C/2024/3358

23.5.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/3358)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Forlì«

PGI-IT-A0512-AM03

Ansøgningsdato: 19.10.2016

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 – væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

2.1. *Indførelse af en ny kategori af vinavlsprodukter »delvis gæret druemost« og en ny vintype »Passito«*

I henhold til denne ændring er det nødvendigt at erstatte udtrykket »vine« med det mere korrekte udtryk »vinavlsprodukter«, som angivet i den relevante EU-lovgivning. Ændringen er udelukkende redaktionel og berører artikel 1, 2 og 9.

Hvad angår produktkategorien »delvis gæret druemost«, som er blevet tilføjet til artikel 2-9 i produktspecifikationen (og de relevante punkter i enhedsdokumentet), der indeholder reglerne for de forskellige typer delvis gæret most og de tilsvarende vintyper, er dette en redaktionel ændring for igen at medtage denne produktkategori, som traditionelt er blevet fremstillet med den beskyttede geografiske betegnelse »Forlì«. Den var allerede medtaget i tidligere udgaver af produktspecifikationen, men blev udeladt ved en fejl, da den konsoliderede produktspecifikation blev udarbejdet i 2011.

Hvad angår typen »Passito«, er der med tiden opstået et markedssegment, som sætter pris på denne produkttype, der fremstilles ved at anvende en teknik, hvor druerne tørres. Derfor vil medtagelsen af dette produkt i produktspecifikationen gøre det muligt at fremme det på en passende måde.

Denne ændring berører artikel 2 og andre artikler i produktspecifikationen (artikel 3-9) samt de relevante punkter i enhedsdokumentet.

2.2. *Medtagelse/fjernelse af druesorter*

Druesorten »Terrano« er blevet fjernet fra produktspecifikationen, da den beskyttede geografiske betegnelse »Teran« findes, jf. artikel 100, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1308/2013. Denne ændring berører artikel 2 og andre artikler i produktspecifikationen samt punkt 5b (udbytter) og punkt 7 (primære druesorter) i enhedsdokumentet.

Navnet på druesorten »Pignoletto« er blevet erstattet med synonymet »Grechetto Gentile«, så det bliver muligt at markedsføre BGB-vine fremstillet af denne sort, som traditionelt anvendes i Forlì-provinsen, på en passende måde.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sortsnavnet »Pignoletto« er blevet erstattet med synonymet »Grechetto Gentile«, eftersom producenterne har valgt at markedsføre »Pignoletto« i forbindelse med en anden beskyttet oprindelsesbetegnelse i henhold til gældende EU-lovgivning.

Denne ændring berører artikel 2 [i produktspecifikationen] samt punkt 5b (udbytter) og punkt 7 (primære druesorter) i enhedsdokumentet.

2.3. *Vindyrkningsregler*

Drueudbyttet pr. hektar (ton/hektar) og druernes naturlige alkoholindhold i volumen er blevet tilføjet for typen »delvis gæret druemost«.

Et maksimalt drueudbytte på 24 ton pr. hektar er blevet fastsat for druesorten »Grechetto Gentile«.

Denne ændring berører artikel 4 i produktspecifikationen og punkt 5b i enhedsdokumentet.

2.4. *Vinfremstillingsregler*

Et maksimalt drue-til-vin-udbytte på 50 % er blevet tilføjet for den nye type »Passito«.

I henhold til gældende EU-lovgivning er der fastsat bestemmelser om vinproduktion overalt i Emilia-Romagna, mens forarbejdningen til mousserende vin og perlevin (eftergæring) også kan finde sted i de regioner, der grænser op til regionen Emilia-Romagna. Dette skyldes nødvendigheden af at beskytte de nu traditionelle metoder, som disse vintyper fremstilles og forarbejdes efter i tilstødende administrative enheder, hvor der findes anlæg, som er teknologisk velegnede til eftergæring.

Denne ændring berører artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 9 (andre vigtige betingelser – undtagelser vedrørende vinfremstillingsområdet) i enhedsdokumentet.

Ændringen er foretaget for at præcisere, at de ønologiske fremgangsmåder, der er taget højde for i gældende EU-lovgivning og national lovgivning, er tilladt i hele fremstillingsprocessen.

Denne ændring berører udelukkende artikel 5 i produktspecifikationen.

2.5. *Kendetegn ved forbrug*

De analytiske og organoleptiske kendetegn er blevet beskrevet for den nye type »Passito« og kategorien »delvis gæret druemost« samt for typen rosé med angivelse af druesorten. Sidstnævnte type var allerede medtaget, men ikke beskrevet korrekt.

Denne ændring berører artikel 6 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

2.6. *Beskrivelse og præsentation af vinene: tilføjelse af en specifik bestemmelse for den nye type »Passito«*

Der er tilføjet en specifik bestemmelse for typen »Passito« for at muliggøre den frivillige anvendelse af udtrykket »appassimento« (delvis tørring af druer) på etiketten skrevet med bogstaver, der er samme størrelse eller mindre end betegnelsen »Forlì«, i henhold til gældende EU-lovgivning.

Denne ændring berører artikel 7 i produktspecifikationen og punkt 9 (supplerende bestemmelser vedrørende mærkning) i enhedsdokumentet.

2.7. *Tilknytning til det geografiske område*

Der er foretaget forbedringer af beskrivelsen af de miljømæssige og historiske/kulturelle aspekter, som er afgørende for at beskrive vinavlsprodukternes kvalitet, når det gælder områdets jordbunds- og klimaforhold og den dyrknings- og kulturtradition, der er opstået med flere århundreders udvikling af druedyrkningen og -forarbejdningen.

Ændringen berører artikel 9 i produktspecifikationen og punkt 8 (beskrivelse af tilknytningen) i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Forlì

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB – beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

11. Delvis gæret druemost

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

»Forlì« Bianco [hvidvin]

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft: behageligt intens med dominerende blomster- og/eller frugtagtige noter, der varierer alt efter de anvendte druesorter og dyrkningsmiljøet.

Smag: fra tør til sød og smagfuld.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Bianco Vivace [livlig hvidvin]

Farve: strågul.

Duft: behageligt intens med blomster- og frugtagtige noter.

Smag: fra tør til sød og smagfuld.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Bianco Frizzante [hvid perlevin]

Farve: strågul.

Duft: behageligt intens, hovedsagelig med friske blomster- og frugtagtige noter, der varierer alt efter de anvendte druesorter.

Smag: fra tør til sød og smagfuld.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Bianco Spumante [mousserende hvidvin]

Farve: strågul.

Duft: med friske blomster- og frugtagtige noter, der kan være kombineret med en duft af brødskorpe af varierende intensitet, alt efter hvor længe den har lagret på bærmen.

Smag: fra brut nature til sød, frisk og smagfuld.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 12,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Rubicone« Rosso [rødvin]

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft: vinøs med frugtagtige noter af varierende modenhed, undertiden ledsaget af blomsteragtige noter, som regel violer, og krydrede noter alt efter de anvendte druesorter og dyrkningsmiljøet.

Smag: fra tør til sød, behageligt blød og med det helt rette syreindhold.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosso Passito [rødvin af delvis tørrede druer]

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft: med frugtagtige noter af varierende modenhed, undertiden ledsaget af blomsternoter og/eller krydrede noter.

Smag: fra tør til sød, karakteristisk og afbalanceret.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosso Vivace [livlig rødvin]

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter af varierende sammensætning alt efter kombinationen af sorter og dyrkningsområdet.

Smag: fra tør til sød, behageligt blød og med det helt rette syreindhold.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosso Frizzante [rød perlevin]

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter.

Smag: fra tør til sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosso Novello [ny rødvin]

Farve: klar rubinrød.

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter.

Smag: behageligt blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosato [rosévin]

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft: med dominerende frugtagtige noter.

Smag: fra tør til sød og smagfuld med den helt rette blødhed og friskhed.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosato Vivace [livlig rosévin]

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft: med dominerende frugtagtige noter.

Smag: fra tør til sød og smagfuld med den helt rette blødhed og friskhed.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosato Frizzante [rosé perlevin]

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft: med lette, blomsteragtige noter ledsaget af mere udtalte frugtagtige noter.

Smag: fra tør til sød og smagfuld med den helt rette blødhed og friskhed.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosato Spumante [mousserende rosévin]

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft: med blomster- og frugtagtige noter, som ledsages af et strejf af gær, alt efter hvor længe vinen har lagret på bærmen.

Smag: fra brut nature til sød, frisk og smagfuld.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 12,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« med angivelse af en hvid druesort (herunder typerne Frizzante, Spumante og Vivace)

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft: behageligt intens med en bred vifte af blomster- og/eller frugtagtige noter af varierende sammensætning og intensitet alt efter druesorten og dyrkningsmiljøet. Typen Spumante kan også have et strejf af gær, alt efter hvor længe vinen har lagret på bærmen. Vine med angivelse af sorten »Moscato« har noter, der er typiske for denne druesort.

Smag: fra tør til sød, med varierende friskhed og smagfuld.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 12,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« med angivelse af en blå druesort (herunder typerne Frizzante og Vivace)

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft: vinøs med frugtagtige noter af mere eller mindre moden frugt, undertiden ledsaget af blomsteragtige noter, som regel violer, og krydrede noter alt efter druesorten og dyrkningsmiljøet

Smag: fra tør til sød, med varierende grader af blødhed og friskhed alt efter typen, smagfuld og fyldig.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosato med angivelse af druesorten i henhold til artikel 2, stk. 4 og 5, i produktspecifikationen, herunder typerne Frizzante og Vivace

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft: med blomster- og frugtagtige noter, som kan ledsages af et strejf af gær, alt efter hvor længe vinen har lagret på bærmen.

Smag: fra brut til sød, frisk og smagfuld.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Novello med angivelse af en blå druesort

Farve: klar rubinrød af varierende intensitet og med røde til violette strejf alt efter druesorten.

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter.

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [rød delvis gæret druemost]

Farve: forholdsvis dyb lillarød.

Duft: frugtagtig med en god intensitet.

Smag: sød, harmonisk og afbalanceret.

Det virkelige alkoholindhold i volumen skal være over 1 % og under 3/5 af det totale alkoholindhold i volumen.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [hvid delvis gæret druemost]

Farve: fra strågul til gyldengul af varierende intensitet.

Duft: frugt- og blomsteragtig.

Smag: sød, harmonisk og afbalanceret.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

»Forlì« Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [rosé delvis gæret druemost]

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft: frugt- og blomsteragtig.

Smag: sød, harmonisk og afbalanceret.

De analyseparametre, der ikke fremgår af tabellen, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Berigelse – sødning og eftergæring

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Det naturlige alkoholindhold i volumen i vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Forlì« kan øges ved hjælp af en berigelsesproces inden for grænserne af og i henhold til procedurerne i EU-lovgivningen.

b. *Maksimale udbytter*

1. Forlì Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

232 hektoliter pr. hektar

2. Forlì Rosso (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

208 hektoliter pr. hektar

3. Forlì Rosato (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

208 hektoliter pr. hektar

4. Forlì Rosso Passito

130 hektoliter pr. hektar

5. Forlì Ancellotta (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

160 hektoliter pr. hektar

6. Forlì Barbera (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

176 hektoliter pr. hektar

7. Forlì Bombino Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

232 hektoliter pr. hektar

8. Forlì Cabernet Franc (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

176 hektoliter pr. hektar

9. Forlì Cabernet Sauvignon (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

176 hektoliter pr. hektar

10. Forlì Canina Nera (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

208 hektoliter pr. hektar

11. Forlì Centesimino (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

120 hektoliter pr. hektar

12. Forlì Chardonnay (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

192 hektoliter pr. hektar

13. Forlì Ciliegiolo (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

176 hektoliter pr. hektar

14. Forlì Famoso (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

232 hektoliter pr. hektar

15. Forlì Fortana (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

208 hektoliter pr. hektar

16. Forlì Garganega (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

232 hektoliter pr. hektar

17. Forlì Grechetto Gentile (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

192 hektoliter pr. hektar

18. Forlì Malbo Gentile (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

176 hektoliter pr. hektar

19. Forlì Malvasia (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

232 hektoliter pr. hektar

20. Forlì Manzoni Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

192 hektoliter pr. hektar

21. Forlì Marzemino (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

200 hektoliter pr. hektar

22. Forlì Merlot (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

176 hektoliter pr. hektar

23. Forlì Montù (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

    232 hektoliter pr. hektar

24. Forlì Moscato Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

    232 hektoliter pr. hektar

25. Forlì Müller Thurgau (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

    192 hektoliter pr. hektar

26. Forlì Pinot Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

    192 hektoliter pr. hektar

27. Forlì Pinot Nero (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

    176 hektoliter pr. hektar

28. Forlì Riesling (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

    192 hektoliter pr. hektar

29. Forlì Riesling Italico (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

    192 hektoliter pr. hektar

30. Forlì Sangiovese (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

    200 hektoliter pr. hektar

31. Forlì Sauvignon (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

    192 hektoliter pr. hektar

32. Forlì Syrah (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

    176 hektoliter pr. hektar

33. Forlì Trebbiano (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

    232 hektoliter pr. hektar

34. Forlì Uva Longanesi (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

    184 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det område, hvor de druer, der anvendes til at fremstille vin med den beskyttede geografiske betegnelse (indicazione geografica protetta – IGP) »Forlì«, dyrkes, omfatter hele det administrative område, der udgøres af provinsen Forlì/Cesena i regionen Emilia-Romagna.

7. **Primær(e) druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Vindyrkningen i provinsen Forlì-Cesena strækker sig over Apenninerne og lavlandet og dækker forskellige morfologiske typer, selv om der i dette område er en klar overvægt af jordbundstyper, der kan spores tilbage til mergel- og sandformationen. Den består af lag af mere modstandsdygtige sandsten og mergellag, der er meget følsomme over for vanderosion og jordfygning, i en sådan grad, at skråningen har udviklet sig som følge af, at sandstenene er styrtet sammen i takt med, at de underliggende mergellag er blevet nedbrudt. Det bløde landskab med lerbakker har udviklet sig som følge af intens overfladerosion, generelt med overfladiske jordskred og dannelsen af kløfter. I nærheden af sletten er der en ret udtalt kalkstensformation, som er kendetegnet ved ganske stejle skråninger og dybe eroderende indsnit. Landskabet er temmelig varieret og forskelligartet i de områder, hvor lag er opstået som følge af tyngdekraftens påvirkning. Der er alluviale terrasser langs vandløbene i de bakkede og bjergrige områder, og de er lette at identificere på grund af den typiske niveauprofil, der afbrydes brat af et kraftigt fald. Endelig kan de ældgamle aflejringskegler, som romerne etablerede deres landmålingssystem med opdeling af jorden i kvadrater (centurizatione romana) på, og de områder, der går forud for kystområdet, og som for nylig er blevet indvundet, skimtes i de alluviale aflejringer på sletten. I det bakkede område på de arealer, hvor der dyrkes flest vinstokke, er jorden moderat til meget dyb, veldrænet og har en tekstur, der spænder fra middel til moderat fin. Jorden er moderat alkalisk, ret kalkholdig til meget kalkholdig, har et temmelig lavt indhold af organisk materiale og en god vandkapacitet.

Med hensyn til klimaet stiger Winkler-indeksværdierne, efterhånden som man bevæger sig fra Apenninerne og tættere på sletten (1 500-2 200 GDD).

Historiske og menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Der er en lang tradition for vindyrkning i provinsen Forlì-Cesena, i en grad så Plinius den Ældre under Romerriget nævnte Cesena som en by, hvori der produceres fremragende vin: »Caesenas«-vinene var blandt de daværende »betegnelser«. Navnet Galla Placidia har altid været knyttet til de fine vine, der produceres i området omkring Bertinoro, og i »Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia« [Cesenas historie fra grundlæggelsen til Cesare Borgia-tiden] beretter Raimondo Zazzeri om, at de tre brødre Costantino, Costanzo og Costante, som var arvinger til Costantino-tronen, ifølge optegnelser fra Cesena skulle have en forkærlighed for Cesena-vinene til deres kejserhof, hvilket er et vidnesbyrd om, at kvaliteten vedvarende var høj i området, selv i perioden under byzantinsk herredømme. Vinproduktionen i Forlì og Cesena må have været opretholdt gennem hele den mørke middelalder i betragtning af de mange beretninger om frodige vinmarker og gode vine siden det 16. århundrede. Leandro Alberti bemærker f.eks. i sin »Descrittione di tutta Italia« [Beskrivelse af hele Italien] (anden halvdel af det 16. århundrede), at der i Romagna kunne ses utallige bakker, der var dækket af vinstokke. Hans beskrivelser af en række steder har ofte fokus på, at de er omgivet af vinmarker: Longiano er et prægtigt slot, der til alle sider er omgivet af henrivende rækker af vinstokke, og hvad Cesena angår, henviser han til at gå ad Via Aemilia op over byen og op til de første høje af Apenninerne (som er dækket af vinstokke ...), mens Bertinoro ligger på en bakke, der til alle sider er omkranset af smukke vinmarker, som giver gode vine. Desværre bevirkede pavedømmet, at Romagna blev sat tilbage i udviklingen, hvilket også i høj grad begrænsede vindyrkningen og frem for alt ønologien. Dette forhindrede imidlertid ikke den lokale befolkning i at bevare og, hvor det var muligt, forbedre deres vintradition.

I slutningen af 1970'erne blev vinstokkene og vinsektoren kraftigt styrket med omstruktureringen af vinmarkerne, indførelsen af moderne dyrkningsmetoder og frem for alt tilblivelsen af moderne ønologi.

8.1. *Forlì – kategori: vin (1)*

Oplysninger om produktets særlige kvalitet, der kan tilskrives den geografiske oprindelse, og den særlige kvalitets årsagssammenhæng med det geografiske område.

Det er vigtigt at vælge den rette lokalitet til druesorterne for at opfylde deres særlige behov for varme for at sikre, at de modnes ordentligt. Jordbunden gør det muligt at opnå produkter med en god struktur og en behagelig aromatisk profil. For eksempel kan nævnes Sangiovese, der har en meget stærk frugtagtig karakter, overvejende af kirsebær, når den dyrkes i Cesena-området (fuldstændig mergel- og sandformation), mens den har en meget klar antydning af undervækst, når den dyrkes i Forlì-området.

I lavlandsjord, som har tendens til at være mere frugtbar, bidrager dyrkningsmetoden til at opretholde en god balance i blandingen af forskellige typer most og dermed en god kvalitet.

Desuden bør den erfaring og ekspertise, som lokalbefolkningen har opnået inden for vinavl og vinproduktion, og som er blevet forankret i en meget stærk lokal ønologisk tradition, nævnes sammen med denne allerede gunstige kombination.

»Forlì«-hvidvinene har en strågul farve af varierende intensitet med reflekser, der spænder fra forskellige toner af gul til grønlig. Aromaerne er fine med delikate blomsternoter og/eller frugtagtige noter, der varierer alt efter druesorten eller druesorterne i blandingen. Smagen spænder fra tør til sød med god harmoni, struktur, friskhed og smag.

»Forlì«-rosévinene har en lyserød farve af varierende intensitet, som hovedsagelig afhænger af den anvendte vinfremstillingsmetode. Smagen er frisk og harmonisk og går fra tør til sød med en afbalanceret syrlighed. De nyeste teknologier gør det muligt bedre at bestemme denne type med aromaer, der spænder fra blomsteragtige noter til varierende grader af frugtagtige noter.

I Novello-rødvinene kommer de aromaer og den smag til udtryk, der forbindes med den særlige vinfremstillingsteknik med udblødning under kulsyretryk, som fremhæver deres vinøse profil og druesortens typiske noter.

»Forlì« Passito-vinene har en rubinrød farve af varierende intensitet. I næsen har de frugtagtige noter af varierende modenhed, undertiden ledsaget af blomsternoter og/eller krydrede noter. Smagen kan gå fra tør til sød og er harmonisk med en god struktur og et afbalanceret syreindhold.

Disse vines kvalitetsegenskaber afhænger af jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet. Det tempererede klima med god ventilation, den veldrænede jord med tilstrækkelig vandtilgængelighed og variationerne mellem nat- og dagtemperaturerne, når druerne modnes, sikrer en optimal modning af drueklaserne, hvilket resulterer i druer med et godt sukker- og syreindhold og et fremragende udtryk for alle de andre kvalitetsegenskaber og organoleptiske egenskaber, der er specifikke for de enkelte sorter, og som afspejles i de vine, der fremstilles af dem.

Hvad angår fremstillingen af Passito-vin, er valget af tørringsmetode vigtigt. Tørring kan finde sted enten på planten eller i tørrehuse (lokaler, der traditionelt anvendes til denne praksis). Tørringsperiodens længde varierer og afhænger af de egenskaber, som vinproducenten ønsker at få frem i slutproduktet ved hjælp af denne teknik. Tørringen fremmes også af temperaturforskellene mellem dag og nat, navnlig i sensommer-/efterårsperioden, og af det blæsende klima i produktionsområdet. De druer, der skal tørres, klargøres inden høsten af de druer, der er bestemt til andre vintyper, så de får et højere syreindhold som modvægt til sukkerindholdet i den fremstillede vin.

Årsagssammenhængen er derfor baseret på produktets særlige kvalitet, som kan henføres til dets geografiske oprindelse.

8.2. *Forlì – kategorier: mousserende vin (4), mousserende kvalitetsvin (5) og perlevin (8)*

Oplysninger om produktets særlige kvalitet, der kan tilskrives den geografiske oprindelse, og den særlige kvalitets årsagssammenhæng med det geografiske område.

Den termiske gradient mellem bakkerne og sletterne og den højere luftfugtighed i sidstnævnte område har fået vinavlerne i lavlandet til at vælge sent modne druesorter med en højere tolerance over for råd, mens de tidlige sorter dyrkes i større højder og på de mere nordvendte skråninger i Romagnas vindyrkningsområde. Den ret sene høst, som især tidligere blev efterfulgt af kolde efterår, betød, at vinen bevarede en vis mængde restsukker gennem vinteren, og at den, når den blev aftappet, begyndte at gære igen i den tidlige forårsvarme, hvilket gav perlende vine. Denne almindelige praksis fik befolkningen i Romagna til at værdsætte både sødlige og tørre vine, uanset om der var tale om ikke-mousserede vine, perlevine eller mousserende vine.

Fremstillingen af mousserende vine og perlevine bygger på en veletableret tradition, der er blevet styrket med tekniske og teknologiske forbedringer af nyere dato. Den særlige omhu, der udvises under dyrkningen, høsten og vinfremstillingen, gør det muligt at opnå friske og rene basisvine, som med den efterfølgende velforvaltede eftergæringsproces giver mousserende vine og perlevine med en særlig finesse og elegance. Kvalitetsegenskaberne for disse kategorier af vinavlsprodukter påvirkes af jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet. Det tempererede, kølige og let blæsende klima, den veldrænede jord med tilstrækkelig vand til rådighed på grund af regnskyl, også i sommermånederne, og variationerne mellem nat- og dagtemperaturer, når druerne modnes, sikrer optimal modning af drueklaserne, hvilket resulterer i druer med et godt sukker- og syreindhold, kombineret med de andre kvalitative og organoleptiske egenskaber, som er specifikke for hver sort, og som kommer til udtryk i de vine, der fremstilles af dem. Desuden er kvaliteten af de mousserende vine og perlevinene tæt knyttet til områdets kombination af sorter, der giver druer, hvis egenskaber gør dem teknologisk velegnede til fremstilling af disse vintyper. Dette bidrager sammen med producenternes viden om valg af dyrknings- og vinfremstillingsmetoder gennem udvikling af metoderne til fremstilling af perlevin og mousserende vin og forbedring af de mere traditionelle metoder (i flasken) og/eller ved anvendelse af det mest avancerede udstyr til at højne slutproduktets kvalitet.

Samspillet mellem de naturlige faktorer, vinavlernes erfaringer og moderne landbrugs- og vinfremstillingsmetoder gør det muligt at fremstille kvalitetsvine, hvis egenskaber er knyttet til både produktionsområdet og de druesorter, de stammer fra.

Årsagssammenhængen er derfor baseret på produktets særlige kvalitet, som kan henføres til dets geografiske oprindelse.

8.3. *Forlì – kategori: delvis gæret druemost (11)*

Oplysninger om produktets særlige kvalitet, der kan tilskrives den geografiske oprindelse, og den særlige kvalitets årsagssammenhæng med det geografiske område.

Den indflydelse, som produktionsområdets jordbund, klima og menneskelige faktorer har på produktets egenskaber, som er beskrevet ovenfor for perlevin og mousserende vin, gælder også for delvis gæret most, uanset om der er tale om hvid, rød eller rosé.

Navnlig fremstilles delvis gæret druemost ved hjælp af Charmat-metoden (eller Martinotti-metoden), hvor druemost gæres delvist, og dens fuldstændige gæring forhindres ved filtrering eller centrifugering og ved anvendelse af andre tilladte behandlinger og fremgangsmåder, således at slutproduktet får friskhed og intense frugtagtige noter kombineret med et moderat alkoholindhold.

Produktet har traditionelt været til stede i vindyrkningssektoren. Druerne blev knust direkte på marken og derefter overført i tønder til vinkældrene. Når de ankom, var en del af sukkeret allerede gæret. Traditionen er meget gammel, og da produktet første gang blev markedsført i større målestok, har det muligvis været som delvis gæret most, navnlig for sorten Trebbiano Romagnolos vedkommende.

I de senere år er prestigen for produktionen og markedsføringen af delvis gæret most, hvad enten den er hvid, rød eller rosé, øget yderligere. Udover at blive oplagret i kældrene og derefter anvendt til at søde ikke-mousserende vin, perlevin og mousserende vin frigives de også direkte til forbrug som selvstændige produkter.

Årsagssammenhængen bygger således på produktets særlige kvaliteter, som kan tilskrives den geografiske oprindelse.

9. **Andre vigtige betingelser**

Frivillig angivelse på etiketten

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Når der er tale om typen »Passito«, kan udtrykket »appassimento« (delvis tørring af druer) angives på etiketten skrevet med bogstaver, der er samme størrelse eller mindre end betegnelsen »Forlì«, i henhold til gældende EU-lovgivning.

Vinfremstilling og undtagelser vedrørende eftergæring

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinproduktionen, herunder forarbejdning til perlevin og mousserende vin, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, der er beskrevet i artikel 6 ovenfor, i overensstemmelse med områdets traditionelle metoder. Under hensyntagen til de steder, hvor produktionen traditionelt har fundet sted, kan en sådan vinproduktion dog også finde sted i hele regionen Emilia-Romagna og for perlevin og mousserende vin i hele regionen Emilia-Romagna og naboregionerne.

Link til produktspecifikationen

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