C/2024/3358

23.5.2024

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s chráneným zemepisným označením v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 3 v spojení s článkom 105nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/3358)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„Forlì“

PGI-IT-A0512-AM03

Dátum žiadosti: 19. 10. 2016

1. Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. Opis a dôvody zmeny

2.1. *Zavedenie novej kategórie vinárskych výrobkov „Čiastočne prekvasený hroznový mušt“ a nového druhu vína „Passito“.*

Po zavedení tejto zmeny je nevyhnutné nahradiť pojem „vína“ vhodnejším pojmom „vinárske/vinohradnícke výrobky“, ako sa uvádza v príslušných právnych predpisoch EÚ. Táto zmena má výlučne redakčný charakter a týka sa článkov 1, 2 a 9.

Pokiaľ ide o kategóriu výrobkov „Čiastočne prekvasený hroznový mušt“, ktorá sa dopĺňa v článkoch 2 až 9 špecifikácie výrobku (a príslušných bodoch jednotného dokumentu) a v ktorej sa uvádzajú pravidlá rôznych druhov čiastočne prekvaseného muštu a príslušné druhy vín, ide o redakčnú zmenu s cieľom zaviesť túto kategóriu výrobkov, ktorá sa tradične vyrába v rámci CHZO „Forlì“. Stanovila sa už v predchádzajúcich verziách špecifikácie výrobku, omylom sa však vynechala pri návrhu konsolidovaného znenia špecifikácie v roku 2011.

Pokiaľ ide o druh „Passito“, v priebehu času sa ustálil segment trhu, na ktorom sa cení druh výrobku získavaný s použitím techniky sušenia hrozna, začlenením tohto výrobku do špecifikácie výrobku by sa teda umožnila jeho primeraná propagácia.

Táto zmena sa týka článku 2 a ďalších článkov špecifikácie výrobku (články 3 až 9) a príslušných bodov jednotného dokumentu.

2.2. *Zavedenie/vyradenie odrôd*

Odroda „Terrano“ sa vypúšťa zo špecifikácie v dôsledku existencie CHOP „Teran“, a to v súlade s článkom 100 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. Táto zmena sa týka článku 2 a ďalších článkov špecifikácie výrobku a bodov 5b (Výnosy) a 7 (Hlavné muštové odrody) jednotného dokumentu.

Názov odrody „Pignoletto“ sa nahrádza synonymom „Grechetto Gentile“, s cieľom umožniť primeranú propagáciu vín s CHZO získavaných z tejto odrody, ktorá sa tradične používa v provincii Forlì.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Názov odrody „Pignoletto“ sa nahrádza synonymom „Grechetto Gentile“, pretože výrobcovia sa rozhodli propagovať „Pignoletto“ ako odrodu súvisiacu s iným chráneným označením pôvodu v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Táto zmena sa týka článku 2 (špecifikácie výrobku) a bodov 5b (Výnosy) a 7 (Hlavné muštové odrody) jednotného dokumentu.

2.3. *Pravidlá pestovania viniča*

Pre druh „Čiastočne prekvasený hroznový mušt“ sa dopĺňa hektárový výnos hrozna (v tonách na hektár) a prirodzený obsah alkoholu v obj. %.

V prípade odrody „Grechetto Gentile“ sa stanovuje maximálny hektárový výnos hrozna na úrovni 24 ton na hektár.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku a bodu 5b jednotného dokumentu.

2.4. *Pravidlá týkajúce sa výroby vína*

V prípade nového druhu „Passito“ sa dopĺňa maximálny výnos vína hrozna na úrovni 50 %.

V súlade s platnými právnymi predpismi EÚ sa stanovuje uskutočňovanie operácií pri výrobe vín kdekoľvek v regióne Emilia–Romagna, zatiaľ čo spracovanie na šumivé a perlivé víno (druhotné kvasenie) sa môže uskutočňovať aj v regiónoch, ktoré susedia s regiónom Emilia–Romagna. Dôvodom je potreba chrániť postupy, ktoré sa stali tradičnými, pričom uvedené druhy vín sa vyrábajú a spracúvajú v priľahlých územných jednotkách, v ktorých sa nachádzajú zariadenia technologicky vhodné na druhotné kvasenie.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a bodu 9 (Ďalšie základné požiadavky – Výnimky týkajúce sa oblasti výroby vína) jednotného dokumentu.

Zmenou sa objasňuje, že enologické postupy stanovené v rámci existujúcich právnych predpisov (na úrovni EÚ aj vnútroštátnej úrovni) sú v priebehu celého výrobného procesu povolené.

Táto zmena sa týka len článku 5 špecifikácie výrobku.

2.5. *Charakteristické vlastnosti pri spotrebe:*

Analytické a organoleptické vlastnosti sa opisujú v prípade nového druhu „Passito“ a kategórie „Čiastočne prekvasený hroznový mušt“, ako aj druhu ružového vína s označením muštovej odrody. Tento posledný uvedený druh už bol zahrnutý, nebol však opísaný správne.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

2.6. *Opis a prezentácia vín: doplnenie osobitného ustanovenia v prípade nového druhu „Passito“*

Prijíma sa osobitné ustanovenie týkajúce sa druhu „Passito“ s cieľom umožniť dobrovoľné používanie označenia „appassimento“ (hrozienkovatenie) uvedené na etikete písmom, ktorého veľkosť je rovnaká alebo menšia než názov „Forlì“, a to v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a bodu 9 (Ďalšie požiadavky na označovanie) jednotného dokumentu.

2.7. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou*

Zlepšuje sa opis environmentálnych a historických/kultúrnych aspektov, ktoré sú rozhodujúce pre charakterizáciu kvality vinárskych/vinohradníckych výrobkov vo vzťahu k pôdnym a klimatickým vlastnostiam oblasti a k pestovateľskej a kultúrnej tradícii, ktorá sa v oblasti ustálila počas storočí rozvoja pestovania a spracovania hrozna.

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu 8 [Opis vína (vín)] jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

„Forlì“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

11. Čiastočne prekvasený hroznový mušt

4. **Opis vína (vín)**

„Forlì“ Bianco (biele víno)

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemne intenzívna s prevládajúcimi kvetinovými a/alebo ovocnými tónmi, ktoré sa líšia v závislosti od použitých muštových odrôd a prostredia pestovania

Chuť: suchá až sladká, lahodná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Bianco Vivace (biele živé víno)

Farba: slamová

Vôňa: príjemne intenzívna, s kvetinovými a ovocnými tónmi

Chuť: suchá až sladká, lahodná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Bianco Frizzante (biele perlivé víno)

Farba: slamová

Vôňa: príjemne intenzívna s prevahou sviežich, kvetinových a ovocných tónov, ktoré sa menia v závislosti od použitých muštových odrôd

Chuť: suchá až sladká, lahodná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 13,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Bianco Spumante (biele šumivé víno)

Farba: slamová

Vôňa: sviežе kvetinové a ovocné tóny, ktoré sa môžu snúbiť s arómou chlebovej kôrky rôznej intenzity v závislosti od dĺžky ležania na kaloch

Chuť: od „brut nature“ po sladkú, sviežu až k lahodnú

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 12,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosso (červené víno)

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: vínna s ovocnými tónmi rôznej zrelosti, miestami sprevádzaná kvetinovými tónmi, zvyčajne fialkami, a korenistými tónmi v závislosti od použitých muštových odrôd a pestovateľskej oblasti

Chuť: suchá až sladká, rozvinutá so správnou kyslosťou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosso Passito (červené víno zo zhrozienkovateného hrozna)

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: ovocné tóny rôznej zrelosti, niekedy s tónmi kvetín a/alebo korenia

Chuť: suchá až sladká, výrazná, vyvážená

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 24 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosso Vivace (červené živé víno)

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: vínna so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi rôzneho zloženia v závislosti od kombinácie odrôd a oblasti pestovania

Chuť: suchá až sladká, príjemne rozvinutá so správnou kyslosťou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosso Frizzante (červené perlivé víno)

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: vínna so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi

Chuť: suchá až sladká, lahodná s príjemnou sviežosťou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosso Novello (červené mladé víno)

Farba: svetlá rubínovočervená

Vôňa: vínna s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: príjemne rozvinutá so správnou kyslosťou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosato (ružové víno)

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Vôňa: prevládajúce ovocné tóny

Chuť: suchá až sladká, optimálne rozvinutá a svieža, lahodná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosato Vivace (ružové živé víno)

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Vôňa: prevládajúce ovocné tóny

Chuť: suchá až sladká, optimálne rozvinutá a svieža, lahodná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosato Frizzante (ružové perlivé víno)

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Vôňa: jemné kvetinové tóny sprevádzané výraznejšími tónmi ovocia

Chuť: suchá až sladká, optimálne rozvinutá a svieža, lahodná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosato Spumante (ružové šumivé víno)

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Vôňa: kvetinové a ovocné tóny sprevádzané náznakmi kvasiniek v závislosti od dĺžky ležania vína na kaloch

Chuť: od „brut nature“ po sladkú, sviežu a lahodnú

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 12,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ s označením bielej muštovej odrody (vrátane druhov Frizzante, Spumante a Vivace)

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Vôňa: príjemne intenzívna s pestrou škálou kvetinových a/alebo ovocných tónov rôzneho zloženia a intenzity v závislosti od muštovej odrody a prostredia pestovania Druh Spumante môže mať aj náznaky kvasiniek v závislosti od dĺžky ležania vína na kaloch Vína s označením odrody „Moscato“ majú tóny typické pre túto muštovú odrodu.

Chuť: suchá až sladká rôznej sviežosti, lahodná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 12,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ s označením modrej muštovej odrody (vrátane druhov Frizzante a Vivace)

Farba: rubínovočervená s rôznou intenzitou

Vôňa: vínna s ovocnými tónmi rôznej zrelosti, miestami sprevádzaná kvetinovými tónmi, zvyčajne fialkami, a korenistými tónmi v závislosti od muštovej odrody a pestovateľskej oblasti

Chuť: suchá až sladká rôzneho stupňa jemnosti a sviežosti v závislosti od druhu, lahodná a plná

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosato s označením muštovej odrody v súlade s článkom 2 ods. 4 a 5 vrátane druhov Vivace a Frizzante

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Vôňa: kvetinové a ovocné tóny, ktoré môžu byť sprevádzané náznakmi kvasiniek v závislosti od dĺžky ležania vína na kaloch

Chuť: od „brut nature“ po sladkú, sviežu a lahodnú

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Novello s označením modrej muštovej odrody

Farba: svetlá rubínovočervená rôznej intenzity a s červenými až fialovými odleskmi v závislosti od muštovej odrody

Vôňa: vínna s výraznými ovocnými tónmi

Chuť: rozvinutá so správnou kyslosťou

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (červený čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Farba: vcelku tmavá purpurovočervená

Vôňa: ovocná s dobrou intenzitou

Chuť: sladká, harmonická a vyvážená

Skutočný obsah alkoholu musí presahovať 1 % a nesmie presiahnuť 3/5 celkového obsahu alkoholu v obj. %.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (biely čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Farba: slamovožltá až zlatá rôznej intenzity

Vôňa: ovocná a kvetinová

Chuť: sladká, harmonická a vyvážená

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Forlì“ Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (ružový čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Vôňa: ovocná a kvetinová

Chuť: sladká, harmonická a vyvážená

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Obohacovanie – úprava obsahu zvyškového cukru a druhotné kvasenie

Relevantné obmedzenia týkajúce sa výroby vín

Prirodzený obsah alkoholu v obj. % vín s chráneným zemepisným označením „Forlì“ možno zvýšiť procesom obohacovania v medziach právnych predpisov EÚ a postupmi, ktoré sú v nich stanovené.

b) *Maximálne výnosy*

1. Forlì Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

   232 hektolitrov na hektár

2. Forlì Rosso (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

   208 hektolitrov na hektár

3. Forlì Rosato (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

   208 hektolitrov na hektár

4. Forlì Rosso Passito

   130 hektolitrov na hektár

5. Forlì Ancellotta (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

   160 hektolitrov na hektár

6. Forlì Barbera (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

   176 hektolitrov na hektár

7. Forlì Bombino Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

   232 hektolitrov na hektár

8. Forlì Cabernet Franc (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

   176 hektolitrov na hektár

9. Forlì Cabernet Sauvignon (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

176 hektolitrov na hektár

10. Rubicone Canina Nera (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

208 hektolitrov na hektár

11. Forlì Centesimino (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

120 hektolitrov na hektár

12. Forlì Chardonnay (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrov na hektár

13. Forlì Ciliegiolo (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

176 hektolitrov na hektár

14. Forlì Famoso (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

232 hektolitrov na hektár

15. Forlì Fortana (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

208 hektolitrov na hektár

16. Forlì Garganega (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

232 hektolitrov na hektár

17. Forlì Grechetto Gentile (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrov na hektár

18. Forlì Malbo Gentile (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

176 hektolitrov na hektár

19. Forlì Malvasia (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

232 hektolitrov na hektár

20. Forlì Manzoni Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrov na hektár

21. Forlì Marzemino (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

200 hektolitrov na hektár

22. Forlì Merlot (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

176 hektolitrov na hektár

23. Forlì Montù (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

232 hektolitrov na hektár

24. Forlì Moscato Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

232 hektolitrov na hektár

25. Forlì Muller Thurgau (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrov na hektár

26. Forlì Pinot Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrov na hektár

27. Forlì Pinot Nero (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

176 hektolitrov na hektár

28. Forlì Riesling (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrov na hektár

29. Forlì Riesling Italico (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrov na hektár

30. Forlì Sangiovese (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

200 hektolitrov na hektár

31. Forlì Sauvignon (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

192 hektolitrov na hektár

32. Forlì Syrah (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

176 hektolitrov na hektár

33. Forlì Trebbiano (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

232 hektolitrov na hektár

34. Forlì Uva Longanesi (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

184 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť pestovania hrozna používaného na výrobu vín s chráneným zemepisným označením (*indicazione geografica protetta* – IGP) „Forlì“ tvorí celá administratívna oblasť provincie Forlì/Cesena v regióne Emilia-Romagna.

7. **Hlavné muštové odrody**

Ancellotta N.

Ancellotta N. – Lancellotta

Barbera N.

Bombino Bianco B.

Bombino Bianco B. – Ottenese

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Franc 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. **Opis súvislostí**

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Vinohradníctvo v provincii Forlì-Cesena sa vykonáva v oblasti medzi Apeninami a nížinami a zahŕňa rôzne morfologické typy, jasnú prevahu však v nej majú pôdy pochádzajúce z obdobia vytvorenia piesčitého slieňa. Tvoria ho vrstvy odolnejšieho pieskovca a vrstvy slieňa, ktoré sú veľmi citlivé na vodnú a veternú eróziu, a to v takom rozsahu, že tvar svahu sa vyvinul v dôsledku prepadávania pieskovca po erózii vrstiev slieňového podložia. Krajinné črty ílovitých kopcov sú pomerne jemné, pričom tieto kopce vznikli v dôsledku intenzívnej povrchovej erózie, väčšinou plytkých zosuvov pôdy a tvorby výmoľov. Celkom blízko roviny je pomerne výrazný vápencový útvar, ktorý sa vyznačuje pomerne strmými svahmi a hlbokými eróznymi ryhami. Krajina je celkom rôznorodá a nesúrodá v oblastiach, v ktorých sa na povrchu objavujú gravitačné vrstvy. Popri vodných tokoch v kopcovitých a horských oblastiach sa nachádzajú aluviálne terasy, ktoré možno ľahko identifikovať vďaka typickému úrovňovému profilu náhle prerušenému hlbokým spádom. Napokon možno v aluviálnych sedimentoch na rovine rozoznať staroveké náplavové kužele, na ktorých Rimania založili svoj systém centurizácie, a oblasti predchádzajúce pobrežnému pásu, ktoré sa nedávno začali znovu používať. V kopcovitej oblasti má krajina, v ktorej sa pestuje najviac viniča, mierne až veľmi hlboké pôdy, ktoré sú dobre odvodnené a majú štruktúru od strednej po mierne jemnú; sú mierne zásadité, prevažne alebo veľmi vápnité, pomerne chudobné na organickú hmotu a majú dobrú kapacitu zadržiavania vody.

Pokiaľ ide o klímu, hodnoty Winklerovho indexu pri prechode z Apenín na rovinu stúpajú (1 500 – 2 200 GDD).

Historické a ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Vinohradníctvo má na území provincie Forlì-Cesena dlhú tradíciu, a to až tak, že v už časoch Rímskej ríše Plínius Starší spomenul Cesenu ako mesto výroby vynikajúcich vín – „caesenské“ vína boli medzi dobovými „označeniami“. Meno Galla Placidia bolo vždy spojené s jemnými vínami vyrábanými v oblasti okolo Bertinora a Raimondo Zazzeri v diele *Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia* [Dejiny Ceseny od jej založenia až po éru Césara Borgia] rozpráva, že podľa kroniky Ceseny traja bratia Costantino, Costanzo a Costante, dedičia Konštantínovho trónu, mali záľubu v cesenských vínach určených pre ich cisársky dvor, čo svedčí o tom, že kvalita zostala v tejto oblasti na vysokej úrovni aj počas obdobia byzantskej nadvlády. Výroba vína v oblastiach Forlì a Cesena si musela zachovať reputáciu počas stredovekého obdobia temna vzhľadom na početné príbehy o prosperujúcich vinohradoch a dobrých vínach od 16. storočia. Napríklad Leandro Alberti vo svojom diele *Descrittione di tutta Italia* [Opis celého Talianska] (druhá polovica 16. storočia) poznamenáva, že v oblasti Romagna bolo možné vidieť nespočet kopcov pokrytých viničom. Jeho opisy niekoľkých miest sa často zameriavajú na to, že boli obklopené vinohradmi: Longiano je ušľachtilý hrad obklopený zo všetkých strán nádhernými radmi viniča; pokiaľ ide o Cesenu, spomína výstup z Via Aemilia nad toto mesto na počiatočných kopcoch Apenín (ktoré sú pokryté viničom…); pričom Bertinoro sa nachádza na kopci zdobenom na všetkých stranách nádhernými vinohradmi, v ktorých sa vyrábajú dobré vína. Žiaľ pápežská zvrchovanosť degradovala Romagnu ako zaostalú, v dôsledku čoho sa zároveň značne obmedzilo vinohradníctvo a predovšetkým enológia. To však miestnym obyvateľom nezabránilo zachovať a podľa možnosti zlepšiť svoju vinársku tradíciu.

Koncom 70. rokov 20. storočia došlo k výraznému vzostupu sektora vinohradníctva a vinárstva reštrukturalizáciou vinohradov, zavedením moderných pestovateľských techník a predovšetkým zrodom modernej enológie.

8.1. *Forlì – Kategória: Víno (1)*

Informácie o osobitnej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu a príčinná súvislosť osobitnej kvality so zemepisnou oblasťou.

V záujme naplnenia špecifických potrieb muštových odrôd z hľadiska tepla na zabezpečenie riadneho zrenia je dôležité zvoliť správnu lokalitu. Pôdy tohto regiónu umožňujú získať produkty s dobrou štruktúrou a príjemným aromatickým profilom. Napríklad odroda Sangiovese má veľmi intenzívnu ovocnosť, prevažne po čerešni, keď sa pestuje v oblasti Cesena (celá tvorená piesčitým slieňom), zatiaľ čo keď sa vypestuje v oblasti Forlì, evokuje veľmi zreteľnú arómu podrastu.

Na pôdach v nížinách, ktoré majú tendenciu byť úrodnejšie, pestovateľská technika pomáha udržiavať dobrú rovnováhu v zmesi muštov, a tým aj dobrú úroveň kvality.

K tejto už tak priaznivej kombinácii by sa mali ďalej pridať skúsenosti a odborné znalosti, ktoré miestni obyvatelia nadobudli v oblasti pestovania viniča a výroby vína a ktoré sa stali súčasťou veľmi silnej miestnej enologickej tradície.

Biele vína „Forlì“ majú slamovožltú farbu rôznej intenzity s odleskami v spektre od žltej tón v tóne až po zelenkavú farbu. Arómy sú jemné s lahodnými kvetinovými tónmi a/alebo ovocnými tónmi, ktoré sa líšia v závislosti od muštovej odrody alebo odrôd v zmesi. Chuť sa pohybuje od suchej po sladkú s dobrou harmóniou, štruktúrou, sviežosťou a príchuťou.

Vína „Forlì“ Rosato majú ružovú farbu rôznej intenzity v závislosti prevažne od použitého postupu vinifikácie. Chuť je svieža a harmonická, od suchej až po sladkú s vyváženým obsahom kyselín. Najnovšie technológie umožňujú lepšie definovať tento typ od kvetinových až po rôzne stupne ovocných aróm.

Červené vína Novello majú arómy a príchute, ktoré súvisia s osobitnou technikou karbonickej macerácie používanej na výrobu vína z hrozna, pri ktorej sa posilňuje vínny profil vína a typické tóny odrody viniča.

Vína „Forlì“ Passito sa vyznačujú rubínovočervenou farbou rôznej intenzity. Z hľadiska vône majú ovocné tóny rôznej zrelosti, niekedy s tónmi kvetín a/alebo korenia. Chuťou sa môžu pohybovať od suchej po sladkú a sú harmonické s dobrou štruktúrou a vyváženou kyslosťou.

Kvalitatívne vlastnosti týchto vín sú určené pôdnymi a klimatickými podmienkami v oblasti výroby. Mierne podnebie s dobrým prúdením vzduchu, pôdy s dobrým odvodňovaním a dostatočnou dostupnosťou vody a rozdiely medzi nočnými a dennými teplotami pri dozrievaní hrozna zaisťujú optimálne dozrievanie strapcov hrozna, vďaka čomu má hrozno vhodný obsah cukru a kyselín a vynikajúce ostatné kvalitatívne a organoleptické vlastnosti, ktoré sú typické pre jednotlivé odrody a prejavujú sa vo vínach, ktoré sa z nich vyrábajú.

Pokiaľ ide o výrobu vína Passito, dôležitým je výber metódy sušenia; sušenie možno uskutočniť na viniči alebo v sušiarňach (priestory tradične využívané na tento postup). Dĺžka sušenia je rôzna a závisí od vlastností, ktoré chce vinár touto technikou v konečnom výrobku dosiahnuť. Sušeniu zároveň napomáhajú rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami, najmä v období na konci leta alebo na jeseň, ako aj veterné podmienky v oblasti výroby. Hrozno určené na sušenie sa pripravuje pred zberom hrozna určeného na výrobu iných druhov vína, aby dosiahlo vyšší obsah kyselín, ktoré môžu vyvážiť obsah cukru v získavaných vínach.

Príčinná súvislosť sa preto zakladá na osobitnej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu.

8.2. *Forlì - Kategórie: Šumivé víno (4), Akostné šumivé víno (5), Perlivé víno (8)*

Informácie o osobitnej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu a príčinná súvislosť osobitnej kvality so zemepisnou oblasťou.

Teplotný gradient medzi kopcami a nížinami a vyššia vlhkosť vzduchu v druhej uvedenej oblasti viedla poľnohospodárov na nížinách, aby si vybrali neskoro dozrievajúce odrody viniča s vyššou odolnosťou voči hnilobe, pričom skoré odrody boli ponechané pre pestovanie vo vyššej nadmorskej výške a na svahoch vinohradníckej oblasti Romagna orientovaných viac na sever. Pomerne neskorý zber, po ktorom najmä v minulosti nasledovala chladná jeseň, okrem toho viedol k zachovávaniu určitého množstva zvyškového cukru počas zimy, pričom po fľašovaní sa za tepla skorej jari opätovne začala jeho fermentácia, čím sa vytvoril prirodzený perlivý účinok. V dôsledku tohto bežného postupu začali ľudia regiónu Romagna oceňovať sladkasté aj suché vína, či už tiché, perlivé alebo šumivé.

Výroba šumivých a perlivých vín sa pýši pevne ustálenou tradíciou, ktorú ďalej posilňujú modernejšie technické a technologické zlepšenia. Osobitná starostlivosť počas fázy pestovania, zberu úrody a vinifikácie umožňuje získavanie sviežich a čistých základných vín, z ktorých sa dobre riadeným procesom druhotného kvasenia vyrábajú osobitne jemné a elegantné šumivé a perlivé vína. Kvalitatívne vlastnosti týchto kategórií vín sú určené pôdnymi a klimatickými podmienkami v oblasti výroby. Mierne, chladné a veterné podnebie, pôdy s dobrým odvodňovaním a dostatočnou dostupnosťou vody v dôsledku zrážok, a to aj v letných mesiacoch, a výrazné rozdiely medzi nočnými a dennými teplotami pri dozrievaní hrozna zaisťujú optimálne dozrievanie strapcov hrozna, vďaka čomu má hrozno vhodný obsah cukru a kyselín v kombinácii s inými kvalitatívnymi a organoleptickými vlastnosťami, ktoré sú typické pre jednotlivé odrody a prejavujú sa vo vínach, ktoré sa z nich vyrábajú. Kvalita šumivých vín a perlivých vín navyše úzko súvisí s kombináciou odrôd v oblasti, ktoré plodia hrozno s vlastnosťami, ktorými sa stáva technologicky vhodné na výrobu týchto druhov vín. To v kombinácii s know-how výrobcov pri výbere techník pestovania a výroby vína prostredníctvom vývoja metód výroby perlivého a šumivého vína a zlepšenia tradičnejších metód (vo fľaši) a/alebo použitím najmodernejšieho vybavenia pomáha zvýšiť kvalitu konečného výrobku.

Vzájomné pôsobenie prírodných faktorov, skúsenosti prevádzkovateľov a moderných techník pestovania a vinifikácie umožňuje výrobu kvalitných vín, ktorých vlastnosti majú súvislosť s oblasťou výroby aj odrodami viniča, z ktorých sa získavajú.

Príčinná súvislosť sa preto zakladá na osobitnej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu.

8.3. *Forlì - Kategória: Čiastočne prekvasený hroznový mušt (11)*

Informácie o osobitnej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu a príčinná súvislosť osobitnej kvality so zemepisnou oblasťou.

Vplyv pôdnych, klimatických a ľudských faktorov oblasti výroby na vlastnosti výrobku opísané v prípade perlivých a šumivých vín platí aj pre čiastočne prekvasené mušty, či už biele, červené alebo ružové.

Čiastočne prekvasené hroznové mušty sa predovšetkým vyrábajú Charmatovou (alebo Martinottiho) metódou, pri ktorej sa hroznový mušt čiastočne prekvasí a jeho úplnému prekvaseniu sa zabráni filtráciou alebo odstreďovaním, ako aj použitím akýchkoľvek iných povolených spôsobov spracovania a postupov tak, aby koncový výrobok nadobudol sviežosť a intenzívne ovocné tóny v kombinácii s miernym obsahom alkoholu.

Výrobok má v sektore výroby vína oblasti Romagna dlhú tradíciu. Hrozno sa mliaždilo priamo na poli a následne sa v sudoch prenášalo do vínnych pivníc. Istá časť cukru sa už pred príchodom prekvasila. Táto tradícia je veľmi stará, pričom keď sa výrobok vo veľkom rozsahu po prvýkrát uvádzal na trh, mohlo to byť v podobe čiastočne fermentovaného muštu, najmä odrody Trebbiano Romagnolo.

V posledných rokoch sa výroba čiastočne prekvasených muštov, či už bielych, červených alebo ružových, ako aj ich uvádzanie na trh ešte viac rozšírili. Okrem uskladnenia v pivniciach a následného použitia na osladenie tichých, perlivých a šumivých vín, sa takisto priamo uvádzajú na trh ako samostatné výrobky.

Príčinná súvislosť je preto založená na špecifických vlastnostiach výrobku, ktoré možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Nepovinné údaje v rámci označovania

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Pokiaľ ide o druh „Passito“, označenie „appassimento“ (hrozienkovatenie) možno uvádzať na etikete písmom, ktorého veľkosť je rovnaká alebo menšia než názov „Forlì'“, a to v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Výnimky týkajúce sa vinifikácie a druhotného kvasenia

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Operácie pri výrobe vína vrátane spracovania na perlivé a šumivé víno sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti stanovenej v článku 6 v súlade s tradičnými postupmi danej oblasti. So zreteľom na lokality tradičnej výroby však takéto operácie pri výrobe vína možno uskutočňovať aj v celom regióne Emilia-Romagna a v prípade perlivého a šumivého vína v celom regióne Emilia-Romagna a v susedných regiónoch.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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