C/2024/3358

23.5.2024

Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno geografsko označbo v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2024/3358)

V treh mesecih od datuma te objave organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko vložijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Forlì“

PGI-IT-A0512-AM03

Datum vloge: 19. oktober 2016

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo

2.1. *Vključitev nove kategorije proizvodov vinske trte delno prevreti grozdni mošt in nove vrste vina „passito“ (iz sušenega grozdja)*

V skladu s to spremembo je treba izraz „vina“ nadomestiti z ustreznejšim izrazom „proizvodi vinske trte“, kot je naveden v ustrezni zakonodaji EU. Sprememba je izključno redakcijska ter se nanaša na člene 1, 2 in 9.

Kar zadeva kategorijo proizvodov delno prevreti grozdni mošt, dodano v členih 2 do 9 specifikacije proizvoda (in ustrezne oddelke enotnega dokumenta), ki vsebujejo pravila za različne vrste delno prevretega mošta in ustrezne vrste vina, gre za redakcijsko spremembo, da bi se ponovno vključila ta kategorija proizvodov, ki se tradicionalno proizvaja z ZGO „Forlì“. Določena je bila že v prejšnjih različicah specifikacije proizvoda, vendar je bila pomotoma izpuščena pri pripravi prečiščene specifikacije proizvoda leta 2011.

Kar zadeva vrsto vina „passito“, se je sčasoma oblikoval segment trga, ki ceni vrsto proizvoda, dobljenega s tehniko sušenja grozdja, tako da bi vključitev tega proizvoda v specifikacijo proizvoda omogočila njegovo ustrezno promocijo.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 in druge člene specifikacije proizvoda (členi 3 do 9) ter ustrezne oddelke enotnega dokumenta.

2.2. *Vključitev/črtanje sort vinske trte*

Sorta vinske trte terrano je bila v skladu s členom 100(3) Uredbe (EU) št. 1308/2013 črtana iz specifikacije proizvoda zaradi obstoja ZOP „Teran“. Ta sprememba se nanaša na člen 2 in druge člene specifikacije proizvoda ter oddelka enotnega dokumenta 5b Donosi in 7 Glavne sorte vinske trte.

Ime sorte pignoletto je bilo nadomeščeno z njegovo sopomenko grechetto gentile, da se omogoči ustrezna promocija vin z ZGO, proizvedenih iz te sorte, ki se tradicionalno uporablja v pokrajini Forlì.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ime sorte pignoletto je bilo nadomeščeno z njegovo sopomenko grechetto gentile, ker so se proizvajalci odločili za promocijo sorte pignoletto, povezane z drugo zaščiteno označbo porekla v skladu z veljavno zakonodajo EU.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda ter oddelka enotnega dokumenta 5b Donosi in 7 Glavne sorte vinske trte.

2.3. *Vinogradniška pravila*

Za kategorijo proizvoda delno prevreti grozdni mošt sta bila dodana donos grozdja na hektar (v tonah/hektar) in volumenski delež naravnega alkohola v grozdju.

Za sorto grechetto gentile je bil določen največji donos grozdja, ki znaša 24 ton na hektar.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in oddelek 5b enotnega dokumenta.

2.4. *Enološka pravila*

Za novo vrsto vina „passito“ (iz sušenega grozdja) je bil dodan največji donos vina iz grozdja v višini 50 %.

V skladu z veljavno zakonodajo EU je bilo določeno, da se postopki vinifikacije izvajajo kjer koli v deželi Emilija - Romanja, predelava v peneče in biser vino (sekundarno vrenje) pa lahko poteka tudi v deželah, ki mejijo na deželo Emilija - Romanja. Razlog za to je potreba po zaščiti zdaj tradicionalnih postopkov, s katerimi se te vrste vin proizvajajo in predelujejo v sosednjih upravnih enotah, kjer so obrati, ki so tehnološko primerni za sekundarno vrenje.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek enotnega dokumenta 9 Bistveni dodatni pogoji – odstopanja od območja vinifikacije.

Namen spremembe je pojasniti, da so enološki postopki, določeni v obstoječi (evropski in nacionalni) zakonodaji, dovoljeni med celotnim postopkom proizvodnje.

Ta sprememba se nanaša le na člen 5 specifikacije proizvoda.

2.5. *Lastnosti ob porabi*

Dodani so bili opisi analitskih in organoleptičnih lastnosti za novo vrsto vina „passito“ (iz sušenega grozdja) in kategorijo delno prevreti grozdni mošt ter vrsto vina rosé z navedbo sorte vinske trte. Slednja vrsta vina je bila že vključena, vendar ni bila ustrezno opisana.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

2.6. *Opis in predstavitev vin: vključitev posebne določbe za novo vrsto vina „passito“ (iz sušenega grozdja)*

Dodana je bila posebna določba o vrsti vina „passito“, da se v skladu z veljavno zakonodajo EU na etiketi dovoli neobvezna uporaba izraza „appassimento“ (sušenje), in sicer s črkami, ki so enake velikosti ali manjše od črk za navedbo označbe „Forlì“.

Ta sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in oddelek 9 enotnega dokumenta Dodatne zahteve za označevanje.

2.7. *Povezava z geografskim območjem*

Izboljšan je bil opis okoljskih in zgodovinsko-kulturnih vidikov, ki so bistveni za opredelitev kakovosti proizvodov vinske trte glede na talne in podnebne značilnosti območja ter pridelovalno in kulturno tradicijo, ki se je uveljavila skozi večstoletni razvoj na področju pridelave in predelave grozdja.

Sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda in oddelek 8 enotnega dokumenta Opis povezave.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Forlì

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

11. Delno prevreti grozdni mošt

4. **Opis vina**

Belo vino „Forlì“

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijetno intenziven, s prevladujočimi cvetličnimi in/ali sadnimi notami, ki se razlikujejo glede na uporabljeno sorto vinske trte in okolje gojenja.

Okus: suh do sladek, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Belo vino „Forlì“ z izrazom „vivace“ (živahno)

Barva: slamnato rumena.

Vonj: prijetno intenziven, s cvetličnimi in sadnimi notami.

Okus: suh do sladek, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Belo biser vino „Forlì“

Barva: slamnato rumena.

Vonj: prijetno intenziven, s pretežno svežimi cvetličnimi in sadnimi notami, ki se razlikujejo glede na uporabljeno sorto vinske trte.

Okus: suh do sladek, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Belo peneče vino „Forlì“

Barva: slamnato rumena.

Vonj: s svežimi cvetličnimi in sadnimi notami, ki se lahko povežejo z različno intenzivnim vonjem po kruhovi skorji, odvisno od trajanja donegovanja na drožeh.

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, teži k mineralnemu.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 12,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče vino „Forlì“

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: vinski, s sadnimi notami različne zrelosti, ki jih včasih spremljajo cvetlične note, običajno vijolic, in začimbne note, kar je odvisno od uporabljenih sort vinske trte in območja gojenja.

Okus: suh do sladek, prijetno mehak in z ustreznimi kislinami.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče vino „Forlì“ z izrazom „passito“

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: z notami različno zrelega sadja, ki jih včasih spremljajo cvetlične in/ali začimbne note.

Okus: suh do sladek, značilen, uravnotežen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče vino „Forlì“ z izrazom „vivace“ (živahno)

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami, različnih sestav, odvisno od sortnega sestava in območja gojenja.

Okus: suh do sladek, prijetno mehak in z ustreznimi kislinami.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče biser vino „Forlì“

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami.

Okus: suh do sladek, prijetno svež, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče vino „Forlì“ z izrazom „novello“ (novo vino)

Barva: svetlo rubinasto rdeča.

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami.

Okus: prijetno mehak in z ustreznimi kislinami.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino rosé „Forlì“

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj: prevladujoče sadne note.

Okus: suh do sladek, ravno prav mehak in svež, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino rosé „Forlì“ z izrazom „vivace“ (živahno)

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj: prevladujoče sadne note.

Okus: suh do sladek, ravno prav mehak in svež, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Biser vino rosé „Forlì“

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj: rahle cvetlične note, ki jih spremljajo bolj poudarjene sadne note.

Okus: suh do sladek, ravno prav mehak in svež, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Peneče vino rosé „Forlì“

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj: s cvetličnimi in sadnimi notami, ki jih spremljajo kvasne zaznave, odvisno od trajanja donegovanja na drožeh.

Okus: popolnoma suh do sladek, svež in mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 12,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Forlì“ z navedbo bele sorte vinske trte (vključno z vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

Vonj: prijetno intenziven z različnimi cvetličnimi in/ali sadnimi notami, ki se razlikujejo po sestavi in intenzivnosti glede na sorto vinske trte in okolje gojenja. Peneče vino ima lahko tudi kvasne zaznave, odvisno od trajanja donegovanja na drožeh. Vina z navedbo sorte moscato imajo sortno značilne note.

Okus: suh do sladek, različne svežine, mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 12,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Forlì“ z navedbo rdeče sorte vinske trte (vključno z vinom „vivace“ in biser vinom)

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj: vinski, z notami različno zrelega sadja, ki jih včasih spremljajo cvetlične note, običajno vijolic, in začimbne note, kar je odvisno od sorte vinske trte in območja gojenja.

Okus: suh do sladek, bolj ali manj mehak in svež, odvisno od vrste vina, mineralen in poln.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino rosé „Forlì“ z navedbo sorte vinske trte v skladu s členom 2(4) in (5) specifikacije proizvoda, vključno z vinom „vivace“ in biser vinom

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj: s cvetličnimi in sadnimi notami, ki jih lahko spremljajo kvasne zaznave, odvisno od trajanja donegovanja na drožeh.

Okus: zelo suh do sladek, svež in mineralen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeče vino „Forlì“ z izrazom „novello“ (novo vino) in navedbo rdeče sorte vinske trte

Barva: svetlo rubinasto rdeča, različne intenzivnosti in z rdečimi do vijoličnimi odtenki, odvisno od sorte vinske trte.

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami.

Okus: z dobro mehkobo in ustreznimi kislinami.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Rdeči delno prevreti grozdni mošt „Forlì“

Barva: precej temno vijoličasto rdeča.

Vonj: saden in precej intenziven.

Okus: sladek, skladen in uravnotežen.

Volumenski delež dejanskega alkohola mora znašati več kot 1 vol. % in manj kot 3/5 volumenskega deleža skupnega alkohola.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Beli delno prevreti grozdni mošt „Forlì“

Barva: slamnato rumena do zlato rumena različne intenzivnosti.

Vonj: saden in cvetličen.

Okus: sladek, skladen in uravnotežen.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Delno prevreti grozdni mošt rosé „Forlì“

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj: saden in cvetličen.

Okus: sladek, skladen in uravnotežen.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

a. *Osnovni enološki postopki*

Obogatitev – dosladkanje in sekundarno vrenje

Ustrezne omejitve pri proizvodnji vin

Volumenski delež naravnega alkohola v vinih z zaščiteno geografsko označbo „Forlì“ se lahko poveča z uporabo postopka obogatitve v mejah in po postopkih, določenih v zakonodaji EU.

b. *Največji donosi*

1. Belo vino „Forlì“ (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

232 hektolitrov na hektar

2. Rdeče vino „Forlì“ (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

208 hektolitrov na hektar

3. Vino rosé „Forlì“ (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

208 hektolitrov na hektar

4. Rdeče vino „Forlì“ z izrazom „passito“

130 hektolitrov na hektar

5. „Forlì“ ancellotta (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

160 hektolitrov na hektar

6. „Forlì“ barbera (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

176 hektolitrov na hektar

7. „Forlì“ bombino bianco (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

232 hektolitrov na hektar

8. „Forlì“ cabernet franc (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

176 hektolitrov na hektar

9. „Forlì“ cabernet sauvignon (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

176 hektolitrov na hektar

10. „Forlì“ canina nera (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

208 hektolitrov na hektar

11. „Forlì“ centesimino (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

120 hektolitrov na hektar

12. „Forlì“ chardonnay (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

192 hektolitrov na hektar

13. „Forlì“ ciliegiolo (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

176 hektolitrov na hektar

14. „Forlì“ famoso (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

232 hektolitrov na hektar

15. „Forlì“ fortana (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

208 hektolitrov na hektar

16. „Forlì“ garganega (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

232 hektolitrov na hektar

17. „Forlì“ grechetto gentile (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

192 hektolitrov na hektar

18. „Forlì“ malbo gentile (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

176 hektolitrov na hektar

19. „Forlì“ malvasia (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

232 hektolitrov na hektar

20. „Forlì“ manzoni bianco (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

192 hektolitrov na hektar

21. „Forlì“ marzemino (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

200 hektolitrov na hektar

22. „Forlì“ merlot (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

176 hektolitrov na hektar

23. „Forlì“ montù (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

    232 hektolitrov na hektar

24. „Forlì“ moscato bianco (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

    232 hektolitrov na hektar

25. „Forlì“ muller thurgau (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

    192 hektolitrov na hektar

26. „Forlì“ pinot bianco (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

    192 hektolitrov na hektar

27. „Forlì“ pinot nero (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, ter vinom „vivace“, biser vinom in vinom „novello“)

    176 hektolitrov na hektar

28. „Forlì“ riesling (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

    192 hektolitrov na hektar

29. „Forlì“ riesling italico (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

    192 hektolitrov na hektar

30. „Forlì“ sangiovese (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

    200 hektolitrov na hektar

31. „Forlì“ sauvignon (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

    192 hektolitrov na hektar

32. „Forlì“ syrah (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

    176 hektolitrov na hektar

33. „Forlì“ trebbiano (vključno z delno prevretim grozdnim moštom ter vinom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

    232 hektolitrov na hektar

34. „Forlì“ uva longanesi (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom ter vinom „novello“)

    184 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje, na katerem se prideluje grozdje za proizvodnjo vin z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) „Forlì“, zajema celotno upravno območje pokrajine Forlì-Cesena v deželi Emilija - Romanja.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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.
Montuni 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 povezave**

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Vinogradništvo je v pokrajini Forlì-Cesena razširjeno na območju med Apenini in nižinami ter zajema različne morfološke tipe, čeprav na tem območju jasno prevladujejo tla, ki so nastala na laporno-peščenjakovi formaciji. Sestavljajo jih plasti odpornejšega peščenjaka in plasti laporja, ki so zelo občutljive na vodno in vetrno erozijo, tako da so se pobočja izoblikovala z ugrezanjem peščenjaka zaradi erozije spodnjih lapornih plasti. Pokrajina glinastih gričev je precej položna, nastanek gričev pa je povezan z intenzivno površinsko erozijo, na splošno plitvimi zemeljskimi plazovi in tvorbo jarkov. Čisto blizu ravnice je precej izrazita apnenčasta formacija, za katero so značilni precej strma pobočja in globoke erozijske razpoke. Pokrajina je precej raznolika in razgibana na območjih, kjer se na površju pojavljajo gravitacijske plasti. Ob vodotokih na gričevnatih in hribovitih območjih se pojavljajo aluvialne terase, ki jih je mogoče zlahka prepoznati po značilnem ravnem profilu, ki ga nenadoma prekine strm padec. Na aluvialnih naplavinah ravnice je mogoče razločiti tudi starodavne aluvialne stožce, na katerih so Rimljani vzpostavili svoj sistem centuriacije, in nedavno meliorirana območja pred obalnim pasom. Na gričevnatem območju so tla, na katerih se večinoma goji vinska trta, zmerno do zelo globoka in dobro odcedna ter imajo srednje do zmerno drobno teksturo; so zmerno alkalna, večinoma apnenčasta ali zelo apnenčasta in razmeroma revna z organskimi snovmi ter imajo dobro zmogljivost zadrževanja vode.

Kar zadeva podnebje, se vrednosti na Winklerjevem indeksu od Apeninov proti ravnici zvišujejo (1 500–2 200 stopinjskih dni rasti).

Zgodovinski in človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Vinogradništvo ima na ozemlju pokrajine Forlì-Cesena dolgo tradicijo, tako da je v času rimskega cesarstva Plinij omenil Ceseno kot mesto, v katerem pridelujejo odlično vino: vina *Caesenas* so spadala med tedanje „označbe“. Ime Gale Placidije se je vedno povezovalo s prefinjenimi vini, pridelanimi v okolici Bertinora, Raimondo Zazzeri pa se v delu *Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia* (Zgodovina Cesene od njene ustanovitve do časa Cesareja Borgie) sklicuje na kroniko Cesene in opisuje, da so trije bratje Costantino, Costanzo in Costante, prestolonasledniki cesarja Konstantina, za cesarski dvor še posebno radi izbirali vina iz Cesene, kar dokazuje, da je kakovost na tem območju ostala dobra tudi v obdobju bizantinske nadvlade. Pridelava vina v pokrajinah Forlì in Cesena se je očitno obdržala skozi celotni srednji vek, saj od 16. stoletja obstajajo številni zapisi, ki pričajo o cvetočih vinogradih in dobrih vinih. Na primer, Leandro Alberti v svojem delu *Descrittione di tutta Italia* (Opis celotne Italije) (druga polovica 16. stoletja) navaja, da je mogoče v Romanji videti nešteto gričev, poraslih z vinsko trto. Njegovi opisi različnih krajev se pogosto osredotočajo na to, da jih obdajajo vinogradi: Longiano je veličasten grad, ki ga z vseh strani obdajajo prelepe vrste vinske trte; v zvezi s Ceseno omenja vzpon z Vie Aemilie nad njo na prve griče Apeninov (ki so porasli z vinsko trto ...); Bertinoro pa leži na griču, ki ga na vseh straneh krasijo prelepi vinogradi, ki dajejo dobra vina. Žal pa je Romanja pod papeško nadvlado nazadovala, kar je močno omejilo tudi vinogradništvo in predvsem vinarstvo. Vendar to lokalnemu prebivalstvu ni preprečilo, da ne bi ohranilo in po možnosti še izboljšalo svoje vinske tradicije.

Močno spodbudo za vinogradništvo in vinarstvo so konec 70. let 20. stoletja prinesli prestrukturiranje vinogradov, uvedba sodobnih pridelovalnih tehnik in zlasti rojstvo sodobnega vinarstva.

8.1. *„Forlì“ – kategorija: vino (1)*

Informacije o posebni kakovosti proizvoda, ki jo je mogoče pripisati geografskemu poreklu, in vzročna povezava med posebno kakovostjo in geografskim območjem

Za sorte vinske trte je treba izbrati primerno lokacijo, da se izpolnijo njihove posebne potrebe po toploti in zagotovi njihovo ustrezno zorenje. Po zaslugi tal je mogoče dobiti proizvode z dobro strukturo in prijetnim aromatičnim profilom. Tak primer je sorta sangiovese, ki ima, če se goji na območju Cesene (v celoti laporno-peščenjakova formacija), izrazito sadnost, v kateri prevladuje češnja, če se goji na območju Forlìja, pa ima zelo jasen pridih podrasti.

Na nižinskih tleh, ki so običajno rodovitnejša, gojitvena tehnika pomaga ohranjati dobro ravnotežje v mešanici moštov in s tem prispeva k ustrezni kakovosti.

K temu že tako ugodnemu prepletu je treba dodati še izkušnje in strokovno znanje, ki jih je lokalno prebivalstvo pridobilo pri gojenju vinske trte in pridelavi vina ter so postali del zelo močne lokalne vinarske tradicije.

Bela vina „Forlì“ imajo različno intenzivno slamnato rumeno barvo z odsevi, ki segajo od različnih odtenkov rumene do zelenkaste. Arome so prefinjene, z nežnimi cvetličnimi in/ali sadnimi notami, ki se razlikujejo glede na sorto ali sorte vinske trte v zvrsti. Okus je suh do sladek, z dobro skladnostjo, strukturo, svežino in mineralnostjo.

Vina rosé „Forlì“ imajo različno intenzivno rožnato barvo, ki je odvisna predvsem od uporabljenega postopka vinifikacije. Okus je svež in skladen, lahko je suh do sladek in ima uravnoteženo vsebnost kislin. Najnovejše tehnologije omogočajo boljšo opredelitev te vrste vina z aromami, ki segajo od cvetličnih do različnih stopenj sadnosti.

Vonj in okus rdečih vin z izrazom „novello“ (novo vino) sta povezana s posebno tehniko karbonske maceracije grozdja, uporabljenega za proizvodnjo vina, ki okrepi njegov vinski profil in značilne note sorte vinske trte.

Vina „Forlì“ z izrazom „passito“ so rubinasto rdeče barve različne intenzivnosti. Za njihov vonj so značilne note različno zrelega sadja, ki jih včasih spremljajo cvetlične in/ali začimbne note. Okus je lahko suh do sladek ter je skladen z dobro strukturo in uravnoteženo vsebnostjo kislin.

Kakovostne lastnosti teh vin so odvisne od talnih in podnebnih razmer na območju proizvodnje. Zmerno podnebje z dobrim kroženjem zraka, dobro odcedna tla z zadostno razpoložljivostjo vode ter razlike med nočnimi in dnevnimi temperaturami v času zorenja grozdja omogočajo optimalno zorenje grozdov, zaradi česar ima grozdje dobro vsebnost sladkorja in kislin, prav tako so zelo izrazite tudi vse druge kakovostne in organoleptične lastnosti, ki so značilne za posamezne sorte in se izražajo v vinih, pridelanih iz njih.

Pri proizvodnji vina „passito“ (iz sušenega grozdja) je pomembna izbira metode sušenja; sušenje lahko poteka na trti ali v sušilnicah (v prostorih, ki se tradicionalno uporabljajo za ta postopek). Obdobja sušenja so različno dolga, odvisno od lastnosti, ki jih želi vinar s to tehniko izraziti v končnem proizvodu. K sušenju prispevajo tudi temperaturne razlike med dnevom in nočjo, zlasti v poznem poletnem/jesenskem obdobju, in vetrovne razmere na območju proizvodnje. Grozdje za sušenje se pripravi pred trgatvijo grozdja, namenjenega za druge vrste vina, da se doseže višja vsebnost kislin, ki lahko izravna vsebnost sladkorja v tako dobljenem vinu.

Vzročna povezava torej temelji na posebni kakovosti proizvoda, ki jo je mogoče pripisati njegovemu geografskemu poreklu.

8.2. *„Forlì“ – kategorije: peneče vino (4), kakovostno peneče vino (5), biser vino (8)*

Informacije o posebni kakovosti proizvoda, ki jo je mogoče pripisati geografskemu poreklu, in vzročna povezava med posebno kakovostjo in geografskim območjem

Nižinski kmetje so zaradi toplotnega gradienta med griči in ravnicami ter večje vlažnosti na slednjem območju izbrali pozne sorte vinske trte, ki bolje prenašajo gnilobo, pri čemer se zgodnje sorte še naprej gojijo na višjih nadmorskih višinah in bolj proti severu obrnjenih pobočjih vinogradniškega območja v Romanji. Zaradi precej pozne trgatve, ki so ji zlasti v preteklosti sledile hladne jeseni, je vino pozimi zadržalo nekaj ostanka sladkorja, ob stekleničenju pa je v zgodnji spomladanski toploti začelo ponovno vreti, tako da je nastal naraven šumeči učinek. Zaradi te uveljavljene prakse so prebivalci Romanje cenili sladka in suha vina, ne glede na to, ali je šlo za mirna, biser ali peneča vina.

Proizvodnja penečih in biser vin se ponaša z dobro uveljavljeno tradicijo, okrepljeno z novejšimi tehničnimi in tehnološkimi izboljšavami. Posebna skrb v fazah pridelave, trgatve in vinifikacije omogoča, da dobimo sveža in čista osnovna vina, iz katerih nato z ustrezno vodenim postopkom sekundarnega vrenja nastanejo posebno prefinjena in elegantna peneča in biser vina. Na kakovostne lastnosti teh kategorij proizvodov vinske trte vplivajo talne in podnebne razmere na območju proizvodnje. Zmerno, hladno in vetrovno podnebje, dobro odcedna tla z zadostno razpoložljivostjo vode, saj se padavine pojavljajo tudi v poletnih mesecih, ter razlike med nočnimi in dnevnimi temperaturami, ko grozdje zori, omogočajo optimalno zorenje grozdov, zaradi česar ima grozdje dobro vsebnost sladkorja in kislin, skupaj z drugimi kakovostnimi in organoleptičnimi lastnostmi, ki so značilne za vsako sorto in se odražajo v vinih, proizvedenih iz teh sort. Poleg tega je kakovost penečih in biser vin tesno povezana s trsnim izborom na tem območju, ki daje grozdje z lastnostmi, zaradi katerih je tehnološko primerno za proizvodnjo teh vrst vina. To v povezavi z znanjem in izkušnjami pridelovalcev pri izbiri pridelovalnih tehnik in vinifikacije z razvojem metod za predelavo v biser in peneče vino ter izboljšanjem bolj tradicionalnih metod (v steklenici) in/ali uporabo najsodobnejše opreme prispeva k izboljšanju kakovosti končnega proizvoda.

Preplet naravnih dejavnikov, izkušenj gospodarskih subjektov ter sodobnih tehnik pridelave in vinifikacije omogoča proizvodnjo kakovostnih vin, katerih lastnosti so povezane z območjem proizvodnje in sortami vinske trte, iz katerih se proizvajajo.

Vzročna povezava torej temelji na posebni kakovosti proizvoda, ki jo je mogoče pripisati njegovemu geografskemu poreklu.

8.3. *„Forlì“ – kategorija: delno prevreti grozdni mošt (11)*

Informacije o posebni kakovosti proizvoda, ki jo je mogoče pripisati geografskemu poreklu, in vzročna povezava med posebno kakovostjo in geografskim območjem

Vpliv tal, podnebja in človeških dejavnikov na območju proizvodnje na zgoraj opisane lastnosti proizvoda za biser in peneča vina velja tudi za beli, rdeči ali rosé delno prevreti mošt.

Natančneje, delno prevreti grozdni mošt se prideluje po metodi charmat (ali martinotti), pri kateri se grozdni mošt delno prevre, njegovo popolno vrenje pa se prepreči s filtriranjem ali centrifugiranjem ter z drugimi dovoljenimi obdelavami in postopki, da se končnemu proizvodu zagotovijo svežina in intenzivne sadne note v kombinaciji z zmernim deležem alkohola.

Proizvod je tradicionalno prisoten v vinogradništvu. Grozdje se zdrozga neposredno v vinogradu in nato v sodih prepelje v vinske kleti. Na poti do tam nekaj sladkorja že povre. Ta tradicija je zelo stara, in ko se je proizvod prvič tržil v večjem obsegu, se je morda tržil kot delno prevreti mošt, zlasti v primeru sorte trebbiano romagnolo.

V zadnjih letih proizvodnja in trženje delno prevretega mošta, belega, rdečega ali rosé, pridobivata še večji ugled. Poleg tega, da se delno prevreti mošt skladišči v kleteh in nato uporabi za dosladkanje mirnih, biser in penečih vin, se tudi neposredno sprosti v porabo kot samostojen proizvod.

Vzročna povezava torej temelji na posebnih lastnostih proizvoda, ki jih je mogoče pripisati njegovemu geografskemu poreklu.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Neobvezna navedba na etiketi

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Po veljavni zakonodaji EU se pri vrsti vina „passito“ (iz sušenega grozdja) na etiketi lahko navede neobvezni izraz „appassimento“ (sušenje), in sicer s črkami, ki so enake velikosti ali manjše od črk za navedbo označbe „Forlì“.

Odstopanja za vinifikacijo in sekundarno vrenje

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopki vinifikacije, vključno s predelavo v biser in peneče vino, se morajo izvajati na razmejenem geografskem območju iz člena 6 v skladu s tradicionalnimi praksami na območju. Ob upoštevanju krajev, v katerih tradicionalno poteka proizvodnja, pa se taki postopki vinifikacije lahko izvajajo tudi kjer koli v deželi Emilija - Romanja, postopki predelave v biser in peneče vino pa kjer koli v deželi Emilija - Romanja in sosednjih deželah.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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