C/2024/3358

23.5.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/3358)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Forlì”

PGI-IT-A0512-AM03

Datum van de aanvraag: 19.10.2016

1. Voorschriften die op de wijziging van toepassing zijn

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 — Niet-minimale wijziging

2. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

2.1. *Toevoeging van een nieuwe categorie wijnbouwproducten, “Gedeeltelijk gegiste druivenmost”, en van een nieuw wijntype, “passito”*

Ingevolge deze wijziging moet de term “wijnen” worden vervangen door de passendere term “wijnbouwproducten”, zoals aangegeven in de desbetreffende EU-wetgeving. De wijziging is zuiver redactioneel van aard en heeft betrekking op de artikelen 1, 2 en 9.

Bij de productcategorie “gedeeltelijk gegiste druivenmost”, die is toegevoegd aan de artikelen 2 tot en met 9 van het productdossier (en de desbetreffende punten van het enig document) met regels voor de verschillende typen gedeeltelijk gegiste most en de overeenkomstige typen wijn, gaat het om een redactionele wijziging: deze sinds jaar en dag onder de BGA “Forlì” geproduceerde productcategorie kwam al in eerdere versies van het productdossier voor, maar is bij de opstelling van het geconsolideerde productdossier in 2011 per ongeluk weggelaten en is er nu weer in opgenomen.

Voor het type “passito” heeft zich in de loop van de tijd een marktsegment gevormd waarin het type product dat met behulp van de techniek van het drogen van de druiven wordt verkregen, wordt gewaardeerd. Door dit product in het productdossier op te nemen, kan het op passende wijze worden gepromoot.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 2 en andere artikelen van het productdossier (de artikelen 3 tot en met 9) en op de toepasselijke punten van het enig document.

2.2. *Introductie/schrapping van druivenrassen*

Het ras “terrano” is uit het productdossier geschrapt omdat er een BOB “Teran” bestaat, overeenkomstig artikel 100, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1308/2013. Deze wijziging heeft betrekking op artikel 2 en andere artikelen van het productdossier en op punt 5, b) (Opbrengst), en punt 7 (Voornaamste wijndruivenras(sen)) van het enig document.

De naam van het ras “pignoletto” is vervangen door het synoniem “grechetto gentile”, zodat BGA-wijnen van dit van oudsher in de provincie Forlì gebruikte ras op passende wijze kunnen worden gepromoot.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

De naam van het ras “pignoletto” is vervangen door het synoniem “grechetto gentile” omdat de producenten “pignoletto” in combinatie met een andere beschermde oorsprongsbenaming overeenkomstig de huidige EU-wetgeving willen promoten.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 2 (van het productdossier) en op de punten 5, b) (Opbrengst) en 7 (Voornaamste wijndruivenrassen) van het enig document.

2.3. *Voorschriften voor de wijnbouw*

De druivenopbrengsten per hectare (ton/hectare) en het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de druiven zijn toegevoegd voor “gedeeltelijk gegiste druivenmost”.

Voor het ras “grechetto gentile” is een maximale druivenopbrengst van 24 ton per hectare vastgesteld.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 4 van het productdossier en op punt 5, b), van het enig document.

2.4. *Voorschriften voor de wijnbereiding*

Bij het nieuwe type “passito” is een maximale wijnopbrengst van de druiven van 50 % toegevoegd.

Overeenkomstig de huidige EU-wetgeving is bepaald dat de wijnbereidingsactiviteiten overal in Emilia-Romagna mogen plaatsvinden, terwijl de verwerking tot mousserende wijn en parelwijn (nagisting) ook mag plaatsvinden in de regio’s die grenzen aan de regio Emilia-Romagna. De reden daarvan is de noodzaak tot bescherming van de inmiddels traditionele methoden om deze typen wijnen te produceren en te verwerken in aangrenzende bestuurseenheden waar zich installaties bevinden die technologisch geschikt zijn voor nagisting.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier en op punt 9 (Andere essentiële voorwaarden — Afwijkingen met betrekking tot het wijnbouwgebied) van het enig document.

De wijziging is doorgevoerd om duidelijk te maken dat de oenologische procedés waarin de bestaande (nationale en EU-)wetgeving voorziet, gedurende het gehele productieproces zijn toegestaan.

Deze wijziging heeft alleen betrekking op artikel 5 van het productdossier.

2.5. *Kenmerken met betrekking tot consumptie*

De analytische en organoleptische kenmerken zijn beschreven voor het nieuwe type (passito) en de nieuwe categorie (gedeeltelijk gegiste druivenmost) en voor het rosétype met aanduiding van het druivenras. Dit laatste type was al opgenomen in het productdossier, maar was niet correct beschreven.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 6 van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

2.6. *Beschrijving en aanbiedingsvorm van de wijnen: toevoeging van een aparte bepaling voor het nieuwe type “passito”*

Er is een speciale bepaling voor het type “passito” toegevoegd, waarin de mogelijkheid wordt geboden om op het etiket de aanduiding “appassimento” (indrogen) te vermelden in letters die even groot zijn als of kleiner zijn dan de naam “Forlì”, overeenkomstig de huidige EU-wetgeving.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en op punt 9 (Aanvullende etiketteringsvoorschriften) van het enig document.

2.7. *Verband met het geografische gebied*

Verbeterd is de beschrijving van de ecologische en historische/culturele aspecten die van cruciaal belang zijn voor de omschrijving van de kwaliteit van de wijnbouwproducten met betrekking tot de bodem- en klimaatkenmerken van het gebied en tot de wijnbouw- en culturele traditie die in de loop van de eeuwenlange ontwikkeling van de druiventeelt en -verwerking is gegroeid.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 9 van het productdossier en op punt 8 (Beschrijving van het (de) verband(en)) van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Forlì

2. **Type geografische aanduiding**

BGA — Beschermde geografische aanduiding

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

11. Gedeeltelijk gegiste druivenmost

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

"Forlì" bianco (wit)

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit.

Geur: aangenaam intens, met overwegend bloemige en/of fruitige toetsen die variëren naargelang van de gebruikte druivenrassen en de teeltomstandigheden.

Smaak: droog tot zoet, vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 13,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" bianco vivace (wit, levendig)

Kleur: strogeel.

Geur: aangenaam intens, met bloemige en fruitige toetsen.

Smaak: droog tot zoet, vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 13,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" bianco frizzante (wit, parelwijn)

Kleur: strogeel.

Geur: aangenaam intens, met hoofdzakelijk frisse bloemige en fruitige toetsen die variëren naargelang van de gebruikte druivenrassen.

Smaak: droog tot zoet, vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 13,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" bianco spumante (wit, mousserend)

Kleur: strogeel.

Geur: met frisse bloemige en fruitige toetsen, soms gecombineerd met wisselend intense aroma's van broodkorst, afhankelijk van de rustduur op de wijnmoer.

Smaak: brut nature tot zoet, fris, neigend naar vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 12,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Forlì” rosso (rood)

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Geur: wijnachtig, met fruitige toetsen van uiteenlopende rijpheid, soms vergezeld van bloemige toetsen, meestal van viooltjes, en kruidige toetsen, afhankelijk van de gebruikte druivenrassen en het teeltgebied.

Smaak: droog tot zoet, aangenaam soepel en met precies de juiste zuurgraad.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Forlì” rosso passito (rood, van ingedroogde druiven)

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Geur: met fruitige toetsen van uiteenlopende rijpheid, soms met bloemige en/of kruidige toetsen.

Smaak: droog tot zoet, karakteristiek, evenwichtig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13 %.

Minimaal suikervrij extract: 24 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Forlì” rosso vivace (rood, levendig)

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Geur: wijnachtig, met frisse fruitige en bloemige toetsen in wisselende samenstellingen, afhankelijk van de combinatie van rassen en het teeltgebied.

Smaak: droog tot zoet, aangenaam soepel en met precies de juiste zuurgraad.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Forlì” rosso frizzante (rood, parelwijn)

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Geur: wijnachtig, met frisse fruitige en bloemige toetsen.

Smaak: droog tot zoet, vol met een aangename frisheid.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Forlì” rosso novello (rood, nieuw)

Kleur: helder robijnrood.

Geur: wijnachtig en met duidelijke fruitige toetsen.

Smaak: aangenaam soepel en met precies de juiste zuurgraad.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Forlì” rosato (rosé)

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse schakeringen.

Geur: met overwegend fruitige toetsen.

Smaak: droog tot zoet met precies de juiste soepelheid en frisheid, vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" rosato vivace (rosé, levendig)

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse schakeringen.

Geur: met overwegend fruitige toetsen.

Smaak: droog tot zoet met precies de juiste soepelheid en frisheid, vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" rosato frizzante (rosé, parelwijn)

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse schakeringen.

Geur: met licht bloemige toetsen, vergezeld van meer uitgesproken fruitige nuances.

Smaak: droog tot zoet met precies de juiste soepelheid en frisheid, vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" rosato spumante (rosé, mousserend)

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse schakeringen.

Geur: met bloemige en fruitige toetsen, vergezeld van hints van gist, afhankelijk van de rustduur op de wijnmoer.

Smaak: brut nature tot zoet, fris en vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 12,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" met aanduiding van een wit druivenras (met inbegrip van de typen frizzante, spumante en vivace)

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit.

Geur: aangenaam intens, met een gevarieerde reeks bloemige en/of fruitige toetsen in wisselende samenstelling en intensiteit, afhankelijk van het druivenras en de teeltomstandigheden. Het type spumante kan ook toetsen van gist bevatten, afhankelijk van de rustduur op de wijnmoer. Wijnen met een aanduiding van het "moscato"-ras hebben de voor dat druivenras kenmerkende nuances.

Smaak: droog tot zoet, van wisselende frisheid, vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 12,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" met aanduiding van een blauw druivenras (met inbegrip van de typen frizzante en vivace)

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit.

Geur: wijnachtig, met toetsen fruit van uiteenlopende rijpheid, soms vergezeld van bloemige nuances, meestal van viooltjes, en kruidige nuances, afhankelijk van de gebruikte druivenrassen en het teeltgebied.

Smaak: droog tot zoet, wisselende zachtheid en frisheid, afhankelijk van het type, vol en krachtig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" rosato met aanduiding van het druivenras overeenkomstig artikel 2, leden 4 en 5, van het productdossier, met inbegrip van de typen frizzante en vivace

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse schakeringen.

Geur: met bloemige en fruitige toetsen, mogelijk vergezeld van hints van gist, afhankelijk van de rustduur op de wijnmoer.

Smaak: brut nature tot zoet, fris en vol.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" novello met aanduiding van een blauw druivenras

Kleur: helder robijnrood van wisselende intensiteit, met rode tot paarse schakeringen, afhankelijk van het druivenras.

Geur: wijnachtig en met duidelijke fruitige toetsen.

Smaak: soepel en met precies de juiste zuurgraad.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Forlì" rosso mosto di uve parzialmente fermentato (rood, gedeeltelijk gegiste druivenmost)

Kleur: tamelijk diep purperrood.

Geur: fruitig met een goede intensiteit.

Smaak: zoet, harmonieus en evenwichtig.

Het effectieve alcoholvolumegehalte moet hoger zijn dan 1 % vol en minder dan 3/5 van het totale alcoholvolumegehalte.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Forlì” bianco mosto di uve parzialmente fermentato (wit, gedeeltelijk gegiste druivenmost)

Kleur: strogeel tot goudgeel van wisselende intensiteit.

Geur: fruitig en bloemig.

Smaak: zoet, harmonieus en evenwichtig.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Forlì” rosato mosto di uve parzialmente fermentato (rosé, gedeeltelijk gegiste druivenmost)

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse schakeringen.

Geur: fruitig en bloemig.

Smaak: zoet, harmonieus en evenwichtig.

Analytische parameters die niet in de tabel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Verrijking — verzoeting en nagisting

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van wijnen met de beschermde geografische aanduiding "Forlì" mag door middel van een verrijkingsprocedé worden verhoogd binnen de grenzen en volgens de procedures die in de EU-wetgeving zijn vastgesteld.

b. *Maximumopbrengsten*

1. Forlì bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

   232 hectoliter per hectare.

2. Forlì rosso (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

   208 hectoliter per hectare.

3. Forlì rosato (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

   208 hectoliter per hectare.

4. Forlì rosso passito

   130 hectoliter per hectare.

5. Forlì ancellotta (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

   160 hectoliter per hectare.

6. Forlì barbera (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

   176 hectoliter per hectare.

7. Forlì bombino bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

   232 hectoliter per hectare

8. Forlì cabernet franc (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

   176 hectoliter per hectare.

9. Forlì cabernet sauvignon (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

176 hectoliter per hectare.

10. Forlì canina nera (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

208 hectoliter per hectare.

11. Forlì centesimino (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

120 hectoliter per hectare.

12. Forlì chardonnay (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

192 hectoliter per hectare.

13. Forlì ciliegiolo (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

176 hectoliter per hectare.

14. Forlì famoso (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

232 hectoliter per hectare

15. Forlì fortana (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

208 hectoliter per hectare.

16. Forlì garganega (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

232 hectoliter per hectare

17. Forlì grechetto gentile (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

192 hectoliter per hectare.

18. Forlì cabernet franc (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

176 hectoliter per hectare.

19. Forlì malvasia (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

232 hectoliter per hectare.

20. Forlì manzoni bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

192 hectoliter per hectare.

21. Forlì marzemino (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

200 hectoliter per hectare.

22. Forlì merlot (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

176 hectoliter per hectare.

23. Forlì montù (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

    232 hectoliter per hectare.

24. Forlì moscato bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

    232 hectoliter per hectare.

25. Forlì muller thurgau (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

    192 hectoliter per hectare.

26. Forlì pinot bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

    192 hectoliter per hectare.

27. Forlì pinot nero (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

    176 hectoliter per hectare.

28. Forlì riesling (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

    192 hectoliter per hectare.

29. Forlì riesling italico (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

    192 hectoliter per hectare.

30. Forlì sangiovese (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

    200 hectoliter per hectare.

31. Forlì sauvignon (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

    192 hectoliter per hectare.

32. Forlì syrah (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

    176 hectoliter per hectare.

33. Forlì trebbiano (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

    232 hectoliter per hectare.

34. Forlì uva longanesi (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

    184 hectoliter per hectare.

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het teeltgebied van de druiven die worden gebruikt voor de productie van wijnen met de beschermde geografische aanduiding (indicazione geografica protetta — IGP) "Forlì" omvat het gehele bestuurlijke grondgebied van de provincie Forlì/Cesena in de regio Emilia-Romagna.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

De wijnbouw in de provincie Forlì-Cesena strekt zich uit tussen de Apennijnen en het laagland, en bestrijkt diverse morfologische typen, hoewel de meeste bodems in dit gebied kunnen worden teruggevoerd op de mergel-zandformatie. Deze bestaat uit lagen sterkere zandsteen en lagen mergel die bijzonder vatbaar zijn voor erosie door water en wind, met als gevolg dat de vorm van de helling is veranderd door instorting van zandsteen toen de onderliggende mergellagen erodeerden. Het landschap van de kleiheuvels is tamelijk glooiend en de heuvels zijn tot ontwikkeling gekomen door intense erosie van de oppervlakte, veelal oppervlakkige aardverschuivingen en de vorming van geulen. In de onmiddellijke nabijheid van de vlakte bevindt zich een vrij duidelijke kalksteenformatie die zich kenmerkt door tamelijk steile hellingen en diepe door erosie veroorzaakte insnijdingen. Het landschap is tamelijk gevarieerd en ongelijk op plaatsen waar de sedimentlagen aan de oppervlakte komen. Er zijn alluviale terrassen langs de waterlopen in de heuvel- en bergachtige gebieden, en deze zijn makkelijk te herkennen aan het karakteristieke vlakke profiel dat plotseling wordt onderbroken door een sterk hoogteverschil. Tot slot kunnen in de alluviale afzettingen op de vlakte de oude puinwaaiers worden onderscheiden waarop de Romeinen hun verkavelingssysteem inrichtten, en de gebieden voor de kuststrook die recentelijk zijn aangewonnen. In het heuvelgebied zijn de bodems van het land waarop de meeste wijnbouw plaatsvindt, matig tot zeer diep, wateren ze goed af en hebben ze een textuur die uiteenloopt van middelfijn tot matig fijn. Ze zijn licht alkalisch, in het algemeen kalkhoudend of sterk kalkhoudend en tamelijk arm aan organisch materiaal, en hebben een goede watercapaciteit.

In klimatologisch opzicht stijgt de Winkler-index naarmate men vanuit de Apennijnen dichter bij de vlakte komt (1 500-2 200 GDD).

Historische en menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

De wijnbouw heeft een lange traditie op het grondgebied van de provincie Forlì-Cesena, want al in de tijd van het Romeinse Rijk werden volgens Plinius de Oudere in Cesena uitstekende wijnen geproduceerd die tot de betere wijnen van die tijd behoorden. De naam Galla Placidia is altijd verbonden geweest met de goede wijnen uit het gebied rondom Bertinoro, en in "Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia" (De geschiedenis van Cesena vanaf de stichting ervan tot de tijd van Cesare Borgia) schrijft Raimondo Zazzeri dat volgens de kronieken van Cesena de drie broers Costantino, Costanzo en Costante als troonopvolgers van Constantijn de Grote voor hun keizerlijke hof een voorkeur hadden voor wijn uit Cesena, waaruit blijkt dat de kwaliteit ook in de tijd van Byzantijnse overheersing hoog bleef. Ook in de donkere middeleeuwen heeft de wijnbouw in Forlì en Cesena zich waarschijnlijk staande gehouden, getuige de vele vermeldingen van welvarende wijngaarden en goede wijnen van na de zestiende eeuw. Zo schrijft Leandro Alberti in zijn "Descrittione di tutta Italia" (Beschrijving van heel Italië) (tweede helft van de zestiende eeuw) dat in Romagna talloze met wijnstokken begroeide heuvels te vinden zijn. In zijn beschrijvingen van een aantal plaatsen vestigt hij er de aandacht op dat ze door wijngaarden zijn omringd: Longiano is een adellijk kasteel dat aan alle zijden is omgeven door prachtige rijen wijnstokken; hij beschrijft de klim vanuit Cesena over de Via Aemilia in de uitlopers van de Apennijnen (die begroeid zijn met wijnstokken...); en Bertinoro is gelegen op een heuvel waarvan alle hellingen fraai zijn begroeid met de mooiste wijngaarden, die hele goede wijnen produceren. Onder de heerschappij van de pausen raakte Romagna helaas in verval, werd er veel minder wijn verbouwd en raakte met name ook de kennis over wijn in het slop. De lokale bevolking bleef de oude wijntradities echter koesteren en waar mogelijk verbeteren.

Eind jaren zeventig kregen de wijnbouw en de wijnsector een krachtige impuls toen de wijngaarden werden gereorganiseerd, moderne teelttechnieken hun intrede deden en vooral omdat er vanaf dan moderne kennis over wijnmaken beschikbaar was.

8.1. *Forlì — Categorie: wijn (1)*

Informatie over de speciale kwaliteit van het product die toe te schrijven is aan de geografische herkomst ervan, en over het oorzakelijke verband van de speciale kwaliteit met het geografische gebied.

De keuze van een juiste locatie is cruciaal voor wijnstokrassen, want alleen dan kan worden voldaan aan de warmte die ze nodig hebben, en kunnen ze goed rijpen. Het hangt van de bodem af of producten kunnen worden geteeld met een goede structuur en een aangenaam aromatisch profiel. Zo heeft de sangiovese een zeer sterke fruitigheid van hoofdzakelijk kersen als dit ras wordt geteeld in het gebied van Cesena (volledig op een mergel-zandformatie gelegen), terwijl het een overduidelijke hint van ondergroei heeft als het bij Forlì wordt geteeld.

Op laaglandbodems, die doorgaans vruchtbaarder zijn, draagt de teelttechniek bij aan een goed evenwicht in de mostblend en dus aan een goede kwaliteit.

Naast deze toch al gunstige combinatie zijn ook de ervaring en de kennis van belang die lokale wijnbouwers hebben opgebouwd op het gebied van druiventeelt en wijnproductie, en die verankerd is in een sterke lokale wijntraditie.

De witte forlìwijnen hebben een strogele kleur van wisselende intensiteit, met een weerschijn die uiteenloopt van geelschakeringen tot groenig. De aroma's zijn verfijnd en hebben delicate toetsen van bloemen en/of fruit, die verschillen naargelang van het druivenras of de druivenrassen in de blend. De smaak loopt uiteen van droog tot zoet en heeft een goede harmonie, structuur, frisheid en geur.

De "forlì" rosatowijnen hebben een roze kleur van wisselende intensiteit, die met name afhangt van het toegepaste wijnbereidingsproces. De smaak is fris en harmonieus, met een evenwichtige zuurgraad, en kan variëren van droog tot zoet. Dankzij de nieuwste technologie kunnen de aroma's van dit type uiteenlopen van bloemig tot wisselende maten van fruitigheid.

De rode novellowijnen geven uiting aan de aroma's en smaken die het resultaat zijn van de speciale voor de wijnbereiding gebruikte techniek van maceratie onder koolzuur. Deze techniek versterkt het vineuze profiel van de wijn en de typische toetsen van het druivenras.

De "forlì" passitowijnen hebben een robijnrode kleur van wisselende intensiteit. De geur omvat fruitige toetsen van wisselende rijpheid, soms met bloemige en/of kruidige nuances. De smaak kan variëren van droog tot zoet en is harmonieus met een goede structuur en een evenwichtige zuurgraad.

De kwaliteitskenmerken van deze wijnen worden bepaald door de bodem- en klimaatomstandigheden in het productiegebied. Het gematigde klimaat met goede ventilatie, de goed afwaterende bodem met voldoende beschikbaar water en de temperatuurverschillen tussen dag en nacht tijdens de rijping van de druiven zorgen voor een optimale rijping van de druiventrossen. Zo ontstaan er druiven die een prima suiker- en zuurgehalte en uitstekende andere rasspecifieke organoleptische en kwaliteitskenmerken bezitten die tot uiting komen in de daarvan gemaakte wijnen.

Voor de productie van passitowijn is de keuze van de droogmethode belangrijk; het drogen kan gebeuren aan de plant of in droogloodsen (lokalen die van oudsher daarvoor worden gebruikt). De duur van de droogperiode is variabel en hangt af van de kenmerken die de wijnmaker met deze techniek in het eindproduct tot uiting wil brengen. Het droogproces wordt ook in de hand gewerkt door de temperatuurverschillen tussen dag en nacht, die vooral in de late zomer en het najaar voorkomen, en de wind die in het productiegebied waait. De druiven die bestemd zijn om te worden ingedroogd, worden vroeger geoogst dan de druiven die bestemd zijn voor andere wijntypen, zodat ze een hoger zuurgehalte hebben, dat tegenwicht biedt tegen het suikergehalte van de wijn die ervan wordt gemaakt.

Het oorzakelijke verband is dus gebaseerd op de bijzondere kwaliteit van het product, die toe te schrijven is aan de geografische herkomst ervan.

8.2. *Forlì — Categorieën: mousserende wijn (4), mousserende kwaliteitswijn (5), parelwijn (8)*

Informatie over de bijzondere kwaliteit van het product die toe te schrijven is aan de geografische herkomst ervan, en over het oorzakelijke verband van de bijzondere kwaliteit met het geografische gebied.

De temperatuurgradiënt tussen de heuvels en de vlakten en de hogere luchtvochtigheid in dit laatste gebied hebben de landbouwers in het laagland ertoe gebracht te kiezen voor laat rijpende wijnstokrassen met een hogere tolerantie voor rot. Vroege rassen worden alleen op grotere hoogte en op de meer noordelijk gerichte hellingen van het wijnbouwgebied van Romagna geteeld. Door de tamelijke late oogst, die met name in het verleden werd gevolgd door koude herfsten, behield de wijn tijdens de winter een bepaalde hoeveelheid restsuiker en begon hij na het bottelen in de warmte van het voorjaar opnieuw te gisten, waardoor koolzuurhoudende wijnen ontstonden. Omdat deze praktijk er gangbaar is, worden in Romagna zowel zoetige wijnen als droge wijnen gewaardeerd, of dat nu niet-mousserende wijnen, parelwijnen of mousserende wijnen zijn.

De productie van mousserende wijnen en parelwijnen kent een lange traditie en wordt bevorderd door recentere technische en technologische verbeteringen. Dankzij de bijzondere aandacht tijdens de teelt-, oogst- en wijnbereidingsfase kunnen frisse en zuivere basiswijnen worden verkregen die, met de daaropvolgende goed beheerde nagisting, mousserende wijnen en parelwijnen met een bijzondere finesse en elegantie opleveren. De kwaliteitskenmerken van deze categorieën wijnbouwproducten worden beïnvloed door de bodem- en klimaatomstandigheden in het productiegebied. De temperatuur, het koele en winderige klimaat, de goed afwaterende bodem, de toereikende beschikbaarheid van water doordat het ook in de zomermaanden regent, en de temperatuurverschillen tussen dag en nacht tijdens de rijping van de druiven zorgen voor optimale rijping van de druiventrossen. Zo ontstaan er druiven met een goed suiker- en zuurgehalte, in combinatie met de andere raseigen organoleptische en kwaliteitskenmerken die naar voren komen in de ervan gemaakte wijnen. Daarnaast hangt de kwaliteit van de mousserende wijnen en parelwijnen nauw samen met de combinatie van druivenrassen in het gebied, waar druiven groeien die zich technologisch lenen voor de bereiding van deze typen wijnen. Samen met de knowhow van de producenten op het gebied van teeltkeuze en wijnbereidingstechnieken door ontwikkeling van de methoden voor de bereiding van parelwijn en mousserende wijn en een verbetering van de meer traditionele methoden (op de fles) en/of het gebruik van geavanceerde installaties draagt dit bij aan een beter eindproduct.

De wisselwerking tussen natuurlijke factoren, de ervaring van de marktdeelnemers en de moderne landbouw- en wijnbereidingstechnieken maakt het mogelijk kwaliteitswijnen te produceren waarvan de kenmerken verband houden met zowel het productiegebied als met de wijnstokrassen waaruit ze worden bereid.

Het oorzakelijke verband is dus gebaseerd op de bijzondere kwaliteit van het product, die toe te schrijven is aan de geografische herkomst ervan.

8.3. *Forlì — Categorie: gedeeltelijk gegiste druivenmost (11)*

Informatie over de bijzondere kwaliteit van het product die toe te schrijven is aan de geografische herkomst ervan, en over het oorzakelijke verband van de bijzondere kwaliteit met het geografische gebied.

De invloed van de bodem en het klimaat in het productiegebied en van menselijke factoren op de eigenschappen van het product die hierboven werden beschreven voor parelwijn en mousserende wijn, zien we ook terug bij gedeeltelijk gegiste most, ongeacht of deze rood, wit of rosé is.

Gedeeltelijk gegiste druivenmost wordt met name geproduceerd volgens de Charmat-methode (of de Martinotti-methode), waarbij druivenmost gedeeltelijk wordt gegist en volledige gisting wordt voorkomen door filtering of centrifugering, en door toepassing van andere toegestane behandelingen en procedés die zijn bedoeld om het eindproduct frisheid en intense fruitige toetsen te geven, naast een gematigd alcoholpercentage.

Het product is van oudsher aanwezig in de wijnbouwsector. De druiven werden op het land geperst en dan in vaten overgebracht naar de wijnkelders. Bij aankomst was een deel van de suiker al gegist. Dit is een zeer oude traditie, en toen het product voor het eerst op grotere schaal werd verkocht, was dat wellicht als gedeeltelijk gegiste most, met name van het ras trebbiano romagnolo.

In recente jaren hebben de productie en de verkoop van gedeeltelijk gegiste most (wit, rood of rosé) verder aan prestige gewonnen. De most wordt niet alleen in kelders bewaard en dan gebruikt voor de verzoeting van niet-mousserende, parel- en mousserende wijnen, maar ook als een apart product rechtstreeks voor consumptie vrijgegeven.

Het oorzakelijke verband is dus gebaseerd op bijzondere kwaliteitskenmerken van het product die zijn toe te schrijven aan de geografische herkomst.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Facultatieve vermelding op het etiket

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor het type “passito” mag op het etiket de aanduiding “appassimento” (indrogen) worden gezet in letters die even groot zijn als of kleiner zijn dan de naam “Forlì”, overeenkomstig de huidige EU-wetgeving.

Afwijkingen voor wijnbereiding en nagisting

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijnbereiding, waaronder de verwerking tot parelwijn en mousserende wijn, moet plaatvinden binnen het in artikel 6 omschreven afgebakende geografische gebied en op de traditionele wijzen van het gebied. Uitgaande van de plaatsen waar de productie traditioneel plaatsvond, mag echter ook op deze wijze wijn worden bereid in de gehele regio Emilia-Romagna en, waar het parelwijn en mousserende wijn betreft, in de gehele regio Emilia Romagna en de aangrenzende regio’s,

Link naar het productdossier

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