SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2022/C 386/08)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Romagna“

PDO-IT-A0507-AM06

Datum der Mitteilung: 5.7.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Neue Weinsorten**

Folgende neue Weinsorten werden aufgenommen:

Romagna Bianco, auch als Frizzante; Romagna Rosato, auch als Frizzante; Romagna Rosso; Romagna Bianco mit Angabe der Teilgebiete Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana und Oriolo; Romagna Centesimino mit Angabe des Teilgebiets Oriolo, auch als Riserva, Passito und Spumante Rosé; Romagna Famoso mit Angabe des Teilgebiets Mercato Saraceno, auch als Spumante; Romagna Sangiovese mit Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio, auch als Riserva.

Gründe:

Um den wichtigsten Keltertraubensorten, die in der Region Romagna weit verbreitet sind und über ein großes Potenzial in Bezug auf die Qualität und Vielfältigkeit verfügen, mehr Geltung und Anerkennung zu verschaffen, wurden diese neuen Weinsorten aufgenommen, da deren Erzeugung durch die Winzer und Genossenschaftskellereien im Anbaugebiet im Laufe der Zeit zur Tradition geworden ist. Die ampelografische Grundlage wurde vervollständigt, um ein ausgewogenes Verhältnis zwischen den im Erzeugungsgebiet weit verbreiteten Rebsorten und anderen, weniger verbreiteten Rebsorten zu schaffen, deren Anbau sich jedoch ausdehnt, da sie sich erfahrungsgemäß sehr gut für diese Art der Weinbereitung eignen.

Die Produktion der Weine mit der g. U. „Romagna“ wird daher um die neuen Weinsorten bereichert, die den bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Weinkategorien hinzugefügt werden. Dadurch wird es außerdem möglich, ein größeres Weinsortiment anzubieten, das der Nachfrage auf dem Markt besser gerecht wird.

Diese Änderung betrifft die Artikel 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 und 9 der Produktspezifikation, die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16 und Abschnitt 4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

2. **Ampelografische Grundlage der neuen Weinsorten**

Beschreibung:

Es werden die Rebsorten für die ampelografische Grundlage festgelegt, die zur Erzeugung der neuen Weinsorten verwendet werden dürfen: - Bianco (Weißwein), Bianco Frizzante (weißer Perlwein), Rosato (Roséwein) und Rosato Frizzante (Roséperlwein):

Die Rebsorten Trebbiano (zur Erzeugung von Weißwein und weißem Perlwein) und Sangiovese (zur Erzeugung von Roséwein und Roséperlwein) müssen mindestens zu 70 % enthalten sein. Es dürfen bestimmte Rebsorten (30 %) zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen, wobei die Rebsorte Manzoni Bianco höchstens zu 10 % und die Rebsorte Famoso höchstens zu 5 % enthalten sein darf.

— Rosso (Rotwein):

Die Rebsorte Sangiovese muss mindestens zu 70 % enthalten sein. Es dürfen alle nicht aromatischen Rebsorten (30 %) zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

— Bianco (Weißwein) mit Angabe der folgenden Teilgebiete:

Brisighella: Die Rebsorte Trebbiano muss mindestens zu 60 % enthalten sein. Zur Erzeugung dieses Weins dürfen die Rebsorten Albana und Chardonnay zugesetzt werden, deren Anteil einzeln oder zusammen höchstens 40 % betragen darf.

Castrocaro: Die Rebsorte Albana muss mindestens zu 60 % enthalten sein. Zur Erzeugung dieses Weins darf die Rebsorte Trebbiano zugesetzt werden, deren Anteil höchstens 40 % betragen darf. Es dürfen auch andere Rebsorten mit weißen Trauben zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen und zu höchstens 5 % enthalten sein dürfen.

Longiano: Die Rebsorte Trebbiano muss mindestens zu 60 % enthalten sein. Zur Erzeugung dieses Weins dürfen die Rebsorten Albana und Chardonnay zugesetzt werden, deren Anteil einzeln oder zusammen höchstens 40 % betragen darf.

Modigliana: Die Rebsorte Trebbiano muss mindestens zu 60 % enthalten sein. Zur Erzeugung dieses Weins dürfen die Rebsorten Chardonnay und Sauvignon Bianco zugesetzt werden, deren Anteil einzeln oder zusammen höchstens 40 % betragen darf.

Oriolo: Die Rebsorte Trebbiano muss mindestens zu 70 % enthalten sein. Zur Erzeugung dieses Weins darf die Rebsorte Albana zugesetzt werden, deren Anteil höchstens 30 % betragen darf. Es dürfen auch andere Rebsorten mit weißen Trauben zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen, die zu höchstens 5 % enthalten sein dürfen.

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

Die Rebsorte Centesimino muss mindestens zu 95 % enthalten sein. Es dürfen alle Rebsorten mit dunklen Trauben (5 %) zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen.

— Famoso Mercato Saraceno, Famoso Mercato Saraceno Spumante:

Die Rebsorte Famoso muss zu 100 % enthalten sein.

— Sangiovese und Sangiovese Riserva mit Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio:

Die Rebsorte Sangiovese muss mindestens zu 95 % enthalten sein. Es dürfen alle Rebsorten mit dunklen Trauben (5 %) zugesetzt werden, die sich für den Anbau in der Region Emilia Romagna eignen.

Gründe:

Die vom Schutzkonsortium durchgeführten Versuche haben gezeigt, dass mit der o. g. ampelografischen Grundlage Weine von hoher Qualität erzeugt werden können, in denen die typischen Eigenschaften des Erzeugungsgebiets bewahrt werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

3. **Erzeugungsgebiet der Trauben für die neuen Weinsorten**

Beschreibung:

Es wurde das Erzeugungsgebiet für die neuen Weinsorten „Bianco“, „Bianco Frizzante“, „Rosato“, „Rosato Frizzante“ und „Rosso“ angegeben, das mit dem zugelassenen Erzeugungsgebiet der Weinsorten „Romagna Trebbiano“, „Romagna Bianco Spumante“ und „Romagna Rosato Spumante“ übereinstimmt, wobei die entsprechenden Ergänzungen und Änderungen vorgenommen wurden, die in Artikel 3 Absatz 5 der Produktspezifikation beschrieben sind.

Es wurde das Erzeugungsgebiet für die Weinsorten „Sangiovese“ und „Sangiovese Riserva“ mit Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio angegeben, die in Artikel 3 der Anhänge 13, 14, 15 und 16 der Produktspezifikation beschrieben sind.

Gründe:

Das Anbaugebiet der Trauben zur Erzeugung der Weinsorten „Bianco“, „Bianco Frizzante“, „Rosato“, „Rosato Frizzante“ und „Rosso“ stimmt mit dem Erzeugungsgebiet der Weinsorten „Romagna Trebbiano“, „Romagna Bianco Spumante“ und „Romagna Rosato Spumante“ überein, dem einige Gemeinden hinzugefügt wurden. Angesichts des gegenwärtigen Klimawandels können Weinberge mit geringerer Pflanzdichte in höheren Lagen genutzt werden, wo bestimmte Rebsorten früher nur unter Schwierigkeiten reiften. Somit ist die Erzeugung qualitativ hochwertiger Trauben auch in Gemeinden möglich, die in einer gewissen Höhe liegen, wie jene, die dem Erzeugungsgebiet der neuen Weinsorten hinzugefügt wurden.

Angesichts des offensichtlichen Interesses der kleinen und mittleren Erzeugerbetriebe an Weinen mit einer besseren Qualität, bei denen nach Möglichkeit ein noch engerer Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet besteht, wurden die folgenden vier neuen Teilgebiete aufgenommen: Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio.

Die Änderung betrifft Artikel 3 der Produktspezifikation und die Anhänge 13, 14, 15 und 16, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

4. **Pflanzdichte je Hektar**

Beschreibung:

Bei allen Weinsorten der g. U. „Romagna“ mit Ausnahme jener mit Angabe der Teilgebiete wurde die Anzahl der Rebstöcke je Hektar gestrichen.

Für die Weinsorten Bianco und Famoso mit Angabe der Teilgebiete wurde eine Pflanzdichte von mindestens 1 500 Rebstöcken pro Hektar festgelegt.

Für die Weinsorte Sangiovese, auch als Riserva, wurde die Pflanzdichte angegeben, die für die Weine mit Angabe der Teilgebiete Bertinoro, Castrocaro, Oriolo, Coriano, San Clemente und Verucchio auf mindestens 3 300 Rebstöcke pro Hektar, für die Weine mit Angabe des Teilgebiets Mercato Saraceno auf mindestens 3 000 Rebstöcke pro Hektar und für die Weine mit Angabe des Teilgebiets Imola auf mindestens 4 000 Rebstöcke pro Hektar festgelegt wurde.

Für die Weinsorte Centesimino mit Angabe des Teilgebiets Oriolo, auch als Riserva, Passito und Spumante Rosé, wurde eine Pflanzdichte von mindestens 2 700 Rebstöcken pro Hektar festgelegt.

Gründe:

Die übliche Praxis, zunächst immer eine Bodenanalyse durchzuführen und für das Anbaugebiet geeignete Rebsorten auszuwählen, hat in Kombination mit den hohen Kosten der bepflanzten Rebflächen dazu geführt, dass jeder Erzeugerbetrieb seine Rebflächen so anlegt bzw. umstrukturiert, dass unter dem Gesichtspunkt eines nachhaltigen Verhältnisses von Qualität und Quantität der qualitativ beste Ertrag erzielt werden kann. Hierzu werden Neuanpflanzungen stets unter Berücksichtigung der Pflanzdichte angelegt, die aufgrund der Erfahrungen und der wissenschaftlichen und technischen Kenntnisse sowie in Bezug auf die Klimaentwicklung für optimal gehalten wird. Ausgenommen davon sind die Rebflächen, die sich für den Anbau im jeweiligen Teilgebiet eignen, die weiterhin durch die Produktspezifikation geregelt bleiben.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

5. **Traubenertrag je Hektar und natürlicher Mindestalkoholgehalt**

Beschreibung:

Für die neuen Weinsorten „Bianco“, „Bianco Frizzante“, „Rosato“ und „Rosato Frizzante“ wurde ein Traubenertrag von höchstens 18 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 11 % vol (beim „Bianco“ und „Rosato“) und von 10 % vol (beim „Bianco Frizzante“ und „Rosato Frizzante“) festgelegt.

Für die Weinsorte „Rosso“ wurde ein Höchstertrag von 14 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt der Trauben von 11 % vol festgelegt.

Für die Weinsorten „Bianco“ und „Famoso“ mit Angabe der Teilgebiete wurde ein Traubenertrag von höchstens 12 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol (für die Weinsorten „Bianco Castrocaro“ und „Bianco Oriolo“), 11 % vol (für die Weinsorten „Bianco Brisighella“, „Bianco Longiano“, „Bianco Modigliana“ und „Famoso Mercato Saraceno“) und 10,5 % vol (für die Weinsorte „Famoso Mercato Saraceno Spumante“) festgelegt.

Für die Weinsorte „Centesimino“ mit Angabe des Teilgebiets Oriolo, auch als Riserva und Passito, wurde ein Traubenertrag von höchstens 11 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 11 % vol festgelegt. Für den Roséschaumwein wurde hingegen ein Traubenertrag von höchstens 14 Tonnen sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 10,5 % vol festgelegt.

Für die Weinsorte „Sangiovese“ mit Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio wurde ein Traubenertrag von höchstens 9 Tonnen pro Hektar sowie ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 12,5 % vol (und 13 % vol für den Riserva-Wein) festgelegt.

Beim „Sangiovese Riserva“ mit Angabe der Teilgebiete wurde der Höchstertrag auf 9 Tonnen pro Hektar erhöht.

Gründe:

Die von den Erzeugerbetrieben durchgeführten chemischen, physikalischen und organoleptischen Analysen haben gezeigt, dass die o. g. Werte für den Höchstertrag und den natürlichen Mindestalkoholgehalt für das gewünschte önologische Ergebnis optimal sind.

Die Änderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16 und Abschnitt 5.2 „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

6. **Weinertrag**

Beschreibung:

Für die neuen Weinsorten „Bianco“, „Bianco Frizzante“, „Rosato“ und „Rosato Frizzante“ wurde ein Weinertrag von höchstens 70 % festgelegt, die einem Höchstertrag von 12 600 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Für die Weinsorte „Rosso“ wurde ein Weinertrag von höchstens 65 % festgelegt, die einem Höchstertrag von 9 100 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Für die Weinsorten „Bianco“ und „Famoso“ mit Angabe der Teilgebiete wurde ein Weinertrag von höchstens 70 % festgelegt, die einem Höchstertrag von 8 400 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Für die Weinsorte „Centesimino“ mit Angabe des Teilgebiets Oriolo wurde ein Weinertrag von höchstens 70 % (beim Centesimino Oriolo und Centesimino Oriolo Riserva), 65 % (beim Centesimino Oriolo Spumante Rosé) und 50 % (beim Centesimino Oriolo Passito) festgelegt, die beim Centesimino Oriolo und Centesimino Oriolo Riserva einem Höchstertrag von 7 700 Litern des geschützten Weins je Hektar, beim Centesimino Oriolo Passito von 5 500 Litern und beim Centesimino Oriolo Spumante Rosé von 9 100 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Für die Weinsorte „Sangiovese“ mit Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio, auch als Riserva, wurde ein Weinertrag von höchstens 65 % festgelegt, die einem Höchstertrag von 5 850 Litern des geschützten Weins je Hektar entsprechen.

Beim „Sangiovese Riserva“ mit Angabe der Teilgebiete wurde der Weinertrag auf 5 850 Liter des geschützten Weins je Hektar erhöht.

Gründe: Es handelt sich um den in Litern ausgedrückten Höchstertrag aus der Verarbeitung der Trauben, der mit dem in der Produktspezifikation angegebenen Traubenertrag in Tonnen je Hektar erreicht werden darf.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

7. **Formale Anpassung an die Weinbereitungsverfahren für die Weinsorten „Bianco Frizzante“ und „Rosato Frizzante“**

Beschreibung:

Auch bei den neuen Weinsorten dürfen die Verfahren zur Bereitung und Abfüllung innerhalb des gesamten Territoriums der Regionen Emilia Romagna, Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erfolgen.

Gründe:

Hierbei handelt es sich um eine formale Anpassung an die bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Vorschriften.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 9 „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

8. **Eigenschaften beim Genuss der neuen Weinsorten**

Beschreibung:

Für die neuen Weinsorten wurden die chemischen, physikalischen und organoleptischen Merkmale hinzugefügt.

„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“.

Gründe:

Die angegebenen chemischen, physikalischen und organoleptischen Merkmale sind das Ergebnis zahlreicher Versuche. Sie liegen innerhalb der Parameter, die in den EU- und nationalen Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Die Änderung betrifft Artikel 6 der Produktspezifikation, die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16 und Abschnitt 4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

9. **Angabe des Erzeugungsjahres**

Beschreibung:

Die Möglichkeit, die Angabe des Erzeugungsjahres der Trauben auf dem Etikett wegzulassen, wurde auch für die neuen Weinsorten „Romagna Bianco Frizzante“ und „Romagna Rosato Frizzante“ vorgesehen.

Gründe:

Um die neuen Weinsorten („Bianco Frizzante“ und „Rosato Frizzante“) an die bereits zugelassenen Weinsorten („Trebbiano Spumante“, „Trebbiano Frizzante“, „Bianco Spumante“ und „Rosato Spumante“) anzugleichen, wurde festgelegt, dass die Angabe des Erzeugungsjahres der Trauben auf dem Etikett weggelassen werden kann, da diese Möglichkeit für Schaumweine (die keine Jahrgangsweine sind) sowie für Perlweine in den EU- und nationalen Rechtsvorschriften vorgesehen ist.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

10. **Kennzeichnung**

Beschreibung:

Bei der Weinsorte „Romagna Bianco Frizzante“ wurde die Möglichkeit eingeräumt, die Farbangabe „Bianco“ (Weiß) hinzuzufügen.

Gründe: Es wird den Erzeugern überlassen, ob sie die Farbe des betreffenden Perlweins angeben oder nicht.

Beschreibung:

Bei der Weinsorte „Romagna Rosato Frizzante“ wurde die Pflicht festgelegt, die Farbe „Rosato“ oder „Rosé“ oder „Rosa“ auf dem Etikett anzugeben.

Gründe: Die Angabe der Farbe erscheint sinnvoll, um dieses besondere Merkmal des Erzeugnisses zum Ausdruck zu bringen.

Die Änderungen betreffen Artikel 7 der Produktspezifikation, haben jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

11. **Besondere Vorschriften für die Verpackung**

Beschreibung:

Ausschließlich bei den Weinsorten mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Bianco“, „Romagna Rosato“, „Romagna Rosso“, „Romagna Trebbiano“, „Romagna Pagadebit“ und „Romagna Sangiovese“ ohne die Angabe „Vigna“ dürfen anstelle von Glasbehältern auch andere Behältnisse mit einem Fassungsvermögen zwischen 2 und 6 Litern verwendet werden, die sich für Lebensmittel eignen.

Daher wird diese Möglichkeit der Verpackung nicht nur bei den genannten Weinsorten mit der Angabe „Vigna“, sondern auch bei den Schaum- und Perlweinen, bei den Weinsorten mit Angabe der traditionellen Bezeichnungen „Riserva“, „Superiore“ und „Passito“ sowie bei allen Weinsorten ausgeschlossen, auf denen der Name des Teilgebiets angegeben wird.

Ausschließlich bei den Weinsorten mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Bianco“, auch als Frizzante, „Romagna Rosato“, auch als Frizzante, „Romagna Rosso“, „Romagna Trebbiano“, auch als Frizzante, sowie „Romagna Sangiovese“ ist zudem die Verwendung von Behältern aus rostfreiem Stahl oder anderen geeigneten Materialien mit einem Fassungsvermögen von 6 bis 60 Litern zulässig.

Gründe:

Hierbei handelt es sich um eine Neuformulierung, mit der das Fassungsvermögen der Behältnisse angegeben wird.

Diese Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

12. **Die g. U. „Romagna“ - Änderung der Teilgebiete**

Beschreibung:

Das Teilgebiet „Castrocaro e Terra del Sole“ wird in „Castrocaro“ geändert.

Das Teilgebiet „San Vicinio“ wird in „Mercato Saraceno“ geändert.

Hinzugefügt werden: „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“ und „Verucchio“

Die Angabe der Teilgebiete Brisighella, Castrocaro, Longiano und Modigliana kann auch bei der Weinsorte „Bianco“ verwendet werden.

Die Angabe des Teilgebiets Oriolo kann auch bei den Weinsorten „Bianco“ und „Centesimino“ (auch als Riserva, Passito und Spumante Rosé) verwendet werden.

Die Angabe des Teilgebiets Mercato Saraceno kann auch bei der Weinsorte „Famoso“ (auch als Spumante) verwendet werden.

Die Angabe der Teilgebiete Imola, Coriano, San Clemente und Verucchio kann auch bei den Weinsorten „Sangiovese“ und „Sangiovese Riserva“ verwendet werden.

Gründe:

Die Präsenz hochwertiger weißer Rebsorten in den Gebieten Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella und Oriolo wurde durch den Fund alter Aufzeichnungen aus der Zeit zwischen 1 500 und 1 900 bestätigt.

Die erneute Verbreitung der aus der Romagna stammenden alten Rebsorte Famoso nahm ihren Anfang in der Gemeinde Mercato Saraceno.

Wie effizient der „Centesimino“ in Oriolo als Wein aus genau diesem „Terroir“ gefördert wurde, zeigt sich an den schnell aufeinanderfolgenden offiziellen Anerkennungen der Rebsorte und des Weins. Diese Rebsorte wird in diesem Gebiet mindestens seit der Nachkriegszeit angebaut.

In Imola war die Rebsorte Sangiovese bereits Ende des 18. Jahrhunderts ein prägendes Element dieses Gebiets.

In der Gegend von Rimini baute man bis 1860 intensiv Sangiovese-Trauben an. Dieser intensive Anbau wurde dann allerdings aufgegeben, da den Trauben ein zu geringer Alkoholgehalt nachgesagt wurde. Später wurde deren Anbau wieder aufgenommen.

Aus diesen Gründen erscheint es sinnvoll, diese Weinsorten durch die Angabe der Teilgebiete aufzuwerten.

Die Änderung betrifft die Anhänge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 und 16 der Produktspezifikation und Abschnitt 4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Romagna

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

8. Perlwein

4. **Beschreibung der Weine**

1. *„Romagna Albana Spumante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Schaumwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Albana Spumante“ wird mit Mosten aus teilweise eingetrockneten Trauben bereitet und in der Flasche oder im Tank gegärt, so wie laut EU-Rechtsvorschriften vorgesehen. Der Wein hat eine goldgelbe Farbe, einen feinen Schaum und eine lang anhaltende Perlage. Der Geruch ist charakteristisch, angenehm fruchtig und sortentypisch. Der Wein weist eine gute Struktur auf, ist angenehm frisch und hat einen gefälligen, samtigen und süßen Geschmack, der jedoch nie unangenehm ist.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 16,0 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. *„Romagna Cagnina“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Cagnina“ wird aus den Trauben der Rebsorte Terrano bereitet, die für gewöhnlich Ende September gelesen werden. Er kann schon nach dem zehnten Oktober in den Verkehr gebracht werden. Der Wein hat eine violette Farbe, einen intensiven weinigen und typischen Geruch, der an Sauerkirschen und Himbeeren erinnert, und einen süßen und leichten Tanningeschmack mit angenehmer säuerlicher Ader.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	8,5
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. *„Romagna Pagadebit" (auch als lieblicher Wein und Perlwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Der aus den Trauben der weißen Rebsorte Bombino Bianco bereitete Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Pagadebit" hat je nach Reifung und Weinbereitung eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, einen frischen und wohlduftenden Geruch mit Noten von Weißdorn, der typisch für die Rebsorte ist. Der Geschmack ist angenehm mild mit Geschmacksvarianten, die (auch beim Perlwein) von trocken bis lieblich reichen können.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

4. *„Romagna Pagadebit Bertinoro"*

KURZBESCHREIBUNG

Der aus den Trauben der weißen Rebsorte Bombino Bianco im Bertinoro-Gebiet bereitete Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Pagadebit Bertinoro" hat je nach Reifung und Weinbereitung eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, einen frischen und wohlduftenden Geruch mit Noten von Weißdorn, der typisch für die Rebsorte ist. Der Geschmack ist angenehm mild mit Geschmacksvarianten, die (auch beim Perlwein) von trocken bis lieblich reichen können.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,0 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. *„Romagna Sangiovese“*

KURZBESCHREIBUNG

Der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitete Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese“ hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, ein breites Bukett und einen weinigen Geruch, der von milden Noten begleitet wird, die hin und wieder an Veilchen und bei jungen Weinen an leichte Kräuternoten erinnern. Der Geschmack ist elegant, vollmundig, bei jungen Weinen angenehm tanninhaltig mit einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,0 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

6. *„Romagna Sangiovese Novello“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Novello“ wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet und nach dem Verfahren der Kohlensäuremazeration vinifiziert. Der Wein hat eine rubinrote Farbe, einen weinigen und intensiven Geruch, der typisch für Weine ist, die mit dem genannten Verfahren bereitet werden. Er hat einen trockenen bzw. leicht süßlichen Geschmack wegen des mäßigen Restzuckergehalts, der laut den Rechtsvorschriften zur Regelung der Erzeugung zulässig ist.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

7. *„Romagna Sangiovese Superiore“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Superiore“, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot und weist bisweilen violette Reflexe auf. Er hat einen weinigen Geruch, der von milden Veilchennoten begleitet wird. Der Geschmack ist vollmundig, körperreich und dennoch weich und elegant mit angenehmen leichten Tanninen bei jungen Weinen und einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

8. *„Romagna Sangiovese Riserva“ (auch als „Superiore Riserva“)*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Riserva“, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot, die mit zunehmendem Alter verblasst und purpurrote und orange Reflexe annimmt. Der Geruch mit einem feinen ätherischen Vanillebukett ist typisch für gereiften Wein. Der Wein ist vollmundig, trocken, harmonisch mit beachtlichem Charakter und weist oftmals Holznoten auf, die durch die zur Reifung verwendeten Behältnisse entstehen.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,0 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

9. *„Romagna Sangiovese Passito“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Passito“, der aus den eingetrockneten Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe, manchmal mit violetten Reflexen, einen milden Geruch, der hin und wieder an Veilchen erinnert. Der Geschmack ist harmonisch mit angenehmen Tanninen und einem gefälligen und charakteristischen bitteren Nachgeschmack. Hin und wieder kann eine Holznote wahrgenommen werden, die durch die für die Reifung verwendeten Behältnisse entsteht.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,0 % vol

Restzuckergehalt: 6,0 bis 20,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

10. *„Romagna Sangiovese“ mit Angabe der Teilgebiete*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese“ mit Angabe des Teilgebiets wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte in genau abgegrenzten Gebieten bereitet. Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, ein breites Bukett und einen weinigen Geruch, der von milden Noten begleitet wird, die an Veilchen erinnern und bei jungen Weinen leichte Kräuternoten aufweisen. Der für das Erzeugungsgebiet charakteristische Geschmack ist angenehm tanninhaltig bei jungen Weinen mit einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

11. *„Romagna Sangiovese Riserva“ mit Angabe der Teilgebiete*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Sangiovese Riserva“ mit Angabe des Teilgebiets, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte in genau abgegrenzten Gebieten bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot, die mit zunehmendem Alter verblasst und purpurrote und orange Reflexe annimmt, was typisch für den gereiften Wein ist. Der für das Erzeugungsgebiet charakteristische Geschmack ist vollmundig, trocken, harmonisch mit beachtlichem Charakter, der oftmals von Holznoten begleitet wird, die durch die zur Reifung verwendeten Behältnisse entstehen.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,0 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

12. *„Romagna Trebbiano“*

KURZBESCHREIBUNG

Der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitete Wein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Trebbiano“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen weinigen, milden und feinen Geruch sowie einen subtilen, würzigen und harmonischen Geschmack auf.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: mindestens 14,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

13. *„Romagna Trebbiano Spumante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Schaumwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Trebbiano Spumante“ wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte nach dem Verfahren mit natürlicher Flaschen- oder Tankgärung gemäß den EU-Rechtsvorschriften bereitet. Der Schaumwein hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, einen lang anhaltenden Schaum und eine feine Perlage sowie einen feinen, frischen und angenehmen Geruch und je nach spezieller Geschmacksvariante einen trockenen oder lieblichen Geschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

14. *„Romagna Trebbiano Frizzante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Perlwein mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC) „Romagna Trebbiano Frizzante“ wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte nach dem Verfahren mit natürlicher Nachgärung gemäß den EU-Rechtsvorschriften bereitet. Der Wein hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, einen feinen und lang anhaltenden Schaum, einen angenehmen und milden Geruch sowie einen harmonischen und frischen Geschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: mindestens 14,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

15. *„Romagna Bianco Spumante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Schaumwein „Romagna Bianco Spumante“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen feinen und lang anhaltenden Schaum auf. Zudem zeichnet sich der Schaumwein durch seinen feinen und milden Geruch und seinen würzigen und harmonischen Geschmack aus, der je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken variiert.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

16. *„Romagna Rosato Spumante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Roséschaumwein „Romagna Rosato Spumante“ hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er ist mehr oder weniger intensiv roséfarben und hat einen feinen und milden Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch und variiert je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

17. *„Romagna Bianco“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen angenehm feinen und milden Geruch auf. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

18. *„Romagna Bianco Frizzante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der weiße Perlwein „Romagna Bianco Frizzante“ hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und weist einen angenehmen und charakteristischen Duft auf. Der Geschmack ist würzig und frisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

19. *„Romagna Rosato“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Roséwein „Romagna Rosato“ ist mehr oder weniger intensiv roséfarben und weist einen angenehm feinen und milden Geruch auf. Der Geschmack ist harmonisch und frisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

20. *„Romagna Rosato Frizzante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Roséperlwein „Romagna Rosato Frizzante“ hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er ist mehr oder weniger intensiv roséfarben und weist einen angenehmen und charakteristischen Geruch auf. Der Geschmack ist harmonisch und frisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

21. *„Romagna Rosso“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Rotwein „Romagna Rosso“ hat eine rubinrote Farbe, bisweilen mit violetten Reflexen. Er weist ein reintöniges Bukett und einen weinigen Geruch auf. Der Geschmack ist harmonisch mit leichter Tanninnote und einem angenehm bitteren Nachgeschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

22. *„Romagna Bianco Brisighella“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco Brisighella“ hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis goldgelbe Farbe, ein breites Bukett und einen feinen und charakteristischen Geruch. Der Geschmack ist würzig, frisch und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

23. *„Romagna Bianco Castrocaro“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco Castrocaro“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe bis goldgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

24. *„Romagna Bianco Longiano“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco Longiano“ hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

25. *„Romagna Bianco Modigliana“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco Modigliana“ hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

26. *„Romagna Bianco Oriolo“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Weißwein „Romagna Bianco Oriolo“ hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

27. *„Romagna Centesimino Oriolo“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein „Romagna Centesimino Oriolo“ hat eine granatrote Farbe und weist einen charakteristischen Geruch mit Noten von Rosen und Waldfrüchten auf. Der Geschmack ist samtig mit gut ausgebildetem Körper.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

28. *„Romagna Centesimino Oriolo Riserva“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein „Romagna Centesimino Oriolo Riserva“ hat eine intensive granatrote Farbe und einen einhüllenden Geruch mit Noten von Rosen und reifen Früchten, die von würzigen Noten begleitet werden. Der Geschmack ist harmonisch und samtig mit gut ausgebildetem Körper und leichter Tanninnote.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13 % vol

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

29. *„Romagna Centesimino Oriolo Passito“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein „Romagna Centesimino Oriolo Passito“ hat eine undurchdringlich granatrote Farbe und einen intensiven Geruch mit Aromen von Rosen, Konfitüre und getrockneten Trauben, die von würzigen Noten begleitet werden. Der Geschmack ist harmonisch, einhüllend und gut strukturiert.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: mindestens 50 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

30. *„Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Roséschaumwein „Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé“ hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er hat eine mehr oder weniger intensive rosa Farbe und einen charakteristischen Duft mit ausgeprägten blumigen Noten. Der Geschmack ist frisch und gut strukturiert, der je nach Zuckergehalt von herb bis halbtrocken variiert.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

31. *„Romagna Famoso Mercato Saraceno“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Wein „Romagna Famoso Mercato Saraceno“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und einen intensiven und charakteristischen weinigen Geruch. Der Geschmack ist trocken, würzig und harmonisch.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

32. *„Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante“*

KURZBESCHREIBUNG

Der Schaumwein „Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante“ hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, einen feinen und lang anhaltenden Schaum sowie einen feinen und milden Geruch. Der Geschmack variiert je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken gemäß den EU-Rechtsvorschriften.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezielle önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. Romagna Albana Spumante

45 Hektoliter je Hektar

2. Romagna Cagnina

84,5 Hektoliter je Hektar

3. Romagna Pagadebit und Pagadebit Bertinoro, auch als Perlwein („Frizzante“)

98 Hektoliter je Hektar

4. Romagna Sangiovese, auch als Novello und Riserva

78 Hektoliter je Hektar

5. Romagna Sangiovese Superiore, auch als Riserva

68,25 Hektoliter je Hektar

6. Romagna Sangiovese mit Angabe der Teilgebiete

58,5 Hektoliter je Hektar

7. Romagna Sangiovese Riserva mit Angabe der Teilgebiete

52 Hektoliter je Hektar

8. Romagna Sangiovese Passito

60 Hektoliter je Hektar

9. Romagna Bianco, auch als Perl- oder Schaumwein

126 Hektoliter je Hektar

10. Romagna Rosato, auch als Perl- oder Schaumwein

126 Hektoliter je Hektar

11. Romagna Rosso

91 Hektoliter je Hektar

12. Romagna Bianco mit Angabe der Teilgebiete: Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana und Oriolo

84 Hektoliter je Hektar

13. Romagna Centesimino, auch als Riserva, mit Angabe des Teilgebiets Oriolo

77 Hektoliter je Hektar

14. Romagna Centesimino Passito mit Angabe des Teilgebiets Oriolo

55 Hektoliter je Hektar

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé mit Angabe des Teilgebiets Oriolo

91 Hektoliter je Hektar

16. Romagna Famoso, auch als Schaumwein („Spumante“), mit Angabe des Teilgebiets Mercato Saraceno

84 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet, in dem die Trauben zur Erzeugung der Weine mit der Bezeichnung „Romagna“ angebaut werden, umfasst ganz oder teilweise die Territorien mehrerer Gemeinden in den Provinzen Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna und Rimini in der Region Emilia-Romagna.

7. **Keltertrauben**

Albana B.

Bombino Bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano Romagnolo B. - Trebbiano

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Romagna

Romagna Albana Spumante:

Bis 1300 besaß die Familie Baldi da Faenza Rebflächen in den fruchtbarsten Gebieten der Romagna. Sie war eine der ersten Erzeugerfamilien, die die Qualität der Weinerzeugung verbesserte, sodass sogar andere Adelsfamilien, die nicht nur aus Faenza stammten, bei besonderen Gelegenheiten Weine der Familie Baldi kredenzten, obwohl sie selbst Wein anbauten und herstellten.

Francesco Baldi war Anfang des 20. Jahrhunderts einer der ersten Schaumweinerzeuger der Romagna. Bei diesem Erzeugnis handelte es sich wahrscheinlich um einen mit anderen Weinen verschnittenen „Albana". Sein Schaumwein, den er in großen Mengen in der Villa „Le Fontane" in Sarna di Faenza herstellen ließ, wurde dank seiner hohen Qualität in der Romagna und in Bologna verkauft und nach Frankreich und Russland exportiert, wo er begehrte Auszeichnungen und Anerkennungen erhielt.

Romagna Cagnina:

Die für den Cagnina-Wein verwendete Hauptrebsorte Terrano d'Istria hat sich wahrscheinlich unter der byzantinischen Herrschaft in der Region Romagna verbreitet, als für den Bau der bedeutendsten Monumente von Ravenna große Mengen Kalkstein aus Dalmatien und Istrien importiert wurden. Bereits im Jahr 1200 wurde dieser Wein in einigen Ebenen im Gebiet um Cesena, Forlì und Ravenna erzeugt. Diverse Schriften und poetische Werke aus dem 19. und 20. Jahrhundert belegen, dass der Cagnina-Wein in der Romagna verbreitet war und wertgeschätzt wurde.

Romagna Pagadebit (auch mit der Zusatzangabe „Bertinoro", als lieblicher Wein und Perlwein):

Die Rebsorte Bombino Bianco wird regional auch als „Pagadebit" bezeichnet. Daher rührt der Name des Weins. Laut Hohnerlein-Buchinger ist die ursprüngliche Bedeutung des Wortes darauf zurückzuführen, dass die Rebsorte so ertragreich ist, dass man seine Schulden damit zurückzahlen konnte, denn sie garantiert auch unter widrigen klimatischen Bedingungen einen guten Ertrag. Vor allem in der Provinz Forlì wurden auf gemischten Flächen die Rebsorten Albana und Pagadebit angebaut, um den unzureichenden Ertrag der Rebsorte Albana auszugleichen. Ein Pagadebit in der Romagna wurde (bei der Beschreibung der Rebsorten in der Umgebung von Rimini) zuerst schriftlich 1825 von Acerbi erwähnt. Bei der ampelografischen Ausstellung in Forlì im Jahr 1876 wurden aus verschiedenen Gebieten stammende Pagadebits verglichen. Geschichtlich gesehen hatte der Anbau des Pagadebit im Gebiet von Bertinoro eine besondere und ehrwürdige Tradition.

Romagna Sangiovese (auch als Superiore, Riserva, Novello und Passito):

Im Staatsarchiv von Faenza ist eine notarielle Urkunde aus dem Jahr 1672 erhalten, in der unter dem Landbesitz von Fontanella di Pagnano in der Gemeinde Casola Valsenio „drei Rebenreihen mit Sangiovese" aufgelistet sind. Einige Sprachwissenschaftler sind der Meinung, dass die Rebsorte im Toskana-Romagna-Apennin den Namen „Sangue dei gioghi" erhielt, was „Blut der Berge" bedeutet und der dann im lokalen Dialekt in die Kurzform „Sanzves" überging.

Laut Beppe Sangiorgi betreffen die ersten Nennungen des Sangiovese in der Romagna das Gebiet um Faenza und Imola. 1839 kam Gallesio von Florenz nach Forlì und beschrieb die Weinberge, die er sah: „Die Weinberge sind allesamt mit niedrigen Rebstöcken und größtenteils mit der Rebsorte Sangiovese aus der Romagna bepflanzt".

In alten Texten über den Weinbau ist von einer Sangiovese-Rebe in der Romagna die Rede, die über eigene Merkmale verfügte und anders als andernorts sortenrein vinifiziert wurde.

Romagna Trebbiano (auch als Perl- oder Schaumwein):

Die Rebsorte Trebbiano wurde wahrscheinlich von den Etruskern und Römern eingeführt, die nach der Urbarmachung der Böden und der Landaufteilung Reben anpflanzten, weshalb er zum Legionärswein wurde. Pier de Crescenzi schrieb 1305 über eine weiße Rebe namens „Tribiana". Im selben Jahrhundert wurde sie in Imola als „Turbien" und in Bologna als „Trebulanum" bezeichnet. In einer nicht genau bestimmten Zeit nannte man sie in der Romagna „Tarbian". Bei Molon (1906) ist nachzulesen, dass die Rebsorte insbesondere in Forlì und Ravenna und laut den Aussagen von Pasqualini und Pasqui trotz der hohen Luftfeuchte in den Rebenreihen der Ebene verbreitet war. Die starke Verbreitung der Rebsorte in der Romagna ist darauf zurückzuführen, dass sie sich an die unterschiedlichsten Arten von Böden und an das Klima anpassen kann.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Die g. U. „Romagna" – Weinbereitungsgebiet

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung darf innerhalb des gesamten Territoriums der Provinzen Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna und Rimini erfolgen.

Die g. U. „Romagna" – Weinbereitungsgebiet für Perl- und Schaumweine

Rechtsrahmen:

Nationalrechtliche Vorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Verfahren zur Bereitung der Weinsorten „Romagna Trebbiano Frizzante", „Romagna Trebbiano Spumante", „Romagna Pagadebit Frizzante", „Romagna Albana Spumante", „Romagna Bianco Frizzante", „Romagna Bianco Spumante", „Romagna Rosato Frizzante" und „Romagna Rosato Spumante" sowie die önologischen Verfahren zur Schaumbildung, Stabilisierung und Süßung, falls zulässig, dürfen im gesamten Territorium der Regionen Emilia Romagna, Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erfolgen.

Die g. U. „Romagna" – Gebiet, in dem die Verfahren zur Abfüllung der Perl- und Schaumweine erfolgen dürfen

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weinsorten mit der g. U. „Romagna Trebbiano Frizzante", „Romagna Trebbiano Spumante", „Romagna Pagadebit Frizzante", „Romagna Albana Spumante", „Romagna Bianco Frizzante", „Romagna Bianco Spumante", „Romagna Rosato Frizzante" und „Romagna Rosato Spumante" müssen innerhalb des Territoriums der Regionen Emilia-Romagna, Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erfolgen. In Übereinstimmung mit den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften muss die Abfüllung oder Verpackung in dem genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und das gute Ansehen zu schützen, den Ursprung zu garantieren und die Effizienz der Kontrolltätigkeiten sicherzustellen.

Verwendung der Angaben der Teilgebiete

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Etikettierung und Aufmachung der Weine mit der g. U. „Romagna" ist die Angabe der Teilgebiete zulässig, die in den entsprechenden Anhängen der Produktspezifikation beschrieben sind.

Auf dem Etikett dürfen folgende Teilgebiete angegeben werden: „Bertinoro", „Brisighella", „Castrocaro", „Cesena", „Longiano", „Meldola", „Modigliana", „Marzeno", „Oriolo", „Predappio", „Mercato Saraceno", „Serra", „Imola", „Coriano", „San Clemente" und „Verucchio".

Die g. U. „Romagna“ mit Angabe der Teilgebiete

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung darf innerhalb des gesamten Territoriums der Provinzen Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini erfolgen.

Die g. U. „Romagna“ mit Angabe der Teilgebiete

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung der Weine mit der g. U. „Romagna“ mit der Angabe der Teilgebiete muss innerhalb des Erzeugungsgebiets eines jeden Teilgebiets erfolgen, einschließlich der Gebiete, in denen die Weinerzeugung aufgrund der Ausnahmeregelung zulässig ist. In Übereinstimmung mit den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften muss die Abfüllung oder Verpackung in dem genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und das gute Ansehen zu schützen, den Ursprung zu garantieren und die Effizienz der Kontrolltätigkeiten sicherzustellen.

Link zur Produktspezifikation

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