

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Forli'». (16A04067)
(GU n.125 del 30-5-2016)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Reg. (UE) n. 1308/2013 e del decreto legislativo n. 61/2010:

Visto il vigente disciplinare di produzione della IGT «Forli'», da ultimo modificato con decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Mipaaf - Prodotti DOP e IGP, sezione Vini DOP e IGP;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini ad Indicazione geografica tipica «Forli'», con allegata la relativa proposta di disciplinare di produzione, nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna sulla citata proposta di modifica del disciplinare di produzione;

Acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'art. 16 del decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 7 aprile 2016 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;

Vista l'istanza presentata dal citato Consorzio di tutela in data 22 aprile 2016 con la quale, in ottemperanza alla richiesta ministeriale n. 66182 del 5 ottobre 2015 per l'adeguamento delle disposizioni di etichettatura per le tipologie qualificate con il nome del vitigno previste dal disciplinare in questione, in conformita' alle vigenti norme dell'Unione europea, il citato Consorzio ha comunicato il relativo adeguamento;

Visto il parere favorevole dalla Regione Emilia-Romagna sulla predetta richiesta di adeguamento con nota n. PG/2016/316768 del 29 aprile 2016;

Ritenuto di apportare l'adeguamento normativo alla proposta di modifica del disciplinare, sulla quale e' stato acquisito il parere favorevole del richiamato Comitato nazionale;

Provvede, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Forli'».

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Ufficio PQAI IV - Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della

predetta proposta.

Annesso

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «FORLI'».

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. L'Indicazione geografica tipica «Forli'» accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, e' riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. L'Indicazione geografica tipica «Forli'» e' riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;

rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante novello, passito (categoria Vino) e mosto di uve parzialmente fermentato;

rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato.

2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica «Forli'» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, iscritti nel registro nazionale delle variet  di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2.3. La Indicazione geografica tipica «Forli'» con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canina Nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto Gentile, Malbo Gentile, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica), Manzoni Bianco, Marzemino, Merlot, Montu', Moscato Bianco, Müller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Nero, Riesling, Riesling Italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano Romagnolo e/o Trebbiano Toscano), Uva Longanesi e' riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85%, dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

2.4. I vini a Indicazione geografica tipica «Forli'» con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali   quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 2 di 10

uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5. La Indicazione geografica tipica «Forli'» con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 e' riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, nonche', limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Tipica «Forli'» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Forli'/Cesena, nella regione Emilia-Romagna.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica «Forli'» bianco a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione geografica tipica «Forli'» rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione geografica tipica «Forli'» con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

- «Forli'» Ancellotta t/ha 20;
- «Forli'» Barbera t/ha 22;
- «Forli'» Bombino bianco t/ha 29;
- «Forli'» Cabernet franc t/ha 22;
- «Forli'» Cabernet sauvignon t/ha 22;
- «Forli'» Canina nera t/ha 26;
- «Forli'» Centesimino t/ha 15;
- «Forli'» Chardonnay t/ha 24;
- «Forli'» Ciliegiolo t/ha 22;
- «Forli'» Famoso t/ha 29;
- «Forli'» Fortana t/ha 26;
- «Forli'» Garganega t/ha 29;
- «Forli'» Grechetto Gentile t/ha 24;
- «Forli'» Malbo Gentile t/ha 22;
- «Forli'» Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica) t/ha 29;
- «Forli'» Manzoni bianco t/ha 24;
- «Forli'» Marzemino t/ha 25;
- «Forli'» Merlot t/ha 22;
- «Forli'» Montu' t/ha 29;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

«Forli'» Moscato bianco t/ha 29;
«Forli'» Müller Thurgau t/ha 24;
«Forli'» Pinot bianco t/ha 24;
«Forli'» Pinot nero t/ha 22;
«Forli'» Riesling t/ha 24;
«Forli'» Riesling italico t/ha 24;
«Forli'» Sangiovese t/ha 25;
«Forli'» Sauvignon t/ha 24;
«Forli'» Syrah t/ha 22;
«Forli'» Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29;
«Forli'» Uva Longanesi t/ha 23.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione geografica tipica «Forli'» seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare ai vini il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo

8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi;

8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati;

8,50% vol per gli spumanti.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' consentito che tali operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e delle Regioni limitrofe.

5.2. E' consentito, a favore dei vini a Indicazione geografica tipica «Forli'», l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalita' previste dalla normativa comunitaria.

5.3. Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione geografica tipica «Forli'», nonche' nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente.

5.4. Per i vini a Indicazione Geografica Tipica «Forli'» tipologia frizzante e' vietata la gassificazione artificiale.

5.5. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione dei vino Passito rosso che non deve essere superiore al 50%. Qualora vengano superati detti limiti tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

5.6. E' consentito a favore dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica «Forli'» il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini ed i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica «Forli'», anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie Passito rosso e novello, con o senza la specificazione del vitigno, per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol.

In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica «Forli'» presentano le seguenti caratteristiche:

«Forli'» bianco:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: di buona intensita', con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidita' totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

«Forli'» bianco vivace:

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensita', con sentori floreali e fruttati;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidita' totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

«Forli'» bianco frizzante:

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensita', con sentori floreali e fruttati diversi a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidita' totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

«Forli'» bianco spumante:

colore: giallo paglierino;

odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane piu' o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente secco e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidita' totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Forli'» rosso:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;

odore: con note fruttate piu' o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidita';

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidita' totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

«Forli'» rosso Passito:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: con note fruttate piu' o meno mature che talvolta si
accompagnano a note floreali e/o a note speziate;
sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
acidita' totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Forli'» rosso vivace:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: con note fruttate fresche e floreali diversamente
composte a seconda della base varietale e dell'areale di
coltivazione;
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta
acidita';

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidita' totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

«Forli'» rosso frizzante:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: con note floreali e fruttate fresche;
sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidita';
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidita' totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

«Forli'» rosso novello:

colore: rosso rubino brillante;
odore: con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidita';
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidita' totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

«Forli'» rosato:

colore: rosato, con varie intensita' e tonalita';
odore: con note fruttate prevalenti;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza,
sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidita' totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

«Forli'» rosato vivace:

colore: rosato, con varie intensita' e tonalita';
odore: con note fruttate prevalenti;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza,
sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidita' totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

«Forli'» rosato frizzante:

colore: rosato, con varie intensita' e tonalita';
odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note
fruttate piu' decise;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza,
sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidita' totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

«Forli'» rosato spumante:

colore: rosato, con varie intensita' e tonalita';
odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano

sentori legati all'affinamento piu' o meno prolungato sui lieviti;
sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidita' totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

«Forli'» con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: di buona intensita', con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensita' a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento piu' o meno prolungato sui lieviti; i vini con l'indicazione di vitigno, "Moscato" presentano la nota varietale tipica;

sapore: da secco a dolce, piu' o meno fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidita' totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

«Forli'» con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: con note fruttate piu' o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;

sapore: da secco a dolce, piu' o meno morbido e piu' o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidita' e pienezza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidita' totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

«Forli'» novello, con indicazione di vitigno a bacca nera:
colore: rosso rubino brillante, piu' o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;
odore: con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidita';
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidita' totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. Alla Indicazione geografica tipica «Forli'» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.3. Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione geografica tipica «Forli'» e' consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.

7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione geografica tipica «Forli'» e' consentito utilizzare la menzione «vivace» secondo la normativa vigente in materia.

7.5. Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del decreto legislativo 8

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

aprile 2010, n. 61 l'Indicazione geografica tipica «Forli'» puo' essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o piu' delle tipologie di cui al presente disciplinare.

7.6. Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Tipica «Forli'» Passito e' consentito utilizzare nella etichettatura la specificazione Appassimento utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione «Forli'».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione geografica tipica «Forli'» possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente.

Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La viticoltura della provincia di Forli-Cesena si sviluppa tra l'Appennino e la pianura passando attraverso diversi tipi morfologici, anche se in quest'area si riscontra una netta prevalenza di suoli ricollegabili alla formazione Marnoso-arenacea. I tipi morfologici si possono cosi' riassumere: montagna e collina Marnoso-arenacea, collina argillosa, collina molassica, collina e montagna con coltri gravitative, alluvioni terrazzate e della pianura, per finire con la pianura alluvionale. La formazione Marnoso-arenacea si compone di strati di arenacei piu' resistenti e di strati di marna molto sensibili all'azione erosiva di acqua e vento, tanto che l'evoluzione del pendio procede per crolli successivi indotti nell'arenaria dallo svuotamento prodottosi negli strati marnosi sottostanti. Dove l'andamento degli strati di marna e arenaria e' a frana poggio, spesso i rilievi si raccordano in modo dolce al fondovalle, mentre se sono a reggipoggio ci si trova in presenza di situazione con una forte acclivita'. Nella collina argillosa la morfologia e' piuttosto dolce e l'evoluzione del rilievo si sviluppa attraverso una intensa erosione superficiale, smottamenti in genere poco profondi e la formazione di calanchi. Quasi in prossimita' della pianura, poi, emerge una formazione calcarea piuttosto decisa, che si caratterizza per pendici piuttosto ripide e profonde incisioni erosive. Nelle aree in cui affiorano le coltri gravitative la morfologia e' piuttosto varia e accidentata. Le alluvioni terrazzate, poi, si collocano nelle zone collinari e

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

montane a fianco dei corsi d'acqua e sono ben individuabili per il caratteristico andamento pianeggiante bruscamente interrotto da un dislivello importante.

Nelle alluvioni di pianura, infine, si distinguono gli antichi conoidi fluviali, su cui fu impiantata la centuriazione romana, e le aree di bonifica recente a cui segue la fascia litoranea.

Nell'areale di collina, i terreni maggiormente interessati dalla coltivazione della vite si presentano da moderatamente profondi a molto profondi, ben drenati, con tessitura da media a moderatamente fine, moderatamente alcalini, tendenzialmente calcarei o molto calcarei, abbastanza poveri di sostanza organica e con buona capacita' di acqua disponibile.

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura. Valori dell'indice di Winkler intorno a 1.500-1.600 gradi giorno, nelle zone piu' alte di coltivazione della vite (intorno a 4-500 m slm), salgono a 2.000-2.200 gradi giorno in pianura, offrendo la possibilita' per un'ottima maturazione a tutti i vitigni coltivabili nell'area.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La viticoltura da vino ha una tradizione sicuramente antica sul territorio della provincia di Forli-Cesena, tanto che in eta' romana imperiale, Plinio il Vecchio cita Cesena come citta' produttrice di ottimo vino: i vini «Caesenas» erano tra le «denominazioni» dell'epoca. Il nome di Galla Placidia e' da sempre legato alle pregiate produzioni vinicole della zona intorno a Bertinoro. Raimondo Zazzeri (Storia di Cesena dalla sua origine ai tempi di Cesare Borgia) riferisce che «dalle cronache cesenati si vuole che i tre fratelli Costantino, Costanzo e Costante, eredi del trono di Costantino, prediligessero i vini di Cesena per la loro Corte Imperiale», documentando una continuita' qualitativa dell'area anche nel periodo della dominazione bizantina.

La viti-vinicoltura forlivese e cesenate deve aver attraversato i secoli bui del Medioevo senza troppe difficolta', viste le numerose attestazioni della presenza di fiorenti vigneti e di buoni vini fin dal Cinquecento. Si ricorda, ad esempio, Leandro Alberti che nella sua «Descrittione di tutta Italia» (seconda meta' del XVI secolo) annotava che in Romagna: «veggionsi innumerevoli colli pieni di viti» e in merito alla descrizione di alcuni paesi si sofferma spesso sul fatto che sono attornati da vigneti: Longiano, «nobil castello intorniato da ogni lato di begli ordini di viti...; Cesena, «Salendo dalla via Emilia sopra di quella ne i primi colli dell'Apenino (che sono pieni di viti...); Bertinoro, «Ella e' posta sopra il monte da ogni lato ornata di belle vigne ... Se ne cavano buoni vini».

La dominazione pontificia, purtroppo, ha relegato la Romagna in uno stato di arretratezza che ha inficiato pesantemente anche la viticoltura e, soprattutto, l'enologia, ma questo non ha comunque impedito alle popolazioni locali di mantenere e, se possibile, migliorare la loro tradizione enoica.

Un impulso decisivo per il settore della vite e del vino e' arrivato in Romagna e, in particolare, nella provincia di Forli-Cesena a partire dalla fine degli anni '70, con la ristrutturazione dei vigneti, l'applicazione di moderne tecniche colturali e soprattutto con la nascita dell'enologia moderna.

B) Informazioni sulla qualita' o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La giusta collocazione dei vitigni in funzione della soddisfazione della loro specifica necessita' di calore, per una corretta maturazione, e' fondamentale. I suoli consentono di ottenere

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

prodotti di buona struttura e con un profilo olfattivo interessante. A titolo di esempio si consideri il Sangiovese, che nell'areale cesenate (piena formazione Marnoso-arenacea) manifesta un fruttato spiccatissimo, prevalentemente di ciliegia, mentre nel Forlivese mostra una nota di sottobosco ben individuabile.

Nei terreni di pianura, dove la fertilita' tende ad aumentare, la tecnica culturale viene in aiuto per mantenere comunque un buon equilibrio nella composizione dei mosti e di conseguenza un buon livello qualitativo.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

In quest'areale l'interazione vitigno-ambiente consente di ottenere risultati molto interessanti in termini di composizione delle uve, anche perche' si tratta di terreni con una spiccata attitudine naturale ad ospitare la vite. La giusta collocazione dei vitigni in considerazione del clima, poi, completa positivamente l'interazione. Inoltre occorre aggiungere a questo binomio, di per se' gia' favorevole, l'esperienza e la perizia maturate dall'uomo nella coltivazione della vite e nella produzione del vino, che si sono stratificate in una solidissima tradizione enologica locale.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

ValorItalia S.r.l.

Sede legale: Via Piave, 24 - 00187 Roma - Tel. 0445 313088 - Fax. 0445 313080 info@valoritalia.it

La Societa' Valoritalia e' l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'art. 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica e' espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 150 del 29 giugno 2012 (Allegato 3).