C/2025/6574

10.12.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union du cahier des charges d'une indication géographique protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/6574)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, À L'ÉCHELLE DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Ravenna»

PGI-IT-A0523-AM03

Date de la demande: 19.10.2016

Type de modification

Article 105 du règlement (UE) nº1308/2013

Demandeur et intérêt légitime

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [ASSOCIATION VINICOLE DE ROMAGNE]

—

Description et motifs de la modification

1. *Ajout de deux nouvelles catégories de produits de la vigne: Vin «Passito» [raisins passerillés] et «moût de raisins partiellement fermenté»*

   Conformément à cette modification, il est nécessaire de remplacer le terme «vins» par le terme plus approprié «produits de la vigne», comme indiqué dans la législation de l'Union européenne applicable. Il s'agit d'une modification de nature purement rédactionnelle qui concerne les articles 1er, 2 et 9.

   En ce qui concerne la catégorie de produits «moût de raisins partiellement fermenté», qui a été ajoutée aux articles 2 à 9 du cahier des charges (et aux sections correspondantes du document unique) contenant les règles applicables aux différents types de moûts partiellement fermentés et aux types de vins correspondants, il s'agit d'une modification rédactionnelle visant à réintroduire cette catégorie de produit, traditionnellement produite sous l'IGP «Ravenna». Cela avait déjà été prévu dans les précédentes versions du cahier des charges, mais avait été omis par erreur lors de l'élaboration du cahier des charges consolidé en 2011.

   En ce qui concerne la catégorie «Passito», un segment de marché s'est établi au fil du temps qui apprécie le type de produit obtenu par la technique de séchage des raisins, de sorte que l'ajout de ce produit dans le cahier des charges permettrait de le promouvoir de façon appropriée.

   Cette modification concerne l'article 2 et d'autres articles du cahier des charges (articles 3 à 9) ainsi que les sections correspondantes du document unique.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

2. *Ajout/suppression de cépages*

Le cépage «Terrano» a été supprimé du cahier des charges en raison de l'existence d'une AOP «Teran», conformément à l'article 100, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1308/2013. La modification concerne l'article 2 et d'autres articles du cahier des charges, ainsi que les sections 5b (Rendements) et 7 (Principaux cépages) du document unique.

Le nom du cépage «Pignoletto» a été remplacé par son synonyme «Grechetto Gentile» afin de permettre une promotion appropriée des vins IGP issus de ce cépage traditionnellement utilisé dans la province de Ravenne.

Cette modification concerne l'article 2 [du cahier des charges], ainsi que les sections 5b (rendements) et 7 (principaux cépages) du document unique.

3. *Règles de viticulture*

Les rendements par hectare (tonnes/hectare) et le titre alcoométrique volumique naturel des raisins ont été ajoutés pour le type «moût de raisins partiellement fermenté».

Un rendement maximal de 24 tonnes par hectare a été fixé pour le cépage «Grechetto Gentile».

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et la section 5b du document unique.

4. *Règles de vitiviniculture*

Un rendement maximal du vin de 50 % a été ajouté pour le nouveau type «Passito».

Conformément à la législation de l'UE en vigueur, la possibilité d'effectuer des opérations de vinification et de transformation en vin mousseux en dehors de la zone de production a été ajoutée, afin de préserver les pratiques désormais traditionnelles de production et de transformation de ces types de vins dans des unités administratives disposant d'installations techniquement adaptées à la fermentation secondaire.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la section 9 (Autres conditions essentielles - dérogations concernant la zone de vinification) du document unique.

La modification a été apportée afin de préciser que les pratiques œnologiques prévues par la législation existante (de l'UE et des États membres) sont autorisées tout au long du processus de production.

La modification concerne uniquement l'article 5 du cahier des charges du produit.

5. *Caractéristiques à la consommation*

Les caractéristiques analytiques et organoleptiques sont décrites pour les nouveaux types «Passito» et «moût de raisins partiellement fermenté», ainsi que pour le type rosé portant l'indication du cépage. Ce dernier type était déjà inclus, mais n'avait pas été correctement décrit.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la section 4 du document unique.

6. *Description et présentation des vins: ajout d'une disposition spécifique pour le nouveau type «Passito»*

Une disposition spécifique concernant le type «Passito» a été ajoutée afin de permettre l'utilisation facultative de la mention «appassimento» (passerillage) sur l'étiquette, en caractères de taille égale ou inférieure à celle de la dénomination «Ravenna», conformément à la législation européenne en vigueur.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la section 9 (Exigences supplémentaires en matière d'étiquetage) du document unique.

7. *Lien avec l'aire géographique*

Des améliorations ont été apportées à la description des aspects environnementaux et historiques/culturels essentiels pour caractériser la qualité des produits de la vigne en lien avec les caractéristiques pédoclimatiques de la zone, ainsi qu'à la tradition culturale et culturelle qui s'est implantée au fil des siècles de développement de la culture et de la transformation du raisin.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la section 8 (Description du ou des liens) du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Ravenna

2. **Type d'indication géographique**

IGP - Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vins mousseux

5. Vins mousseux de qualité

8. Vin pétillant

11. Moût de raisins partiellement fermenté

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *«Ravenna» Bianco [blanc]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: notes florales à fruitées en fonction des cépages employés et du milieu de culture.

Bouche: de caractère sec à doux, savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— 1. Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— 2. Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— 3. Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— 4. Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— 5. Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *«Ravenna» Bianco Vivace [blanc vif]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille.

Nez: notes florales à fruitées.

Bouche: de caractère sec à doux, savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *«Ravenna» Bianco Frizzante [blanc pétillant]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille.

Nez: notes florales à fruitées.

Bouche: de caractère sec à doux, savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *«Ravenna» Bianco Spumante [blanc mousseux]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille.

Nez: avec des notes fraîches florales et fruitées qui peuvent être associées à des arômes de croûte de pain d'intensité variable en fonction de la durée du repos sur les lies.

Bouche: de nature brute à douce, fraîche, plutôt savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *«Ravenna» Rosso [rouge]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense.

Nez: vineux, avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales, généralement de violettes, et de notes épicées, en fonction des cépages utilisés et de la zone de culture.

Bouche: de caractère sec à doux, agréablement onctueuse et avec une acidité parfaitement équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *«Ravenna» Rosso Passito [rouge passerillé]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense.

Nez: avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales et/ou épicées.

Bouche: de caractère sec à doux, caractéristique, équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. *«Ravenna» Rosso Vivace [rouge vif]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense.

Nez: vineux, avec des notes fraîches fruitées et florales, dont la composition varie en fonction de la combinaison de cépages et de la zone de culture.

Bouche: de caractère sec à doux, agréablement onctueuse et avec une acidité parfaitement équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *«Ravenna» Rosso Frizzante [rouge pétillant]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense.

Nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches.

Bouche: de caractère sec à doux, savoureuse avec une fraîcheur agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *«Ravenna» Rosso Novello [rouge nouveau]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis vif.

Nez: vineux et avec des notes fruitées prononcées.

Bouche: onctueuse et avec une acidité parfaitement équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

10. *«Ravenna» Rosato [rosé]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rosée, d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez: prédominance de notes fruitées.

Bouche: de caractère sec à doux, avec une onctuosité et une fraîcheur parfaitement équilibrées, savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

11. *«Ravenna» Rosato Vivace [rosé vif]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rosée, d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez: prédominance de notes fruitées.

Bouche: de caractère sec à doux, avec une onctuosité et une fraîcheur parfaitement équilibrées, savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

12. *«Ravenna» Rosato Frizzante [rosé pétillant]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rosée, d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez: légères notes florales, accompagnées de notes fruitées plus prononcées.

Bouche: de caractère sec à doux, avec une onctuosité et une fraîcheur parfaitement équilibrées, savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

13. *«Ravenna» Rosato Spumante [rosé mousseux]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rosée, d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez: avec des notes florales et fruitées, accompagnées de notes de levure en fonction de la durée de repos du vin sur les lies.

Bouche: de caractère brut à doux, fraîche et savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %.

Extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

14. *«Ravenna», portant l'indication d'un ou de deux cépages blancs (y compris les types Frizzante, Spumante et Vivace)*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: agréablement intense, avec un éventail varié de notes florales et/ou fruitées, dont la composition et l'intensité varient en fonction du cépage et de l'environnement de culture. Le type Spumante peut également présenter des notes de levure en fonction de la durée de repos du vin sur les lies; les vins portant l'indication des cépages Famoso, Moscato et Malvasia peuvent présenter des notes de muscat et de rose plus ou moins prononcées.

Bouche: de caractère sec à doux, de fraîcheur variable, savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %.

Extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

15. *«Ravenna», portant l'indication d'un ou de deux cépages noirs (y compris les types Frizzante, Spumante et Vivace)*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense.

Nez: vineux, avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales et/ou épicées.

Bouche: de caractère sec à doux, présentant un niveau de douceur et de fraîcheur variable selon le type, savoureuse et corsée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

16. *«Ravenna» Rosato portant l'indication du cépage, y compris les types Frizzante et Vivace*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rosée, d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez: avec des notes florales et des notes de fruits frais, éventuellement accompagnées de notes de levure en fonction de la durée de repos du vin sur les lies.

Bouche: de caractère brut à doux, fraîche et savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

17. *«Ravenna» Passito portant l'indication d'un ou de deux cépages noirs (Uva Longanesi, Malbo Gentile et Sangiovese)*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis plus ou moins intense.

Nez: avec des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales et/ou épicées.

Bouche: de caractère sec à doux, caractéristique, équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

18. *«Ravenna» Novello [nouveau] portant l'indication d'un ou de deux cépages noirs*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis vif, d'intensité variable et avec des nuances de rouge à violet en fonction du cépage.

Nez: vineux et avec des notes fruitées prononcées.

Bouche: onctueuse et avec une acidité parfaitement équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

19. *«Ravenna» Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [moût de raisins partiellement fermenté – rouge]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge pourpre assez profond.

Nez: fruité avec une bonne intensité.

Bouche: douce, harmonieuse et équilibrée.

Le titre alcoométrique volumique acquis doit être supérieur à 1 % et inférieur à 3/5 du titre alcoométrique volumique total.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

20. *«Ravenna» Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [moût de raisins partiellement fermenté – blanc]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: du jaune paille au jaune doré plus ou moins intense.

Nez: fruité et floral.

Bouche: douce, harmonieuse et équilibrée.

Le titre alcoométrique volumique acquis doit être supérieur à 1 % et inférieur à 3/5 du titre alcoométrique volumique total.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

21. *«Ravenna» Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [moût de raisins partiellement fermenté – rosé]*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rosée, d'intensité variable et aux tonalités diverses.

Nez: fruité et floral.

Bouche: douce, harmonieuse et équilibrée.

Le titre alcoométrique volumique acquis doit être supérieur à 1 % et inférieur à 3/5 du titre alcoométrique volumique total.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Enrichissement – Édulcoration et fermentation secondaire

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Ravenna» peut être augmenté par un processus d'enrichissement dans les limites et selon les procédures prévues par la législation de l'UE.

5.2. *Rendements maximaux:*

1. Ravenna Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

2. Ravenna Rosso (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

208 hectolitres par hectare

3. Ravenna Rosato (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

208 hectolitres par hectare

4. Ravenna Rosso Passito

130 hectolitres par hectare

5. Ravenna Malbo Gentile Passito

110 hectolitres par hectare

6. Ravenna Uva Longanesi Passito

115 hectolitres par hectare

7. Ravenna Sangiovese Passito

125 hectolitres par hectare

8. Ravenna Alicante (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

160 hectolitres par hectare

9. Ravenna Ancellotta (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

160 hectolitres par hectare

10. Ravenna Barbera (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

11. Ravenna Bombino Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

12. Ravenna Bonarda (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

13. Ravenna Cabernet Franc (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

14. Ravenna Cabernet Sauvignon (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

15. Ravenna Canina Nera (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

208 hectolitres par hectare

16. Ravenna Centesimino (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

120 hectolitres par hectare

17. Ravenna Chardonnay (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

18. Ravenna Ciliegiolo (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

19. Ravenna Famoso (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

20. Ravenna Fortana (y compris Vivace, Frizzante et Novello)

208 hectolitres par hectare

21. Ravenna Garganega (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

22. Ravenna Grechetto Gentile (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

23. Ravenna Malvasia (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

24. Ravenna Malbo Gentile (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

25. Ravenna Marzemino (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

200 hectolitres par hectare

26. Ravenna Merlot (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

27. Ravenna Montù (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

28. Ravenna Moscato Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

29. Ravenna Negretto (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

176 hectolitres par hectare

30. Ravenna Pinot Bianco (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

31. Ravenna Pinot Nero (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

32. Ravenna Raboso (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

33. Ravenna Refosco dal Peduncolo Rosso (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

34. Ravenna Riesling (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

35. Ravenna Sangiovese (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

200 hectolitres par hectare

36. Ravenna Sauvignon (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

192 hectolitres par hectare

37. Ravenna Syrah (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

176 hectolitres par hectare

38. Ravenna Trebbiano (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Spumante)

232 hectolitres par hectare

39. Ravenna Uva Longanesi (y compris moût de raisins partiellement fermenté, Vivace, Frizzante et Novello)

184 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de culture des raisins utilisés pour la production des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Ravenna» comprend l'ensemble de la zone administrative de la province de Ravenne dans la région d'Émilie-Romagne.

7. **Cépage(s) principal(aux)**

Alicante N.

Ancellotta N.

Barbera N.

Bombino Bianco B.

Bonarda N.

Cabernet Franc N. - Cabernet

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Canina Nera N. - Canina

Centesimino N.

Chardonnay B.

Ciliegiolo N.

Famoso B.

Fortana N.

Malbo Gentile N.

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Malvasia Bianca di Candia B. - Malvoisie

Malvasia di Candia Aromatica B. - Malvasia

Marzemino N.

Merlot N.

Moscato Bianco B. - Moscato

Negretto N.

Pignoletto B. - Grechetto Gentile

Pinot Bianco B.

Pinot Nero N.

Raboso Veronese N. - Raboso

Refosco dal Peduncolo Rosso N. - Refosco

Riesling Italico B. - Riesling

Riesling Renano B. - Riesling

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Trebbiano Romagnolo B. - Trebbiano

Trebbiano Toscano B. - Trebbiano

Uva Longanesi N.

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Ravenna - Toutes les catégories de produits de la vigne (1, 4, 5, 8, 11)*

Facteurs naturels contribuant au lien

Les deux tiers de la province de Ravenne se situent dans la plaine, le reste s'élevant juste au-dessus de la Via Emilia et s'étendant jusqu'au sud-ouest, à travers les collines et les montagnes. Les montagnes ne sont pas particulièrement élevées et la partie collinaire est vallonnée, entrecoupée par les vallées de Senio, Lamone et Marzeno.

Sur le plan géologique, en partant des points les plus élevés, nous rencontrons d'abord la formation marno-arénacée, puis un certain nombre de gisements datant de la fin du Miocène, principalement représentés par la Vena del Gesso [«veine de craie»], puis la bande d'argiles gris-bleu dans laquelle se trouve la formation de «Spungone», et enfin les sables jaunes, suivis de la plaine. La plaine consiste en un dépôt alluvial ancien d'origine continentale composé de matières grossières, recouvert d'un dépôt alluvial plus récent qui a apporté des matières fines telles que le sable, le limon et l'argile, formant la couche fertile qui peut être cultivée. Compte tenu de la géologie du substrat, les sols de la zone viticole de Ravenne sont souvent de nature argileuse ou constitués de limon argileux fin, et présentent une bonne teneur en calcaire; ils sont subalcalins et ne posent pas de problèmes majeurs en matière de drainage de l'eau.

En passant de la plaine aux collines, la différence est importante pour la valeur de l'indice de Winkler (qui classe les régions en termes de climat et repose normalement sur la qualité du moût), la zone côtière présentant une disponibilité énergétique moyenne plus élevée pour la maturation des raisins que la plaine et les collines (les valeurs chutent de 2 000 à 1 600 degrés-jours). La connaissance, même empirique, de ces paramètres a souvent influencé le choix des cépages: variétés tardives dans les zones d'altitude moyenne et variétés précoces et aromatiques dans les zones les plus froides.

Facteurs historiques et humains contribuant au lien

La vigne et le vin sont présents dans la province de Ravenne depuis des centaines d'années. Strabo fait référence à la culture de la vigne autour de Ravenne dès le premier siècle avant J.-C. et le «Faventinum» était l'un des vins italiens de l'époque romaine associé à une production bien établie et à un certain prestige. Dans la ville de Russi, les vestiges d'une villa romaine comprenant un pressoir à raisin remarquable sont encore visibles aujourd'hui.

Au siècle dernier, la forte présence du métayage caractérisait la zone située autour de Ravenne, où les petites exploitations étaient séparées par des rangées de vignes aux côtés d'arbres cultivés pour la production de fruits ou de feuilles et de bois, et où chaque agriculteur produisait du vin destiné à sa consommation personnelle. Cette structuration particulière du secteur agricole, qui s'est ensuite transformée en petites exploitations paysannes avec la coopération qui en a résulté, a constitué un facteur important dans le développement de la viticulture à Ravenne, qui, depuis la Seconde Guerre mondiale, s'est résolument tournée vers les marchés. L'amélioration des techniques de culture et de l'œnologie à partir des années 1980 a entraîné une nette amélioration de la qualité de la viticulture à Ravenne.

L'existence, même aujourd'hui, de *Vitis vinifera* subsp. *silvestris* dans les bois de pins historiques de Ravenne et d'une tradition viticole relativement bien développée déjà depuis l'époque romaine montrent que la vigne a connu une certaine domestication dans la région, outre l'introduction de cépages déjà cultivés provenant du Moyen-Orient. Le croisement entre les cépages indigènes et ceux importés par les populations migrantes doit avoir créé des biotypes de bonne qualité bien adaptés à des conditions très spécifiques (froid et forte humidité), raison pour laquelle ils avaient été choisis par la population locale.

8.2. *Ravenna — Catégorie: vin (1)*

Informations sur les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal avec la zone délimitée.

Les caractéristiques de la composition des moûts ont une base génétique, mais dépendent également de l'expression phénotypique des cépages, qui est influencée par les conditions pédoclimatiques. De manière générale, la composition des sols dans la région de Ravenne ne limite pas particulièrement la croissance de la vigne; ainsi, la culture de cette espèce donne de bons résultats de par le choix des cépages, lorsque des cépages sont cultivés dans les zones qui répondent le mieux à leurs besoins en termes de température.

Les sols de la région de Ravenne présentent généralement une bonne teneur en calcaire et sont souvent des sols argileux ou des limons argileux, même s'il existe des zones spécifiques à forte teneur en sable. Les vins se caractérisent donc par une bonne structure et un profil aromatique attractif.

Les cépages locaux les plus anciens sont génétiquement susceptibles de présenter une bonne teneur en acidité, en partie atténuée par la bonne disponibilité du potassium dans les sols et par les techniques de culture. C'est pourquoi de nombreux vins se caractérisent par une belle fraîcheur.

Les vins blancs «Ravenna» présentent une diversité de couleurs allant du jaune paille au jaune doré, avec des reflets allant du jaune ou du ton sur ton au vert pâle ou au cuivre. Au nez, les vins se caractérisent par des arômes fins, avec des notes florales délicates et des notes fruitées qui reflètent généralement le cépage principal utilisé. Le goût varie fortement, de sec à doux, et est harmonieux, bien structuré, frais et savoureux.

Les vins rosés «Ravenna» présentent une robe rose d'intensité variable en fonction du processus de vinification utilisé. Leur goût est frais et harmonieux et varie de sec à doux avec une acidité équilibrée. Les technologies les plus récentes permettent de mieux définir ce type qui présente des arômes allant des arômes floraux (violette, rose, etc.) à des notes de fruits rouges (par exemple fraise, framboise, cerise, groseille).

Les vins rouges «Ravenna» présentent une robe rubis à l'intensité variable en fonction du cépage et des techniques de vinification et de macération utilisées; ces techniques influencent également la composante aromatique, qui s'exprime par des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales (principalement de violette, mais aussi de rose) et/ou épicées. Le goût peut varier de sec à sucré, et est onctueux avec une acidité parfaitement équilibrée.

Le vin rouge Novello présente les arômes et les saveurs associés à la technique particulière de la macération carbonique utilisée pour élaborer le vin à partir des raisins, ce qui renforce le profil vineux du vin et les notes typiques du cépage.

Les vins Passito «Ravenna» présentent une robe rouge rubis d'intensité variable. À l'odeur, ils présentent des notes fruitées de maturité variable, parfois accompagnées de notes florales et/ou épicées. Le goût peut varier de sec à doux, il est harmonieux avec une bonne structure et une acidité équilibrée.

Les caractéristiques qualitatives de ces vins sont principalement déterminées par les conditions pédoclimatiques propres à la zone de production. Le climat tempéré, bien ventilé, les sols bien drainés avec une quantité d'eau suffisante et les fluctuations marquées des températures entre la nuit et le jour lorsque les raisins mûrissent sont autant d'éléments qui garantissent une maturation optimale des grappes de raisins et leur confèrent une bonne teneur en sucre et un bon taux d'acidité, ainsi qu'une excellente expression de toutes les autres qualités et caractéristiques organoleptiques spécifiques à chaque cépage et qui se reflètent dans les vins produits à partir de ces cépages.

En ce qui concerne la production de vin Passito, le choix de la méthode de séchage est important; le séchage peut être effectué soit sur la plante, soit dans des séchoirs (locaux traditionnellement utilisés pour cette pratique). La durée du séchage est variable et dépend des caractéristiques que le producteur souhaite apporter au produit final à l'aide de cette technique. Le séchage est également favorisé par les variations de température entre le jour et la nuit, notamment à la fin de l'été et en automne, ainsi que par le climat venteux dans la zone de production. Les raisins à sécher sont préparés avant la récolte des raisins destinés à d'autres types de vins, afin d'avoir une teneur en acidité plus élevée qui puisse contrebalancer la teneur en sucre du vin obtenu.

Le lien de causalité est donc fondé sur les qualités spécifiques du produit pouvant être attribuées à son origine géographique.

8.3. *Ravenna - Catégories: vin mousseux (4), vin mousseux de qualité (5), vin pétillant (8)*

Informations sur les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal avec la zone délimitée.

Le gradient thermique entre les collines et les plaines et le taux d'humidité plus élevé dans cette dernière zone ont incité les agriculteurs des plaines à choisir des variétés de vigne à maturation tardive avec une plus grande tolérance à la pourriture. Les cépages précoces étaient ainsi maintenus à des altitudes plus élevées et sur les pentes plus orientées vers le nord de la zone viticole de la Romagne. La récolte assez tardive qui, surtout par le passé, a suivi des automnes froids, a permis au vin de conserver une certaine quantité de sucre résiduel pendant l'hiver. Après la mise en bouteille, le processus de fermentation redémarre avec les premières chaleurs printanières, ce qui produit des vins gazeux. Cette pratique courante a conduit les habitants de la Romagne à apprécier à la fois les vins sucrés et les vins secs, qu'ils soient tranquilles, pétillants ou mousseux. La production de vins mousseux et pétillants résulte d'une tradition bien établie, stimulée par des améliorations techniques et technologiques plus récentes. Le soin particulier apporté lors de la viticulture, de la récolte des raisins et de leur vinification, permet d'obtenir des vins de base frais et propres qui, avec une fermentation secondaire ultérieure bien réalisée, donnent naissance à des vins mousseux et pétillants particulièrement subtils et élégants. Les caractéristiques qualitatives de ces catégories de produits de la vigne bénéficient de l'influence des conditions pédoclimatiques propres à la zone de production. Le climat tempéré, frais et venteux, les sols bien drainés, l'eau en quantité suffisante grâce aux précipitations, y compris pendant les mois d'été, ainsi que les variations de température entre la nuit et le jour lorsque les raisins mûrissent sont autant d'éléments qui garantissent une maturation optimale des grappes de raisins et leur confèrent une bonne teneur en sucre et un bon taux d'acidité, ainsi que d'autres qualités et caractéristiques organoleptiques spécifiques à chaque cépage et qui se reflètent dans les vins produits à partir de ces cépages. En outre, la qualité des vins mousseux et des vins pétillants est étroitement liée à la combinaison des cépages de la zone, qui produit des raisins aux caractéristiques techniquement adaptées à l'élaboration de ces types de vins. Ces éléments contribuent à améliorer la qualité du produit final, de même que le savoir-faire des producteurs en matière de sélection des techniques de culture et de vinification grâce à la mise au point de méthodes d'élaboration de vins pétillants et mousseux, l'amélioration des méthodes plus traditionnelles (en bouteille) et/ou l'utilisation d'équipements de pointe.

Ainsi, l'interaction entre les facteurs naturels, l'expérience des opérateurs et les techniques d'agriculture et de vinification modernes permet de produire des vins de qualité dont les caractéristiques sont liées tant à la zone de production qu'aux cépages dont ils sont issus.

8.4. *Ravenna — Catégorie: moût de raisins partiellement fermenté (11)*

Informations sur les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal avec la zone délimitée.

Le moût de raisins partiellement fermenté est obtenu par fermentation partielle du moût de raisins, ce qui donne un produit qui se distingue par sa fraîcheur et ses notes fruitées intenses, ainsi que par sa faible teneur en alcool (le titre alcoométrique acquis doit être supérieur à 1 % vol. et inférieur à 3/5 du titre alcoométrique volumique total). De nos jours, le produit est obtenu en interrompant la fermentation, à l'aide de la filtration ou de la centrifugation, et de tout autre traitement ou pratique autorisés. Le produit jouit d'une longue tradition dans le secteur viticole de la Romagne. Les raisins étaient broyés directement dans le champ, puis transférés dans les caves en fûts (castellata), conditions qui auraient inévitablement déclenché le processus de fermentation. La tradition d'élaboration de moûts partiellement fermentés est donc très ancienne en Romagne et, lorsque le produit a été commercialisé pour la première fois en dehors de la région à plus grande échelle, il se peut qu'il l'ait été en tant que moût, notamment pour la variété Trebbiano Romagnolo.

À la fin du 19e siècle et au début du 20e siècle, les moûts filtrés doux de Lugo, Bagnacavallo, Massalombarda Cotignola, etc., ont acquis une bonne réputation (*Vite e vino in Romagna*, 2007), comme en atteste également le premier guide gastronomique italien, publié par le Touring Club d'Italie en 1931, selon lequel: «Dans la région de Lugo, il existe également des vins blancs doux et filtrés, connus sous le nom de filtrats blancs de Romagne, qui sont commercialisés à grande échelle» (Touring Club d'Italie, 1931).

Comme toute tradition, celle de la fabrication de moûts partiellement fermentés découle également des coutumes qui se sont répandues parce que les conditions idéales ont été trouvées, permettant d'obtenir un résultat satisfaisant. En l'espèce, les conditions étaient le contexte environnemental et une combinaison de cépages particulièrement aptes à conférer de la fraîcheur au produit final, associée à un titre alcoométrique modéré, ainsi que l'introduction de techniques modernes de culture et de vinification.

Par conséquent, le lien de causalité est fondé sur la qualité spécifique du produit qui peut être attribuée au terroir, à savoir l'origine géographique et le contexte environnemental, culturel et culturel.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Indication facultative sur l'étiquette

Cadre juridique:

Dans la législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'action:

Pour le type «Passito», le terme «appassimento» (passerillage) peut être indiqué sur l'étiquette, en caractères de taille inférieure ou égale à ceux du nom «Ravenna», conformément à la législation européenne en vigueur.

Dérogations applicables à la vinification et à la fermentation secondaire

Cadre juridique:

Dans la législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'action:

Les opérations de vinification, y compris la transformation en vin pétillant et en vin mousseux, doivent être effectuées à l'intérieur de la zone de production définie, conformément aux pratiques traditionnelles existant dans cette zone.

Toutefois, compte tenu des lieux de production traditionnels, ces opérations de vinification, y compris la transformation en vin pétillant et en vin mousseux, peuvent également être effectuées non seulement dans la zone de production délimitée susmentionnée, mais aussi dans toute la région d'Émilie-Romagne et, pour la production de vins pétillants et mousseux uniquement, également dans des unités administratives voisines de même niveau.

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14279