moszcz winogronowy]

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat: owocowy i kwiatowy.

Smak: słodki, harmonijny i zrównoważony.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Wzbogacanie – słodzenie i druga fermentacja

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Forlì” może zostać zwiększona poprzez proces wzbogacania w granicach i z zastosowaniem procedur określonych w przepisach UE.

b) Maksymalna wydajność

1. Forlì Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

232 hektolitry z hektara

2. Forlì Rosso (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

208 hektolitrów z hektara

3. Forlì Rosato (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

208 hektolitrów z hektara

4. Forlì Rosso Passito

130 hektolitrów z hektara

5. Forlì Ancellotta (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

160 hektolitrów z hektara

6. Forlì Barbera (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

176 hektolitrów z hektara

7. Forlì Bombino Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

232 hektolitry z hektara

8. Forlì Cabernet Franc (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

176 hektolitrów z hektara

9. Forlì Cabernet Sauvignon (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
176 hektolitrów z hektara
10. Forlì Canina Nera (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
208 hektolitrów z hektara
11. Forlì Centesimino (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
120 hektolitrów z hektara
12. Forlì Chardonnay (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
192 hektolitry z hektara
13. Forlì Ciliegiole (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
176 hektolitrów z hektara
14. Forlì Famoso (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
232 hektolitry z hektara
15. Forlì Fortana (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
208 hektolitrów z hektara
16. Forlì Garganega (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
232 hektolitry z hektara
17. Forlì Grechetto Gentile (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
192 hektolitry z hektara
18. Forlì Malbo Gentile (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
176 hektolitrów z hektara
19. Forlì Malvasia (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
232 hektolitry z hektara
20. Forlì Manzoni Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
192 hektolitry z hektara
21. Forlì Merlot (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
200 hektolitrów z hektara
22. Forlì Marzemino (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
176 hektolitrów z hektara

23. Forlì Montù (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
232 hektolitry z hektara
24. Forlì Moscato Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
232 hektolitry z hektara
25. Forlì Muller Thurgau (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
192 hektolitry z hektara
26. Forlì Pinot Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
192 hektolitry z hektara
27. Forlì Pinot Nero (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
176 hektolitrów z hektara
28. Forlì Riesling (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
192 hektolitry z hektara
29. Forlì Riesling Italico (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
192 hektolitry z hektara
30. Forlì Sangiovese (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
200 hektolitrów z hektara
31. Forlì Sauvignon (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
192 hektolitry z hektara
32. Forlì Syrah (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
176 hektolitrów z hektara
33. Forlì Trebbiano (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)
232 hektolitry z hektara
34. Forlì Uva Longanesi (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)
184 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar, na którym uprawia się winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych oznaczeniem geograficznym „Forlì”, obejmuje cały obszar administracyjny prowincji Forlì/Cesena w regionie Emilia-Romania.

7. **Główne odmiany winorośli**

Ancellotta N.

Ancellotta N. - Lancellotta

Barbera N.

Bombino Bianco B.
Bombino Bianco B. - Ottenese
Cabernet Franc N. - Cabernet
Cabernet Sauvignon N. - Cabernet
Canina Nera N. - Canina
Centesimino N.
Chardonnay B.
Ciliegiolo N.
Ciliegiolo N. - Morettone
Famoso B.
Fortana N.
Fortana N. - Uva d'Oro
Garganega B.
Garganega B - Garganego
Malbo Gentile N.
Malvasia Bianca di Candia B. - Malvasia
Malvasia di Candia Aromatica B. - Malvasia
Manzoni Bianco B.
Manzoni Bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Marzemino N.
Marzemino N. - Berzemino
Merlot N.
Montù B.
Montù B. - Montuni
Moscato Bianco B. - Moscato
Moscato Bianco B. - Moscato Reale
Müller Thurgau B.
Müller Thurgau B. - Riesling x Sylvaner
Pignoletto B. - Grechetto Gentile
Pinot Bianco B.
Pinot Bianco B - Pinot
Pinot Nero N.
Pinot Nero N. - Pinot
Riesling Italico B. - Riesling
Riesling Italico B. - Welschriesling
Riesling Renano B. - Riesling
Sangiovese N.
Sangiovese N. - Sangiovese
Sauvignon B.
Sauvignon B. - Sauvignon Blanc
Syrah N.
Syrah N. - Shiraz
Trebiano Romagnolo B. - Trebbiano
Trebiano Toscano B. - Procanico

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

Uva Longanesi N.

8. Opis związku lub związków

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Uprawa winorośli w prowincji Forlì-Cesena jest prowadzona od Apeninów po równiny i obejmuje różne rodzaje gleb, chociaż z wyraźną przewagą gleb o pochodzeniu marglisto-piaskowym. Składają się na nie warstwy bardziej odpornego piaskowca i warstwy marglu, które są podatne na erozję wodną i wietrzną, tak że kształt zbocza jest wynikiem zapadania się piaskowca na skutek erozji spodnich warstw marglu. Krajobraz na który składają się gliniaste wzniesienia ma łagodny charakter a wzgórza uformowały się w wyniku intensywnej erozji powierzchniowej, najczęściej przybierającej formę płytkich osuwisk i żłobień. Niedaleko równiny powstała wyraźna formacja wapienna, którą charakteryzują strome zbocza i głębokie zapadliska powstałe na skutek erozji. Krajobraz jest zróżnicowany i pofałdowany tam gdzie pojawiają się grawitacyjne deformacje. Wzdłuż cieków wodnych biegną tarasy aluwialne na pagórkowatych i górzystych obszarach, łatwo je rozpoznać, ponieważ na równym terenie nagle pojawia się duży spadek. Wśród osadów aluwialnych na równinie można wyróżnić stożki napływowe, na których Rzymianie oparli swój system pomiaru gruntu i niedawno zrehabilitowane obszary w pobliżu pasa nadbrzeżnego. Na pagórkowatych terenach, na których najczęściej uprawia się winorośl, gleby są od umiarkowanie do bardzo głębokich, są bardzo przepuszczalne i mają teksturę od średnio do umiarkowanie drobnej, są umiarkowanie alkaliczne, w dużym stopniu wapienne, raczej ubogie w materię organiczną i mają dobrą zdolność do retencji wody.

Jeśli chodzi o klimat, indeks Winklera rośnie od Apeninów w kierunku równiny (1 500-2 200 GDD).

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Uprawa winorośli ma długą tradycję w prowincji Forlì-Cesena, tak długą, że w czasie Cesarstwa Rzymskiego Pliniusz Starszy wymienia Cesenę jako miasto produkujące doskonałe wino: mieszkańcy Ceseny byli uznawani za gwarancję marki w tamtych czasach. Imię Galli Placydii zawsze było związane z dobrymi winami produkowanymi na terenach w pobliżu Bertinoro a w dziele „Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia” [Historia Ceseny od momentu jej powstania do czasów Cezara Brogi] Raimondo Zazzeri opowiada, że według kronik Ceseny trzech braci Costantino, Costanzo i Costante, dziedziców tronu Konstantyna, sprowadzało na swój dwór cesarski wina z Ceseny, co dowodzi, że jakość tych win była wysoka nawet w okresie dominacji bizantyjskiej. O tym, że wina z Forlì i Ceseny utrzymały wysoką jakość w okresie Średniowiecza, świadczą liczne dokumenty pochodzące z XVI w., w których mowa jest o świetnie prosperujących winnicach i dobrych winach. Na przykład w swoim dziele „Descrizione di tutta Italia” [Opis całych Włoch] z drugiej połowy XVI w. Leandro Alberti odnotowuje, że w Romanii były liczne wzgórza pokryte winoroślą. W wielu opisach różnych miejsc podkreśla on fakt, że były one otoczone winnicami: Longiano to szlachecki zamek otoczony ze wszystkich stron równymi rzędami winorośli; wzmianka o Cesenie pojawia się w jego wspomnieniach o wspinaczce z Via Aemilia aż do pogórza Apeninów (pokrytego winoroślą), natomiast Bertinoro położone jest na wzgórzu porośniętym ze wszystkich stron uroczymi winnicami, które produkują dobre wina. Niestety pod rządami Państwa Kościelnego Romania stała się regionem zacofanym, w którym ograniczono bardzo uprawę winorośli i przede wszystkim enologię. Jednak nie powstrzymało to lokalnej ludności od zachowania, a tam gdzie to możliwe, rozwijania tradycji produkcji wina.

Do rozwoju uprawy winorośli i produkcji wina poważnie przyczyniły się rekonstrukcje winnic, wdrożenie nowoczesnych technik uprawy i narodziny nowoczesnej enologii pod koniec lat 70-tych ubiegłego wieku.

8.1. Forlì - kategoria: wino (1)

Informacje na temat szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu, oraz na temat związku przyczynowego, jaki łączy tę szczególną jakość z obszarem geograficznym.

Zasadnicze znaczenie ma wybór odpowiedniego dla uprawy danej odmiany winorośli miejsca, tak aby zostały spełnione jej potrzeby w zakresie temperatury, co zapewnia odpowiednie dojrzewanie. Odpowiednie gleby umożliwiają otrzymanie produktu o dobrej strukturze i przyjemnym profilu aromatycznym. Na przykład odmiana Sangiovese uprawiana na obszarze Ceseny (formacja marglisto-piaskowa) wyróżnia się mocnymi nutami owocowymi, w szczególności wiśni, natomiast uprawiana na obszarze Forlì charakteryzuje się wyraźnym aromatem podszytu.

Na terenach równinnych, które są zazwyczaj bardziej żyzne, techniki uprawy wspierają zrównoważoną mieszaninę moszczy i zapewniają tym samym dobrą jakość.

Do tej korzystnej kombinacji należy dodać doświadczenie i wiedzę fachową w zakresie uprawy winorośli i produkcji wina zgromadzone przez lokalną ludność, które znajdują odzwierciedlenie w bardzo mocno rozwiniętej tradycji enologicznej.

Wina białe „Forlì” mają barwę słomkowożółtą o różnej intensywności, z refleksami od żółtego, ton w ton, do bladzielonego. Aromat jest wykwinny, z delikatnymi nutami kwiatowymi lub owocowymi, które różnią się w zależności od odmian winorośli wykorzystanych w kupażu. Ich smak jest zróżnicowany od wytrawnego do słodkiego, harmonijny, świeży, bogaty i ma dobrą strukturę.

Wina „Forlì” Rosato charakteryzują się różową barwą o zróżnicowanej intensywności, która zależy głównie od zastosowanego procesu produkcji wina. Wina te mają świeży i harmonijny smak, od wytrawnego po słodki, o zrównoważonej kwasowości. Obecnie technologia umożliwia lepsze określenie tego rodzaju poprzez aromaty od kwiatowych po owocowe o różnym stopniu intensywności.

Wina czerwone „Novello” charakteryzują się aromatami i smakami związanymi ze szczególną techniką maceracji węglowej stosowanej do wytwarzania wina z winogron, która wzmacnia profil winny wina i nuty typowe dla odmiany winorośli.

Wina „Forlì” Passito mają rubinową barwę o różnej intensywności. Wina te charakteryzują się nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe lub korzenne. Smak może być wytrawny do słodkiego, jest harmonijny, o dobrej strukturze i wyważonej kwasowości.

Decydujące znaczenie dla cech jakościowych tych win mają warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze produkcji. Umiarkowany klimat o dobrej wentylacji, dobrze drenowane gleby o wystarczającej ilości dostępnej wody i różnice między temperaturami w nocy i w dzień w czasie dojrzewania winogron zapewniają optymalne dojrzewanie kiści winogron, sprawiając, że winogrona mają odpowiednią zawartość cukru i kwasu oraz doskonałą ekspresję wszystkich pozostałych cech jakości i organoleptycznych cech charakterystycznych szczególnie dla każdej odmiany i znajdujących odzwierciedlenie w wytwarzanych z nich winach.

Jeśli chodzi o produkcję wina Passito, ważny jest wybór metody suszenia; suszenie może odbywać się na roślinie albo w suszarniach (pomieszczeniach tradycyjnie wykorzystywanych w tym celu). Długość okresu suszenia jest zmienna i zależy od cech, jakie producent wina chce wydobyc w produkcie końcowym za pomocą tej techniki. Suszeniu sprzyjają także wahania temperatury między dniem a nocą, szczególnie późnym latem/jesienią, oraz wietrzne warunki na obszarze produkcji. Winogrona przeznaczone do suszenia przygotowuje się przed zbiorem winogron przeznaczonych do produkcji innych rodzajów wina, aby uzyskać wyższą zawartość kwasów, która może zrównoważyć zawartość cukru w uzyskanym winie.

Związek przyczynowy zależy zatem od szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu.

8.2. Forlì - kategorie: *wino musujące (4), gatunkowe wino musujące (5), wino półmusujące (8)*

Informacje na temat szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu, oraz na temat związku przyczynowego, jaki łączy tę szczególną jakość z obszarem geograficznym.

Gradient temperatury między wzgórzami i równinami oraz wyższa wilgotność na tym drugim obszarze sprawiły, że rolnicy z nizin wybrali późno dojrzewające odmiany winorośli o większej tolerancji na gnicie, a wczesne odmiany zachowano do uprawy na wyższych wysokościach i na zwróconych bardziej na północ zboczach obszaru uprawy winorośli w Rumunii. Dość późne zbiory, po których zwłaszcza w przeszłości następowała zimna jesień, oznaczały, że wino zachowywało pewną ilość cukru resztkowego w okresie zimowym, a po zabutelkowaniu zaczynało ponownie fermentować wczesną wiosną, dając naturalny efekt półmusowania. Ta powszechna praktyka sprawiła, że mieszkańcy Rumunii doceniają zarówno wina słodkie, jak i wytrawne, zarówno niemusujące, półmusujące, jak i musujące.

Produkcja win musujących i półmusujących ma ugruntowaną tradycję, którą wzmacniają najnowsze ulepszenia techniczne i technologiczne. Szczególna dbałość na etapie uprawy, zbiorów i produkcji wina umożliwia uzyskanie świeżych i czystych win bazowych, z których w wyniku odpowiedniego sterowania procesem drugiej fermentacji uzyskuje się wina musujące i półmusujące o szczególnej subtelności i elegancji. Wpływ na cechy jakościowe tych produktów sektora wina wywierają warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze produkcji. Umiarkowany, chłodny i wietrzny klimat, dobrze drenowane gleby o wystarczającej ilości dostępnej wody dzięki opadom deszczu również w miesiącach letnich oraz różnice między temperaturami w nocy i w dzień w czasie dojrzewania winogron zapewniają optymalne dojrzewanie kiści winogron, sprawiając, że winogrona mają odpowiednią zawartość cukru i kwasu oraz inne cechy jakości i organoleptyczne cechy charakterystyczne szczególne dla każdej odmiany i odzwierciedlone w wytwarzanych z nich winach. Ponadto jakość win musujących i półmusujących jest ściśle związana z połączeniem występujących na tym obszarze odmian dających winogrona mające cechy, które czynią je technologicznie odpowiednimi do produkcji tego rodzaju win. Ten fakt w połączeniu z umiejętnościami i wiedzą fachową producentów w zakresie wyboru technik upraw i produkcji wina dzięki rozwojowi metod produkcji win półmusujących i musujących oraz dzięki ulepszeniu bardziej tradycyjnych metod (w butelce) lub przy użyciu najnowocześniejszego sprzętu, znacznie przyczynił się do podniesienia jakości produktu końcowego.

Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych, doświadczenie podmiotów oraz nowoczesne techniki uprawy i produkcji wina umożliwiają produkcję win gatunkowych, których właściwości są związane zarówno z obszarem produkcji, jak i z odmianami winorośli, z których są produkowane.

Związek przyczynowy zależy zatem od szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu.

8.3. Forlì - kategoria: częściowo sfermentowany moszcz winogronowy (11)

Informacje na temat szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu, oraz na temat związku przyczynowego, jaki łączy tę szczególną jakość z obszarem geograficznym.

Wpływ znajdujących się na obszarze produkcji gleb, klimatu i czynnika ludzkiego, opisane w odniesieniu do win półmusujących i musujących odnosi się również do częściowo sfermentowanych moszczy, białych, czerwonych i różowych.

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy produkuje się z wykorzystaniem metody Charmata (lub Martinotiego), w wyniku której moszcz winogronowy podlega częściowej fermentacji, którą zatrzymuje się za pomocą filtracji lub odwirowywania, a także poprzez zastosowanie wszelkich innych dozwolonych zabiegów i praktyk, tak aby produkt odznaczał się świeżością i intensywnymi nutami owocowymi, a także umiarkowaną zawartością alkoholu.

Produkt ten od dawna jest obecny w sektorze uprawy winorośli. Winogrona były miazdzone bezpośrednio na polu, a następnie przenoszone do piwnic winiarskich w beczkach. Gdy docierały na miejsce, część cukru była już sfermentowana. Jest to zatem długa tradycja, a produktem wprowadzonym po raz pierwszy na większą skalę na rynek mógł być częściowo sfermentowany moszcz, zwłaszcza odmiany Trebbiano Romagnolo.

W ostatnich latach produkcja częściowo sfermentowanych, białych, czerwonych i różowych moszczy oraz handel nimi, cieszą się coraz większym prestiżem. Moszcze nadal są przechowywane w piwnicach i wykorzystywane do słodzenia win niemusujących, półmusujących i musujących, ale są też bezpośrednio wprowadzane do obrotu jako niezależny produkt.

Związek przyczynowy opiera się zatem na szczególnej jakości produktów, którą można przypisać ich pochodzeniu geograficznemu.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Nieobowiązkowe oznaczenia na etykiecie

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku rodzaju „Passito” na etykiecie można umieścić termin „appassimento” (podsuszanie), czcionką tej samej wielkości co nazwa „Forlì” lub mniejszą od niej, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Wyjątki dotyczące produkcji wina i drugiej fermentacji

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Wyjątek dotyczący produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Czynności związane z produkcją wina, w tym przetwarzanie w wina półmusujące i musujące, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 6 powyżej, zgodnie z tradycyjnymi praktykami z tego regionu. Jednak po uwzględnieniu miejscowości, w których tradycyjnie odbywała się produkcja, tego rodzaju czynności związane z produkcją wina mogą mieć miejsce na całym obszarze regionu Emilia-Romania, a w przypadku win półmusujących i musujących na całym obszarze regionu Emilia-Romania i sąsiednich regionów.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14278>
