Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/3358

23.5.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/3358)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Forlì“

PGI-IT-A0512-AM03

Datum der Antragstellung 19.10.2016

1. Für die Änderung geltende Vorschriften

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 – nicht geringfügige Änderung

2. Beschreibung und Gründe der Änderung

2.1. *Einführung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen „teilweise gegorener Traubenmost“ und eines neuen Weintyps „Passito“*

Infolge dieser Änderung muss der Begriff „Weine“ durch den angemesseneren und in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften verwendeten Begriff „Weinbauerzeugnisse“ ersetzt werden. Die Änderung ist lediglich redaktioneller Art und betrifft die Artikel 1, 2 und 9.

In Bezug auf die Erzeugniskategorie „teilweise gegorener Traubenmost“, die in die Artikel 2 bis 9 der Produktspezifikation (und die entsprechenden Punkte des Einzigen Dokuments) aufgenommen wurde, die die Vorschriften für die verschiedenen Arten von teilweise gegorenem Most und die entsprechenden Weintypen enthalten, handelt es sich um eine redaktionelle Änderung zur Wiedereinführung dieser Erzeugniskategorie, die traditionell im Rahmen der g. g. A. „Forlì“ hergestellt wurde. Sie war bereits in früheren Fassungen der Produktspezifikation vorgesehen, wurde aber bei der Ausarbeitung der konsolidierten Produktspezifikation im Jahr 2011 versehentlich weggelassen.

Was den Typ „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) betrifft, so hat sich im Laufe der Zeit ein Segment von Liebhabern dieser Art von Erzeugnis herausgebildet, dessen Herstellung eine Trocknung der Trauben vorsieht. Durch die Aufnahme dieses Erzeugnisses in die Produktspezifikation wäre daher eine entsprechende Vermarktung möglich.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 und andere Artikel der Produktspezifikation (Artikel 3 bis 9) sowie die entsprechenden Punkte des Einzigen Dokuments.

2.2. *Aufnahme/Streichung von Rebsorten*

Die Rebsorte „Terrano“ wurde gemäß Artikel 100 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aus der Produktspezifikation gestrichen, da es eine g. U. „Teran“ gibt. Diese Änderung betrifft Artikel 2 und andere Artikel der Produktspezifikation sowie die Punkte 5b (Höchsterträge) und 7 (Wichtigste Keltertraubensorten) des Einzigen Dokuments.

Die Bezeichnung der Rebsorte „Pignoletto“ wurde durch das Synonym „Grechetto Gentile“ ersetzt, um eine entsprechende Vermarktung der aus dieser in der Provinz Forlì traditionell verwendeten Rebsorte gewonnenen Weine mit g. g. A. zu ermöglichen.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Die Bezeichnung der Rebsorte „Pignoletto“ wurde durch das Synonym „Grechetto Gentile“ ersetzt, weil sich die Erzeuger dazu entschieden haben, „Pignoletto“ gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften als mit einer anderen geschützten Ursprungsbezeichnung im Zusammenhang stehend zu vermarkten.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 [der Produktspezifikation] sowie die Punkte 5b (Höchsterträge) und 7 (Wichtigste Keltertraubensorten) des Einzigen Dokuments.

2.3. *Weinbaunormen*

Für die Kategorie „teilweise gegorener Traubenmost“ wurden die Traubenerträge je Hektar (Tonnen/Hektar) und der natürliche Alkoholgehalt (in % vol) der Trauben hinzugefügt.

Für die Rebsorte „Grechetto Gentile“ wurde ein Höchstertrag von 24 Tonnen je Hektar festgelegt.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 5b des Einzigen Dokuments.

2.4. *Vorschriften für die Weinbereitung*

Für die neue Kategorie „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) wurde ein Weinertrag der Trauben von höchstens 50 % hinzugefügt.

Im Einklang mit den geltenden EU-Rechtsvorschriften wurde festgelegt, dass die Weinbereitung in der gesamten Emilia-Romagna erfolgen kann, während die Verarbeitung zu Perl- und Schaumwein (zweite Gärung) auch in den an die Region Emilia-Romagna angrenzenden Regionen zulässig ist. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die mittlerweile als traditionell geltenden Verfahren zur Erzeugung und Verarbeitung dieser Weintypen in benachbarten Verwaltungseinheiten, in denen die für die zweite Gärung geeigneten technischen Anlagen vorhanden sind, bewahrt werden müssen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 9 (Weitere wesentliche Bedingungen – Ausnahmen in Bezug auf das Weinbereitungsgebiet) des Einzigen Dokuments.

Die Änderung wurde vorgenommen, um klarzustellen, dass in den geltenden (EU- und nationalen) Rechtsvorschriften vorgesehene önologische Verfahren während des gesamten Erzeugungsprozesses zulässig sind.

Diese Änderung betrifft nur Artikel 5 der Produktspezifikation.

2.5. *Eigenschaften beim Genuss*

Die analytischen und organoleptischen Merkmale wurden für den neuen Typ „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) und die Kategorie „teilweise gegorener Traubenmost“ sowie für den Weintyp „Rosé“ mit Angabe der Rebsorte beschrieben. Der letztgenannte Weintyp war bereits berücksichtigt, aber nicht ausreichend beschrieben.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

2.6. *Beschreibung und Aufmachung der Weine: Aufnahme einer besonderen Bestimmung für den neuen Typ „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben)*

Für den Typ „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) wurde eine besondere Bestimmung aufgenommen, um die optionale Verwendung des Begriffs „appassimento“ (Trocknen von Trauben) auf dem Etikett zu ermöglichen, und zwar entsprechend den geltenden EU-Rechtsvorschriften in Schriftzeichen, die nicht größer sind als der Name „Forlì“.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 9 (Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften) des Einzigen Dokuments.

2.7. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Die Beschreibung der für die Qualität der Weinbauerzeugnisse maßgeblichen ökologischen und historisch-kulturellen Aspekte wurde in Bezug auf die Boden- und Klimaverhältnisse des Gebiets sowie auf die im Laufe der Jahrhunderte gewachsene Tradition des Traubenanbaus und der Traubenverarbeitung verbessert.

Die Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation und Punkt 8 (Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge) des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Forlì

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

11. Teilweise gegorener Traubenmost

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

„Forlì" Bianco [Weißwein]

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: angenehm intensiv, mit ausgeprägten blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach verwendeter Rebsorte und Anbauumgebung variieren,

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì" Bianco Vivace [lebhafter Weißwein]

Farbe: strohgelb,

Geruch: angenehm intensiv mit blumigen und fruchtigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Bianco Frizzante [weißer Perlwein]

Farbe: strohgelb,

Geruch: angenehm intensiv, mit vorwiegend frischen blumigen und fruchtigen Noten, die je nach verwendeten Rebsorten variieren,

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Bianco Spumante [weißer Schaumwein]

Farbe: strohgelb,

Geruch: mit frischen blumigen und fruchtigen Noten, zuweilen in Kombination mit Aromen von Brotkruste unterschiedlicher Intensität, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe,

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch, tendenziell aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosso [Rotwein]

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: weinig, mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen Noten, meistens Veilchen, und würzigen Noten, je nach verwendeten Rebsorten und Anbaugebiet,

Geschmack: von trocken bis süß, angenehm weich und mit optimaler Säure,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosso Passito [Rotwein aus eingetrockneten Trauben]

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, charakteristisch, ausgewogen,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosso Vivace [lebhafter Rotwein]

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten von je nach Kombination der Rebsorten und Anbaugebiet unterschiedlicher Zusammensetzung,

Geschmack: von trocken bis süß, angenehm weich und mit optimaler Säure,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosso Frizzante [roter Perlwein]

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch mit angenehmer Frische,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosso Novello [roter Jungwein]

Farbe: leuchtend rubinrot,

Geruch: weinig, mit ausgeprägten fruchtigen Noten,

Geschmack: angenehm weich und mit optimaler Säure,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosato [Roséwein]

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: mit vorherrschenden fruchtigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 %, vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosato Vivace [lebhafter Roséwein]

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: mit vorherrschenden fruchtigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosato Frizzante [Rosé-Perlwein]

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: mit leichten blumigen Noten, begleitet von ausgeprägteren fruchtigen Noten,

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosato Spumante [Rosé-Schaumwein]

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: mit blumigen und fruchtigen Noten, begleitet von Hefenoten, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe,

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch und aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ mit Angabe einer weißen Rebsorte (auch Weine vom Typ Frizzante, Spumante und Vivace)

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: angenehm intensiv, mit einer breiten Palette an blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach Rebsorte und Anbaugebiet in ihrer Zusammensetzung und Intensität variieren. Beim Weintyp Spumante können sich je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe auch Hefenoten zeigen. Weine mit Angabe der Rebsorte „Moscato“ weisen für diese Rebsorte typische Noten auf,

Geschmack: von trocken bis süß, mit unterschiedlich ausgeprägter Frische, aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ mit Angabe einer roten Rebsorte (auch Weine vom Typ Frizzante und Vivace)

Farbe: rubinrot unterschiedlicher Intensität,

Geruch: weinig, mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen Noten, meistens Veilchen, und würzigen Noten, je nach verwendeter Rebsorte und Anbaugebiet,

Geschmack: von trocken bis süß, je nach Weintyp von unterschiedlicher Weichheit und Frische, aromatisch und vollmundig,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosato mit Angabe der Rebsorte gemäß Artikel 2 Absätze 4 und 5 der Produktspezifikation, auch Weine vom Typ Frizzante und Vivace

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: mit blumigen und fruchtigen Noten, zuweilen begleitet von Hefenoten, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe,

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch und aromatisch,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Novello mit Angabe einer roten Rebsorte

Farbe: leuchtend rubinrot von unterschiedlicher Intensität und je nach Rebsorte mit roten bis violetten Reflexen,

Geruch: weinig, mit ausgeprägten fruchtigen Noten,

Geschmack: weich und mit optimaler Säure,

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 % vol,

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [roter teilweise gegorener Traubenmost]

Farbe: recht intensiv purpurrot,

Geruch: fruchtig mit guter Intensität,

Geschmack: süß, harmonisch und ausgewogen.

Der vorhandene Alkoholgehalt (in % vol) muss mehr als 1 % und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts betragen.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [weißer teilweise gegorener Traubenmost]

Farbe: strohgelb bis goldgelb von unterschiedlicher Intensität,

Geruch: fruchtig, blumig,

Geschmack: süß, harmonisch und ausgewogen.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Forlì“ Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [roséfarbener teilweise gegorener Traubenmost]

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen,

Geruch: fruchtig, blumig,

Geschmack: süß, harmonisch und ausgewogen.

Alle Analysewerte, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

Anreicherung – Süßung und zweite Gärung

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Der natürliche Alkoholgehalt (in % vol) von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Forlì“ kann innerhalb der Grenzen und nach den Verfahren, die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, durch Anreicherung erhöht werden.

b. *Höchsterträge*

1. Forlì Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

   232 Hektoliter je Hektar

2. Forlì Rosso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

   208 Hektoliter je Hektar

3. Forlì Rosato (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

   208 Hektoliter je Hektar

4. Forlì Rosso Passito [Rotwein aus eingetrockneten Trauben]

   130 Hektoliter je Hektar

5. Forlì Ancellotta (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

   160 Hektoliter je Hektar

6. Forlì Barbera (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

   176 Hektoliter je Hektar

7. Forlì Bombino Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

   232 Hektoliter je Hektar

8. Forlì Cabernet Franc (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

   176 Hektoliter je Hektar

9. Forlì Cabernet Sauvignon (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

10. Forlì Canina Nera (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

208 Hektoliter je Hektar

11. Forlì Centesimino (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

120 Hektoliter je Hektar

12. Forlì Chardonnay (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

13. Forlì Ciliegiolo (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

14. Forlì Famoso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

15. Forlì Fortana (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

208 Hektoliter je Hektar

16. Forlì Garganega (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

17. Forlì Grechetto Gentile (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

18. Forlì Rosso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

19. Forlì Malvasia (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

20. Forlì Manzoni Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

21. Forlì Marzemino (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

200 Hektoliter je Hektar

22. Forlì Merlot (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante and Novello)

176 Hektoliter je Hektar

23. Forlì Montù (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

24. Forlì Moscato Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

25. Forlì Müller Thurgau (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

26. Forlì Pinot Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

27. Forlì Pinot Nero (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

28. Forlì Riesling (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

29. Forlì Riesling Italico (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

30. Forlì Sangiovese (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

200 Hektoliter je Hektar

31. Forlì Sauvignon (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

192 Hektoliter je Hektar

32. Forlì Syrah (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

176 Hektoliter je Hektar

33. Forlì Trebbiano (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

232 Hektoliter je Hektar

34. Forlì Uva Longanesi (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

184 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet, in dem die Trauben für die Erzeugung der Weine mit der geschützten geografischen Angabe (g. g. A.) „Forlì“ angebaut werden, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Forlì/Cesena in der Region Emilia-Romagna.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

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.

Mont 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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Einflüsse

Der Weinbau in der Provinz Forlì-Cesena findet in dem Gebiet zwischen dem Apennin und der Ebene auf unterschiedlichem morphologischem Gelände statt, obwohl in diesem Gebiet überwiegend Böden vorherrschen, die sich auf die Mergel-Sandstein-Formation zurückführen lassen. Die Böden bestehen aus Schichten aus widerstandsfähigerem Sandstein bzw. Mergel, die sehr anfällig für Wasser- und Winderosion sind. Folglich ist die Form der Hänge durch erosionsbedingte Sandsteinaushöhlung der darunterliegenden Mergelschichten entstanden. Landschaftlich zeichnet sich das Gebiet durch eine geschwungene tonhaltige Hügellandschaft aus, die durch starke Oberflächenerosion, generell flachgründige Hangrutsche und Schluchtenbildung entstanden ist. Nahe der Ebene befindet sich eine recht ausgeprägte Kalksteinformation, die recht steile Hänge und tiefe erosionsbedingte Einschnitte aufweist. In den Gebieten, in denen die Gravitationsschichten ausstreichen, ist die Landschaft recht vielfältig und uneinheitlich. Neben den Wasserläufen in den Hügel- und Berggebieten sind Schwemmterrassen anzutreffen, die aufgrund des typischen Höhenprofils mit abrupter Unterbrechung durch eine große Senke leicht auszumachen sind. Schließlich lassen sich im Schwemmland der Ebene die antiken Schwemmfächer, anhand derer die Römer ihr Vermessungssystem etablierten, sowie die vor Kurzem zurückgewonnenen Gebiete vor dem Küstenstreifen ausmachen. Die Hügellandschaft, in der der Großteil des Weinbaus erfolgt, besitzt mäßig bis sehr tiefe Böden mit guter Entwässerung und einer mittleren bis mäßig feinen Textur; sie sind mäßig alkalisch, kalkreich bis sehr kalkreich, besitzen wenig organische Substanz und eine gute Wasserverfügbarkeit.

Was das Klima anbelangt, so zeigt der Winkler-Index steigende Werte vom Apennin in Richtung Ebene (1 500-2 200 DDR).

Für den Zusammenhang maßgebliche historische und menschliche Faktoren

Der Weinbau hat im Gebiet der Provinz Forlì-Cesena eine so lange Tradition, dass bereits Plinius der Ältere zur Zeit des Römischen Reiches darüber berichtete, dass in der Stadt Cesena ausgezeichneter Wein hergestellt wurde: Unter den „Bezeichnungen“ der damaligen Zeit fanden sich „Caesenas“-Weine. Der Name Galla Placidia stand stets im Zusammenhang mit den in der Gegend um Bertinoro erzeugten Weinen, und in der „Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia“ [Die Geschichte Cesenas von der Gründung bis zur Zeit von Cesare Borgia] berichtet Raimondo Zazzeri, dass nach der Chronik von Cesena die drei Brüder Konstantin, Constantius und Constans, die Thronerben Konstantins, für ihren Kaiserhof Cesena-Weine bevorzugten, was darauf schließen lässt, dass der Wein in dem Gebiet auch während der byzantinischen Herrschaft eine hohe Qualität besaß. Die Weinerzeugung in Forlì und Cesena bestand offenbar während des gesamten frühen Mittelalters weiterhin fort, da in zahlreichen Berichten seit dem 16. Jahrhundert von florierenden Weinbaugebieten und guten Weinen die Rede ist. So berichtet beispielsweise Leandro Alberti in seiner „Descrittione di tutta Italia“ [Beschreibung ganz Italiens] (zweite Hälfte des 16. Jahrhunderts) von unzähligen Hügeln mit Weinreben in der Romagna. Etliche Ortschaften werden von ihm als „von Weinbergen umgeben“ beschrieben: Das edle Schloss von Longiano liegt inmitten von lieblichen Weinreben, in Cesena führt die Via Aemilia aus dem Ort hinaus in die Vorläufer des Apennin (die von Weinreben bedeckt sind ...), während Bertinoro auf einem Hügel liegt, der von allen Seiten von lieblichen Weinreben umgeben ist, aus denen gute Weine erzeugt werden. Bedauerlicherweise geriet die Romagna durch die Herrschaft der Päpste in einen Zustand der Rückständigkeit, da der Weinbau und vor allem auch die Weinkunde stark eingeschränkt wurden. Dies hielt die Bevölkerung jedoch nicht davon ab, ihre Weintradition zu erhalten und, wo möglich, zu verbessern.

Einen starken Aufschwung erlebten die Rebsorten und der Weinsektor Ende der 1970er-Jahre mit der Umstrukturierung von Rebflächen, der Einführung moderner Anbauverfahren und vor allem der Geburt der modernen Weinkunde.

8.1. *Forlì – Kategorie: Wein (1)*

Angaben zur besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, und zum ursächlichen Zusammenhang zwischen der besonderen Qualität und dem geografischen Gebiet

Ausschlaggebend für die Deckung des Wärmebedarfs der Rebsorten und somit ihre gute Reifung ist die Wahl des richtigen Standorts für die Weinreben. Dank der Böden können körperreiche Weine mit einem angenehmen Aromaprofil erzeugt werden. So hat beispielsweise die Rebsorte Sangiovese, wenn sie im Gebiet um Cesena (mit ausschließlich Mergel-Sandstein-Formation) angebaut wird, einen sehr stark fruchtigen Geschmack mit dominierendem Kirscharoma, während sie bei Anbau im Gebiet um Forlì einen deutlichen Anklang an Unterholz aufweist.

Auf den Böden der Ebenen, die generell fruchtbarer sind, kann dank des Anbauverfahrens eine ausgewogene Mischung der Moste und damit ein gutes Qualitätsniveau hergestellt werden.

Zu dieser bereits günstigen Kombination kommen darüber hinaus noch die Erfahrung und Sachkenntnis der Bevölkerung im Bereich Weinbau und Weinerzeugung hinzu, die sich auf eine sehr ausgeprägte lokale Weinbautradition gründen.

Weißweine mit der g. g. A. „Forlì“ haben eine strohgelbe Farbe unterschiedlicher Intensität, wobei die Farbnuancen von gelb über Ton in Ton bis zu grünlich reichen. Die Aromen sind fein, mit zarten blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach Rebsorte bzw. Rebsorten in der Mischung variieren. Das Geschmacksspektrum reicht von trocken bis süß, und die Weine sind sehr harmonisch, strukturiert, frisch und aromatisch.

Die Rosato-Weine mit der g. g. A. „Forlì“ zeichnen sich durch eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität aus, die hauptsächlich von der Art der Weinbereitung abhängt. Im Geschmack sind sie frisch und harmonisch, die Palette reicht von trocken bis süß mit einem ausgewogenen Säuregehalt. Dank moderner Technologie können die Aromen dieses Weintyps, die je nach Sorte von blumig bis fruchtig reichen, besser herausgearbeitet werden.

In „Novello“-Rotweinen kommen die Aromen und Geschmacksnoten zum Ausdruck, die durch das besondere Weinbereitungsverfahren der Kohlensäuregärung entstehen, wodurch das weinige Profil und die rebsortentypischen Noten verstärkt werden.

„Passito“-Weine mit der g. g. A. „Forlì“ sind von rubinroter Farbe unterschiedlicher Intensität. In der Nase zeigen sie fruchtige Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten. Der Geschmack ist harmonisch und gut strukturiert mit ausgewogener Säure; die Palette reicht von trocken bis süß.

Die Qualitätsmerkmale dieser Weine werden durch die besonderen Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet bestimmt. Das gemäßigte Klima mit guter Durchlüftung, die gut drainierten Böden mit ausreichender Wasserverfügbarkeit und die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifung der Trauben lassen diese optimal reifen, sodass sie einen guten Zucker- und Säuregehalt sowie alle anderen sortentypischen Qualitätsmerkmale und organoleptischen Eigenschaften aufweisen, die in den daraus gewonnenen Weinen ihren Niederschlag finden.

Bei der Herstellung von „Passito“-Wein ist die Wahl des Trocknungsverfahrens von großer Bedeutung. Die Trocknung erfolgt am Rebstock oder in Trockenhütten (traditionell dazu genutzte Räumlichkeiten). Die Trocknungsdauer variiert und hängt von den Eigenschaften ab, die der Winzer mit dieser Technik im Enderzeugnis erzielen möchte. Die Trocknung wird auch durch die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, insbesondere im Spätsommer/Herbst, sowie durch die luftigen Bedingungen im Erzeugungsgebiet begünstigt. Die Trauben, die getrocknet werden sollen, werden vor dem für andere Weintypen bestimmten Lesegut geerntet, um einen höheren Säuregehalt als Ausgleich für den Zuckergehalt des gewonnenen Weins zu gewährleisten.

Der ursächliche Zusammenhang beruht daher auf der besonderen Qualität des Erzeugnisses, die sich auf seinen geografischen Ursprung zurückführen lässt.

8.2. *Forlì – Kategorien: Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5), Perlwein (8)*

Angaben zur besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, und zum ursächlichen Zusammenhang zwischen der besonderen Qualität und dem geografischen Gebiet

Die Winzer im Flachland haben sich aufgrund des Temperaturgefälles zwischen Hügelland und Ebene und der höheren Luftfeuchtigkeit im Flachland für spät reifende Rebsorten entschieden, die eine höhere Fäulnisresistenz aufweisen, während die frühen Sorten dem Anbau in höheren Lagen und an den stärker nach Norden ausgerichteten Hängen des Weinbaugebiets der Romagna vorbehalten sind. Die relativ späte Weinlese, auf die vor allem in der Vergangenheit ein kühler Herbst folgte, führte dazu, dass über den Winter ein gewisser Restzucker im Wein verblieb, der nach der Abfüllung in Flaschen bei einsetzender Frühlingswärme erneut zu gären begann und einen Perl-Effekt hervorrief. Aufgrund dieser verbreiteten Praxis schätzten die Menschen in der Romagna sowohl süßliche als auch trockene Weine, egal ob still, perlend oder schäumend.

Die Erzeugung von Schaum- und Perlweinen hat eine lange Tradition, in die in jüngerer Zeit auch technische und technologische Neuerungen eingeflossen sind. Dank der besonderen Sorgfalt bei Anbau, Weinlese und Weinbereitung entstehen frische und saubere Grundweine, die bei der anschließenden kontrollierten zweiten Gärung Schaum- und Perlweine von besonderer Finesse und Eleganz ergeben. Die Qualitätsmerkmale dieser Kategorien von Weinbauerzeugnissen werden durch die besonderen Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet beeinflusst. Das gemäßigte, kühle und windige Klima, gut drainierte Böden mit ausreichender Wasserverfügbarkeit aufgrund der auch über die Sommermonate verteilten Niederschläge und Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifung der Trauben lassen diese optimal reifen, sodass sie einen guten Zucker- und Säuregehalt sowie andere sortenspezifische Qualitätsmerkmale und organoleptische Eigenschaften aufweisen, die in den daraus gewonnenen Weinen ihren Niederschlag finden. Darüber hinaus ist die Qualität der Schaum- und Perlweine stark vom Rebsortenmix des Gebiets mit Trauben abhängig, die aufgrund ihrer Eigenschaften in technologischer Hinsicht für die Erzeugung dieser Weintypen geeignet sind. Dies hat in Kombination mit dem Fachwissen der Erzeuger bezüglich der Auswahl der Anbau- und Weinbereitungsverfahren durch die Entwicklung von Perl- und Schaumweinbereitungsverfahren und die Verbesserung der traditionellen Verfahren (in der Flasche) und/oder durch den Einsatz modernster Anlagen wesentlich zur Verbesserung der Qualität des Enderzeugnisses beigetragen.

Das Zusammenspiel von natürlichen Einflüssen, Erfahrungen der Erzeuger und modernen Anbau- und Weinbereitungsverfahren ermöglicht die Erzeugung von Qualitätsweinen, deren Eigenschaften sowohl mit dem Erzeugungsgebiet als auch mit den verwendeten Rebsorten in Zusammenhang stehen.

Der ursächliche Zusammenhang beruht daher auf der besonderen Qualität des Erzeugnisses, die sich auf seinen geografischen Ursprung zurückführen lässt.

8.3. *Forlì – Kategorie: teilweise gegorener Traubenmost (11)*

Angaben zur besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen ist, und zum ursächlichen Zusammenhang zwischen der besonderen Qualität und dem geografischen Gebiet

Der Einfluss des Bodens, des Klimas und der menschlichen Faktoren auf die Eigenschaften des Erzeugnisses, der vorstehend für Perl- und Schaumweine beschrieben wurde, gilt auch für teilweise gegorene weiße, rote oder roséfarbene Moste.

Teilweise gegorene Traubenmoste werden nach dem Charmat-Verfahren (oder Martinotti-Verfahren) hergestellt, bei dem der Traubenmost teilweise vergoren wird und seine vollständige Gärung durch Filtrieren oder Zentrifugieren oder andere zulässige Behandlungen und Verfahren verhindert wird, um dem Enderzeugnis Frische und intensive fruchtige Noten in Verbindung mit einem mäßigen Alkoholgehalt zu verleihen.

Das Erzeugnis hat eine lange Tradition im Weinbau. Die Trauben wurden direkt im Weinberg gemaischt und dann in Fässern in die Weinkeller gebracht. Bei ihrem Eintreffen im Weinkeller war ein Teil des Zuckers bereits vergoren. Diese Tradition ist sehr alt, und als das Erzeugnis erstmals in größerem Umfang außerhalb der Region vermarktet wurde, erfolgte dies vermutlich in der Form von teilweise gegorenem Most, insbesondere aus der Rebsorte Trebbiano Romagnolo.

In den letzten Jahren haben die Erzeugung und Vermarktung von teilweise gegorenem Most (weiß, rot und rosé) weiter an Ansehen gewonnen. Die Moste werden nicht nur in den Kellern gelagert, um zum Süßen von stillen Weinen, Perlweinen und Schaumweinen verwendet zu werden, sondern auch als eigenständige Erzeugnisse direkt in Verkehr gebracht.

Der ursächliche Zusammenhang beruht daher auf den besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf seinen geografischen Ursprung zurückgehen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Fakultative Angaben bei der Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei „Passito"-Weinen kann auf dem Etikett der Begriff „appassimento" (Trocknen von Trauben) angegeben werden, und zwar entsprechend den geltenden EU-Rechtsvorschriften in Schriftzeichen, die nicht größer sind als der Name „Forlì".

Ausnahmen in Bezug auf die Weinbereitung und die zweite Gärung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung, einschließlich der Verarbeitung zu Perlwein und Schaumwein, muss in dem in Punkt 6 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß den traditionellen Verfahren des Gebiets erfolgen. Um Orte, in denen die Erzeugung Tradition hat, zu berücksichtigen, darf die Weinbereitung jedoch in der gesamten Region Emilia-Romagna und – bei Perlweinen und Schaumweinen – in der gesamten Region Emilia-Romagna und den benachbarten Regionen erfolgen.

Link zur Produktspezifikation

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