JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 386/08)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Romagna“

PDO-IT-A0507-AM06

Datum oznámení: 5.7.2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Nové typy vína**

Zařazují se tyto nové typy:

Romagna Bianco včetně Frizzante; Romagna Rosato včetně Frizzante; Romagna Rosso; Romagna Bianco s podoblastmi Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana, Oriolo; Romagna Centesimino s podoblastí Oriolo včetně Riserva, Passito a Spumante Rosé; Romagna Famoso s podoblastí Mercato Saraceno včetně Spumante; Romagna Sangiovese s podoblastmi Imola, Coriano, San Clemente a Verucchio včetně Riserva.

Důvody:

Uvedené typy se zařazují proto, aby bylo možné zhodnotit hlavní moštové odrůdy, které jsou v oblasti Romagna velmi rozšířené a mají velký potenciál z hlediska kvality a různorodosti, neboť jejich produkce pěstiteli vína a vinařskými družstvy se na daném území stala časem tradiční. Doplňková kombinace moštových odrůd byla zvolena tak, aby kombinovala odrůdy, které jsou na daném území rozšířené, s dalšími, méně rozšířenými odrůdami, které jsou však na vzestupu, protože se na základě zkušeností považují pro takovou vinifikaci za velmi vhodné.

Výroba vín s CHOP „Romagna“ se tedy obohatí přidáním nových typů do druhů vín, které jsou již ve specifikaci uvedené. Díky tomu bude zároveň možné nabídnout širší škálu výrobků, jež lépe odpovídají požadavkům trhu.

Tato změna se týká článků 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 a 9 a příloh 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 a 16 specifikace a oddílu 4 (Popis vína (vín)) jednotného dokumentu.

2. **Kombinace moštových odrůd nových typů**

Popis:

Stanoví se odrůdy révy vinné, které se používají v kombinacích moštových odrůd pro výrobu nových typů: – Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante takto:

nejméně 70 % musí být z odrůd Trebbiano (pro Bianco a Bianco Frizzante) a Sangiovese (pro Rosato a Rosato Frizzante), přičemž je lze doplnit dalšími odrůdami (30 %) vhodnými k pěstování v regionu Emilia Romagna. Omezení platí pro použití odrůdy Manzoni Bianco (maximálně 10 %) a odrůdy Famoso (maximálně 5 %),

— Rosso takto:

nejméně 70 % z odrůdy Sangiovese, může být doplněna veškerými nearomatickými odrůdami (30 %) vhodnými pro pěstování v oblasti Emilia Romagna,

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

— Bianco s podoblastmi takto:

pro podoblast Brisighella: Trebbiano nejméně 60 %; k výrobě tohoto vína mohou být použity odrůdy Albana a Chardonnay samostatně nebo společně až do maximálního podílu 40 %;

pro podoblast Castrocaro: Albana nejméně 60 %; k výrobě tohoto vína může být použita odrůda Trebbiano až do maximálního podílu 40 % samostatně nebo společně s dalšími odrůdami bílých hroznů vhodnými k pěstování v regionu Emilia Romagna až do maximálního podílu 5 %;

pro podoblast Longiano: Trebbiano nejméně 60 %; k výrobě tohoto vína mohou být použity odrůdy Albana a Chardonnay samostatně nebo společně až do maximálního podílu 40 %;

pro podoblast Modigliana: Trebbiano nejméně 60 %; k výrobě tohoto vína mohou být použity bílé hrozny odrůd Chardonnay a Sauvignon samostatně nebo v kombinaci až do maximálního podílu 40 %;

pro podoblast Oriolo: Trebbiano nejméně 70 %; k výrobě tohoto vína může být použita odrůda Albana až do maximálního podílu 30 % samostatně nebo společně s dalšími odrůdami bílých hroznů vhodnými k pěstování v regionu Emilia Romagna až do maximálního podílu 5 %,

— Centesimino Oriolo, Centesimino Oriolo Riserva, Centesimino Oriolo Passito, Centesimino Oriolo Spumante Rosé takto:

nejméně 95 % z odrůdy Centesimino, může být doplněna veškerými odrůdami modrých hroznů (5 %) vhodnými k pěstování v oblasti Emilia Romagna,

— Famoso Mercato Saraceno a Famoso Mercato Saraceno Spumante takto:

100 % z odrůdy Famoso,

— Sangiovese a Sangiovese Riserva s podoblastmi Imola, Coriano, San Clemente a Verucchio takto:

nejméně 95 % z odrůdy Sangiovese, může být doplněna veškerými odrůdami modrých hroznů (5 %) vhodnými k pěstování v oblasti Emilia Romagna.

Důvody:

Z pokusů, které provedlo sdružení na ochranu tohoto označení, vyplynulo, že výše vymezená kombinace moštových odrůd umožňuje vyrábět vína dobré kvality a zachovávat typický charakter daného území.

Tato změna se týká článku 2 a příloh 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 a 16 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

3. **Oblast produkce hroznů pro nové typy**

Popis:

Oblast produkce nových typů Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante a Rosso se shoduje se stávající oblastí produkce typu Romagna Trebbiano, Romagna Bianco Spumante a Romagna Rosato Spumante a doplňky a změny jsou přesně popsány v čl. 3 odst. 5 specifikace výrobku.

Oblasti produkce typů Sangiovese a Sangiovese Riserva s podoblastmi Imola, Coriano, San Clemente a Verucchio jsou podrobně popsány v článku 3 příloh 13, 14, 15 a 16 specifikace výrobku.

Důvody:

Hrozny pro výrobu typů Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante a Rosso se pěstují ve stejné oblasti jako hrozny pro výrobu vín Romagna Trebbiano, Romagna Bianco Spumante a Romagna Rosato Spumante a v několika dalších obcích. Vzhledem k současným klimatickým změnám je možné zaměřit se na vinice s nižší hustotou výsadby a ve vyšších nadmořských výškách, kde v minulosti některé odrůdy obtížně dozrávaly. Kvalitní produkce hroznů je proto možná i v obcích, které se nacházejí v určité nadmořské výšce, například v těch, které byly doplněny do oblasti produkce nových typů.

Na důkaz zájmu malých a středních vinařů o kvalitnější produkci, která by byla pokud možno více vázána na specifické vlastnosti území produkce, se zavádějí čtyři nové podoblasti: Imola, Coriano, San Clemente a Verucchio.

Tato změna se týká článku 3 a příloh 13, 14, 15 a 16 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

4. **Hustota vinné révy na hektar**

Popis:

Počet keřů na hektar se vypouští u všech typů vín s CHOP Romagna s výjimkou typů s podoblastí.

Pokud jde o hustotu výsadby na hektar v případě typů Bianco a Famoso s podoblastmi, uvádí se jako minimum 1 500 rostlin révy vinné na hektar.

Pokud jde o hustotu výsadby na hektar u typu Sangiovese včetně Riserva, uvádí se jako minimum 3 300 rostlin révy vinné na hektar pro podoblasti Bertinoro, Castrocaro, Oriolo, Coriano, San Clemente a Verucchio, 3 000 rostlin pro Mercato Saraceno a 4 000 rostlin pro Imolu.

Pokud jde o hustotu výsady na hektar u typu Centesimino s podoblastí Oriolo včetně Riserva, Passito a Spumante Rosé, uvádí se jako minimum 2 700 rostlin révy vinné na hektar.

Důvody:

Zavedená praxe, kdy se vždy začíná analýzou půdy a výběrem odrůd vhodných pro danou oblast, spolu s vysokými náklady na výsadbu znamená, že každý podnik zakládá nebo restrukturalizuje své vinice v závislosti na kvalitativně nejlepším výnosu na základě logiky udržitelného poměru kvality a kvantity. V tomto smyslu budou nové výsadby vždy dimenzovány podle počtu, který bude na základě zkušeností a vědecko-technických poznatků považován za nejvhodnější v závislosti na vývoji klimatu, s výjimkou vinic, u nichž se může uvádět podoblast, které se i nadále řídí specifikací výrobku.

Tato změna se týká článku 4 a příloh 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 a 16 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

5. **Výnos hroznů na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu**

Popis:

Pro nové typy Bianco, Bianco Frizzante, Rosato a Rosato Frizzante se stanoví maximální výnos 18 tun na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech 11 % objemových (pro Bianco a Rosato) a 10 % objemových (pro Bianco Frizzante a Rosato Frizzante).

Pro typ Rosso se stanoví maximální výnos 14 tun na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech 11 % objemových.

Pro typy Bianco a Famoso s podoblastmi se stanoví maximální výnos 12 tun na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech 11,5 % objemových (pro Bianco Castrocaro a Bianco Oriolo), 11 % objemových (pro Bianco Brisighella, Bianco Longiano, Bianco Modigliana a Famoso Mercato Saraceno) a 10,5 % objemových (pro Famoso Mercato Saraceno Spumante).

Pro Centesimino s podoblastí Oriolo včetně Riserva a Passito se stanoví maximální výnos 11 tun na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech 11 % objemových, zatímco pro verzi Spumante Rosé se stanoví maximální výnos 14 tun na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech 10,5 % objemových.

Pro Sangiovese s podoblastmi Imola, Coriano, San Clemente a Verucchio se stanoví maximální výnos 9 tun na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech 12,5 % objemových (13 % objemových pro verzi Riserva).

Pokud jde o Sangiovese Riserva s podoblastmi, maximální výnos se zvyšuje na 9 tun na hektar.

Důvody:

Fyzikálně-chemické a organoleptické testy provedené vinařskými podniky v dané oblasti dokazují, že uvedený výnos a přirozený obsah alkoholu jsou pro výrobu vín ideální.

Tato změna se týká článku 4 a příloh 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 a 16 specifikace a oddílu 5.2 (Maximální výnosy) jednotného dokumentu.

6. **Podíl hroznů ve víně**

Popis:

Pro nové typy vín Bianco, Bianco Frizzante, Rosato a Rosato Frizzante se stanoví maximální podíl hroznů ve víně na 70 %, což odpovídá výnosu 12 600 litrů na hektar.

Pro Rosso se stanoví maximální podíl hroznů ve víně na 65 %, což odpovídá výnosu 9 100 litrů na hektar.

Pro Bianco a Famoso se stanoví maximální podíl hroznů ve víně na 70 %, což odpovídá výnosu 8 400 litrů na hektar.

Pro Centesimino s podoblastí Oriolo se stanoví maximální podíl hroznů ve víně na 70 % (pro Centesimino Oriolo, Centesimino Oriolo Riserva), 65 % (pro Centesimino Oriolo Spumante Rosé) a 50 % (pro Centesimino Oriolo Passito), což odpovídá výnosu 7 700 litrů na hektar v případě Centesimino Oriolo a Centesimino Oriolo Riserva, 5 500 litrů na hektar v případě Centesimino Oriolo Passito a 9 100 litrů na hektar v případě Centesimino Oriolo Spumante Rosé.

Pro Sangiovese s podoblastmi Imola, Coriano, San Clemente a Verucchio včetně Riserva se stanoví maximální podíl hroznů ve víně na 65 %, což odpovídá výnosu 5 850 litrů na hektar.

Pro Sangiovese Riserva s podoblastmi se maximální výnos zvyšuje na 5 850 litrů na hektar.

Důvod: Jedná se o výnos vzniklý zpracováním hroznů na víno vyjádřený v litrech na základě tun hroznů vyprodukovaných na hektar povolených specifikací výrobku.

Tato změna se týká článku 5 a příloh 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 a 16 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

7. **Formální úpravy vinařských předpisů pro typy Bianco Frizzante a Rosato Frizzante**

Popis:

Také u nových typů lze provádět zpracování a plnění do láhví na celém území regionů Emilia Romagna, Marche, Lombardie, Piemont a Benátsko.

Důvody:

Jedná se o formální úpravu ustanovení, která jsou ve specifikaci již obsažena.

Tato změna se týká článku 5 specifikace a oddílu 9 (Další podmínky) jednotného dokumentu.

8. **Vlastnosti nových typů při spotřebě**

Popis:

Doplňují se tyto fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti nových typů.

„Romagna“ Bianco, „Romagna“ Bianco Frizzante, „Romagna“ Rosato, „Romagna“ Rosato Frizzante, „Romagna“ Rosso;

„Romagna“ Bianco Brisighella, „Romagna“ Bianco Castrocaro, „Romagna“ Bianco Longiano, „Romagna“ Bianco Modigliana, „Romagna“ Bianco Oriolo, „Romagna“ Centesimino Oriolo, „Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva, „Romagna“ Centesimino Oriolo Passito, „Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé, „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno, „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno Spumante, „Romagna“ Sangiovese Imola, „Romagna“ Sangiovese Imola Riserva, „Romagna“ Sangiovese Coriano, „Romagna“ Sangiovese Coriano Riserva, „Romagna“ Sangiovese San Clemente, „Romagna“ Sangiovese San Clemente Riserva, „Romagna“ Sangiovese Verucchio, „Romagna“ Sangiovese Verucchio Riserva.

Důvody:

Uvedené fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti jsou výsledkem mnoha pokusů a jsou v souladu s parametry stanovenými v unijních a vnitrostátních předpisech.

Tato změna se týká článku 6 a příloh 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 a 16 specifikace a oddílu 4 (Popis vína (vín)) jednotného dokumentu.

9. **Označení roku produkce**

Popis:

Možnost neuvést rok produkce hroznů se rozšířila i na nové typy Romagna Bianco Frizzante a Romagna Rosato Frizzante.

Důvody:

V zájmu sladění požadavků týkajících se nových typů (Bianco Frizzante) (Rosato Frizzante) s požadavky týkajícími se ostatních již vyráběných typů vín (Trebbiano Spumante) (Trebbiano Frizzante) (Bianco Spumante) (Rosato Spumante) se stanoví, že na etiketě lze vynechat rok produkce hroznů, což je v souladu s vnitrostátními právními předpisy a předpisy Společenství, které tuto možnost povolují v případě šumivých vín nepocházejících z jednoho ročníku, jakož i v případě vín perlivých.

Tato změna se týká článku 7 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

10. **Označování**

Popis:

V případě typu Romagna Bianco Frizzante se na etiketě může uvádět specifikace barvy Bianco (bílé).

Důvody: Uvedení barvy příslušného vína je ponecháno na uvážení výrobce.

Popis:

V případě typu „Romagna“ Rosato Frizzante se na etiketě musí uvádět specifikace barvy „Rosato“ nebo „Rosé“ (růžové).

Důvody: Uvést barvu se kvůli identifikaci zvláštní povahy výrobku považuje za vhodné.

Tyto změny se týkají článku 7 specifikace a nemají vliv na jednotný dokument.

11. **Zvláštní ustanovení týkající se balení**

Popis:

Výhradně pro typy vín s kontrolovaným označením původu DOC „Romagna“ Bianco, „Romagna“ Rosato, „Romagna“ Rosso, „Romagna“ Trebbiano, „Romagna“ Pagadebit a „Romagna“ Sangiovese, u nichž není uvedena „vinice“, je povoleno používat vedle skla alternativní nádoby, vhodné pro styk s potravinami, o objemu 2 až 6 litrů.

Tato možnost balení je tedy kromě výše uvedených typů, u nichž je uvedena „vinice“, vyloučena také u typů šumivých a perlivých vín, u typů vín označených tradičními výrazy „riserva“, „superiore“ a „passito“ a u všech typů vín, u nichž je uveden název podoblasti.

Kromě toho je výhradně pro typy vín s kontrolovaným označením původu DOC „Romagna“ Bianco včetně Frizzante, „Romagna“ Rosato včetně Frizzante, „Romagna“ Rosso, „Romagna“ Trebbiano včetně Frizzante a „Romagna“ Sangiovese povoleno používat nádoby z nerezové oceli a jiných vhodných materiálů o objemu 6 až 60 litrů.

Důvody:

Jedná se o podrobné přeformulování, jehož účelem je uvést objem nádob.

Tato změna se týká článku 8 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

12. **CHOP Romagna – Změny podoblastí**

Popis:

„Castrocaro e Terra del Sole“ se mění na „Castrocaro“

„San Vicinio“ se mění na „Mercato Saraceno“

Doplňují se: „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“ a „Verucchio“.

Použití podoblastí Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana je přípustné také pro typ Bianco.

Použití podoblasti Oriolo je přípustné také pro typy Bianco a Centesimino (včetně Riserva, Passito a Spumante Rosé).

Použití podoblasti Mercato Saraceno je přípustné také pro typ Famoso (včetně Spumante).

Použití podoblastí Imola, Coriano, San Clemente a Verucchio je přípustné také pro typy Sangiovese a Sangiovese Riserva.

Důvody:

Objev dávných důkazů z let 1 500 až 1 900 potvrzuje přítomnost cenných bílých odrůd v oblastech Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella a Oriolo.

Odrůda Famoso, která se v dávných dobách pěstovala v regionu Romagna, se začala šířit z obce Mercato Saraceno.

Účinek zvýšení hodnoty vína Centesimino v oblasti Oriolo jakožto vína z tohoto specifického „terroir“ je patrný v rychlosti postupu formálního uznávání odrůdy a vína. Tato odrůda se v této oblasti pěstuje nejméně od druhé světové války.

V Imole bylo víno Sangiovese charakteristickým prvkem území již na konci 18. století.

V oblasti Rimini se Sangiovese intenzivně pěstovalo až do roku 1860, pak se od něj upustilo, protože se mu vytýkal nízký obsah alkoholu. Následně bylo pěstování obnoveno.

Z těchto důvodů se považuje za vhodné zvýšit hodnotu těchto typů vín uvedením podoblasti.

Tato změna se týká příloh 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 a 16 specifikace a oddílu 4 (Popis vína (vín)) jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Romagna

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *„Romagna“ Albana Spumante*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Albana Spumante“ se získává z hroznového moštu z částečně zaschlých hroznů, přičemž zraje v láhvi nebo ve velkokapacitních nádobách (autoklávech) v souladu s pravidly EU. Víno má zlatavě žlutou barvu s jemnou pěnou a přetrvávajícími bublinkami, charakteristickou, jemnou ovocnou vůni, která je pro tuto odrůdu typická, má dobrou strukturu a je příjemně svěží, přičemž chuť je lahodná, sametová a sladká, avšak ne příliš.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 16,0 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	6 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *„Romagna“ Cagnina*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Cagnina“ se získává z hroznů Terrano, které se sklízejí většinou na konci září. Toto víno je připraveno k uvedení ke spotřebě již po prvních deseti dnech měsíce října. Má purpurově červenou barvu, typickou intenzivní vinnou vůni po višních a malinách a sladkou, mírně třískovitou chuť s příjemnými nakyslými tóny.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	8,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. *„Romagna“ Pagadebit (včetně polosladkého a perlivého)*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Pagadebit“, které se vyrábí z hroznů odrůdy Bombino bianco, má slámově žlutou barvu různé intenzity v závislosti na stáří a metodě vinifikace, čerstvou a pronikavou vůni s náznakem hlohu, typickou pro tuto odrůdu hroznů, a příjemnou a lahodnou chuť, která se může pohybovat od suché (včetně perlivého vína) po polosladkou.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. *„Romagna“ Pagadebit Bertinoro*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Pagadebit Bertinoro“, které se vyrábí z hroznů odrůdy Bombino bianco v oblasti Bertinoro, má slámově žlutou barvu různé intenzity v závislosti na stáří a metodě vinifikace, čerstvou a pronikavou vůni s náznakem hlohu, typickou pro tuto odrůdu hroznů, a příjemnou a lahodnou chuť, která může být suchá nebo polosladká, i v případě perlivého vína.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,0 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. *„Romagna“ Sangiovese*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Sangiovese“ se získává z hroznů moštové odrůdy stejného názvu, má rubínově červenou barvu s purpurovými odlesky, bohatou a vinnou vůni obohacenou o jemné aroma připomínající fialky, která je u mladého vína lehce bylinná, a elegantní, plnou, u mladého vína příjemně třískovitou chuť s mírně nahořklou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,0 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. *„Romagna“ Sangiovese novello*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Sangiovese novello“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu vinifikovaných metodou karbonické macerace. Víno má rubínově červenou barvu, intenzivní, vinnou vůni typickou pro vína vyrobená touto metodou, a suchou nebo mírně polosuchou chuť způsobenou nízkým obsahem zbytkového cukru, jak to umožňují právní předpisy vztahující se na jeho výrobu.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

7. *„Romagna“ Sangiovese Superiore*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Sangiovese Superiore“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má rubínově červenou až granátovou barvu s případnými fialovými odlesky, vinnou vůni obohacenou o jemné aroma připomínající fialky a plnou, tělnatou chuť, která však zůstává jemná a elegantní, přičemž u mladých vín je lehce třískovitá, a má příjemnou, výrazně nahořklou dochuť.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

8. *„Romagna“ Sangiovese Riserva (včetně Superiore Riserva)*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Sangiovese Riserva“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má rubínově červenou až granátovou barvu, která během zrání ztrácí na intenzitě a získává purpurové a naoranžovělé tóny. Víno má jemný vanilkový bouquet typický pro zralá vína a výraznou plnou, suchou a harmonickou chuť, v níž je často cítit nádech dřeva získaný ze sudů používaných pro zrání.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 13,0 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

9. *„Romagna“ Sangiovese Passito*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Sangiovese Passito“ se získává z hroznů stejnojmenné odrůdy. Víno má rubínově červenou barvu, někdy s fialovými odlesky, jemnou vůni připomínající fialky a harmonickou, jemně třískovitou chuť doprovázenou příjemnou a charakteristicky nahořklou dochutí, přičemž lze zaznamenat náznak dřeva pocházející ze sudů používaných pro zrání.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,0 % obj.

Zbytkové redukující cukry: 6,0 až 20,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

10. *„Romagna“ Sangiovese con le sottozone (s podoblastmi)*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Sangiovese con la sottozona“ se získává z hroznů stejnojmenné odrůdy vypěstovaných v přesně vymezených oblastech, má rubínově červenou barvu s purpurovými odlesky, bohatou a vinnou vůni obohacenou o jemné aroma připomínající fialky, která je u mladého vína lehce bylinná, a typickou chuť dané oblasti produkce, u mladého vína příjemně třískovitou, jinak s příjemně nahořklou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

11. *„Romagna“ Sangiovese Riserva con le sottozone (s podoblastmi)*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Sangiovese Riserva con la sottozona“ se získává z hroznů stejnojmenné odrůdy vypěstovaných v přesně vymezených oblastech. Víno má rubínově červenou až granátovou barvu, která během zrání ztrácí na intenzitě a získává purpurové a naoranžovělé tóny typické pro postupující zrání. Víno má výraznou plnou, suchou a harmonickou chuť, typickou pro oblast produkce, v níž je často cítit nádech dřeva ze sudů používaných pro zrání.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 13,00 %

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

12. *„Romagna“ Trebbiano*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Trebbiano“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má slámově žlutou barvu různé intenzity, vinnou a jemnou vůni a lehkou, lahodnou a harmonickou chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 %

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

13. *„Romagna“ Trebbiano Spumante*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Trebbiano Spumante“ se získává z hroznů stejnojmenné odrůdy s použitím techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení v láhvi nebo autoklávu v souladu s předpisy Společenství. Víno má slámově žlutou barvu různé intenzity, jemnou a přetrvávající pěnu, příjemnou, svěží a delikátní vůni a suchou nebo polosuchou chuť podle konkrétního typu.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

14. *„Romagna“ Trebbiano Frizzante*

STRUČNÝ POPIS

Víno s kontrolovaným označením původu „Romagna Trebbiano Frizzante“ se získává z hroznů odrůdy stejného názvu s použitím techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení v souladu s pravidly EU. Víno má slámově žlutou barvu různé intenzity, jemnou a přetrvávající pěnu, příjemnou a delikátní vůni a harmonickou a svěží chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

15. *„Romagna“ Bianco Spumante*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Bianco Spumante má jemnou a přetrvávající pěnu a slámově žlutou barvu různé intenzity. Vyznačuje se jemnou a lahodnou vůní. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od přírodně tvrdé až po suchou, je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

16. *„Romagna“ Rosato Spumante*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Rosato Spumante má jemnou a přetrvávající pěnu, růžovou barvu různé intenzity a jemnou a delikátní vůni. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od brut nature až po suchou, je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

17. *„Romagna“ Bianco*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Bianco má světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a příjemnou, jemnou a delikátní vůni. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

18. *„Romagna“ Bianco Frizzante*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Bianco Frizzante má jemnou a přetrvávající pěnu, světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a příjemnou a charakteristickou vůni. Chuť je harmonická a svěží.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

19. *„Romagna“ Rosato*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Rosato má růžovou barvu různé intenzity a příjemnou, jemnou a delikátní vůni. Chuť je harmonická a svěží.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

20. *„Romagna“ Rosato Frizzante*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Rosato Frizzante má jemnou a přetrvávající pěnu, růžovou barvu různé intenzity a příjemnou a charakteristickou vůni. Chuť je harmonická a svěží.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

21. *„Romagna“ Rosso*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Rosso má rubínově červenou barvu, někdy s fialovými odlesky, a upřímnou, vinnou vůni. Chuť je harmonická, mírně třískovitá, s příjemně hořkou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 19 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

22. *„Romagna“ Bianco Brisighella*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Bianco Brisighella má světle žlutou až zlatavě žlutou barvu různé intenzity a charakteristickou, jemnou a širokou vůni. Chuť je lahodná, svěží a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 19 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

23. *„Romagna“ Bianco Castrocaro*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Bianco Castrocaro má slámově žlutou až zlatavě žlutou barvu různé intenzity a vinnou, intenzivní a příjemnou vůni. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

24. *„Romagna“ Bianco Longiano*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Bianco Longiano má světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a vinnou, intenzivní a příjemnou vůni. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 19 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

25. *„Romagna“ Bianco Modigliana*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Bianco Modigliana má světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a vinnou, intenzivní a příjemnou vůní. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 19 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

26. *„Romagna“ Bianco Oriolo*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Bianco Oriolo má světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a vinnou, intenzivní a příjemnou vůni. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

27. *„Romagna“ Centesimino Oriolo*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Centesimino Oriolo má granátově červenou barvu a charakteristickou vůni s tóny růží a lesních plodů. Chuť je sametová a plná.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 23 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

28. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva má granátově červenou, intenzivní barvu a pohlcující vůni s nádechem růží a zralých plodů a kořenitými tóny. Chuť je plná, harmonická, sametová a mírně třískovitá.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

29. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Passito*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Centesimino Oriolo Passito má granátově červenou, neproniknutelnou barvu a intenzivní vůni vyznačující se nádechem růží, marmelády a seschlých hroznů a kořenitými tóny. Chuť je harmonická, pohlcující, s dobrou strukturou.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejméně 50 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

30. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé má jemnou a přetrvávající pěnu, růžovou barvu různé intenzity a vůni vyznačují se výraznými květinovými tóny. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od tvrdé až po polosuchou, je svěží, s dobrou strukturou.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

31. *„Romagna“ Famoso Mercato Saraceno*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno má slámově žlutou barvu různé intenzity, vinnou, intenzivní a charakteristickou vůni a suchou, lahodnou a harmonickou chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

32. *„Romagna" Famoso Mercato Saraceno Spumante*

STRUČNÝ POPIS

Víno „Romagna" Famoso Mercato Saraceno Spumante má jemnou a přetrvávající pěnu, slámově žlutou barvu různé intenzity a jemnou a delikátní vůni. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od přírodně tvrdé až po suchou, v souladu s právními předpisy Společenství.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

—

5.2. *Maximální výnosy:*

1. Romagna Albana Spumante

45 hektolitrů na hektar

2. Romagna Cagnina

84,5 hektolitru na hektar

3. Romagna Pagadebit a Pagadebit Bertinoro včetně perlivého

98 hektolitrů na hektar

4. Romagna Sangiovese včetně typů „novello“ a „riserva“

78 hektolitrů na hektar

5. Romagna Sangiovese Superiore včetně typu „riserva“

68,25 hektolitru na hektar

6. Romagna Sangiovese s podoblastmi

58,5 hektolitru na hektar

7. Romagna Sangiovese Riserva s podoblastmi

52 hektolitrů na hektar

8. Romagna Sangiovese Passito

60 hektolitrů na hektar

9. Romagna Bianco včetně Frizzante a Spumante

126 hektolitrů na hektar

10. Romagna Rosato včetně Frizzante a Spumante

126 hektolitrů na hektar

11. Romagna Rosso

91 hektolitrů na hektar

12. Romagna Bianco s podoblastmi: Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana a Oriolo

84 hektolitrů na hektar

13. Romagna Centesimino včetně Riserva s podoblastí Oriolo

77 hektolitrů na hektar

14. Romagna Centesimino Passito s podoblastí Oriolo

55 hektolitrů na hektar

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé s podoblastí Oriolo

91 hektolitrů na hektar

16. Romagna Famoso včetně Spumante s podoblastí Mercato Saraceno

84 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín, na která se vztahuje označení „Romagna“, se rozkládá na celém území obcí v provinciích Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna a Rimini v regionu Emilia-Romagna nebo na částech těchto obcí.

7. **Moštové odrůdy**

Albana B.

Bombino bianco B.

Sangiovese M.

Terrano N.

Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

8. **Popis souvislostí**

Romagna

Romagna Albana Spumante:

Až do 14. století vlastnila pozemky osázené vinnou révou v nejúrodnějších oblastech regionu Romagna rodina Baldi z Faenzy. Byla jednou z prvních, jež se zasloužily o zvýšení

jakosti vyráběného vína, neboť stejně jako další urozené rodiny z Faenzy i odjinud, které rovněž vyráběly víno, podávala i rodina Baldi své víno při zvláštních příležitostech. Na začátku 10. století byl Francesco Baldi prvním výrobcem šumivého vína v regionu Romagna. Používal pravděpodobně odrůdu Albana spolu s dalšími odrůdami. Jeho šumivé víno, které vyráběl ve velkém množství ve vile „Le Fontane" v Sarnu di Faenza, se díky své vysoké kvalitě v rámci regionu Romagna prodávalo v Bologně a vyváželo se do Francie a Ruska, kde získalo řadu ocenění a vydobylo si uznání.

Romagna Cagnina:

Obdobím, kdy se v regionu Romagna rozšířila odrůda Terrano d'Istria, což je základní odrůda vína Cagnina, byla zřejmě doba byzantské nadvlády, kdy se z Dalmácie a Istrie dováželo velké množství vápence na stavbu nejvýznamnějších památek Ravenny. Již ve 13. století se tato odrůda pěstovala v některých nížinách kolem měst Cesena, Forlì a Ravenna. O šíření odrůdy Cagnina v regionu Romagna se zmiňují různé spisy a básnická díla z 19. a 20. století.

Romagna Pagadebit (včetně vína z oblasti Bertinoro a vína polosladkého a perlivého):

Odrůdě Bombino bianco se v oblasti říká Pagadebit, podle čehož dostalo víno svůj název. Podle autora Hohnerlein-Buchinger název znamená „vynáší tolik, aby se splatily dluhy", neboť tato odrůda má i přes nepříznivé klimatické podmínky vysoké výnosy. Zejména v provincii Forlì se vysazovaly smíšené vinice s odrůdami Albana a Pagadebit, neboť druhá odrůda vyvažovala nižší produkci odrůdy první. První písemná zmínka o odrůdě Pagadebit v regionu Romagna (spolu s odrůdami pěstovanými kolem města Rimini) pochází od autora Acerbiho z roku 1825. Na výstavě moštových odrůd ve Forlì v roce 1876 se utkaly hrozny odrůdy Pagadebit pocházející z různých oblastí, přičemž byla uznána osobitá a obdivuhodná tradice pěstování odrůdy Pagadebit v oblasti Bertinoro.

Romagna Sangiovese (rovněž superiore, Riserva, novello a passito):

Ve státním archivu ve Faenze je uschován notářský zápis z roku 1672, který uvádí, že v hospodářství Fontanella di Pagnano v obci Casola Valsenio se nacházejí „tři řady vinné révy Sangiovese". Podle některých lingvistů získala tato odrůda v oblasti toskánsko-emiliánských Apenin název „Sangue dei gioghi" (krev z hor), což se v místním dialektu

zkrátilo na „sanzves". Beppe Sangiorgi uvádí, že první zmínky o odrůdě Sangiovese v regionu Romagna se týkají oblasti kolem měst Faenza a Imola. V roce 1839 přicestoval z Florencie do Forlì Gallesio a vinice, které cestou viděl, popsal takto: „vinice jsou tvořeny nízkými keři a sestávají převážně z odrůdy Sangiovese

Romagna". Staré spisy týkající se vinohradnictví podotýkají, že odrůda Sangiovese v regionu Romagna má charakteristické vlastnosti a na rozdíl od zvyklostí v jiných oblastech se zpracovává samostatně.

Romagna Trebbiano (včetně perlivého a šumivého):

Odrůdu Trebbiano v oblasti pravděpodobně začali pěstovat Etruskové a Římané, kteří vysazovali vinice po melioraci a rozparcelování půdy. Jednalo se tedy o víno legionářů. Pier de Crescenzi psal v roce 1305 o bílém vínu nazývaném „tribiana"; ve stejném století se v Imole hovoří o vínu „turbien" a v Bologni o vínu „trebulanum". V blíže neurčeném období se v regionu Romagna zmiňuje „tarbian". V díle od Molona z roku 1906 se uvádí, že tato odrůda byla rozšířena především kolem měst Forlì a Ravenna, přičemž Pasqualini a Pasqui v popise řad vinné révy vysázených na planinách oceňují, že této odrůdě se zde daří i navzdory vysoké vlhkosti. Její široké rozšíření v oblasti Romagna je dáno její schopností přizpůsobit se různým druhům půdy a podnebí.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

CHOP „Romagna“ – oblast vinifikace

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vinifikace se může provádět na celém území provincií Forlì – Cesena, Ravenna, Bologna a Rimini.

CHOP „Romagna“ – Oblast výroby perlivých a šumivých vín

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Výroba typů vína „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Frizzante, „Romagna“ Bianco Spumante, „Romagna“ Rosato Frizzante a „Romagna“ Rosato Spumante, jakož i enologické postupy spočívající v druhotném kvašení, stabilizaci a přislazování, pokud je přípustné, mohou být prováděny na celém území regionů Emilia Romagna, Marche, Lombardie, Piemont a Benátsko.

CHOP „Romagna“ – Oblast plnění perlivých a šumivých vín do láhví

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

plnění do láhví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Postupy spojené s plněním typů vín s CHOP „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Frizzante, „Romagna“ Bianco Spumante, „Romagna“ Rosato Frizzante a „Romagna“ Rosato Spumante do láhví musí být prováděny na území regionů Emilia Romagna, Marche, Lombardie, Piemont a Benátsko. V souladu s platnými unijními a vnitrostátními právními předpisy se musí plnění do láhví nebo balení provádět ve výše uvedené vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna jakost a pověst, zaručen původ a zajištěna účinnost kontrol.

Používání odkazů na podoblasti

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování a obchodní úpravě vín s CHOP Romagna je přípustné uvádět odkazy na podoblasti popsané v příslušných přílohách specifikace výrobku.

Na etiketě mohou být uvedeny tyto podoblasti: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „Mercato Saraceno“, „Serra“, „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“, „Verucchio“.

CHOP Romagna, k němuž jsou připojeny podoblasti

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vinifikace se může provádět na celém území provincií Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena a Rimini.

CHOP Romagna, k němuž jsou připojeny podoblasti

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

plnění do láhví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Plnění vín s CHOP „Romagna“, k němuž jsou připojeny podoblasti, do láhví musí probíhat v oblasti produkce každé podoblasti, včetně oblastí, v nichž je odchylkou povolena vinifikace. V souladu s platnými unijními a vnitrostátními právními předpisy se musí plnění do láhví nebo balení provádět ve výše uvedené vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna jakost a pověst, zaručen původ a zajištěna účinnost kontrol.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18282