C/2024/3358

23.5.2024

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges d'une indication géographique protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/3358)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«Forlì»

PGI-IT-A0512-AM03

Date de la demande: 19.10.2016

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 – Modification non mineure

2. Description et motifs de la modification

2.1. *Introduction d'une nouvelle catégorie de produits de la vigne «moût de raisins partiellement fermenté» et d'un nouveau type de vin «Passito»*

Conformément à cette modification, il est nécessaire de remplacer le terme «vins» par le terme plus approprié «produits de la vigne», comme indiqué dans la législation de l'Union européenne applicable. Il s'agit d'un amendement de nature purement rédactionnelle qui concerne les articles 1er, 2 et 9.

En ce qui concerne la catégorie de produits «moût de raisins partiellement fermenté», qui a été ajoutée aux articles 2 à 9 du cahier des charges (et aux sections correspondantes du document unique) contenant les règles applicables aux différents types de moûts partiellement fermentés et aux types de vins correspondants, il s'agit d'une modification rédactionnelle visant à réintroduire cette catégorie de produit, traditionnellement produite sous l'IGP «Forlì». Cela avait déjà été prévu dans les précédentes versions du cahier des charges, mais avait été omis par erreur lors de l'élaboration du cahier des charges consolidé en 2011.

En ce qui concerne le type «Passito», un segment de marché s'est établi au fil du temps qui apprécie le type de produit obtenu par la technique de séchage des raisins, de sorte que l'ajout de ce produit dans le cahier des charges permettrait de le promouvoir de façon appropriée.

Cette modification concerne l'article 2 et d'autres articles du cahier des charges (articles 3 à 9) ainsi que les sections correspondantes du document unique.

2.2. *Ajout/suppression de cépages*

Le cépage «Terrano» a été supprimé du cahier des charges en raison de l'existence d'une AOP «Teran», conformément à l'article 100, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1308/2013. La modification concerne l'article 2 et d'autres articles du cahier des charges, ainsi que les sections 5b (rendements) et 7 (principaux cépages) du document unique.

Le nom du cépage «Pignoletto» a été remplacé par son synonyme «Grechetto Gentile» afin de permettre une promotion appropriée des vins IGP issus de ce cépage traditionnellement utilisé dans la province de Forlì.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le nom du cépage «Pignoletto» a été remplacé par son synonyme «Grechetto Gentile» étant donné que les producteurs ont choisi de promouvoir le nom «Pignoletto» en lien avec une autre appellation d'origine protégée conformément à la législation de l'Union européenne en vigueur.

La modification concerne l'article 2 [du cahier des charges], ainsi que les sections 5b (rendements) et 7 (principaux cépages) du document unique.

2.3. *Règles de viticulture*

Les rendements par hectare (tonnes/hectare) et le titre alcoométrique volumique naturel des raisins ont été ajoutés pour le type «moût de raisins partiellement fermenté».

Un rendement maximal de 24 tonnes par hectare a été fixé pour le cépage «Grechetto Gentile».

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et la rubrique 5b du document unique.

2.4. *Règles de vitiviniculture*

Un rendement maximal du vin de 50 % a été ajouté pour le nouveau type «Passito».

Conformément à la législation européenne en vigueur, il a été rendu possible d'effectuer des opérations de vinification sur tout le territoire de l'Émilie-Romagne, tandis que la transformation en vins mousseux et pétillants (fermentation secondaire) peut également avoir lieu dans les régions adjacentes à la région d'Émilie-Romagne. Cela s'explique par la nécessité de préserver des pratiques désormais traditionnelles selon lesquelles ces types de vins sont produits et transformés dans des unités administratives adjacentes disposant d'installations techniquement adaptées à la fermentation secondaire.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique 9 (Autres conditions essentielles – dérogations concernant la zone de vinification) du document unique.

La modification a été apportée afin de préciser que les pratiques œnologiques prévues par la législation existante (de l'UE et des États membres) sont autorisées tout au long du processus de production.

La modification concerne uniquement l'article 5 du cahier des charges du produit.

2.5. *Caractéristiques à la consommation*

Les caractéristiques analytiques et organoleptiques sont décrites pour le nouveau type «Passito» et la catégorie «moût de raisins partiellement fermenté», ainsi que pour le type rosé portant l'indication du cépage. Ce dernier type était déjà inclus, mais n'avait pas été correctement décrit.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 4 du document unique.

2.6. *Description et présentation des vins: ajout d'une disposition spécifique pour le nouveau type «Passito»*

Une disposition spécifique concernant le type «Passito» a été ajoutée afin de permettre l'utilisation facultative de la mention «appassimento» (passerillage) sur l'étiquette, en caractères de taille égale ou inférieure à celle de la dénomination «Forlì», conformément à la législation européenne en vigueur.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique 9 (Exigences supplémentaires en matière d'étiquetage) du document unique.

2.7. *Lien avec l'aire géographique*

Des améliorations ont été apportées à la description des aspects environnementaux et historiques/culturels essentiels pour caractériser la qualité des produits de la vigne en lien avec les caractéristiques pédoclimatiques de la zone, ainsi qu'à la tradition culturale et culturelle qui s'est implantée au fil des siècles de développement de la culture et de la transformation du raisin.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique 8 (Description du ou des liens) du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination à enregistrer**

Forlì

2. **Type de l'indication géographique**

IGP – Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

11. Moût de raisins partiellement fermenté

4. **Description du ou des vins**

«Forlì» Bianco [blanc]

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: agréablement intense, avec une prédominance de notes florales et/ou fruitées qui varient en fonction des cépages utilisés et de l'environnement de culture;

bouche: de caractère sec à doux, savoureuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Bianco Vivace [blanc vif]

Robe: jaune paille;

nez: agréablement intense, avec des notes florales et fruitées;

bouche: de caractère sec à doux, savoureuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Bianco Frizzante [blanc pétillant]

Robe: jaune paille;

nez: agréablement intense, principalement avec des notes florales et/ou fruitées fraîches qui varient en fonction des cépages utilisés;

bouche: de caractère sec à doux, savoureuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Bianco Spumante [blanc mousseux]

Robe: jaune paille;

nez: avec des notes fraîches florales et fruitées qui peuvent être associées à des arômes de croûtes de pain d'intensité variable en fonction de la durée du repos sur les lies;

bouche: de nature brute à douce, fraîche, plutôt savoureuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosso [rouge]

Robe: rouge rubis, d'intensité variable;

nez: vineux, avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales, généralement de violettes, et de notes épicées, en fonction des cépages utilisés et de la zone de culture;

bouche: de caractère sec à doux, agréablement onctueuse et avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosso Passito [rouge passerillé]

Robe: rouge rubis, d'intensité variable;

nez: avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales et/ou épicées;

bouche: de caractère sec à doux, caractéristique, équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 13 %;

extrait non réducteur minimal: 24 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosso Vivace [rouge vif]

Robe: rouge rubis, d'intensité variable;

nez: vineux, avec des notes fraîches fruitées et florales, dont la composition varie en fonction de la combinaison de cépages et de la zone de culture;

bouche: de caractère sec à doux, agréablement onctueuse et avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosso Frizzante [rouge pétillant]

Robe: rouge rubis, d'intensité variable;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: de caractère sec à doux, savoureuse avec une fraîcheur agréable;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosso Novello [rouge nouveau]

Robe: rouge rubis vif;

nez: vineux et avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse et avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %;

extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosato [rosé]

Robe: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses;

nez: prédominance de notes fruitées;

bouche: de caractère sec à doux, avec une onctuosité et une fraîcheur parfaitement équilibrées, savoureuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosato Vivace [rosé vif]

Robe: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses;

nez: prédominance de notes fruitées;

bouche: de caractère sec à doux, avec une onctuosité et une fraîcheur parfaitement équilibrées, savoureuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosato Frizzante [rosé pétillant]

Robe: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses;

nez: légères notes florales, accompagnées de notes fruitées plus prononcées;

bouche: de caractère sec à doux, avec une onctuosité et une fraîcheur parfaitement équilibrées, savoureuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosato Spumante [rosé mousseux]

Robe: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses;

nez: avec des notes florales et fruitées, accompagnées de notes de levure en fonction de la durée de repos du vin sur les lies;

bouche: de caractère brut à doux, fraîche et savoureuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» portant l'indication d'un cépage blanc (y compris les types Frizzante, Spumante et Vivace)

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: agréablement intense, avec un éventail varié de notes florales et/ou fruitées, dont la composition et l'intensité varient en fonction du cépage et de l'environnement de culture. Le type Spumante peut également présenter des notes de levure en fonction de la durée de repos du vin sur les lies. Les vins portant l'indication du cépage «Moscato» présentent des notes typiques de ce cépage.

bouche: de caractère sec à doux, de fraîcheur variable, savoureuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» portant l'indication d'un cépage noir (y compris les types Frizzante et Vivace)

Robe: rouge rubis, d'intensité variable;

nez: vineux, avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales, généralement de violettes, et de notes épicées, en fonction du cépage utilisé et de la zone de culture;

bouche: de caractère sec à doux, présentant un niveau de douceur et de fraîcheur variable selon le type, savoureuse et corsée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosato portant l'indication du cépage conformément à l'article 2, paragraphes 4 et 5 du cahier des charges, y compris les types Frizzante et Vivace

Robe: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses;

nez: avec des notes florales et fruitées, éventuellement accompagnées de notes de levure en fonction de la durée de repos du vin sur les lies;

bouche: de caractère brut à doux, fraîche et savoureuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %;

extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Novello portant l'indication d'un cépage noir

Robe: rouge rubis vif, d'intensité variable et avec des nuances de rouge à violet en fonction du cépage;

nez: vineux et avec des notes fruitées prononcées;

bouche: onctueuse et avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %;

extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [moût de raisins partiellement fermenté – rouge]

Robe: rouge pourpre assez profond;

nez: fruité avec une bonne intensité;

bouche: douce, harmonieuse et équilibrée.

Le titre alcoométrique volumique acquis doit être supérieur à 1 % et inférieur à 3/5 du titre alcoométrique volumique total.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [moût de raisins partiellement fermenté – blanc]

Robe: du jaune paille au jaune doré plus ou moins intense;

nez: fruité et floral;

bouche: douce, harmonieuse et équilibrée.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Forlì» Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [moût de raisins partiellement fermenté – rosé]

Robe: rose d'intensité variable et aux tonalités diverses;

nez: fruité et floral;

bouche: douce, harmonieuse et équilibrée.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Enrichissement – Édulcoration et fermentation secondaire

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Forlì» peut être augmenté par un processus d'enrichissement dans les limites et selon les procédures prévues par la législation de l'UE.

b. *Rendements maximaux*

1. Forlì Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

2. Forlì Rosso (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

208 hectolitres par hectare

3. Forlì Rosato (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

208 hectolitres par hectare

4. Forlì Rosso Passito

130 hectolitres par hectare

5. Forlì Ancellotta (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

160 hectolitres par hectare

6. Forlì Barbera (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

7. Forlì Bombino Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

8. Forlì Cabernet Franc (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

9. Forlì Cabernet Sauvignon (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

10. Forlì Canina Nera (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

208 hectolitres par hectare

11. Forlì Centesimino (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

120 hectolitres par hectare

12. Forlì Chardonnay (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

13. Forlì Ciliegiolo (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

14. Forlì Famoso (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

15. Forlì Fortana (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

208 hectolitres par hectare

16. Forlì Garganega (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

17. Forlì Grechetto Gentile (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

18. Forlì Malbo Gentile (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

19. Forlì Malvasia (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

20. Forlì Manzoni Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

21. Forlì Marzemino (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

200 hectolitres par hectare

22. Forlì Merlot (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

23. Forlì Montù (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

24. Forlì Moscato Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

25. Forlì Muller Thurgau (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

26. Forlì Pinot Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

27. Forlì Pinot Nero (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

28. Forlì Riesling (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

29. Forlì Riesling Italico (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

30. Forlì Sangiovese (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

200 hectolitres par hectare

31. Forlì Sauvignon (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

32. Forlì Syrah (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

33. Forlì Trebbiano (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

34. Forlì Uva Longanesi (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

184 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de culture des raisins utilisés pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée (Indicazione geografica protetta – IGP) «Forlì» comprend l'ensemble de la zone administrative de la province de Forlì/Cesena dans la région d'Émilie-Romagne.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

Facteurs naturels contribuant au lien

La viticulture de la province de Forlì-Cesena s'étend des Apennins jusqu'aux plaines et englobe différents types morphologiques, bien que dans cette zone il existe une nette prédominance de sols remontant à la formation marno-arénacée. Cette dernière est composée de couches de grès plus résistantes et de couches de marne très sensibles à l'érosion par l'eau et le vent, de sorte que la forme des pentes a évolué en raison de l'affaissement du grès dû à l'érosion des couches marneuses inférieures. Le paysage des collines argileuses présente un relief relativement doux, les collines ayant évolué sous l'effet d'une érosion intense en surface, de glissements de terrain généralement peu profonds et de la formation de ravins. Dans les environs de la plaine se trouve une formation calcaire plutôt prononcée, qui se caractérise par des pentes assez raides et de profondes incisions érosives. Le paysage est assez varié et accidenté dans les zones où les couches gravitaires affleurent. Dans les zones vallonnées et montagneuses, des terrasses alluviales sont situées le long des cours d'eau. Elles sont facilement reconnaissables par de forts dénivelés caractéristiques interrompant brusquement la surface plane du sol. Enfin, il est possible de distinguer les anciens cônes alluviaux, sur lesquels les Romains avaient établi leur système de centuriation, ainsi que les zones récemment nettoyées précédant la bande côtière, dans les masses boueuses charriées sur la plaine. Dans la zone vallonnée, les terres où l'essentiel de la viticulture est concentré sont caractérisées par des sols modérément profonds à très profonds, bien drainés et présentant une texture moyenne à relativement fine. Ces sols sont modérément alcalins, plutôt calcaires ou très calcaires, assez pauvres en matières organiques et dotés d'une bonne capacité de rétention utile.

En ce qui concerne le climat, les valeurs de l'indice Winkler augmentent à mesure que l'on passe des Apennins à la plaine (de 1 500 à 2 200 degrés-jours de croissance).

Facteurs historiques et humains contribuant au lien

La viticulture jouit d'une longue tradition sur le territoire de la province de Forlì-Cesena, si bien qu'à l'époque de l'Empire romain, Pline l'Ancien a indiqué que Cesena était une ville produisant un excellent vin. Les vins «Caesenas» figuraient ainsi parmi les «appellations» de l'époque. La dénomination Galla Placidia a toujours été liée aux vins fins produits dans la région de Bertinoro. Dans la «Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia» [L'histoire de Cesena depuis sa création jusqu'à l'époque de Cesare Borgia], Raimondo Zazzeri rappelle que, dans les chroniques de Cesena, à la cour impériale les vins de Cesena avaient la préférence des trois frères Costantino, Costanzo et Costante, héritiers du trône de Costantino, ce qui prouve que la qualité est restée élevée dans la région même pendant la domination byzantine. Forlì et Cesena ont dû conserver leur propre production viticole tout au long du haut Moyen âge, compte tenu des nombreuses mentions de vignobles et de vins de qualité depuis le XVI^{e} siècle. Par exemple, dans sa «Descrittione di tutta Italia» [Description intégrale de l'Italie] (seconde moitié du XVI^{e} siècle), Leandro Alberti indique qu'en Romagne, on pouvait observer de nombreuses collines recouvertes de vignes. Ses descriptions de plusieurs lieux insistent souvent sur les vignobles des alentours: pour Longiano, il fait mention d'un noble château entouré de toutes parts par de belles rangées de vignes; en ce qui concerne Cesena, il évoque l'ascension de la Via Aemilia, au-dessus de laquelle se trouvent les premières collines des Apennins (qui sont recouvertes de vignes...); et Bertinoro est situé sur une colline recouverte de part et d'autre par de beaux vignobles produisant de bons vins. Malheureusement, la domination papale a retardé le développement de la Romagne, ce qui a fortement limité la viticulture et surtout l'œnologie. Cela n'a toutefois pas empêché les populations locales de préserver et, dans la mesure du possible, d'améliorer leur tradition viticole.

À la fin des années 1970, la restructuration des vignobles, l'application de techniques de culture modernes et, surtout, la naissance de l'œnologie moderne ont donné une forte impulsion à la filière vitivinicole.

8.1. *Forlì - Catégorie: vin (1)*

Informations sur les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal de la qualité spécifique avec la zone délimitée.

Il est essentiel de sélectionner un emplacement correct pour les cépages afin de répondre à leurs besoins spécifiques en chaleur et de garantir leur bonne maturation. Les sols permettent d'obtenir des produits présentant une bonne structure et un profil aromatique agréable. Prenons par exemple le Sangiovese, qui possède un goût fruité très prononcé, avec une prédominance de cerise, lorsqu'il est cultivé dans la zone de Cesena (formation entièrement marno-arénacée), alors qu'il revêt des notes très claires de sous-bois lorsqu'il est cultivé dans la zone de Forlì.

Dans les sols de plaine, qui sont généralement plus fertiles, la technique de culture contribue au maintien d'un bon équilibre dans l'assemblage des moûts et donc d'un bon niveau de qualité.

Il convient en outre d'ajouter à cette combinaison déjà favorable l'expérience et l'expertise acquises par les populations locales en matière de vitiviniculture, qui sont ancrées dans une très forte tradition œnologique locale.

Les vins blancs «Forlì» présentent une robe jaune paille d'intensité variable, avec des reflets jaunes, ton sur ton, à verdâtres. Le nez est fin, avec des notes florales délicates et/ou fruitées qui diffèrent selon le ou les cépages de l'assemblage. La bouche oscille entre le sec et le doux; elle est harmonieuse, bien structurée, fraîche et savoureuse.

Les vins rosés «Forlì» présentent une robe rose d'intensité variable en fonction du processus de vinification utilisé. Leur bouche est fraîche et harmonieuse et varie entre le sec et le doux avec une acidité équilibrée. Les dernières technologies permettent de mieux définir ce type, dont le nez peut être floral ou fruité à des degrés variables.

Le vin rouge Novello présente les arômes et les saveurs associés à la technique particulière de la macération carbonique utilisée pour élaborer le vin à partir des raisins, ce qui renforce le profil vineux du vin et les notes typiques du cépage.

Les vins Passito «Forlì» présentent une robe rouge rubis d'intensité variable. À l'odeur, ils présentent des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales et/ou épicées. Le goût peut varier de sec à doux, il est harmonieux avec une bonne structure et une acidité équilibrée.

Les caractéristiques qualitatives de ces vins sont principalement déterminées par les conditions pédoclimatiques propres à la zone de production. Le climat tempéré, bien ventilé, les sols bien drainés avec une quantité d'eau suffisante et les fluctuations marquées des températures entre la nuit et le jour lorsque les raisins mûrissent sont autant d'éléments qui garantissent une maturation optimale des grappes de raisins et leur confèrent une bonne teneur en sucre et un bon taux d'acidité, ainsi qu'une excellente expression de toutes les autres qualités et caractéristiques organoleptiques spécifiques à chaque cépage et qui se reflètent dans les vins produits à partir de ces cépages.

En ce qui concerne la production de vin Passito, le choix de la méthode de séchage est important; le séchage peut être effectué soit sur le plant, soit dans des séchoirs (locaux traditionnellement utilisés pour cette pratique). La durée du séchage est variable et dépend des caractéristiques que le producteur souhaite apporter au produit final à l'aide de cette technique. Le séchage est également favorisé par les variations de température entre le jour et la nuit, notamment à la fin de l'été et en automne, ainsi que par le climat venteux dans la zone de production. Les raisins à sécher sont préparés avant la récolte des raisins destinés à d'autres types de vins, afin d'avoir une teneur en acidité plus élevée qui puisse contrebalancer la teneur en sucre du vin obtenu.

Le lien de causalité est donc fondé sur les qualités spécifiques du produit pouvant être attribuées à son origine géographique.

8.2. *Forlì - Catégories: vin mousseux (4), vin mousseux de qualité (5), vin pétillant (8)*

Informations sur les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal de la qualité spécifique avec la zone délimitée.

Le gradient thermique entre les collines et les plaines et le taux d'humidité plus élevé dans cette dernière zone ont incité les agriculteurs des plaines à choisir des variétés de vigne à maturation tardive avec une plus grande tolérance à la pourriture. Les cépages précoces étaient ainsi maintenus à des altitudes plus élevées et sur les pentes plus orientées vers le nord de la zone viticole de la Romagne. La récolte assez tardive qui, surtout par le passé, était suivie d'automnes froids, a permis au vin de conserver une certaine quantité de sucre résiduel pendant l'hiver. Après la mise en bouteille, le processus de fermentation redémarre avec les premières chaleurs printanières, ce qui produit des vins gazeux. Cette pratique courante a conduit les habitants de la Romagne à apprécier à la fois les vins sucrés et les vins secs, qu'ils soient tranquilles, pétillants ou mousseux.

La production de vins mousseux et pétillants résulte d'une tradition bien établie, stimulée par des améliorations techniques et technologiques plus récentes. Le soin particulier apporté lors de la viticulture, de la récolte des raisins et de leur vinification, permet d'obtenir des vins de base frais et propres qui, avec une fermentation secondaire ultérieure bien réalisée, donnent naissance à des vins mousseux et pétillants particulièrement subtils et élégants. Les caractéristiques qualitatives de ces catégories de produits de la vigne bénéficient de l'influence des conditions pédoclimatiques propres à la zone de production. Le climat tempéré, frais et venteux, les sols bien drainés, l'eau en quantité suffisante grâce aux précipitations, y compris pendant les mois d'été, ainsi que les variations de température entre la nuit et le jour lorsque les raisins mûrissent sont autant d'éléments qui garantissent une maturation optimale des grappes de raisins et leur confèrent une bonne teneur en sucre et un bon taux d'acidité, ainsi que d'autres qualités et caractéristiques organoleptiques spécifiques à chaque cépage et qui se reflètent dans les vins produits à partir de ces cépages. En outre, la qualité des vins mousseux et des vins pétillants est étroitement liée à la combinaison des cépages de la zone, qui produit des raisins aux caractéristiques techniquement adaptées à l'élaboration de ces types de vins. Ces éléments contribuent à améliorer la qualité du produit final, de même que le savoir-faire des producteurs en matière de sélection des techniques de culture et de vinification grâce à la mise au point de méthodes d'élaboration de vins pétillants et mousseux, l'amélioration des méthodes plus traditionnelles (en bouteille) et/ou l'utilisation d'équipements de pointe.

L'interaction entre les facteurs naturels, l'expérience des opérateurs et les techniques d'agriculture et de vinification modernes permet de produire des vins de qualité dont les caractéristiques sont liées tant à la zone de production qu'aux cépages dont ils sont issus.

Le lien de causalité est donc fondé sur les qualités spécifiques du produit pouvant être attribuées à son origine géographique.

8.3. *Forlì - Catégorie: moût de raisins partiellement fermenté (11)*

Informations sur les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal de la qualité spécifique avec la zone délimitée.

L'influence des facteurs pédoclimatiques et humains existant dans la zone de production sur les caractéristiques du produit, décrites ci-dessus pour les vins pétillants et mousseux, s'applique également aux moûts partiellement fermentés, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés.

En outre, les moûts de raisins partiellement fermentés sont produits selon la méthode Charmat (ou Martinotti). Le moût de raisins est ainsi partiellement fermenté, la fermentation complète étant évitée au moyen de la filtration ou de la centrifugation, et de tout autre traitement ou pratique autorisés, de manière à conférer au produit final une fraîcheur et des notes fruitées intenses, associées à un titre alcoométrique modéré.

Ce produit fait partie intégrante des traditions du secteur viticole. Les raisins étaient broyés directement dans le champ, puis transférés vers les caves dans des fûts. Une fois sur place, une partie de leur sucre avait déjà fermenté. Cette tradition d'élaboration de moûts partiellement fermentés est très ancienne et, lorsque le produit a été commercialisé pour la première fois à plus grande échelle, il se peut qu'il l'ait été en tant que moût partiellement fermenté, notamment pour le cépage Trebbiano Romagnolo.

Ces dernières années, la production et la commercialisation de moûts partiellement fermentés, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés, ont encore gagné en prestige. Ils sont non seulement stockés dans les caves puis utilisés pour édulcorer les vins tranquilles, pétillants et mousseux, mais ils sont aussi directement mis à la consommation en tant que produits à part entière.

Le lien causal est donc fondé sur les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique.

9. **Autres conditions essentielles**

Indication facultative sur l'étiquette

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage.

Description de la condition:

Pour le type «Passito», le terme «appassimento» (passerillage) peut être indiqué sur l'étiquette, en caractères de taille inférieure ou égale à ceux du nom «Forlì», conformément à la législation européenne en vigueur.

Dérogations applicables à la vinification et à la fermentation secondaire

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification, y compris la transformation en vin pétillant et en vin mousseux, doivent être effectuées à l'intérieur de la zone géographique délimitée visée à l'article 6 ci-dessus, conformément aux pratiques traditionnelles existant dans cette zone. Toutefois, au vu des lieux traditionnellement utilisés pour la production, ces opérations de vinification peuvent également être effectuées dans toute la région d'Émilie-Romagne et, pour les vins pétillants et les vins mousseux, dans l'ensemble de la région d'Émilie-Romagne et des régions voisines.

Lien vers le cahier des charges du produit

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