C/2024/3358

23.5.2024.

Ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma grozījuma, kas nav maznozīmīgs, apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu, lasītu saistībā ar 105. pantu

(C/2024/3358)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

"Forlì"

PGI-IT-A0512-AM03

Pieteikuma iesniegšanas datums: 19.10.2016.

1. Grozījumam piemērojamie noteikumi

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants. Grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. Grozījuma apraksts un pamatojums

2.1. *Jaunas vīnkopības produktu kategorijas "daļēji norūgusi vīnogu misa" un jauna vīna veida "passito" ieviešana*

Saskaņā ar šo grozījumu termins "vīni" ir jāaizstāj ar atbilstošāku terminu "vīnkopības produkti", kā norādīts attiecīgajos ES tiesību aktos. Šis ir tikai redakcionāls grozījums, un tas attiecas uz 1., 2. un 9. punktu.

Attiecībā uz produktu kategoriju "daļēji norūgusi vīnogu misa", kas pievienota produkta specifikācijas 2.–9. punktam (un vienotā dokumenta attiecīgajiem punktiem), kuros ietverti noteikumi par dažādo veidu daļēji norūgušu misu un attiecīgo veidu vīnu, — šis ir redakcionāls grozījums, kura mērķis ir atkārtoti iekļaut minētās kategorijas produktus, kas tradicionāli ražoti ar AĢIN "Forlì". Minēto kategoriju jau bija paredzēts iekļaut iepriekšējās produkta specifikācijas versijās, bet, 2011. gadā izstrādājot konsolidēto specifikāciju, tā kļūdas pēc tika izlaista.

Attiecībā uz veidu "passito" — laika gaitā ir izveidojies tirgus segments, kurā novērtē tāda veida produktu, ko iegūst, izmantojot vīnogu žāvēšanas paņēmienu, tāpēc šā produkta iekļaušana produkta specifikācijā nodrošinātu tā pienācīgu popularizēšanu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un citiem punktiem (3.–9. punkts), kā arī attiecīgajiem vienotā dokumenta punktiem.

2.2. *Šķirņu iekļaušana/izslēgšana*

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 100. panta 3. punktu no specifikācijas ir svītrota šķirne "Terrano", jo pastāv ACVN "Teran". Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un citiem punktiem, kā arī vienotā dokumenta 5. punkta b) apakšpunktu ("Maksimālais ražas iznākums") un 7. punktu ("Galvenās vīna vīnogu šķirnes").

Šķirnes "Pignoletto" nosaukums ir aizstāts ar tā sinonīmu "Grechetto Gentile", lai varētu pienācīgi popularizēt ar AĢIN apzīmētos vīnus, kas iegūti no šīs šķirnes, kuru tradicionāli izmanto Forli [*Forlì*] provincē.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Šķirnes "Pignoletto" nosaukums ir aizstāts ar tā sinonīmu "Grechetto Gentile", jo saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem ražotāji ir izvēlējušies šķirni "Pignoletto" popularizēt kā saistītu ar citu aizsargātu cilmes vietas nosaukumu.

Šis grozījums attiecas uz [produkta specifikācijas] 2. punktu un vienotā dokumenta 5. punkta b) apakšpunktu ("Maksimālais ražas iznākums") un 7. punktu ("Galvenās vīna vīnogu šķirnes").

2.3. *Vīnkopības noteikumi*

Attiecībā uz veidu "daļēji norūgusi vīnogu misa" ir pievienota vīnogu raža no hektāra (t/ha) un vīnogu dabiskā spirta tilpumkoncentrācija.

Noteikts, ka šķirnes "Grechetto Gentile" vīnogu maksimālā raža ir 24 tonnas no hektāra.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu un vienotā dokumenta 5. punkta b) apakšpunktu.

2.4. *Vīndarības noteikumi*

Attiecībā uz jauno veidu "passito" ir noteikts, ka maksimālais ražas iznākums ir ne vairāk kā 50 % no vīnogu ražas.

Saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem ir paredzēts, ka vīndarība var notikt jebkur Emīlijas-Romanjas [*Emilia-Romagna*] reģionā, savukārt pārstrāde dzirkstošajā un pusdzirkstošajā vīnā (otrējā raudzēšana) drīkst notikt arī reģionos, kas atrodas blakus Emīlijas-Romanjas reģionam. Tas darīts, lai aizsargātu metodes, kuras tagad uzskata par tradicionālām un saskaņā ar kurām minēto veidu vīnus ražo un pārstrādā blakus esošajās administratīvajās vienībās, kur ir uzstādītas iekārtas, kas ir tehnoloģiski piemērotas otrējās raudzēšanas norisei.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu ("Būtiski papildu nosacījumi" — "atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā").

Šis grozījums ir izdarīts, lai skaidri noteiktu, ka visā ražošanas procesā ir pieļaujamas spēkā esošajos (ES un valsts) tiesību aktos paredzētās vīndarības metodes.

Šis grozījums attiecas tikai uz produkta specifikācijas 5. pantu.

2.5. *Patēriņam nodotā vīna īpašības*

Ir sniegts analītisko un organoleptisko īpašību apraksts attiecībā uz jauno veidu "passito" un kategoriju "daļēji norūgusi vīnogu misa", kā arī jaunā veida sārtvīnu ar norādītu vīnogu šķirni. Minētā veida sārtvīns jau bija iekļauts, bet nebija pienācīgi aprakstīts.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 4. punktu.

2.6. *Vīnu apraksts un noformējums: īpaša noteikuma par jauno veidu "passito" pievienošana*

Pievienots īpašs noteikums par veidu "passito", lai etiķetē varētu norādīt neobligāto apzīmējumu "appassimento" (ogu žāvēšana/izžūšana), izmantojot tāda paša lieluma vai mazākus burtus kā nosaukumā "Forlì", saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta 9. punktu (par papildu prasībām attiecībā uz marķēšanu).

2.7. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu*

Uzlabots to vides un vēsturisko/kultūras aspektu apraksts, kuriem ir būtiska nozīme vīnkopības produktu kvalitātes raksturošanā un kuri attiecas uz apgabala augsnes un klimata īpašībām un audzēšanas un kultūras tradīciju, kas vīnogu audzēšanas un pārstrādes procesā nostiprinājusies daudzu gadsimtu garumā.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu ("Saiknes apraksts").

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Forlì

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN — aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

11. Daļēji norūgusi vīnogu misa

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

"Forlì" *bianco* [baltvīns]

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkami intensīva, ar dominējošām ziedu un/vai augļu notīm, kas mainās atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm un audzēšanas vides.

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *bianco vivace* [dzīvīgs baltvīns]

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: patīkami intensīva, ar ziedu un augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *bianco frizzante* [pusdzirkstošais baltvīns]

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: patīkami intensīva, ar pārsvarā svaigām ziedu un augļu notīm, kas mainās atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm.

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *bianco spumante* [dzirkstošais baltvīns]

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: ar svaigām ziedu un augļu notīm, kas var būt apvienojušās ar dažādas intensitātes maizes garozas smaržu atkarībā no tā, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, ar noslieci uz aromātiskumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 12,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosso* [sarkanvīns]

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar dažādas gatavības augļu notīm, ko dažkārt papildina ziedu, parasti — vijolīšu, un pikantas notis atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm un audzēšanas apgabala.

Garša: no sausas līdz saldai, patīkami zīdaina un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosso passito* [no žuvušām vīnogām gatavots sarkanvīns]

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: ar dažādas gatavības augļu notīm, ko dažkārt papildina ziedu un/vai pikantas notis.

Garša: no sausas līdz saldai, savdabīga, līdzsvarota.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosso vivace* [dzīvīgs sarkanvīns]

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm dažādās kombinācijās atkarībā no šķirņu kombinācijas un audzēšanas apgabala.

Garša: no sausas līdz saldai, patīkami zīdaina un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosso frizzante* [pusdzirkstošais sarkanvīns]

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska, ar patīkamu svaigumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosso novello* [jauns sarkanvīns]

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: patīkami zīdaina un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosato* [sārtvīns]

Krāsa: dažādas intensitātes sārta dažādos toņos.

Smarža: ar dominējošām augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu zīdainumu un svaigumu, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosato vivace* [dzīvīgs sārtvīns]

Krāsa: dažādas intensitātes sārta dažādos toņos.

Smarža: ar dominējošām augļu notīm.

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu zīdainumu un svaigumu, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosato frizzante* [pusdzirkstošais sārtvīns]

Krāsa: dažādas intensitātes sārta dažādos toņos.

Smarža: ar vieglām ziedu notīm, ko papildina izteiktākas augļu notis.

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu zīdainumu un svaigumu, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosato spumante* [dzirkstošais sārtvīns]

Krāsa: dažādas intensitātes sārta dažādos toņos.

Smarža: ar ziedu un augļu notīm, ko papildina rauga nianses atkarībā no tā, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm.

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga un aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 12,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" ar norādītu balto vīnogu šķirni (ieskaitot *frizzante*, *spumante* un *vivace* veidus)

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: patīkami intensīva, ar daudzveidīgām ziedu un/vai augļu notīm, kuru sastāvs un intensitāte ir atkarīgi no vīnogu šķirnes un audzēšanas vides. Atkarībā no tā, cik ilgi *spumante* veida vīns turēts uz nogulsnēm, tam var piemist arī rauga nianses. Vīniem ar norādītu "Moscato" šķirni var piemist šīs šķirnes vīnogām tipiskas notis.

Garša: no sausas līdz saldai, ar mainīgu svaigumu, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 12,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" ar norādītu melno vīnogu šķirni (ieskaitot *frizzante* un *vivace* veidus)

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: vīnam raksturīga, ar dažādas gatavības augļu notīm, ko dažkārt papildina ziedu, parasti — vijolīšu, un pikantas notis atkarībā no vīnogu šķirnes un audzēšanas apgabala.

Garša: no sausas līdz saldai, ar dažādu maiguma un svaiguma pakāpi atkarībā no veida, aromātiska, pilnmiesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosato* ar norādītu vīnogu šķirni saskaņā ar produkta specifikācijas 2. punkta 4) un 5) apakšpunktu, arī *vivace* un *frizzante* veidi

Krāsa: dažādas intensitātes sārta (dažādos toņos).

Smarža: ar ziedu un augļu notīm, ko var papildināt rauga nianses atkarībā no tā, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm.

Garša: no bruta līdz saldai, svaiga un aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *novello* ar norādītu melno vīnogu šķirni

Krāsa: dažādas intensitātes spilgti rubīnsarkana ar sarkanām līdz violetām niansēm atkarībā no vīnogu šķirnes.

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosso mosto di uve parzialmente fermentato* [daļēji norūgusi sarkano vīnogu misa]

Krāsa: diezgan tumši purpursarkana.

Smarža: augļaina, ar labu intensitāti.

Garša: salda, harmoniska un līdzsvarota.

Faktiskajai spirta tilpumkoncentrācijai ir jābūt lielākai par 1 % un mazākai par trim piektdaļām no kopējās spirta tilpumkoncentrācijas.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *bianco mosto di uve parzialmente fermentato* [daļēji norūgusi balto vīnogu misa]

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz dažādas intensitātes zeltaini dzeltenai.

Smarža: augļaina un ziedaina.

Garša: salda, harmoniska un līdzsvarota.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

"Forlì" *rosato mosto di uve parzialmente fermentato* [daļēji norūgusi sārto vīnogu misa]

Krāsa: dažādas intensitātes sārta (dažādos toņos).

Smarža: augļaina un ziedaina.

Garša: salda, harmoniska un līdzsvarota.

Analītiskās īpašības, kas tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

Bagātināšana — saldināšana un otrējā raudzēšana

Attiecīgie ierobežojumi vīnu gatavošanā

Ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Forlì" apzīmētu vīnu dabisko spirta tilpumkoncentrāciju drīkst palielināt, izmantojot bagātināšanas procesu un ievērojot noteiktās robežvērtības, kā arī izmantojot ES tiesību aktos noteiktās procedūras.

b) *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Forlì" *bianco* (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

232 hl no hektāra

2. "Forlì" *rosso* (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

208 hl no hektāra

3. "Forlì" *rosato* (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

208 hl no hektāra

4. "Forlì" *rosso passito*

130 hl no hektāra

5. "Forlì" "Ancellotta" (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

160 hl no hektāra

6. "Forlì" "Barbera" (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

176 hl no hektāra

7. "Forlì" "Bombino Bianco" (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

232 hl no hektāra

8. "Forlì" "Cabernet Franc" (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

176 hl no hektāra

9. “Forlì” “Cabernet Sauvignon” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

176 hl no hektāra

10. “Forlì” “Canina Nera” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

208 hl no hektāra

11. “Forlì” “Centesimino” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

120 hl no hektāra

12. “Forlì” “Chardonnay” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

192 hl no hektāra

13. “Forlì” “Ciliegiolo” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

176 hl no hektāra

14. “Forlì” “Famoso” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

232 hl no hektāra

15. “Forlì” “Fortana” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

208 hl no hektāra

16. “Forlì” “Garganega” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

232 hl no hektāra

17. “Forlì” “Grechetto Gentile” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

192 hl no hektāra

18. “Forlì” “Malbo Gentile” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

176 hl no hektāra

19. “Forlì” “Malvasia” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

232 hl no hektāra

20. “Forlì” “Manzoni Bianco” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

192 hl no hektāra

21. “Forlì” “Marzemino” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

200 hl no hektāra

22. “Forlì” “Merlot” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

176 hl no hektāra

23. “Forlì” “Montù” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

    232 hl no hektāra

24. “Forlì” “Moscato Bianco” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

    232 hl no hektāra

25. “Forlì” “Muller Thurgau” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

    192 hl no hektāra

26. “Forlì” “Pinot Bianco” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

    192 hl no hektāra

27. “Forlì” “Pinot Nero” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

    176 hl no hektāra

28. “Forlì” “Riesling” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

    192 hl no hektāra

29. “Forlì” “Riesling Italico” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

    192 hl no hektāra

30. “Forlì” “Sangiovese” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

    200 hl no hektāra

31. “Forlì” “Sauvignon” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

    192 hl no hektāra

32. “Forlì” “Syrah” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

    176 hl no hektāra

33. “Forlì” “Trebbiano” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *spumante*)

    232 hl no hektāra

34. “Forlì” “Uva Longanesi” (ieskaitot daļēji norūgušu vīnogu misu, *vivace*, *frizzante* un *novello*)

    184 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Apgabals, kurā audzē vīnogas, ko izmanto ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (*indicazione geografica protetta — IGP*) “Forlì” apzīmēto vīnu ražošanai, aptver visu Forli-Čezēnas [*Forlì-Cesena*] provinces administratīvo apgabalu Emīlijas-Romanjas [*Emilia-Romagna*] reģionā.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

“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. **Saiknes apraksts**

Saikni veidojošie dabas faktori

Vīnkopība Forli-Čezēnas [*Forlì-Cesena*] provincē notiek starp Apenīniem un zemienēm, un šis apgabals aptver dažādu veidu morfoloģiskās formācijas, lai gan tajā nepārprotami dominē augsnes, kas radušās no merģeļaini smilšainas formācijas. Tā sastāv no izturīgāka smilšakmens slāņiem un merģeļa slāņiem, kas ir tik ļoti jutīgi pret ūdens un vēja eroziju, ka nogāzes formu ir ietekmējuši dobumi, kas smilšakmens slānī radušies merģeļa slāņu erozijas rezultātā. Māla pakalnu ainava ir diezgan pakāpeniska; pakalnu veidošanos ietekmējusi intensīva virsmas erozija, parasti nelieli zemes nogruvumi un ieplaku veidošanās. Diezgan tuvu līdzenumam ir samērā izteikta kaļķakmens formācija, ko raksturo diezgan stāvas nogāzes un dziļas erozīvas plaisas. Ainava ir diezgan daudzveidīga un teritorijās, kur uz virsmas parādās gravitācijas ietekmēti slāņi, — nelīdzena. Pakalnu un kalnu apgabalos līdzās ūdenstecēm ir aluviālas terases, kuras ir viegli identificējamas pēc to tipiskā līdzenā profila, ko pēkšņi pārtrauc liels padziļinājums. Visbeidzot, līdzenuma aluviālajos nogulumos var saskatīt senos aluviālos "vēdekļus", uz kuru pamata romieši izveidoja savu zemes mērīšanas sistēmu, un nesen atgūtas teritorijas pirms piekrastes joslas. Pakalnu apgabalā, kur tiek audzēts visvairāk vīnogulāju, augsnes ir mēreni līdz ļoti dziļas un labi drenētas, ar vidēji līdz mēreni smalku konsistenci; tās ir mēreni sārmainas, kaļķainas vai ļoti kaļķainas, tajās ir diezgan maz organiskās vielas un laba pieejamā ūdensietilpība.

Klimata ziņā, virzoties no Apenīniem uz līdzenumu, Vinklera indeksa vērtības palielinās (1 500–2 200 augšanas grāddienas).

Saikni veidojošie vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Forli-Čezēnas provinces teritorijā vīnkopībai ir senas tradīcijas, jo jau Romas impērijas laikā Plīnijs Vecākais Čezēnu minēja kā pilsētu, kurā ražo izcilu vīnu: "Caesenas" vīnu nosaukums bija tolaik zināmo nosaukumu vidū. Nosaukums "Galla Placidia" vienmēr ir bijis saistīts ar izsmalcinātajiem vīniem, kas ražoti *Bertinoro* apkaimē, un darbā "Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia" ["Čezēnas vēsture no tās dibināšanas līdz Čezāres Bordžas laikmetam"] *Raimondo Zazzeri* atgādina, ka saskaņā ar Čezēnas hroniku visi trīs brāļi — *Costantino*, *Costanzo* un *Costante*, kas bija *Costantino* troņmantinieki, — savā imperatora galmā bija sevišķi iecienījuši Čezēnas vīnus, apliecinot, ka to kvalitāte šajā apgabalā saglabājās augsta pat Bizantijas dominēšanas laikā. Vīna ražošana Forli un Čezēnā ir saglabājusies visā tumšo viduslaiku periodā, ņemot vērā daudzos ziņojumus par plaukstošajiem vīndārziem un labajiem vīniem kopš 16. gadsimta. Piemēram, darbā "Descrittione di tutta Italia" ["Visas Itālijas apraksts"] (16. gs. otrā puse) *Leandro Alberti* norāda, ka Romanjā redzami neskaitāmi vīnogulājiem klāti pakalni. Vairāku vietu aprakstos viņš bieži pievērš uzmanību tam, ka tās ieskauj vīndārzi: *Longiano* ir cēla pils, ko no visām pusēm ieskauj skaistas vīnogulāju rindas; attiecībā uz Čezēnu viņš min kāpšanu no *Via Aemilia* virs tās Apenīnu pirmajos pakalnos (kuri klāti ar vīnogulājiem (..)); savukārt *Bertinoro* atrodas uz pakalna, ko no visām pusēm grezno skaisti vīndārzi, no kuriem iegūst labus vīnus. Diemžēl pāvestu valdīšanas laikā Romanja piedzīvoja pagrimumu, kas stipri ierobežoja arī vīnkopību un, galvenokārt, vīndarību. Tomēr tas neliedza vietējiem iedzīvotājiem saglabāt un, cik vien iespējams, uzlabot savas ar vīnu saistītās tradīcijas.

Ievērojams vīnkopības un vīndarības nozares uzplaukums sākās 20. gs. 70. gadu beigās, kad vīndārzi tika pārstrukturēti, tika ieviesti moderni audzēšanas paņēmieni un — pats galvenais — radās modernā vīndarība.

8.1. *"Forlì" — kategorija "Vīns" (1)*

Informācija par produkta specifisko kvalitāti, kas saistāma ar tā ģeogrāfisko izcelsmi, un specifiskās kvalitātes cēlonisko saikni ar ģeogrāfisko apgabalu

Ir būtiski izvēlēties pareizo vīnogulāju šķirņu atrašanās vietu, lai apmierinātu to specifiskās vajadzības attiecībā uz siltumu un nodrošinātu vīnogu pienācīgu nogatavošanos. Augsnes ļauj iegūt produktus ar labu struktūru un patīkamu aromātisko profilu. Par piemēru var ņemt no šķirnes "Sangiovese" pagatavoto vīnu, kuram piemīt ļoti spēcīgs augļainums, kas galvenokārt atgādina ķiršus, ja vīnogas audzētas Čezēnas apgabalā (pilnībā merģeļaini smilšaina formācija), un ļoti skaidras pameža nianses, ja vīnogas audzētas Forli apgabalā.

Zemieņu augsnēs, kas parasti ir auglīgākas, audzēšanas paņēmiens palīdz uzturēt labu līdzsvaru misas maisījumā un tādējādi labu kvalitātes līmeni.

Turklāt jau aprakstītā labvēlīgā kombinācija būtu jāpapildina ar pieredzi un zināšanām, ko vietējie iedzīvotāji ieguvuši vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas jomā un kas nostiprinājušās ļoti spēcīgās vietējās vīndarības tradīcijās.

"Forlì" baltvīni ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā krāsā ar dzeltenu līdz zaļganu atspulgu. Smarža ir izsmalcināta, ar maigām ziedu un/vai augļu notīm, kas atkarīgas no vīnogu šķirnes vai šķirnēm maisījumā. Garša ir no sausas līdz saldai, to raksturo harmonija, laba struktūra, svaigums un aromātiskums.

"Forlì" *rosato* vīni ir dažādas intensitātes sārtā krāsā atkarībā no izmantotā vīndarības procesa. Garša ir svaiga un harmoniska, no sausas līdz saldai, un tai piemīt līdzsvarots skābums. Jaunākās tehnoloģijas ļauj labāk identificēt šo veidu, piešķirot tam ziedainu līdz mainīgas pakāpes augļainu smaržu.

Novello sarkanvīnu smaržu un garšu rada īpašs vīndarības paņēmiens — macerācija oglekļa dioksīda vidē, kas pastiprina vīnam raksturīgo garšu un vīnogu šķirnei tipiskās notis.

"Forlì" *passito* vīni ir dažādas intensitātes rubīnsarkanā krāsā. To smaržā jūtamas dažādas gatavības augļu notis, ko dažkārt papildina ziedu un/vai pikantas notis. Garša var būt no sausas līdz saldai, un tā ir harmoniska, ar labu struktūru un līdzsvarotu skābumu.

Šo vīnu kvalitātes īpašības nosaka šā ražošanas apgabala augsne un klimatiskie apstākļi. Mērenais klimats un labā ventilācija, labi drenētās augsnes ar pietiekamu ūdens pieejamību un temperatūras atšķirības naktī un dienā vīnogu gatavošanās laikā nodrošina vīnogu ķekaru optimālu nogatavošanos, kā rezultātā vīnogās veidojas labs cukuru un skābes saturs un teicami izpaužas visas pārējās kvalitātes un organoleptiskās īpašības, kas ir specifiskas katrai šķirnei un atspoguļojas no tām ražotajos vīnos.

Passito vīna ražošanā svarīga ir žāvēšanas metodes izvēle; vīnogas var žāvēt vai nu uz auga, vai žāvēšanas kamerās (telpās, ko tradicionāli izmanto šai metodei). Žūšanas perioda ilgums ir dažāds un atkarīgs no īpašībām, kuras vīndaris ar šā paņēmiena palīdzību vēlas izcelt galaproduktā. Žūšanu veicina arī dienas un nakts temperatūras atšķirības, jo īpaši vasaras beigu / rudens periodā, kā arī ražošanas apgabala vējainie apstākļi. Žāvējamās vīnogas sagatavo pirms citu veidu vīniem paredzēto vīnogu novākšanas, lai paaugstinātu skābes saturu, kas iegūtajā vīnā var nodrošināt līdzsvaru ar cukuru saturu.

Tāpēc cēloniskā saikne ir balstīta uz produkta specifisko kvalitāti, ko var saistīt ar tā ģeogrāfisko izcelsmi.

8.2. *"Forlì" — kategorija "Dzirkstošais vīns" (4), "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" (5), "Pusdzirkstošais vīns" (8)*

Informācija par produkta specifisko kvalitāti, kas saistāma ar tā ģeogrāfisko izcelsmi, un specifiskās kvalitātes cēlonisko saikni ar ģeogrāfisko apgabalu

Temperatūras pakāpeniskās izmaiņas starp pakalniem un līdzenumiem un lielāks mitrums līdzenumu apgabalā ir mudinājis zemieņu lauksaimniekus izvēlēties tādas vīnogulāju šķirnes, kas nobriest vēlāk un ir noturīgākas pret puvi, savukārt agrīnās šķirnes audzē lielākā augstumā un Romanjas vīnkopības apgabala nogāzēs, kas vairāk vērstas uz ziemeļiem. Tā kā raža tika novākta diezgan vēlu un pēc tās jo īpaši senāk bija auksti rudeņi, ziemas laikā vīnā saglabājās noteikts daudzums atlikumcukuru un, iepildot to pudelēs, tas agrā pavasara siltumā atkal sāka rūgt, kļūstot dzirkstošs. Šīs plaši izplatītās metodes ietekmē Romanjas iedzīvotāji sāka novērtēt gan saldenus, gan sausus vīnus neatkarīgi no tā, vai tie bija nedzirkstoši, pusdzirkstoši vai dzirkstoši.

Dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanas pamatā ir labi iedibināta tradīcija, ko veicina nesenāki tehniskie un tehnoloģiskie uzlabojumi. Īpašā rūpība audzēšanas, ražas novākšanas un vīndarības posmā ļauj iegūt svaigus un tīrus bāzes vīnus, no kuriem turpmākajā labi pārvaldītajā otrējās raudzēšanas procesā iegūst īpaši izsmalcinātus un elegantus dzirkstošos un pusdzirkstošos vīnus. Minēto kategoriju vīnkopības produktu kvalitātes īpašības ietekmē šā ražošanas apgabala augsne un klimatiskie apstākļi. Mērenais, vēsais un vējainais klimats, labi drenētās augsnes ar pietiekamu ūdens pieejamību, ko nodrošina lietusgāzes, arī vasaras mēnešos, un ievērojamās temperatūras atšķirības naktī un dienā vīnogu gatavošanās laikā nodrošina vīnogu ķekaru optimālu nogatavošanos, kā rezultātā vīnogās veidojas labs cukuru un skābes saturs, kas apvienojas ar citām kvalitātes un organoleptiskajām īpašībām, kuras ir specifiskas katrai šķirnei un atspoguļojas no tām ražotajos vīnos. Turklāt dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu kvalitāte ir cieši saistīta ar apgabalā audzēto to šķirņu kombināciju, no kurām iegūst vīnogas ar tādām īpašībām, kas tās padara tehnoloģiski piemērotas minēto veidu vīnu ražošanai. Kopā ar ražotāju zinātību audzēšanas un vīndarības paņēmienu izvēlē, pusdzirkstošā un dzirkstošā vīna gatavošanas metožu izstrādē un tradicionālāku metožu (raudzēšana pudelē) uzlabošanā un/vai modernu iekārtu izmantošanā tās palīdz paaugstināt galaprodukta kvalitāti.

Dabas faktoru mijiedarbība, operatoru pieredze un modernie lauksaimniecības un vīndarības paņēmieni ļauj ražot kvalitatīvus vīnus, kuru īpašības ir saistītas gan ar ražošanas apgabalu, gan vīnogulāju šķirnēm, no kuru vīnogām tie iegūti.

Tāpēc cēloniskā saikne ir balstīta uz produkta specifisko kvalitāti, ko var saistīt ar tā ģeogrāfisko izcelsmi.

8.3. *"Forlì" — kategorija "Daļēji norūgusi vīnogu misa" (11)*

Informācija par produkta specifisko kvalitāti, kas saistāma ar tā ģeogrāfisko izcelsmi, un specifiskās kvalitātes cēlonisko saikni ar ģeogrāfisko apgabalu

Ražošanas apgabala augsnes, klimata un cilvēkfaktoru ietekme uz iepriekš aprakstītajām produkta — pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu — īpašībām, attiecas arī uz daļēji norūgušu balto, sarkano vai sārto vīnogu misu.

Konkrēti, daļēji norūgušu vīnogu misu iegūst, izmantojot *Charmat* (vai *Martinotti*) metodi, saskaņā ar kuru vīnogu misu daļēji noraudzē un tās pilnīgu sarūgšanu novērš, veicot filtrēšanu vai centrifugēšanu, kā arī izmantojot jebkuru citu atļautu apstrādi un metodes, lai galaproduktam piešķirtu svaigumu un intensīvas augļu notis, kas apvienotas ar mērenu spirta koncentrāciju.

Šis produkts vīnkopības nozarē ir tradicionāls. Vīnogas tika saspiestas tieši uz lauka un pēc tam mucās pārvietotas uz vīna pagrabiem. Kad tās nonāca vīna pagrabā, daļa cukuru jau bija sarūgusi. Šī tradīcija ir ļoti sena, un, kad produkts sākotnēji tika tirgots lielākā mērogā, tas varēja būt daļēji norūgusi — jo īpaši šķirnes "Trebbiano Romagnolo" vīnogu — misa.

Pēdējos gados daļēji norūgušas balto, sarkano vai sārto vīnogu misas ražošanas un tirdzniecības prestižs ir turpinājis augt. Papildus tam, ka minētās misas glabā pagrabos un pēc tam izmanto nedzirkstošo, pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu saldināšanai, tās arī tiek tieši nodotas patēriņam kā atsevišķi produkti.

Tāpēc cēloniskā saikne ir balstīta uz produkta īpašo kvalitāti, ko var saistīt ar tā ģeogrāfisko izcelsmi.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Neobligāta norāde marķējumā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

Passito veida vīna etiķetē drīkst norādīt apzīmējumu "appassimento" (ogu žāvēšana/izžūšana), izmantojot tāda paša lieluma vai mazākus burtus kā nosaukumā "Forlì", saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Atkāpes attiecībā uz vīndarību un otrējo raudzēšanu

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīndarības darbības, tai skaitā pārstrāde pusdzirkstošajā un dzirkstošajā vīnā, jāveic iepriekš 6. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā saskaņā ar apgabala tradicionālajām metodēm. Tomēr, ņemot vērā vietas, kurās ražošana tradicionāli notikusi, šādas vīndarības darbības drīkst veikt arī visā Emīlijas-Romanjas reģionā un attiecībā uz pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu — visā Emīlijas-Romanjas reģionā un blakus esošajos reģionos.

Saite uz produkta specifikāciju

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