ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 386/08)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Romagna«

PDO-IT-A0507-AM06

Meddelelsesdato: 5.7.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Nye vintyper**

Følgende nye vintyper tilføjes:

Romagna Bianco, herunder Frizzante; Romagna Rosato, herunder Frizzante; Romagna Rosso; Romagna Bianco med underområdebetegnelserne Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana og Oriolo; Romagna Centesimino med underområdebetegnelserne Oriolo, herunder Riserva, Passito og Spumante Rosé; Romagna Famoso med underområdebetegnelsen Mercato Saraceno, herunder Spumante; Romagna Sangiovese med underområdebetegnelserne Imola, Coriano, San Clemente og Verucchio, herunder Riserva.

Begrundelse:

Disse vintyper tilføjes med henblik på en bedre udnyttelse af de vigtigste sorter, som i vid udstrækning dyrkes i Romagna, og som har et stort potentiale med hensyn til kvalitet og sammensætning. Fremstillingen af disse vintyper blandt vinavlere og vinkooperativer i området er med tiden blevet fastslået som traditionel. Den fulendte kombination af druesorter er blevet valgt for at forene sorter, der er almindelige i området, med andre sorter, der er mindre udbredte, men som vinder indpas, da de har vist sig at være meget velegnede til fremstilling af netop disse vine.

Fremstillingen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Romagna beriges således med nye vintyper, der supplerer de allerede eksisterende kategorier af vin i produktspecifikationen, og dermed er det muligt at udbyde et bredere produktudvalg og reagere mere effektivt på efterspørgslen på markedet.

Denne ændring vedrører artikel 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 og 9 i og bilag 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 og 16 til produktspecifikationen samt afsnit 4 om beskrivelse af vinen/vinene i enhedsdokumentet.

2. **Kombination af druesorter for de nye vintyper**

Beskrivelse:

De druesorter, der kombineres for at fremstille de nye vintyper, er defineret som følger: — Bianco, Bianco Frizzante, Rosato og Rosato Frizzante som følger:

mindst 70 % af druerne skal være af sorten Trebbiano (til Bianco og Bianco Frizzante) eller Sangiovese (til Rosato og Rosato Frizzante), evt. kombineret med andre sorter (30 %), der er egnede til dyrkning i regionen Emilia Romagna. Der er øvre grænser for hvor store mængder, der må anvendes af visse sorter: 10 % Manzoni Bianco og 5 % Famoso

— Rosso som følger:

mindst 70 % af druerne skal være af sorten Sangiovese, evt. kombineret med andre, ikke-aromatiske sorter (30 %), der er egnede til dyrkning i Emilia regionen Romagna

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

— Bianco med underområdebetegnelse som følger:

for Brisighella: mindst 60 % af druerne skal være af sorten Trebbiano; der kan kombineres med op til 40 % af sorterne Albana og Chardonnay, enten alene eller i kombination

for Castrocaro: mindst 60 % af druerne skal være af sorten Albana; der kan kombineres med op til 40 % af sorten Trebbiano, enten alene eller i kombination med andre hvide druesorter, der egner sig til dyrkning i regionen Emilia Romagna (højst 5 %)

for Longiano: mindst 60 % af druerne skal være af sorten Trebbiano; der kan kombineres med op til 40 % af sorterne Albana og Chardonnay, enten alene eller i kombination

for Modigliana: mindst 60 % af druerne skal være af sorten Trebbiano; der kan kombineres med op til 40 % af sorterne Chardonnay og hvid Sauvignon, enten alene eller i kombination

for Oriolo: mindst 70 % af druerne skal være af sorten Trebbiano; der kan kombineres med op til 30 % af sorten Albana, enten alene eller i kombination med andre hvide druesorter, der egner sig til dyrkning i regionen Emilia Romagna (højst 5 %)

— Centesimino Oriolo, Centesimino Oriolo Riserva, Centesimino Oriolo Passito og Centesimino Oriolo Spumante Rosé som følger:

mindst 95 % af druerne skal være af sorten Centesimino, evt. kombineret med andre røde druesorter (5 %), der er egnede til dyrkning i Emilia regionen Romagna

— Famoso Mercato Saraceno og Famoso Mercato Saraceno Spumante som følger:

100 % af druerne skal være af sorten Famoso

— Sangiovese og Sangiovese Riserva med underområdebetegnelserne Imola, Coriano, San Clemente og Verucchio som følger:

mindst 95 % af druerne skal være af sorten Sangiovese, evt. kombineret med andre røde druesorter (5 %), der er egnede til dyrkning i Emilia regionen Romagna.

Begrundelse:

De forsøg, der er blevet gennemført af sammenslutningen for beskyttelse af betegnelsen, har vist, at den ovenfor beskrevne kombination af druer giver produkter af god kvalitet, samtidig med at områdets typiske egenskaber bevares.

Denne ændring vedrører artikel 2 i og bilag 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 og 16 til produktspecifikationen og påvirker ikke enhedsdokumentet.

3. **Drueproduktionsområde for de nye vintyper**

Beskrivelse:

Produktionsområdet for de nye typer Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante og Rosso angives som værende det samme som det nuværende produktionsområde for Romagna Trebbiano, Romagna Bianco Spumante og Romagna Rosato Spumante med de tilføjelser og ændringer, der er udførligt beskrevet i artikel 3.5 i produktspecifikationen.

Produktionsområderne for typerne Sangiovese og Sangiovese Riserva med underområdebetegnelserne Imola, Coriano, San Clemente og Verucchio angives som udførligt beskrevet i artikel 3 i bilag 13, 14, 15 og 16 til produktspecifikationen.

Begrundelse:

Vindyrkningsarealet til fremstilling af typerne Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante og Rosso angives igen som det samme område som for Romagna Trebbiano, Romagna Bianco Spumante og Romagna Rosato Spumante med tilføjelse af nogle få kommuner. Grundet de aktuelle klimaændringer kan der dyrkes med mindre plantetæthed og på højere beliggende arealer, hvor det historisk set har været svært for druerne at modne. Derfor er det muligt at dyrke kvalitetsdruer mulig selv i kommuner i en vis højde, som f.eks. dem, der er føjet til produktionsområdet for de nye typer.

I betragtning af de små og mellemstore bedrifters interesse i en mere kvalitativ produktion og så vidt muligt en tættere tilknytning til produktionsområdets særlige egenskaber er der indført fire nye underområdebetegnelser: Imola, Coriano, San Clemente og Verucchio.

Denne ændring vedrører artikel 3 i og bilag 13, 14, 15 og 16 til produktspecifikationen og påvirker ikke enhedsdokumentet.

4. **Plantetæthed pr. hektar**

Beskrivelse:

Antallet af vinstokke pr. hektar fjernes for alle vintyper af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Romagna, med undtagelse af dem med underområdebetegnelse.

Plantetætheden pr. hektar for Bianco og Famoso med underområdebetegnelse angives som mindst 1 500 vinstokke pr. hektar.

Plantetætheden for Sangiovese, herunder Riserva, angives som mindst 3 300 vinstokke pr. hektar for underområdebetegnelserne Bertinoro, Castrocaro, Oriolo, Coriano, San Clemente og Verucchio, mindst 3 000 for Mercato Saraceno og mindst 4 000 for Imola.

Plantetætheden for typen Centesimino med underområdebetegnelsen Oriolo, herunder Riserva, Passito og Spumante Rosé, angives som mindst 2 700 vinstokke pr. hektar.

Begrundelse:

Praksis med altid at tage udgangspunkt i en analyse af arealet, de druesorter, der egner sig til dette areal, og de omkostninger, der er forbundet med beplantningen, betyder, at hver bedrift enten anlægger arealer med vinstokke eller omlægger dem efter det kvalitetsmæssigt bedste udbytte for at opnå et bæredygtigt forhold mellem kvalitet og kvantitet. I denne henseende vil ny beplantning altid modsvare det antal, der anses for mest koncentreret på grundlag af erfaring og videnskabelig og teknologisk viden i overensstemmelse med klimaudviklingen, med undtagelse af vinmarker, der er egnede som underområder, og som fortsat er reguleret af produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører artikel 4 i og bilag 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 og 16 til produktspecifikationen og påvirker ikke enhedsdokumentet.

5. **Drueudbytte pr. hektar og mindste naturlige alkoholindhold**

Beskrivelse:

For de nye typer Bianco, Bianco Frizzante, Rosato og Rosato Frizzante fastsættes det maksimale udbytte til 18 ton pr. hektar, og druernes naturlige minimumsalkoholindhold fastsættes til 11 % vol. (for Bianco og Rosato) og 10 % (for Bianco Frizzante og Rosato Frizzante).

For Rosso fastsættes det maksimale udbytte til 14 ton pr. hektar, og druernes naturlige minimumsalkoholindhold fastsættes til 11 % vol.

For Bianco og Famoso med underområdebetegnelse fastsættes det maksimale udbytte til 12 ton pr. hektar, og druernes naturligs minimumsalkoholindhold fastsættes til 11,5 % vol. (for Bianco Castrocaro og Bianco Oriolo), 11 % vol. (for Bianco Brisighella, Bianco Longiano, Bianco Modigliana og Famoso Mercato Saraceno) og 10,5 % vol. (for Famoso Mercato Saraceno Spumante).

For Centesimino med underområdebetegnelsen Oriolo, herunder Riserva og Passito, fastsættes det maksimale udbytte til 11 ton pr. hektar, og druernes naturlige minimumsalkoholindhold fastsættes til 11 % vol., mens det maksimale udbytte for Spumante Rosé fastsætte til 14 ton pr. hektar, og druernes naturlige minimumsalkoholindhold fastsættes til 10,5 % vol.

For Sangiovese med underområdebetegnelserne Imola, Coriano, San Clemente og Verucchio fastsættes det maksimale udbytte til 9 ton pr. hektar, og druernes naturlige minimumsalkoholindhold fastsættes til 12,5 % vol. (13 % vol. for Riserva).

For Sangiovese Riserva med underområdebetegnelse forhøjes det maksimale udbytte til 9 ton pr. hektar.

Begrundelse:

De ovenfor anført udbytter og naturlige alkoholindhold er ideelle for fremstilling af de pågældende vine, hvilket er dokumenteret af kemisk-fysiske og organoleptiske analyser udført af vinbedrifter i området.

Denne ændring vedrører artikel 4 i og bilag 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 og 16 til produktspecifikationen og afsnit 5.2 om maksimalt udbytter i enhedsdokumentet.

6. **Drueudbytte i vin**

Beskrivelse:

For de nye vintyper Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante fastsættes det maksimale drueudbytte i vin til 70 %, hvilket svarer til 12 600 liter pr. hektar.

For Rosso fastsættes det maksimale drueudbytte i vin til 65 %, hvilket svarer til 9 100 liter pr. hektar.

For Bianco og Famoso med underområdebetegnelse fastsættes det maksimale drueudbytte i vin til 70 %, hvilket svarer til 8 400 liter pr. hektar.

For Centesimino med underområdebetegnelsen Oriolo fastsættes det maksimale drueudbytte i vin til 70 % for Centesimino Oriolo og Centesimino Oriolo Riserva, 65 % for Centesimino Oriolo Spumante Rosé og 50 % for Centesimino Oriolo Passito, hvilket svarer til 7 700 liter pr. hektar for Centesimino Oriolo og Centesimino Riserva, 5 500 liter pr. hektar for Centesimino Oriolo Passito og 9 100 liter pr. hektar for Centesimino Oriolo Spumante Rosé.

For Sangiovese med underområdebetegnelserne Imola, Coriano, San Clemente og Verucchio, herunder Riserva, fastsættes det maksimale drueudbytte i vin til 65 %, hvilket svarer til 5 850 liter pr. hektar.

For Sangiovese Riserva med underområdebetegnelse forhøjes det maksimale drueudbytte i vin til 5 850 liter pr. hektar.

Begrundelse: Der er tale om det udbytte, der opnås, når druerne forarbejdes til vin, udtrykt i liter og baseret på det antal ton druer, som det er tilladt at producere pr. hektar i henhold til produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører artikel 5 i og bilag 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 og 16 til produktspecifikationen og påvirker ikke enhedsdokumentet.

7. **Formel tilpasning af reglerne for fremstilling af vintyperne Bianco Frizzante og Rosato Frizzante**

Beskrivelse:

For de nye typer kan forarbejdningen og aftapningen også finde sted i hele regionen Emilia-Romagna, regionen Marche, regionen Lombardiet, regionen Piemonte og regionen Veneto.

Begrundelse:

Dette er en formel tilpasning til de bestemmelser, der allerede er fastsat i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og afsnit 9 om andre betingelser i enhedsdokumentet.

8. **Nye typers egenskaber ved forbrug**

Beskrivelse:

Følgende fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber tilføjes for de nye vintyper.

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 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.

Begrundelse:

De angivne fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber er resultatet af talrige forsøg og er inden for parametrene i EU-lovgivningen og de nationale standarder.

Denne ændring vedrører artikel 6 i og bilag 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 og 16 til produktspecifikationen og afsnit 4 om beskrivelse af vinen/vinene i enhedsdokumentet.

9. **Angivelse af produktionsår**

Beskrivelse:

Muligheden for at udelade druernes årgang udvides til også at omfatte de nye vintyper Romagna Bianco Frizzante og Romagna Rosato Frizzante.

Begrundelse:

Med henblik på at tilpasse de nye vintyper (Bianco Frizzante og Rosato Frizzante) til de eksisterende typer (Trebbiano Spumante, Trebbiano Frizzante, Bianco Spumante og Rosato Spumante) er det blevet præciseret, at druernes årgang kan udelades fra etiketten i overensstemmelse med EU-lovgivningen og national lovgivning, som indeholder denne mulighed for mousserende vin af mere end én årgang samt for perlevin.

Denne ændring vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og påvirker ikke enhedsdokumentet.

10. **Mærkning**

Beskrivelse:

For så vidt angår Romagna Bianco Frizzante er det tilladt at angive farven »Bianco« på etiketten.

Begrundelse: Producenten vælger, om den pågældende vins farve skal angives.

Beskrivelse:

For så vidt angår Romagna Rosato Frizzante er det obligatorisk at angive farven »Rosato«, »Rosé« eller »Rosa« på etiketten.

Begrundelse: Det anses for hensigtsmæssigt at angive farven for at identificere produktets særlige karakter.

Denne ændring vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og påvirker ikke enhedsdokumentet.

11. **Særregler for emballering**

Beskrivelse:

Kun for vintyper med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Romagna Bianco, Romagna Rosato, Romagna Rosso, Romagna Trebbiano, Romagna Pagadebit og Romagna Sangiovese uden betegnelsen »Vigna« må der anvendes beholdere af andet materiale end glas, som er egnet til kontakt med fødevarer, med et rumindhold på mellem 2 og 6 liter.

Denne emballeringsmulighed er ikke tilladt for ovennævnte vintyper med betegnelsen »Vigna«, mousserende vin og perlevin, vintyper med de traditionelle benævnelser »Riserva«, »Superiore« og »Passito« og alle vintyper med underområdebetegnelse.

Ydermere er det kun tilladt at anvende beholdere af rustfrit stål og andre egnede materialer med et rumindhold på mellem 6 og 60 liter for vintyper med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Romagna Bianco, herunder Frizzante, Romagna Rosato, herunder Frizzante, Romagna Rosso, Romagne Trebbiano, herunder Frizzante, og Romagna Sangiovese.

Begrundelse:

Der er tale om en omformulering med det formål mere nøjagtigt at angive beholdernes rumindhold.

Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen og påvirker ikke enhedsdokumentet.

12. **BOB Romagna — ændring af underområdebetegnelser**

Beskrivelse:

»Castrocaro e Terra del Sole« ændres til »Castrocaro«.

»San Vicinio« ændres til »Mercato Saraceno«.

Følgende tilføjes: »Imola«, »Coriano«, »San Clemente« e »Verucchio«.

Til vintypen Bianco kan underområdebetegnelserne »Brisighella«, »Castrocaro«, »Longiano« og »Modigliana« også anvendes.

Til vintypen Bianco og Centesimino (herunder Riserva, Passito og Spumante Rosé) kan underområdebetegnelsen »Oriolo« også anvendes.

Til vintypen Famoso (herunder Spumante) kan underområdebetegnelsen »Mercato Saraceno« også anvendes.

Til vintyperne Sangiovese og Sangiovese Riserva kan underområdebetegnelserne »Imola«, »Coriano«, »San Clemente« og »Verucchio« også anvendes.

Begrundelse:

Opdagelsen af gammel dokumentation fra år 1 500 til 1 900 bekræfter tilstedeværelsen af hvide druesorter af god kvalitet i områderne Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella og Oriolo.

Udbredelsen af Famoso — en druesort, der længe er blevet dyrket i Romagna — tager sit udgangspunkt i Mercato Saraceno.

Den effektive udnyttelse af Centesimino i Oriolo som vin fra netop det område (terroir) kan ses af den hastighed, hvormed den formelle anerkendelse af sorten og vinen skrider frem. Den er blevet dyrket i området i hvert fald siden Anden Verdenskrigs afslutning.

I Imola var Sangiovese i slutningen af 700-tallet allerede et kendetegn for området.

I Riminese blev Sangiovese dyrket intensivt indtil 1860, men blev så opgivet, fordi den blev anset for at have et lavt alkoholindhold. Dyrkningen er siden da blevet genoptaget.

Af disse grunde anses det for hensigtsmæssigt at fremme disse vintyper med underområdebetegnelser.

Denne ændring vedrører bilag 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 og 16 til produktspecifikationen og afsnit 4 om beskrivelse af vinen/vinene i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Romagna

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *»Romagna« Albana Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Albana Spumante er fremstillet af mosten fra delvist tørrede druer ved hjælp af fermentering på flaske eller i autoklave i overensstemmelse med EU-lovgivningen. Vinen har en gyldengul farve, fint skum og langvarigt brus, en karakteristisk, delikat frugtig aroma, der er typisk for druesorten, god struktur og har en behagelig frisk, blød og sød smag uden dog at blive vammel.

Minimalt totalt alkoholindhold: 16,0 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	6 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *Romagna Cagnina*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Cagnina, der er fremstillet af Terrano-druer, som normalt høstes i slutningen af september, er klar til at overgå til forbrug efter de første ti dage i oktober. Den har en mørklilla farve, en intens, karakteristisk aroma med strejf af maraska og hindbær og en sød smag, lette tanniner med en behagelig syrlig kant.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	8,5 % vol.
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. *Romagna Pagadebit, herunder Amabile og Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Pagadebit, der er fremstillet af Bombino Bianco-druer, har en strågul farve af varierende intensitet, der afhænger af alder og vinfremstillingsmetode, en frisk og parfumeret aroma med et strejf af hvidtjørn, der er typisk for druesorten, og en behagelig og delikat smag, der kan være tør eller halvtør, også i den mousserende variant.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. *Romagna Pagadebit Bertinoro*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Pagadebit, der er fremstillet af Bombino Bianco-druer, har en strågul farve af varierende intensitet, der afhænger af alder og vinfremstillingsmetode, en frisk og parfumeret aroma med et strejf af hvidtjørn, der er typisk for druesorten, og en behagelig og delikat smag, der kan være tør eller halvtør, også i den mousserende variant.

Minimalt totalt alkoholindhold: 12,0 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. *Romagna Sangiovese*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Sangiovese, der er fremstillet af druesorten af samme navn, har en rubinrød farve med lilla glans, en bred og vinøs aroma, som er let krydret i den unge vin, med lette strejf af viol og en elegant og fyldig smag med kraftige tanniner, samt en ligeledes behagelig og let bitter eftersmag.

Minimalt totalt alkoholindhold: 12,0 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10,0 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. *Romagna Sangiovese Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Sangiovese Novello er fremstillet af druesorten af samme navn, den er fremstillet ved kulsyremodning, har en rubinrød farve, en intens, vinøs aroma, der er typisk for vine fremstillet med denne metode, og en tør eller let sødlig smag, der skyldes sukkerrester, hvilket er tilladt i henhold til bestemmelserne, der regulerer fremstillingen.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. *Romagna Sangiovese Superiore*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Sangiovese Superiore, der er fremstillet af druesorten af samme navn, har en rubinrød farve i retning af granatrød med lilla glans, en vinøs aroma med strejf af viol og en rund, fyldig men blød og elegant smag, lette tanniner i den unge vin, samt en behagelig, lang eftersmag der er let bitter.

Minimalt totalt alkoholindhold: 12,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10,0 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

8. *Romagna Sangiovese Riserva, herunder Superiore Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Sangiovese Riserva er fremstillet af druesorten af samme navn og har en rubinrød farve i retning af granatrød næsten lilla farve med orange skygger med alderen, en fin, flygtig bouquet af vanilje, der er typisk for aldring, samt en tør, rund, harmonisk solid smag, ofte med strejf af træ fra de tønder, den er lagret på.

Minimalt totalt alkoholindhold: 13,0 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10,0 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

9. *Romagna Sangiovese Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Sangiovese Passito, der er fremstillet af druesorten af samme navn, har en rubinrød farve, til tider med lilla glans, en delikat aroma med lette strejf af viol og en harmonisk smag, lette tanniner, der efterfølges af en behagelig, karakteristisk eftersmag, som er let bitter. Den kan have registrerbare strejf af træ fra de tønder, den blev lagret på.

Minimalt totalt alkoholindhold: 12,0 % vol.

Restsukkerindhold: fra 6,0 til 20,0 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26 g/l

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

10. *Romagna Sangiovese med underområdebetegnelse*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Sangiovese med underområdebetegnelse, der er fremstillet af druesorten af samme navn fra tydeligt afgrænsede områder, har en rubinrød farve med lilla glans, en bred og vinøs aroma, som er let krydret i den unge vin, med lette strejf af viol og en smag, der er typisk for produktionsområdet og lette tanniner i den unge vin, samt en ligeledes behagelig og let bitter eftersmag.

Minimalt totalt alkoholindhold: 12,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4,0 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

11. *Romagna Sangiovese Riserva med underområdebetegnelse*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Sangiovese Riserva med underområdebetegnelse er fremstillet af druesorten af samme navn fra tydeligt afgrænsede områder og har en rubinrød farve i retning af granatrød næsten lilla med orange skygger med alderen, samt en tør, rund, harmonisk, solid smag, der er typisk for produktionsområdet, ofte med strejf af træ fra de tønder, den er lagret på. Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.):

Minimalt totalt alkoholindhold: 13,0 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4,0 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

12. *Romagna Trebbiano*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Trebbiano, der er fremstillet af druesorten af samme navn, og som har en stråguI farve af varierende intensitet, en vinøs, mild og delikat aroma samt en fin, aromatisk og harmonisk smag. Totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.):

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

13. *Romagna Trebbiano Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Trebbiano Spumante, der er fremstillet af druesorten af samme navn ved naturlig fornyet gæring på flaske eller i autoklave i overensstemmelse med EU-regler, og som har en strågul farve af varierende intensitet, langvarigt skum og let brus, en fin, frisk og behagelig aroma samt en tør eller halvtør smag afhængigt af typen.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

14. *Romagna Trebbiano Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vin, der er omfattet af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Romagna Trebbiano Frizzante, der er fremstillet af druesorten af samme navn ved naturlig eftergæring i overensstemmelse med EU-reglerne, og som har en strågul farve af varierende intensitet med et fint og langvarigt skum, en behagelig og delikat aroma samt en frisk, harmonisk smag.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

15. *Romagna Bianco Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Bianco Spumante vin har et fint og langvarigt skum, og farven er stråguI farve med varierende intensitet. Den udmærker sig ved sin fine, delikate aroma, og smagen varierer afhængigt af sukkerindholdet fra brut nature til tør, smagsrig og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

16. *Romagna Rosato Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Rosato Spumante har et fint og langvarigt skum. Farven er let rosa af varierende intensitet, og aromaen er fin og delikat. Smagen varierer afhængigt af sukkerindholdet fra brut nature til tør, smagsrig og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

17. *Romagna Bianco*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Bianco har en lysegul til stråguI farve af varierende intensitet og en behagelig, fin og delikat aroma. Smagen er aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

18. *Romagna Bianco Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Bianco Frizzante har et fint og langvarigt skum. Farven varierer fra lysegul til strågul af varierende intensitet, og aromaen er behagelig og karakteristisk. Smagen er harmonisk og frisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

19. *Romagna Rosato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Rosato har en rosa farve af varierende intensitet og en behagelig, fin og delikat aroma. Smagen er harmonisk og frisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

20. *Romagna Rosato Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Rosato Frizzante har et fint og langvarigt skum. Farven er rosa af varierende intensitet, og aromaen er behagelig og karakteristisk. Smagen er harmonisk og frisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

21. *Romagna Rosso*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Rosso har en rubinrød farve, undertiden med violette toner, og en vinøs og åben aroma. Smagen er harmonisk og let tannisk med en behagelig og let bitter eftersmag.

Minimalt totalt alkoholindhold: 12 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

22. *Romagna Bianco Brisighella*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Bianco Brisighella har en lysegul til gyldengul farve af varierende intensitet og en karakteristisk, fin og åben aroma. Smagen er aromatisk, frisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

23. *Romagna Bianco Castrocaro*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Bianco Castrocaro har en stråguI til gyldengul farve af varierende intensitet og en vinøs, intens og behagelig aroma. Smagen er aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

24. *Romagna Bianco Longiano*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Bianco Longiano har en lysegul til strågul farve af varierende intensitet og en vinøs, intens og behagelig aroma. Smagen er aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

25. *Romagna Bianco Modigliana*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Bianco Modigliana har en lysegul til strågul farve af varierende intensitet og en vinøs, intens og behagelig aroma. Smagen er aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11 % vol.

Restsukkerindhold: højst 10 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

26. *Romagna Bianco Oriolo*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Bianco Oriolo har en lysegul til strågul farve af varierende intensitet og en vinøs, intens og behagelig aroma. Smagen er aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

27. *Romagna Centesimino Oriolo*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Centesimino Oriolo har en granatrød farve og en karakteristisk aroma med noter af roser og skovbær. Smagen er fløjlsagtig og fyldig.

Minimalt totalt alkoholindhold: 12 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

28. *Romagna Centesimino Oriolo Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Centesimino Oriolo Riserva har en intens granatrød farve og en fyldig aroma med noter af roser, moden frugt og krydderier. Smagen er fyldig, harmonisk, fløjlsagtig og let tannisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 13 % vol.

Restsukkerindhold: højst 4 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

29. *Romagna Centesimino Oriolo Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Centesimino Oriolo Passito har en komplet granatrød farve og en intens aroma kendetegnet ved noter af roser, marmelade, tørrede druer og krydderier. Smagen er harmonisk og fyldig med en god struktur.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Restsukkerindhold: mindst 50 g/l

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

30. *Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé har et fint og langvarigt skum. Farven er rosa af varierende intensitet, og aromaen er kendetegnet ved markante blomsternoter. Smagen varierer afhængigt af sukkerindholdet fra brut til halvtør og er frisk med en god struktur.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

31. *Romagna Famoso Mercato Saraceno*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Famoso Mercato Saraceno har en stråguI farve af varierende intensitet og en vinøs, intens og karakteristisk aroma. Smagen er tør, aromatisk og harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

32. *Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante har et fint og langvarigt skum. Farven er strågul af varierende intensitet, og aromaen er fin og delikat. Smagen varierer afhængigt af sukkerindholdet inden for rammerne af EU-reglerne fra brut nature til tør.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

—

5.2. *Maksimale udbytter:*

1. Romagna Albana Spumante

45 hektoliter pr. hektar

2. Romagna Cagnina

84,5 hektoliter pr. hektar

3. Romagna Pagadebit og Pagadebit Bertinoro, herunder Frizzante

98 hektoliter pr. hektar

4. Romagna Sangiovese, herunder Novello og Riserva

78 hektoliter pr. hektar

5. Romagna Sangiovese Superiore, herunder Riserva

68,25 hektoliter pr. hektar

6. Romagna Sangiovese med underområdebetegnelse

58,5 hektoliter pr. hektar

7. Romagna Sangiovese Riserva med underområdebetegnelse

52 hektoliter pr. hektar

8. Romagna Sangiovese Passito

60 hektoliter pr. hektar

9. Romagna Trebbiano, herunder Frizzante og Spumante

126 hektoliter pr. hektar

10. Romagna Rosato, herunder Frizzante og Spumante

126 hektoliter pr. hektar

11. Romagna Rosso

91 hektoliter pr. hektar

12. Romagna Bianco med underområdebetegnelse: Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana og Oriolo

84 hektoliter pr. hektar

13. Romagna Centesimino, herunder Riserva, med underområdebetegnelsen Oriolo

77 hektoliter pr. hektar

14. Romagna Centesimino Passito med underområdebetegnelsen Oriolo

55 hektoliter pr. hektar

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé med underområdebetegnelsen Oriolo

91 hektoliter pr. hektar

16. Romagna Famoso, herunder Spumante, med underområdebetegnelsen Mercato Saraceno

84 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for druerne til fremstilling af vine, der er berettiget til betegnelsen Romagna, omfatter hele eller dele af flere kommuner i provinserne Bologna, Rimini, Forlì-Cesena og Ravenna i regionen Emilia-Romagna.

7. **Druesorter**

Albana B.

Bombino Bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano Romagnolo B. — Trebbiano

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Romagna

Romagna Albana Spumante:

Familien Baldi fra Faenza har ejet vindyrkningsområder i de mest frugtbare egne i Romagna siden det 14. århundrede. De var blandt de første til at hæve standarderne for vinfremstilling i en sådan grad, at andre adelige familier, ikke kun i Faenza, serverede Baldi-vine ved særlige lejligheder, skønt de selv fremstillede vin.

Francesco Baldi var den første, der fremstillede mousserende vin i Romagna i begyndelsen af det 20. århundrede, sandsynligvis på Albana blandet med andre vine. Den blev fremstillet i store mængder i Villa Le Fontane i Sarna di Faenza, og takket være den høje kvalitet blev den solgt i Romagna og Bologna og eksporteret til Frankrig og Rusland, hvor den blev tildelt anerkendte priser og præmier.

Romagna Cagnina:

Terrano d'Istria, som er den primære druesort i Cagnina, blev sandsynligvis bredt ud i Romagna i løbet af det byzantinske herredømme, hvor store mængder limsten blev importeret fra Istrien og Dalmatien til opførelsen af Ravennas vigtigste monumenter. Vinen blev produceret på bestemte sletter i området omkring Cesena, Forlì og Ravenna helt tilbage i det 13. århundrede. Flere skriftlige kilder og poetiske tekster fra det nittende og tyvende århundrede bekræfter, at Cagnina blev solgt og værdsat i hele Romagna.

Romagna Pagadebit (herunder di Bertinoro og Amabile og Frizzante):

Druen Bombino Bianco, der lokalt går under navnet Pagadebit, lagde navn til vinen. Ifølge Hohnerlein-Buchinger kommer ordet fra »produce tanto da pagare i debiti« (»giver nok til at afbetale gæld«), fordi denne druesort sikrer god produktion selv under ugunstige vejrforhold. Navnlig i provinsen Forlì blev Pagadebit plantet sammen med Albana for at kompensere for denne sorts lavere udbytte. Den første skriftlige fortegnelse af en Pagadebit-vinstok i Romagna stammer fra 1825 og er fra Acerbi, som opfører sorten blandt vinstokke »fra Rimino-området«. Pagadebit-vinstokke fra forskellige områder blev sammenlignet på den ampelografiske messe i Forlì i 1876. Bertinoro-området har historisk set været kendt for sin særligt fremragende Pagadebit-tradition.

Romagna Sangiovese (herunder Superiore, Riserva, Novello og Passito):

Et notarialdokument fra 1672, der er arkiveret på statsarkivet i Faenza, henviser til »tre rækker med Sangiovese-vinstokke« fra vingården Fontanella di Pagnano i kommunen Casola Valsenio. I henhold til visse lingvister fik sorten sit navn fra »Sangue dei gioghi« (»bjergblod«) i Tuscan-Romagna Appenines, som efterfølgende blev til »sanzves« i den lokale dialekt.

Ifølge Beppe Sangiorgi omhandler de første henvisninger til Sangiovese i Romagna området Faenza-Imola. I 1839 gav Gallesio følgende beskrivelse af de vinmarker, han havde set på en tur fra Firenze til Forlì: »Alle vinstokke er lavtvoksende sorter, og de fleste er Sangiovese di Romagna«.

Gamle tekster om vindyrkning beskriver en Sangiovese-vinstok i Romagna med karakteristiske kendetegn, og som blev til en vin fremstillet af en enkelt druesort, i modsætning til praksis andre steder.

Romagna Trebbiano (herunder Frizzante og Spumante):

Trebbiano-sorten blev sandsynligvis indført af etruskerne og romerne, som plantede vinstokke efter at have erobret jorden: vin til legionærerne. I 1305 skrev Pier de Crescenzi om en hvid drue, han omtalte som »tribiana«. I samme århundrede er der også henvisninger til »turbien« i Imola og »trebulanum« i Bologna. Der er også udaterede henvisninger til »tarbian« i Romagna. Molon (1906) skrev, at den var almindeligt kendt navnlig i Forlì og Ravenna, og Pasqualini, og Pasqui bemærkede, at den var værdsat i rækker af vinstokke, der voksede på sletter på trods af den høje fugtighed. Det faktum, at den er så udbredt i Romagna, skyldes dens evne til at tilpasse sig forskellige jordtyper og klimaer.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

BOB Romagna — vinfremstillingsområde

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingsaktiviteter kan udføres på hele området i provinserne Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna og Rimini.

BOB Romagna — fremstillingsområde for perlevin og mousserende vin

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Aktiviteterne til fremstilling af typerne Romagna Trebbiano Frizzante, Romagna Trebbiano Spumante, Romagna Pagadebit Frizzante, Romagna Albana Spumante, Romagna Bianco Frizzante, Romagna Bianco Spumante, Romagna Rosato Frizzante og Romagna Rosato Spumante, herunder vinfremstillingsmetoder til dannelse af skum, stabilisering og sødning, kan udføres i hele området i regionen Emilia Romagna, regionen Marche, regionen Lombardiet, regionen Piemonte og regionen Veneto.

BOB Romagna — aftapningsområde for perlevin og mousserende vin

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Romagna Trebbiano Frizzante, Romagna Trebbiano Spumante, Romagna Pagadebit Frizzante, Romagna Albana Spumante, Romagna Bianco Frizzante Spumante, Romagna Bianco Spumante, Romagna Rosato Frizzante og Romagna Rosato Spumante skal aftappes i regionen Emilia Romagna, regionen Marche, regionen Lombardiet, regionen Piemonte eller regionen Veneto. I overensstemmelse med gældende EU-lovgivning og national lovgivning skal aftapning og emballering finde sted på det ovenfor nævnte afgrænsede geografiske område for at sikre kvalitet og omdømme, garantere oprindelse og sikre effektivitet af kontroller.

Anvendelse af henvisninger til underområder

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Etiketter på og emballering af vine, der er omfattet af BOB Romagna, kan indeholder henvisning til de underområder, der er beskrevet i de respektive bilag til varespecifikationen.

Følgende underområdebetegnelser kan nævnes på etiketten: »Bertinoro«, »Brisighella«, »Castrocaro«, »Cesena«, »Longiano«, »Meldola«, »Modigliana«, »Marzeno«, »Oriolo«, »Predappio«, »Mercato Saraceno«, »Serra«, »Imola«, »Coriano«, »San Clemente« og »Verucchio«.

Romagna BOB med underområdebetegnelse

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingsaktiviteterne kan udføres på hele området i provinserne Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena og Rimini.

Romagna BOB med underområdebetegnelse

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Aftapning af vin, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Romagna med underområdebetegnelse, skal finde sted i fremstillingsområdet for hver underområdebetegnelse, herunder områder, hvor vinfremstilling er autoriseret ved undtagelse. I overensstemmelse med gældende EU-lovgivning og national lovgivning skal aftapning og emballering finde sted på det ovenfor nævnte afgrænsede geografiske område for at sikre kvalitet og omdømme, garantere oprindelse og sikre effektivitet af kontroller.

Link til produktspecifikationen

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