C/2024/3358

23.5.2024

Zveřejnění žádosti o schválení změny, která není menšího rozsahu a která se týká specifikace produktu chráněného zeměpisného označení v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2024/3358)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Forlì“

CHZO-IT-A0512-AM03

Datum podání žádosti: 19. 10. 2016

1. Použitelné předpisy

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – Změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně

2.1. *Zavedení nového druhu výrobků z révy vinné „částečně zkvašený hroznový mošt“ a nového typu vína „Passito“.*

V návaznosti na tuto změnu je nutné nahradit pojem „vína“ vhodnějším pojmem „výrobky z révy vinné“, jak je uvedeno v příslušných právních předpisech EU. Tato změna je čistě redakční povahy a týká se článků 1, 2 a 9.

Pokud jde o doplnění druhu výrobku „částečně zkvašený hroznový mošt“ do článků 2 až 9 specifikace produktu (a příslušných oddílů jednotného dokumentu), které obsahují pravidla pro různé typy částečně zkvašeného moštu a odpovídající typy vína, jedná se o změnu redakční povahy, která má znovu zavést tento druh výrobku, který se v rámci CHZO „Forlì“ tradičně vyrábí. Tento druh byl uveden již v předchozích verzích specifikace produktu, nicméně při přípravě konsolidované specifikace v roce 2011 byl omylem vynechán.

Pokud jde o typ „Passito“, postupem času se vytvořil segment trhu, který oceňuje produkt získaný technikou sušení hroznů, a zařazení tohoto produktu do specifikace by tak umožnilo jeho vhodnou propagaci.

Změna se týká článku 2 a dalších článků specifikace produktu (články 3 až 9) a příslušných oddílů jednotného dokumentu.

2.2. *Zavedení/vyřazení odrůdových typů*

Odrůdový typ „Terrano“ byl ze specifikace vypuštěn z důvodu existence CHOP „Teran“ v souladu s čl. 100 odst. 3 nařízení (EU) č. 1308/2013. Tato změna se týká článku 2 a dalších článků specifikace produktu a oddílů 5b (Výnosy) a 7 (Hlavní odrůdy révy vinné) jednotného dokumentu.

Název odrůdového typu „Pignoletto“ byl nahrazen synonymem „Grechetto Gentile“, aby bylo možné odpovídajícím způsobem propagovat vína s CHZO získaná z této odrůdy, která se tradičně používá v provincii Forlì.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Název odrůdového typu „Pignoletto“ byl nahrazen synonymem „Grechetto Gentile“, neboť producenti se v souladu se stávajícími předpisy EU rozhodli propagovat „Pignoletto“ jako odrůdový typ související s jiným chráněným označením původu.

Změna se týká článku 2 [specifikace produktu] a oddílů 5b (Výnosy) a 7 (Hlavní odrůdy révy vinné) jednotného dokumentu.

2.3. *Pravidla pro pěstování vinné révy*

U druhu produktu „částečně zkvašený hroznový mošt“ byly doplněny hektarové výnosy hroznů (v tunách na hektar) a přirozený obsah alkoholu v hroznech v % objemových .

Pro odrůdový typ „Grechetto Gentile“ byl stanoven maximální výnos 24 tun hroznů na hektar.

Změna se týká článku 4 specifikace produktu a oddílu 5b jednotného dokumentu.

2.4. *Pravidla pro výrobu vína*

U nového typu „Passito“ byla doplněna maximální výlisnost hroznů na úrovni 50 % .

V souladu s platnou legislativou EU je umožněno provádět vinařskou činnost kdekoli na území regionu Emilia-Romagna, přičemž zpracování na šumivé a perlivé víno (druhotné kvašení) může probíhat i v regionech sousedících s regionem Emilia-Romagna. Důvodem je potřeba zachovat dnes již tradiční postupy: tyto typy vín se vyrábějí a zpracovávají v sousedních správních jednotkách, kde se nacházejí zařízení technologicky vhodná pro druhotné kvašení.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu a oddílu 9 (Další základní podmínky – Odchylky týkající se vinařské oblasti) jednotného dokumentu.

Změna byla provedena proto, aby bylo zřejmé, že enologické postupy stanovené stávajícími právními předpisy (předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy) jsou v průběhu celého výrobního procesu povoleny.

Změna se týká pouze článku 5 specifikace produktu.

2.5. *Vlastnosti při spotřebě*

Byly popsány analytické a organoleptické vlastnosti nového typu „Passito“ a druhu „částečně zkvašený hroznový mošt“, jakož i typu „růžové víno“, včetně uvedení odrůdy hroznů. Tento druh výrobku byl již zahrnut dříve, ale nebyl řádně popsán.

Změna se týká článku 6 specifikace produktu a oddílu 4 jednotného dokumentu.

2.6. *Označení a obchodní úprava vín: doplnění zvláštního ustanovení pro nový typ „Passito“*

Bylo doplněno zvláštní ustanovení týkající se typu „Passito“, které poskytuje možnost uvést na etiketě výraz „appassimento“ (sušení), a to stejně velkými nebo menšími písmeny ve srovnání s označením „Forlì“, v souladu s platnými právními předpisy EU.

Změna se týká článku 7 specifikace produktu a oddílu 9 (Další požadavky na označování) jednotného dokumentu.

2.7. *Souvislost se zeměpisnou oblastí*

Byl vylepšen popis environmentálních a historických/kulturních aspektů, které jsou rozhodující pro charakteristiku kvality výrobků z révy vinné ve vztahu k půdním a klimatickým charakteristikám oblasti a k pěstitelské a kulturní tradici, která se vytvořila během staletí vývoje pěstování a zpracování vinné révy.

Změna se týká článku 9 specifikace produktu a oddílu 8 (Popis souvislosti/souvislostí) jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Forlì

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

11. Částečně zkvašený hroznový mošt

4. **Popis vína (vín)**

„Forlì“ Bianco [bílé]

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: příjemně intenzivní, s převahou květinových a/nebo ovocných tónů, které se mění v závislosti na použitých moštových odrůdách a prostředí, v němž jsou pěstovány.

Chuť: od suché po sladkou, lahodná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Bianco Vivace [živé bílé]

Barva: slámově žlutá.

Vůně: příjemně intenzivní, s květinovými a ovocnými tóny.

Chuť: od suché po sladkou, lahodná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Bianco Frizzante [bílé perlivé]

Barva: slámově žlutá.

Vůně: příjemně intenzivní, s převahou svěžích květinových a ovocných tónů, které se mění v závislosti na použitých odrůdách hroznů.

Chuť: od suché po sladkou, lahodná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 13,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Bianco Spumante [bílé šumivé]

Barva: slámově žlutá.

Vůně: se svěžími květinovými a ovocnými tóny, případně v kombinaci s vůní chlebové kůrky různé intenzity v závislosti na délce ležení vína na kvasničných kalech.

Chuť: od chuti typu brut po sladkou, svěží, lahodná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 12,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosso [červené]

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Vůně: vinná, s ovocnými tóny různé zralosti, někdy doprovázená květinovými tóny, obvykle fialkovými, a kořeněnými tóny, v závislosti na odrůdách hroznů a vinařské oblasti.

Chuť: od suché po sladkou, příjemně jemná, se správnou mírou kyselosti.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosso Passito [červené ze zaschlých hroznů]

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Vůně: s tóny různě zralého ovoce, někdy doprovázená květinovými a/nebo kořeněnými tóny.

Chuť: od suché po sladkou, výrazná, vyvážená.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 24 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosso Vivace [červené živé]

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Vůně: vinná, se svěžími ovocnými a květinovými tóny, se složením, které se liší v závislosti na kombinaci odrůd a oblasti pěstování.

Chuť: od suché po sladkou, příjemně jemná, se správnou mírou kyselosti.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosso Frizzante [červené perlivé]

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny.

Chuť: od suché po sladkou, lahodná, s příjemnou svěžestí.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosso Novello [červené mladé]

Barva: jasně rubínově červená.

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny.

Chuť: příjemně jemná, se správnou mírou kyselosti.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosato [růžové]

Barva: růžová barva různé intenzity a různých tónů.

Vůně: s převahou ovocných tónů.

Chuť: od suché po sladkou, se správnou mírou jemnosti a svěžesti, lahodná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosato Vivace [růžové živé]

Barva: růžová barva různé intenzity a různých tónů.

Vůně: s převahou ovocných tónů.

Chuť: od suché po sladkou, se správnou mírou jemnosti a svěžesti, lahodná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosato Frizzante [růžové perlivé]

Barva: růžová barva různé intenzity a různých tónů.

Vůně: s jemnými ovocnými tóny, doprovázená výraznějšími ovocnými tóny.

Chuť: od suché po sladkou, se správnou mírou jemnosti a svěžesti, lahodná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosato Spumante [růžové šumivé]

Barva: růžová barva různé intenzity a různých tónů.

Vůně: s květinovými a ovocnými tóny, které jsou doprovázeny tóny kvasinek v závislosti na délce ležení vína na kvasničných kalech.

Chuť: od chuti typu brut po sladkou; svěží a lahodná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 12,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ s označením bílé moštové odrůdy (včetně typů Frizzante, Spumante a Vivace)

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Vůně: příjemně intenzivní, s pestrou škálou květinových a/nebo ovocných tónů, jejichž složení a intenzita se liší v závislosti na odrůdě a prostředí pěstování. Typ Spumante může obsahovat také náznaky kvasinek v závislosti na tom, jak dlouho víno leželo na kvasničných kalech. Vína s označením odrůdy „Moscato“ mají tóny typické pro tuto odrůdu.

Chuť: od suché po sladkou, různě svěží, lahodná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 12,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ s označením modré moštové odrůdy (včetně typů Frizzante a Vivace)

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Vůně: vinná, s ovocnými tóny různé zralosti, někdy doprovázená květinovými tóny, obvykle fialkovými, a kořeněnými tóny, v závislosti na odrůdě hroznů a vinařské oblasti.

Chuť: od suché po sladkou, různě jemná a svěží v závislosti na druhu, lahodná a plná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosato s uvedením moštové odrůdy podle čl. 2 odst. 4 a 5 specifikace produktu, včetně typů Frizzante a Vivace

Barva: růžová barva různé intenzity a různých tónů.

Vůně: s květinovými a ovocnými tóny, které mohou být doprovázeny tóny kvasinek v závislosti na délce ležení vína na kvasničných kalech.

Chuť: od chuti typu brut po sladkou; svěží a lahodná.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Novello s označením modré moštové odrůdy

Barva: jasně rubínově červená, různě intenzivní, s červenými až fialovými odstíny v závislosti na odrůdě.

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny.

Chuť: jemná, se správnou mírou kyselosti.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [červený částečně zkvašený hroznový mošt]

Barva: velmi tmavá purpurově červená.

Vůně: ovocná, správně intenzivní.

Chuť: sladká, harmonická a vyvážená.

Skutečný obsah alkoholu musí být vyšší než 1 % objemové a nižší než tři pětiny celkového obsahu alkoholu v % objemových.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [bílý částečně zkvašený hroznový mošt]

Barva: od slámové žluté po zlatavě žlutou různé intenzity.

Vůně: ovocná a květinová.

Chuť: sladká, harmonická a vyvážená.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Forlì“ Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [růžový částečně zkvašený hroznový mošt]

Barva: růžová barva různé intenzity a různých tónů.

Vůně: ovocná a květinová.

Chuť: sladká, harmonická a vyvážená.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Obohacování – slazení a druhotné kvašení

Příslušná omezení pro výrobu vín

Přirozený objemový obsah alkoholu ve vínech s chráněným zeměpisným označením „Forlì“ může být zvýšen obohacováním v mezích a postupy stanovenými v právních předpisech EU.

b. *Maximální výnosy*

1. Forlì Bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

   232 hektolitrů na hektar

2. Forlì Rosso (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

   208 hektolitrů na hektar

3. Forlì Rosato (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

   208 hektolitrů na hektar

4. Forlì Rosso Passito

   130 hektolitrů na hektar

5. Forlì Ancellotta (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

   160 hektolitrů na hektar

6. Forlì Barbera (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

   176 hektolitrů na hektar

7. Forlì Bombino Bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

   232 hektolitrů na hektar

8. Forlì Cabernet Franc (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

   176 hektolitrů na hektar

9. Forlì Cabernet Sauvignon (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

176 hektolitrů na hektar

10. Forlì Canina Nera (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

208 hektolitrů na hektar

11. Forlì Centesimino (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

120 hektolitrů na hektar

12. Forlì Chardonnay (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrů na hektar

13. Forlì Ciliegiolo (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

176 hektolitrů na hektar

14. Forlì Famoso (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

232 hektolitrů na hektar

15. Forlì Fortana (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

208 hektolitrů na hektar

16. Forlì Garganega (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

232 hektolitrů na hektar

17. Forlì Grechetto Gentile (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrů na hektar

18. Forlì Malbo Gentile (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

176 hektolitrů na hektar

19. Forlì Malvasia (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

232 hektolitrů na hektar

20. Forlì Manzoni Bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrů na hektar

21. Forlì Marzemino (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

200 hektolitrů na hektar

22. Forlì Merlot (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

176 hektolitrů na hektar

23. Forlì Montù (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

    232 hektolitrů na hektar

24. Forlì Moscato Bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

    232 hektolitrů na hektar

25. Forlì Muller Thurgau (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

    192 hektolitrů na hektar

26. Forlì Pinot Bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

    192 hektolitrů na hektar

27. Forlì Pinot Nero (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

    176 hektolitrů na hektar

28. Forlì Riesling (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

    192 hektolitrů na hektar

29. Forlì Riesling Italico (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

    192 hektolitrů na hektar

30. Forlì Sangiovese (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

    200 hektolitrů na hektar

31. Forlì Sauvignon (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

    192 hektolitrů na hektar

32. Forlì Syrah (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

    176 hektolitrů na hektar

33. Forlì Trebbiano (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

    232 hektolitrů na hektar

34. Forlì Uva Longanesi (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

    184 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast, kde se pěstují hrozny používané k výrobě vín s chráněným zeměpisným označením (indicazione geografica protetta – IGP) „Forlì“, zahrnuje celou správní oblast provincie Forlì/Cesena v regionu Emilia-Romagna.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

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. – Sangioveto

Sauvignon B.

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

Syrah N.

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Procanico

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Uva Longanesi N.

8. **Popis souvislostí**

Přírodní faktory vztahující se k souvislosti

Vinice se v provincii Forlì-Cesena nacházejí mezi Apeninami a nížinami na půdách různého morfologického typu, i když v této oblasti zřetelně převládají půdy, které lze vysledovat až do období slínovo-písečné formace. Ta se skládá z odolnějších vrstev pískovců a z vrstev slínů, které jsou vysoce citlivé na vodní a větrnou erozi. Tvar svahu se proto vyvíjel v důsledku propadání pískovce po erozi podložních vrstev slínu. Krajina jílovitých kopců je poměrně mírná a kopce vznikly v důsledku intenzivní povrchové eroze, většinou mělkých sesuvů půdy a vzniku žlebů. Poměrně blízko nížiny se nachází celkem výrazná vápencová formace, která se vyznačuje značně strmými svahy a hlubokými erozními zářezy. V oblastech, kde se na povrchu objevují gravitační vrstvy, je krajina spíše různorodá a nerovná. Podél vodních toků v kopcovitých a horských oblastech se nacházejí aluviální terasy, které lze snadno identifikovat vzhledem k typickému profilu roviny náhle přerušené hlubokým srázem. V aluviálních sedimentech v nížině lze rozpoznat starověké aluviální kužele, na nichž Římané založili svůj systém centurace, a oblasti před pobřežním pásem, které byly nedávno obnoveny. V kopcovité oblasti jsou půdy, na nichž se réva nejvíce pěstuje, mírně hluboké až velmi hluboké, dobře odvodněné se střední až poměrně jemnou strukturou. Jsou mírně zásadité, převážně nebo velmi vápenité, poměrně chudé na organickou hmotu a mají dobrou vododržnou kapacitu.

Pokud jde o klima, hodnoty Winklerova indexu se směrem od Apenin k nížině zvyšují (1 500–2 200 GDD).

Historické a lidské faktory vztahující se k souvislosti

Vinařství má na území provincie Forlì-Cesena tak dlouhou tradici, že už v době Římské říše označil Plinius Starší Cesenu za město produkující vynikající víno: mezi dobovými „označeními“ najdeme vína „Caesenas“. Jméno Gally Placidie bylo vždy spojeno s výbornými víny vyráběnými v oblasti kolem Bertinora a Raimondo Zazzeri ve svém díle „Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia“ (Dějiny Ceseny od jejího založení až do doby Cesare Borgii) uvádí, že podle cesenské kroniky měli zálibu ve vínech z Ceseny dodávaných na jejich císařský dvůr tři bratři Costantino, Costanzo a Costante, dědicové constantinovského trůnu, což dokazuje, že kvalita v této oblasti zůstala vysoká i během nadvlády Byzancie. Soudě podle četných zpráv o prosperujících vinicích a dobrých vínech již od 16. století si vinařská produkce ve Forlì a Ceseně musela své postavení ubránit i v raném středověku. Například Leandro Alberti ve svém díle „Descrittione di tutta Italia“ (Popis celé Itálie) (druhá polovina 16. století) uvádí, že v regionu Romagna bylo možné vidět nesčetné kopce pokryté vinnou révou. Jeho popisy řady míst se často zaměřují na skutečnost, že byla obklopena vinicemi: Longiano je vznešený hrad obklopený ze všech stran nádhernými řadami vinné révy; pokud jde o Cesenu, vede nad město Via Aemilia na první kopce Apenin (které jsou pokryty vinnou révou...), přičemž Bertinoro se nachází na kopci, který na všech stranách zdobí vinice produkující dobrá vína. Během papežské nadvlády Romagna bohužel zaostávala, což značně omezilo i pěstování vína a především enologii. To však místním obyvatelům nezabránilo zachovat a podle možnosti zlepšit svoji vinařskou tradici.

Na konci 70. let 20. století došlo k výraznému oživení odvětví vinařství a k restrukturalizaci vinic, byly zavedeny moderní pěstitelské techniky a především se zrodila moderní enologie.

8.1. *Forlì – druh: Víno (1)*

Informace o zvláštních vlastnostech produktu, které lze přičíst jeho zeměpisnému původu a příčinné souvislosti se zeměpisnou oblastí.

Aby byly uspokojeny specifické potřeby odrůd vinné révy z hlediska tepla, a tedy řádného dozrávání, je nezbytné pro ně zvolit správné umístění. Zdejší půdy umožňují získat produkty s dobrou strukturou a příjemným aromatickým profilem. Například když se odrůda Sangiovese pěstuje v oblasti Cesena (výlučně slínovo-písečná formace), má velmi intenzivní ovocnou chuť převážně po třešních, , zatímco při pěstování v oblasti Forlì má velmi zřetelné aroma podrostu.

Na půdách v nížinách, které jsou obvykle úrodnější, pomáhá technika pěstování udržovat dobrou rovnováhu ve směsi moštů, a tím i dobrou kvalitu.

Kromě toho by se k této již tak příznivé kombinaci měly připočíst zkušenosti a odbornost místních obyvatel, kterých nabyli při pěstování vinné révy a výrobě vína a které se staly součástí velmi silné místní enologické tradice.

Bílá vína „Forlì“ mají slámově žlutou barvu různé intenzity, s odlesky, které přecházejí tón po tónu od žluté až po zelenkavou. Aroma je jemné, s jemnými květinovými tóny a/nebo ovocnými tóny, které se liší podle odrůdy nebo odrůd ve směsi. Chuť je suchá až sladká, harmonická, dobře strukturovaná, svěží a lahodná.

Vína „Forlì“ Rosato mají růžovou barvu různé intenzity, především v závislosti na použitém postupu výroby vína. Chuť je svěží a harmonická, suchá až sladká s vyváženou kyselostí. Nejnovější technologie umožňují lépe definovat tento typ s vůní od květinové po různé stupně ovocného aroma.

Červená vína Novello mají aroma a příchuti, jež jsou spojeny se zvláštní technikou karbonové macerace používané při výrobě vína z hroznů, která zlepšuje profil vína a typické tóny moštové odrůdy.

Vína „Forlì“ Passito mají rubínově červenou barvu různé intenzity. Ve vůni se objevují tóny různě zralého ovoce, někdy doprovázené květinovými a/nebo kořenitými tóny. Chuť může být suchá až sladká, je harmonická a vyznačuje se dobrou strukturou a vyváženou kyselostí.

Jakostní charakteristiky vín jsou dány půdními a klimatickými podmínkami oblasti produkce. Mírné a větrné podnebí, dobře propustné půdy s dostatečným zásobováním vodou a rozdíly mezi nočními a denními teplotami v období zrání zajišťují optimální dozrání hroznů, které tak mají dobrý obsah cukru a kyselin a vynikající ostatní kvalitativní a organoleptické vlastnosti, které jsou specifické pro každou odrůdu a které lze rovněž rozpoznat ve výsledných vínech.

Pokud jde o výrobu vín Passito, důležitá je volba metody sušení; sušení může probíhat buď přímo v místě výroby, nebo v sušárnách, tradičně využívaných pro tuto činnost. Délka období sušení je různá a závisí na vlastnostech, které chce vinař u konečného produktu pomocí této techniky zdůraznit. Také při sušení napomáhají rozdíly mezi denní a noční teplotou, a to zejména v období pozdního léta a podzimu, a větrné podmínky v oblasti produkce. Hrozny určené k sušení se připravují před sklizní hroznů určených pro jiné druhy vína, aby měly vyšší obsah kyselin, které vyváží obsah cukru ve výsledném víně.

Příčinná souvislost se proto zakládá na specifické jakosti produktu, kterou lze přičíst jeho zeměpisnému původu.

8.2. *Forlì – druhy: Šumivé víno (4), Jakostní šumivé víno (5), Perlivé víno (8)*

Informace o zvláštních vlastnostech produktu, které lze přičíst jeho zeměpisnému původu a příčinné souvislosti se zeměpisnou oblastí.

Teplotní rozdíl mezi pahorkatinou a nížinou a vyšší vlhkost vzduchu v nížinách jsou důvodem, proč se zemědělci přiklonili k výběru pozdních odrůd révy s vyšší odolností vůči hnilobě, přičemž rané odrůdy byly ponechány pro pěstování ve vyšších nadmořských výškách a na severněji položených svazích vinařské oblasti Romagna. Poměrně pozdní sklizeň, po níž zejména v minulosti následovaly chladné podzimy, vedla k tomu, že si víno během zimy zachovalo určité množství zbytkového cukru, který při stáčení do lahví začal v prvním jarním teple znovu kvasit, a tak vznikla perlivá vína. Tato běžná praxe vedla obyvatele oblasti Romagna k tomu, že si oblíbili jak sladká, tak suchá vína, ať už tichá, perlivá nebo šumivá.

Výroba šumivých a perlivých vín těží ze zavedené tradice, dále rozvíjené novějšími technickými a technologickými vylepšeními. Výsledkem náležité péče při pěstování, sklizni a výrobě vína jsou svěží a čistá základní vína, z nichž následně po dobře řízeném druhotném kvašení vznikají mimořádně jemná a elegantní šumivá a perlivá vína. Jakostní charakteristiky těchto druhů výrobků z révy vinné jsou ovlivněny půdními a klimatickými podmínkami oblasti produkce. Mírné, chladné a větrné klima, dobře propustné půdy s dostatečnou dostupností vody díky srážkám, a to i v letních měsících, a výkyvy v nočních a denních teplotách během zrání hroznů zajišťují optimální zrání bobulí, které tak mají náležitý obsah cukru a kyselin a rovněž jiné kvalitativní a organoleptické vlastnosti, které jsou specifické pro každou odrůdu a které se odrážejí ve vínech vyrobených z těchto hroznů. Kvalita šumivých a perlivých vín je úzce spojena s kombinací odrůd v oblasti. Tyto odrůdy plodí hrozny specifických vlastností, které jsou z technologického hlediska vhodné pro výrobu daných typů vín. To v kombinaci s know-how výrobců při výběru technik pěstování a výroby vína prostřednictvím vývoje metod výroby perlivého a šumivého vína a zdokonalování tradičních metod (v láhvi) a/nebo v použití nejmodernějších zařízení pomáhá zvýšit jakost konečného produktu.

Souhra přírodních faktorů, zkušeností provozovatelů a moderních zemědělských a vinařských technik umožňuje vyrábět kvalitní vína, jejichž vlastnosti souvisí jak s oblastí produkce, tak s odrůdami révy, z nichž pocházejí.

Příčinná souvislost se proto zakládá na specifické jakosti produktu, kterou lze přičíst jeho zeměpisnému původu.

8.3. *Forlì – druh: Částečně zkvašený hroznový mošt (11)*

Informace o zvláštních vlastnostech produktu, které lze přičíst jeho zeměpisnému původu a příčinné souvislosti se zeměpisnou oblastí.

Vliv půdních, klimatických a lidských faktorů v oblasti produkce na vlastnosti produktu popsané výše u perlivých a šumivých vín se rovněž vztahuje na částečně zkvašené hroznové mošty, ať už bílé, červené nebo růžové.

Zejména částečně zkvašené hroznové mošty se vyrábějí metodou Charmat (nebo Martinotti), při níž je hroznový mošt částečně zkvašen a jeho úplné fermentaci se brání filtrací nebo odstředěním a použitím dalších povolených úprav a postupů, tak aby konečný produkt získal svěžest a intenzivní ovocné tóny v kombinaci s mírným obsahem alkoholu.

Tento produkt má v odvětví vinohradnictví dlouhou tradici. Hrozny se drtily přímo na místě a pak se v sudech převážely do vinných sklepů. V době, kdy tam dorazily, již byla část cukru zkvašená. Tato tradice je skutečně velmi stará, a když se produkt poprvé ve větším měřítku dostal na trh, mohlo se jednat o částečně zkvašený mošt, zejména odrůdy Trebbiano Romagnolo.

V posledních letech se prestiž výroby částečně zkvašených moštů, bílých, červených nebo růžových, a jejich uvádění na trh dále zvyšují. Kromě toho, že jsou skladovány ve sklepích a následně používány ke slazení tichých, perlivých a šumivých vín, jsou rovněž přímo uváděny na trh jako samostatné produkty.

Příčinná souvislost se proto zakládá na zvláštních vlastnostech produktu, které lze přičíst jeho zeměpisnému původu.

9. **Další základní podmínky**

Volitelný údaj na etiketě

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

V případě typu „Passito“ může být na etiketě uveden výraz „appassimento“ (sušení), a to stejně velkými nebo menšími písmeny ve srovnání s označením „Forlì“, v souladu s platnými právními předpisy EU.

Odchylky pro výrobu vína a druhotné kvašení

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Výjimka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Vinifikace, včetně zpracování na perlivé a šumivé víno, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti stanovené v článku 6 v souladu s tradičními postupy dané oblasti. S přihlédnutím k místům, kde tradičně probíhá produkce, však může být tato vinifikace prováděna také v celém regionu Emilia-Romagna a v případě perlivého a šumivého vína v celém regionu Emilia-Romagna a v sousedních regionech.

Odkaz na specifikaci produktu

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