ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2022/C 386/08)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

Romagna

PDO-IT-A0507-AM06

Data tal-komunikazzjoni: 5.7.2022

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Tipi ġodda ta' nbid**

Ġew miżjuda t-tipi ġodda li ġejjin:

Romagna Bianco, inkluż Frizzante; Romagna Rosato, inkluż Frizzante; Romagna Rosso; Romagna Bianco bis-subżoni Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana, Oriolo; Romagna Centesimino, bis-subżona Oriolo, inklużi Riserva, Passito u Spumante Rosé; Romagna Famoso bis-subżona Mercato Saraceno, inkluż Spumante; Romagna Sangiovese bis-subżoni Imola, Coriano, San Clemente u Verucchio, inkluż Riserva.

Raġunijiet:

Dawn it-tipi ġew miżjuda sabiex jissaħħaħ il-valur tal-varjetajiet ewlenin tad-dwieli mkabbra b'mod mifrux fir-Romagna, li joffru potenzjal eċċellenti f'termini ta' kwalità u diversità, peress li ġew stabbiliti bħala tradizzjonali fiż-żona matul is-snin mill-vitikulturi u l-fabbriki kooperattivi tal-inbid. Il-lista sħiħa ta' varjetajiet ntgħażlet biex tinkludi dwieli li jitkabbru b'mod komuni fiż-żona u oħrajn li minkejja li ma humiex daqshekk mifruxa, qegħdin jespandu għax l-esperjenza wriet li huma tajbin ħafna għall-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed.

Il-produzzjoni tal-inbejjed tad-DOP Romagna hija għalhekk arrikkita biż-żieda ta' tipi ġodda fil-kategoriji ta' nbid li diġà jinsabu fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Dan se jagħmilha possibbli wkoll li tiġi offruta firxa usa' ta' prodotti li tissodisfa aħjar it-talbiet tas-suq.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 u 9 u l-Annessi 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 u 16 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 "Deskrizzjoni tal-Inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

2. **Lista ta' varjetajiet għat-tipi l-ġodda**

Deskrizzjoni:

Il-varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jitħalltu biex jiġu prodotti t-tipi l-ġodda: - Bianco, Bianco Frizzante, Rosato u Rosato Frizzante ġew iddefiniti kif ġej:

mill-inqas 70 % tal-għeneb irid ikun tal-varjetajiet Trebbiano (għall-Bianco u l-Bianco Frizzante) jew Sangiovese (għar-Rosato u r-Rosato Frizzante), imħallta ma' varjetajiet oħra (30 %) li jikbru sew fir-reġjun tal-Emilia-Romagna. Hemm limitazzjonijiet fuq l-ammont massimu li jista' jintuża ta' ċerti varjetajiet: 10 % Manzoni Bianco u 5 % Famoso.

— Inbejjed ħomor, kif ġej:

mill-inqas 70 % tal-varjetà Sangiovese, li tista' titħallat (30 %) mal-varjetajiet mhux aromatiċi kollha li huma adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tal-Emilia-Romagna.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

— Inbejjed bojod bis-subżoni li ġejjin:

għall-Brisighella: minimu ta' 60 % Trebbiano; l-għeneb tal-varjetajiet tad-dwieli Albana u Chardonnay, jew waħdu jew imħallat, jista' jikkontribwixxi sa massimu ta' 40 % għall-produzzjoni ta' dan l-inbid.

għall-Castrocaro: minimu ta' 60 % Albana; l-għeneb tal-varjetà Trebbiano jista' jikkontribwixxi sa massimu ta' 40 %, jew waħdu jew imħallat ma' varjetajiet oħra ta' għeneb abjad adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tal-Emilia-Romagna, sa massimu ta' 5 %;

għal-Longiano: minimu ta' 60 % Trebbiano; l-għeneb tal-varjetajiet tad-dwieli Albana u Chardonnay, jew waħdu jew imħallat, jista' jikkontribwixxi sa massimu ta' 40 % għall-produzzjoni ta' dan l-inbid.

għall-Modigliana: minimu ta' 60 % Trebbiano; l-għeneb tal-varjetajiet tad-dwieli Chardonnay u Sauvignon Bianco, jew waħdu jew imħallat, jista' jikkontribwixxi sa massimu ta' 40 % għall-produzzjoni ta' dan l-inbid.

għall-Oriolo: minimu ta' 70 % Trebbiano; l-għeneb tal-varjetà Albana jista' jikkontribwixxi sa massimu ta' 30 %, jew waħdu jew imħallat ma' varjetajiet oħra ta' għeneb abjad adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tal-Emilia-Romagna, sa massimu ta' 5 %;

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

mill-inqas 95 % tal-varjetà Centesimino, li tista' titħallat (5 %) ma' kwalunkwe waħda mill-varjetajiet ta' għeneb iswed li huma adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tal-Emilia-Romagna.

— Famoso Mercato Saraceno u Famoso Mercato Saraceno Spumante, kif ġej:

100 % tal-varjetà Famoso.

— Sangiovese u Sangiovese Riserva bis-subżoni Imola, Coriano, San Clemente u Verucchio, kif ġej:

mill-inqas 95 % tal-varjetà Sangiovese, li tista' titħallat (5 %) ma' kwalunkwe waħda mill-varjetajiet ta' għeneb iswed li huma adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tal-Emilia-Romagna.

Raġunijiet:

L-esperimenti mwettqa mill-assoċjazzjoni għall-protezzjoni tad-denominazzjoni wrew li l-lista ta' varjetajiet tirriżulta fi prodotti ta' kwalità tajba filwaqt li tippreserva l-karatteristiċi li huma tipiċi taż-żona.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 u l-Annessi 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 u 16 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

3. **Żona ta' produzzjoni tal-għeneb għat-tipi l-ġodda**

Deskrizzjoni:

Iż-żona ta' produzzjoni għat-tipi l-ġodda Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante u Rosso tikkoinċidi maż-żona ta' produzzjoni attwali għat-tipi Romagna Trebbiano, Romagna Bianco Spumante u Romagna Rosato Spumante, biż-żidiet u l-emendi deskritti kif xieraq fl-Artikolu 3(5) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Iż-żoni ta' produzzjoni għat-tipi Sangiovese u Sangiovese Riserva biż-subżoni Imola, Coriano, San Clemente u Verucchio huma deskritti fid-dettall fl-Artikolu 3 u l-Annessi 13, 14, 15 u 16 għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott rispettivament.

Raġunijiet:

Iż-żona tal-kultivazzjoni tal-għeneb għall-produzzjoni tat-tipi Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante u Rosso ġiet emendata biex tkopri l-istess żona bħar-Romagna Trebbiano, Romagna Bianco Spumante u Romagna Rosato Spumante, biż-żieda ta' xi muniċipalitajiet. Minħabba t-tibdil fil-klima li qiegħed jiġi esperjenzat, issa huwa possibbli li titpoġġa enfasi fuq vinji b'densità tat-taħwil aktar baxxa f'żoni f'altitudni ogħla, fejn qabel kien diffiċli biex ċerti varjetajiet isiru. Dan ifisser li huwa possibbli li jiġi prodott għeneb ta' kwalità anki f'muniċipalitajiet f'altitudni partikolari, bħal dawk li ġew miżjuda maż-żona ta' produzzjoni għat-tipi l-ġodda.

Fid-dawl tal-interess tal-azjendi żgħar u ta' daqs medju fil-produzzjoni tal-inbid iffukata aktar fuq il-kwalità li hija marbuta aktar mill-qrib, fejn possibbli, mal-karatteristiċi speċifiċi taż-żona ta' produzzjoni, ġew introdotti erba' subżoni ġodda: Imola, Coriano, San Clemente u Verucchio.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 3 u l-Annessi 13, 14, 15 u 16 għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

4. **Densità tad-dwieli għal kull ettaru**

Deskrizzjoni:

L-għadd ta' dwieli għal kull ettaru tħassar mit-tipi kollha tad-DOP Romagna, ħlief għal dawk li għandhom indikazzjoni ta' subżona.

Id-densità tad-dwieli għal kull ettaru għat-tipi Bianco u Famoso hija indikata bħala minimu ta' 1 500 dielja għal kull ettaru.

Għat-tip Sangiovese (inkluż Riserva), id-densità tad-dwieli għal kull ettaru ġiet indikata bħala mill-inqas 3 300 għas-subżoni ta' Bertinoro, Castrocaro, Oriolo, Coriano, San Clemente u Verucchio, mill-inqas 3 000 għal Mercato Saraceno u mill-inqas 4 000 għal Imola.

Għat-tip Centesimino bis-subżona Oriolo, inklużi Riserva, Passito u Spumante Rosé, id-densità tad-dwieli għal kull ettaru speċifikata hija mill-inqas 2 700.

Raġunijiet:

Il-prattika li ilha stabbilita li tiġi analizzata r-roqgħa art u jintgħażlu varjetajiet ta' għeneb adattati għaż-żona, flimkien mal-kost għoli tat-tħawwil, tfisser li kull azjenda tirranġa jew tirristruttura ż-żona fejn huma mħawla d-dwieli sabiex tikseb ir-rendiment tal-aħjar kwalità, bil-ħsieb li jinkiseb proporzjon ta' kwalità/kwantità sostenibbli. It-tħawwil ġdid għalhekk dejjem se jiġi rranġat bl-applikazzjoni tad-densitajiet meqjusa l-aktar xierqa, abbażi tal-esperjenza u l-għarfien xjentifiku u teknoloġiku, skont kif tevolvi l-klima. L-eċċezzjoni hija l-inbid b'indikazzjoni ta' subżona, f'liema każ japplikaw ir-regoli stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 u l-Annessi 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 u 16 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

5. **Rendiment ta' għeneb għal kull ettaru u qawwa alkoħolika naturali minima**

Deskrizzjoni:

Għat-tipi ġodda Bianco, Bianco Frizzante, Rosato u Rosato Frizzante, ir-rendiment massimu ġie stabbilit għal 18-il tunnellata għal kull ettaru. Il-qawwa alkoħolika naturali minima tal-għeneb hija stabbilita għal 11 % vol. (għall-Bianco u r-Rosato) u għal 10 % (għall-Bianco Frizzante u r-Rosato Frizzante).

Għar-Rosso, ir-rendiment massimu huwa stabbilit għal 14-il tunnellata għal kull ettaru u l-qawwa alkoħolika naturali minima tal-għeneb hija ta' 11 % vol.

Għall-Bianco u l-Famoso biż-subżoni, ir-rendiment massimu ġie stabbilit għal 12-il tunnellata għal kull ettaru u l-qawwa alkoħolika naturali minima tal-għeneb hija ta' 11,5 % vol. (għall-Bianco Castrocaro u l-Bianco Oriolo), 11 % vol. (għall-Bianco Brisighella, il-Bianco Longiano, il-Bianco Modigliana u l-Famoso Mercato Saraceno) u 10,5 % vol. (għall-Famoso Mercato Saraceno Spumante).

Għaċ-Centesimino bis-subżona Oriolo (inklużi Riserva u Passito), ġew stabbiliti rendiment massimu ta' 11-il tunnellata għal kull ettaru u qawwa alkoħolika naturali minima tal-għeneb ta' 11 % vol. Għall-Ispumante Rosé, ir-rendiment massimu huwa stabbilit għal 14-il tunnellata għal kull ettaru u l-qawwa alkoħolika naturali minima tal-għeneb hija ta' 10,5 % vol.

Ir-rendiment massimu għas-Sangiovese bis-subżoni ta' Imola, Coriano, San Clemente u Verucchio huwa stabbilit għal 9 tunnellati għal kull ettaru, b'qawwa alkoħolika naturali minima tal-għeneb ta' 12,5 % vol. (13 % vol. għall-verżjoni Riserva).

Għas-Sangiovese Riserva b'subżoni, ir-rendiment massimu żdied għal 9 tunnellati għal kull ettaru.

Raġunijiet:

Ir-rendiment u l-qawwa alkoħolika naturali indikati hawn fuq huma ideali għall-objettiv enoloġiku inkwistjoni, kif muri mill-analiżijiet kimiċi, fiżiċi u organolettiċi mwettqa mill-fabbriki tal-inbid fit-territorju.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 u l-Annessi 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 u 16 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 5.2 "Rendimenti massimi" tad-Dokument Uniku.

6. **Rendiment tal-għeneb fl-inbid**

Deskrizzjoni:

Għat-tipi l-ġodda ta' nbejjed Bianco, Bianco Frizzante, Rosato u Rosato Frizzante, ir-rendiment massimu tal-għeneb fl-inbid huwa stabbilit għal 70 %, li huwa ekwivalenti għal 12 600 litru għal kull ettaru.

Għar-Rosso, ir-rendiment massimu tal-għeneb fl-inbid huwa stabbilit għal 65 %, li huwa ekwivalenti għal 9 100 litru għal kull ettaru.

Għall-Bianco u l-Famoso b'subżoni, ir-rendiment massimu tal-għeneb fl-inbid huwa stabbilit għal 70 %, li huwa ekwivalenti għal 8 400 litru għal kull ettaru.

Għaċ-Centesimino bis-subżona Oriolo, ir-rendiment massimu tal-għeneb fl-inbid huwa stabbilit għal 70 % (għaċ-Centesimino Oriolo u ċ-Centesimino Oriolo Riserva), 65 % (għaċ-Centesimino Oriolo Spumante Rosé) u 50 % (għaċ-Centesimino Oriolo Passito), li huwa ekwivalenti għal 7 700 litru għal kull ettaru għaċ-Centesimino Oriolo u ċ-Centesimino Oriolo Riserva, 5 500 għaċ-Centesimino Oriolo Passito u 9 100 għaċ-Centesimino Oriolo Spumante Rosé.

Għas-Sangiovese bis-subżoni Imola, Coriano, San Clemente u Verruchio (inkluż Riserva), ir-rendiment massimu tal-għeneb fl-inbid huwa stabbilit għal 65 %, li huwa ekwivalenti għal 5 850 litru għal kull ettaru.

Għas-Sangiovese Riserva b'subżoni, ir-rendiment massimu tal-għeneb fl-inbid żdied għal 5 850 litru għal kull ettaru.

Raġuni: Dan huwa r-rendiment li jirriżulta mill-ipproċessar tal-għeneb fi nbid, espress bħala litri, ibbażat fuq it-tunnellati ta' għeneb prodotti għal kull ettaru permessi mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 u l-Annessi 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 u 16 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

7. **Aġġustamenti formali għar-regoli dwar il-produzzjoni tal-inbid għat-tipi Bianco Frizzante u Rosato Frizzante**

Deskrizzjoni:

Għat-tipi l-ġodda wkoll, l-operazzjonijiet tal-ipproċessar u tal-ibbottiljar jistgħu jitwettqu fir-reġjun tal-Emilia-Romagna, fir-reġjun tal-Marche, fir-reġjun tal-Lombardia, fir-reġjun tal-Piemonte u fir-reġjun tal-Veneto.

Raġunijiet:

Dan huwa aġġustament għall-forma tad-dispożizzjonijiet li diġà huma stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 9.2 "Kundizzjonijiet oħra" tad-Dokument Uniku.

8. **Karatteristiċi dwar il-konsum tat-tipi l-ġodda**

Deskrizzjoni:

Iddaħħlu l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi li ġejjin għat-tipi l-ġodda.

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.

Raġunijiet:

Il-karatteristiċi kimiċi, fiżiċi u organolettiċi indikati huma r-riżultat ta' diversi testijiet u jaqgħu fil-parametri tal-leġiżlazzjoni tal-UE u dik nazzjonali.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 u l-Annessi 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 u 16 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 "Deskrizzjoni tal-Inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

9. **Indikazzjoni tas-sena inizjali**

Deskrizzjoni:

Il-possibbiltà li titħalla barra s-sena inizjali tal-produzzjoni tal-għeneb ġiet estiża wkoll għat-tipi l-ġodda Romagna Bianco Frizzante u Romagna Rosato Frizzante.

Raġunijiet:

Sabiex it-tipi l-ġodda (Bianco Frizzante u Rosato Frizzante) jiġu allinjati mat-tipi l-oħrajn diġà eżistenti (Trebbiano Spumante) (Trebbiano Frizzante) (Bianco Spumante) (Rosato Spumante), ġie speċifikat li s-sena inizjali tal-produzzjoni tal-għeneb tista' titħalla barra minn fuq it-tikketta, skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali u dik tal-UE li tippermetti din il-possibbiltà għall-inbejjed frizzanti (*spumante*) li ma humiex ittikkettati bħala Millesimato (vendemmja) u għall-inbejjed semifrizzanti (*frizzante*).

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

10. **Tikkettar**

Deskrizzjoni:

Għat-tip Romagna Bianco Frizzante ġiet prevista l-possibbiltà li fuq it-tikketta jiġi speċifikat il-kulur Bianco (abjad).

Raġunijiet: Il-produttur għandu l-għażla li jindika l-kulur li jirreferi għall-inbid inkwistjoni.

Deskrizzjoni:

Għat-tip Romagna Rosato Frizzante ġie previst l-obbligu li fuq it-tikketta jiġi speċifikat il-kulur Rosato, Rosé jew Rosa.

Raġunijiet: Tqies xieraq li jiġi indikat il-kulur, sabiex tkun identifikata l-ispeċifiċità tal-prodott.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

11. **Rekwiżiti speċifiċi dwar l-imballaġġ**

Deskrizzjoni:

L-użu ta' kontenituri li jesgħu bejn 2 u 6 litri magħmulin minn alternattivi għall-ħġieġ li jistgħu jintużaw mal-ikel huwa permess biss għat-tipi ta' nbid Romagna Bianco, Romagna Rosato, Romagna Rosso, Romagna Trebbiano, Romagna Pagadebit u Romagna Sangiovese li ma humiex ikkwalifikati bl-indikazzjoni vigna.

Minbarra għat-tipi msemmija hawn fuq bl-indikazzjoni vigna, dan l-arranġament tal-ibbottiljar huwa pprojbit ukoll għat-tipi frizzanti u semifrizzanti, għal tipi ta' nbid bit-termini tradizzjonali Riserva, Superiore jew Passito, jew għal kwalunkwe tip ta' nbid bl-isem ta' subżona.

L-użu ta' kontenituri magħmula mill-azzar inossidabbli u materjali oħra xierqa li jesgħu bejn 6 u 60 litru huwa permess ukoll biss għall-inbejjed tad-DOP Romagna tat-tipi Bianco (inkluż Frizzante), Rosato (inkluż Frizzante), Rosso, Trebbiano (inkluż Frizzante) u Sangiovese.

Raġunijiet:

Din hija bidla fil-formulazzjoni biex tiġi indikata l-kapaċità li jesgħu l-kontenituri.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

12. **Id-DOP Romagna - subżoni emendati**

Deskrizzjoni:

"Castrocaro u Terra del Sole" ġiet emendata għal "Castrocaro"

"San Vicinio" ġiet emendata għal "Mercato Saraceno"

Żdiedu dawn li ġejjin: Imola, Coriano, San Clemente u Verucchio.

Is-subżoni Brisighella, Castrocaro, Longiano u Modigliana jistgħu jintużaw ukoll għat-tip Bianco.

Is-subżona Oriolo tista' tintuża wkoll għat-tipi Bianco u Centesimino (inklużi r-Riserva, il-Passito u l-iSpumante Rosé).

Is-subżona Mercato Saraceno tista' tintuża wkoll għat-tip Famoso (inkluż l-iSpumante).

Is-subżoni Imola, Coriano, San Clemente u Verucchio jistgħu jintużaw għat-tipi Sangiovese u Sangiovese Riserva.

Raġunijiet:

L-iskoperta ta' evidenza antika mis-snin 1 500 sa 1 900 A.D. tikkonferma l-preżenza ta' varjetajiet ta' għeneb abjad prestiġjużi fiż-żoni ta' Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella u Oriolo.

Famoso, varjetà li ilha titkabbar fiż-żona tar-Romagna minn żmien il-qedem, hija mifruxa f'Mercato Saraceno.

Il-moviment biex Centesimino tiġi stabbilita bħala varjetà ta' valur f'Oriolo li minnha jista' jsir l-inbid li jesprimi t-terroir partikolari taż-żona huwa effettiv ħafna. Dan huwa evidenti fil-ħeffa li biha l-varjetà tal-għeneb u l-inbid li jirriżulta minnha qed jiksbu fama. Din il-varjetà tad-dwieli ilha titkabbar f'din iż-żona mill-inqas mill-perjodu ta' wara t-Tieni Gwerra Dinjija.

Is-Sangiovese diġà kienet karatteristika tal-art madwar Imola lejn l-aħħar tas-seklu 18.

Is-Sangiovese kienet titkabbar b'mod intensiv fiż-żona ta' madwar Rimini sal-1860, imbagħad ġiet abbandunata minħabba l-kontenut baxx ta' alkoħol tagħha. Il-kultivazzjoni ta' din il-varjetà issa reġgħet bdiet.

Għalhekk, tqies opportun li dawn it-tipi ta' nbid bis-subżona jiġu promossi.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikoli 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 u 16 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 "Deskrizzjoni tal-Inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Romagna

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. Inbid frizzanti

8. Inbid semifrizzanti

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Romagna Albana Spumante*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Albana Spumante jinkiseb minn most tal-għeneb parzjalment imqadded bl-użu tal-metodu fil-flixkun jew fl-awtoklavi f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE. Huwa nbid ta' lewn isfar dehbi, b'ragħwa fina u bi bżieżaq persistenti, b'riħa karatteristika, b'togħma delizzjuża ta' frott, tipika tal-varjetà tal-għeneb, bi struttura tajba u freskezza pjaċevoli, b'togħma pjaċevoli, bellusija, ħelwa iżda mhux esaġerata.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16,0 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	6 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. *Romagna Cagnina*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Cagnina, miksub mill-għeneb Terrano, li jinħasad ġeneralment lejn l-aħħar ta' Settembru, huwa nbid li jkun lest biex jinħareġ għall-konsum diġà wara l-ewwel 10 ijiem ta' Ottubru. Dan għandu lewn aħmar fil-vjola, b'riħa qawwija karatteristika bi ħjiel ta' ċirasa maraskina u lampun, u b'togħma ħelwa, xi ftit tannika u pjaċevolment qarsa.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	8,5.
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. *Romagna Pagadebit (inklużi Amabile u Frizzante)*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Pagadebit, miksub mill-għeneb Bombino Bianco, għandu lewn isfar kulur it-tiben li jvarja fl-intensità skont l-età u l-proċess tal-produzzjoni tal-inbid, riħa friska u tfuħ bi ħjiel ta' żagħrun li hija tipika tal-varjetà tal-għeneb, u togħma pjaċevoli u delikata, li tvarja minn xotta għal ħelwa mezzana, inkluż fil-varjetà semifrizzanti.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4. *Romagna Pagadebit Bertinoro*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Pagadebit Bertinoro, miksub mill-għeneb Bombino Bianco fiż-żona ta' Bertinoro, għandu lewn isfar kulur it-tiben li jvarja fl-intensità skont l-età u l-proċess tal-produzzjoni tal-inbid, riħa friska u tfuħ bi ħjiel ta' żagħrun li hija tipika tal-varjetà tal-għeneb, u togħma pjaċevoli u delikata, li tvarja minn xotta għal ħelwa mezzana, inkluż fil-varjetà semifrizzanti.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. *Romagna Sangiovese*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Sangiovese, miksub mill-varjetà tal-għeneb li ġġib l-istess isem, huwa nbid aħmar lewn ir-rubin b'riflessi vjola, b'riħa miftuħa u ta' nbid, li tkun kemxejn ta' ħaxix meta jkun għadu żgħir, b'riħa delikata ħafifa li xi drabi tixbah lill-vjoletta, u b'togħma eleganti, mimlija, pjaċevolment tannika fiż-żgħożija u li jħalli togħma xi ftit morra iżda pjaċevoli fil-ħalq.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,0 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

6. *Romagna Sangiovese Novello*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Sangiovese Novello, miksub mill-għeneb tal-varjetà li ġġib l-istess isem, vinifikat bit-teknika tal-maċerazzjoni karbonika, huwa nbid aħmar lewn ir-rubin, b'riħa ta' nbid qawwija tipika tal-prodotti vinifikati b'din it-teknika, u b'togħma xotta jew kemxejn ħelwa minħabba l-preżenza ta' kontenut żgħir ta' zokkor residwu, kif permess mir-regoli li jirregolaw il-produzzjoni tiegħu.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

7. *Romagna Sangiovese Superiore*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Sangiovese Superiore, miksub mill-għeneb tal-varjetà li ġġib l-istess isem, huwa nbid aħmar lewn ir-rubin li jagħti fil-granata, xi drabi b'riflessi vjola, b'riħa ta' nbid arrikkita b'riħa delikata ħafifa li tixbah lill-vjoletta u togħma qawwija, iżda delikata u eleganti, xi ftit tannika fiż-żgħożija tiegħu, u jħalli togħma morra iżda pjaċevoli fil-ħalq.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

8. *Romagna Sangiovese Riserva, inkluża l-varjetà Superiore Riserva*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Sangiovese Riserva, miksub mill-għeneb tal-varjetà li ġġib l-istess isem, huwa nbid aħmar lewn ir-rubin li jagħti fil-granata, li jaqleb fi sfumaturi vjola u oranġjo, bi fwieħa fina ta' vanilla li tfakkar fl-eteri u tipika tat-tqaddim u togħma sħiħa, xotta, armonjuża ta' karattru konsiderevoli, ħafna drabi b'riħa ħafifa tal-injam tal-btieti użati għat-tqaddim.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,0 % skont il-volum

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

9. *Romagna Sangiovese Passito*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Sangiovese Passito, miksub mill-għeneb tal-varjetà li ġġib l-istess isem, huwa nbid aħmar lewn ir-rubin, xi drabi b'riflessi fil-vjola, b'riħa ħafifa li tixbah lill-vjoletta u b'togħma armonjuża, b'tanniċità pjaċevoli akkumpanjata minn togħma morra karatteristika iżda pjaċevoli li tibqa' fil-ħalq; xi drabi tinxtamm riħa tal-injam tal-btieti li jintużaw għat-tqaddim.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: minn 6,0 sa 20,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26 g/l

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

10. *Romagna Sangiovese bis-subżoni*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Sangiovese segwita minn subżona, miksub mill-għeneb tal-varjetà li ġġib l-istess isem f'żoni demarkati b'mod ċar, huwa nbid aħmar lewn ir-rubin b'riflessi vjola, b'riħa miftuħa u ta' nbid, li tkun kemxejn ta' ħaxix meta jkun għadu żgħir, b'riħa ħafifa delikata li tixbah lill-vjoletta, u togħma tipika taż-żona ta' produzzjoni, pjaċevolment tannika fiż-żgħożija u li jħalli togħma xi ftit morra iżda pjaċevoli fil-ħalq.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 4,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

11. *Romagna Sangiovese Riserva bis-subżoni*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Sangiovese Riserva segwita minn subżona, miksub mill-għeneb tal-varjetà li ġġib l-istess isem f'żoni demarkati b'mod ċar, huwa nbid aħmar lewn ir-rubin li jxaqleb lejn il-granata, li jaqleb fi sfumaturi vjola u oranġjo bit-tqaddim, u togħma xotta, sħiħa, armonjuża u robusta tipika taż-żona ta' produzzjoni, ħafna drabi b'riħa ħafifa tal-injam li tittieħed mill-btieti użati għat-tqaddim.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,0 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 4,0 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

12. *Romagna Trebbiano*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Trebbiano, miksub mill-għeneb tal-varjetà li ġġib l-istess isem, huwa nbid isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat, b'riħa ta' nbid ħafifa u delikata u togħma sottili, qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 %

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

13. *Romagna Trebbiano Spumante*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Trebbiano Spumante, miksub mill-għeneb tal-varjetà li ġġib l-istess isem, permezz tal-prattika ta' rifermentazzjoni naturali fil-flixkun jew fl-awtoklavi f'konformità mar-regoli tal-UE, huwa nbid isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat, b'ragħwa persistenti u bżieżaq fini, b'riħa delikata, friska u pjaċevoli, u togħma xotta jew ħelwa skont it-tip speċifiku.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

14. *Romagna Trebbiano Frizzante*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid bid-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata Romagna Trebbiano Frizzante, miksub mill-għeneb tal-varjetà li ġġib l-istess isem, permezz tal-prattika ta' fermentazzjoni sekondarja naturali f'konformità mar-regoli tal-UE, għandu kulur isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat, b'ragħwa fina u persistenti, b'riħa pjaċevoli u delikata, u togħma armonjuża u friska.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

15. *Romagna Bianco Spumante*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid Romagna Bianco Spumante għandu ragħwa fina u persistenti u kulur isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat. Jiddistingwi ruħu mir-riħa fina u delikata tiegħu u t-togħma tvarja skont il-kontenut ta' zokkor minn brut nature sa xotta, qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

16. *Romagna Rosato Spumante*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid Romagna Rosato Spumante għandu ragħwa fina u persistenti. Għandu kulur roża xi ftit jew wisq jgħajjat b'riħa fina u delikata. It-togħma tvarja skont il-kontenut ta' zokkor minn brut nature sa xotta u hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

17. *Romagna Bianco*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed Romagna Bianco huma sofor ċari sa sofor lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat u għandhom riħa pjaċevoli, fina u delikata. It-togħma hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

18. *Romagna Bianco Frizzante*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid Romagna Rosato Frizzante għandu ragħwa fina u persistenti. Il-kulur ivarja minn isfar ċar għal isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat u r-riħa tiegħu hija pjaċevoli u distintiva. It-togħma tiegħu hija armonjuża u friska.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

19. *Romagna Rosato*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed Romagna Rosato huma roża xi ftit jew wisq jgħajjat u għandhom riħa pjaċevoli, fina u delikata. It-togħma hija armonjuża u friska.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

20. *Romagna Rosato Frizzante*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid Romagna Rosato Frizzante għandu ragħwa fina u persistenti. Kulur roża xi ftit jew wisq jgħajjat, b'riħa pjaċevoli u distintiva. It-togħma hija armonjuża u friska.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

21. *Romagna Rosso*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed Romagna Rosso huma ħomor lewn ir-rubin, kultant bi sfumaturi vjola, riħa ta' nbid u fwieħa franka. It-togħma hija armonjuża, ftit tannika, b'togħma qarsa b'mod pjaċevoli li ddum fil-ħalq.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 19 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

22. *Romagna Bianco Brisighella*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed Romagna Bianco Brisighella huma sofor ċari sa sofor lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat u għandhom riħa distintiva, fina u varjata. It-togħma hija qawwija, friska u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 4,0 g/l;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 19 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

23. *Romagna Bianco Castrocaro*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed Romagna Bianco Castrocaro huma sofor ċari sa sofor lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat u għandhom riħa pjaċevoli, qawwija u ta' nbid. It-togħma hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 4 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

24. *Romagna Bianco Longiano*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed Romagna Bianco Longiano huma sofor ċari sa sofor lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat u għandhom riħa pjaċevoli, qawwija u ta' nbid. It-togħma hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 19 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

25. *Romagna Bianco Modigliana*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed Romagna Bianco Modigliana huma sofor ċari sa sofor lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat u għandhom riħa pjaċevoli, qawwija u ta' nbid. It-togħma hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 10 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 19 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5.
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

26. *Romagna Bianco Oriolo*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed Romagna Bianco Oriolo huma sofor ċari sa sofor lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat u għandhom riħa pjaċevoli, qawwija u ta' nbid. It-togħma hija qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 4 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

27. *Romagna Centesimino Oriolo*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid Romagna Centesimino Oriolo huwa aħmar lewn il-granata u għandu riħa karatteristika b'noti ta' ward u frott tal-foresta. It-togħma hija bellusija u mimlija.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 4 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

28. *Romagna Centesimino Oriolo Riserva*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid Romagna Centesimino Oriolo Riserva huwa aħmar qawwi lewn il-granata b'riħa dominanti ta' noti ta' ward, frott misjur u noti pikkanti. It-togħma hija mimlija, armonjuża, bellusija u kemxejn tannika.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: massimu ta' 4 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

29. *Romagna Centesimino Oriolo Passito*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid Romagna Centesimino Oriolo Passito huwa aħmar solidu lewn il-granata b'riħa qawwija u distintiva ta' noti ta' ward, ġamm, għeneb imqadded u noti pikkanti. It-togħma hija armonjuża, dominanti u għandha struttura tajba.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Residwi ta' zokkor riduċenti: mhux inqas minn 50 g/l

Estratt minimu mingħajr zokkor: 26 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

30. *Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid Romagna Centesimino Oriolo Spumante Rosé għandu ragħwa fina u persistenti. Huwa roża xi ftit jew wisq jgħajjat u għandu riħa karatteristika ta' noti pronunzjati ta' fjuri. It-togħma tvarja skont il-kontenut ta' zokkor minn brut sa xotta mezzana, friska u bi struttura tajba.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

31. *Romagna Famoso Mercato Saraceno*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed Romagna Famoso Mercato Saraceno huma sofor lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat u għandhom riħa distintiva, qawwija u ta' nbid. It-togħma hija xotta, qawwija u armonjuża.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

32. *Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbid Romagna Famoso Mercato Saraceno Spumante għandu ragħwa fina u persistenti. Għandu kulur isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat b'riħa fina u delikata. It-togħma tiegħu tvarja skont il-kontenut ta' zokkor minn brut nature sa xotta, f'konformità mal-liġi tal-UE.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

—

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Romagna Albana Spumante

45 ettolitru għal kull ettaru

2. Romagna Cagnina

84,5 ettolitru għal kull ettaru

3. Romagna Pagadebit u Pagadebit Bertinoro, inkluż Frizzante

98 ettolitru għal kull ettaru

4. Romagna Sangiovese, inklużi Novello u Riserva

78 ettolitru għal kull ettaru

5. Romagna Sangiovese Superiore, inkluż Riserva

68,25 ettolitru għal kull ettaru

6. Romagna Sangiovese bis-subżoni

58,5 ettolitru għal kull ettaru

7. Romagna Sangiovese Riserva bis-subżoni

52 ettolitru għal kull ettaru

8. Romagna Sangiovese Passito

60 ettolitru għal kull ettaru

9. Romagna Bianco, inkluż Frizzante u Spumante

126 ettolitru għal kull ettaru

10. Romagna Rosato, inkluż Frizzante u Spumante

126 ettolitru għal kull ettaru

11. Romagna Rosso

91 ettolitru għal kull ettaru

12. Romagna Bianco bis-subżoni Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana u Oriolo

84 ettolitru għal kull ettaru

13. Romagna Centesimino inkluż Riserva bis-subżona Oriolo

77 ettolitru għal kull ettaru

14. Romagna Centesimino Passito bis-subżona Oriolo

55 ettolitru għal kull ettaru

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé bis-subżona Oriolo

91 ettolitru għal kull ettaru

16. Romagna Famoso, inkluż Spumante bis-subżona Mercato Saraceno

84 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-għeneb li minnu jsiru l-inbejjed adattati biex jiġu indikati bid-denominazzjoni Romagna tinkludi diversi muniċipalitajiet sħaħ, jew partijiet minnhom, fil-provinċji ta' Bologna, Rimini, Forlì-Cesena u Ravenna fir-reġjun tal-Emilia-Romagna.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Albana B.

Bombino Bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano Romagnolo B. - Trebbiano

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Romagna

Romagna Albana Spumante:

Il-familja Baldi minn Faenza ilha s-sid ta' art fil-vinja fiż-żoni l-aktar għammiela tar-Romagna mis-seklu 14. Kienet fost l-ewwel li għollew il-livell tal-kwalità tal-produzzjoni tal-inbid, tant li familji nobbli oħrajn, mhux biss minn Faenza, u minkejja li kienu produtturi huma stess, kienu jservu l-inbejjed Baldi fl-okkażjonijiet speċjali.

Fil-bidu tas-seklu 20 Francesco Baldi kien l-ewwel produttur ta' nbid frizzanti fir-Romagna, aktarx Albana, imħallat ma' nbejjed oħrajn. Dan kien prodott fi kwantitajiet kbar fil-Villa "Le Fontane" f'Sarna di Faenza, u minħabba l-kwalità għolja tiegħu, kien jinbiegħ fir-Romagna u f'Bologna, u kien jiġi esportat lejn Franza u r-Russja, fejn ingħata premjijiet u rikonoxximenti rinnomati.

Romagna Cagnina:

Il-ħakma Biżantina setgħet kienet iż-żmien li fih it-Terrano d'Istria, il-varjetà prinċipali tal-għeneb tal-Cagnina, inxterdet fir-Romagna, meta kienu jiġu importati kwantitajiet kbar ta' ġebel tal-franka minn Istria u mid-Dalmazja, biex jinbnew l-aktar monumenti importanti ta' Ravenna. Sa mis-seklu 13 l-inbid diġà kien qed jiġi prodott fi whud mill-pjanuri ta' Cesena, Forlì u Ravenna. Jeżistu diversi kitbiet u kompożizzjonijiet poetiċi mis-sekli 19u 20 li jikkonfermaw il-bejgħ u l-apprezzament tal-Cagnina fir-Romagna.

Romagna Pagadebit, inklużi l-varjetajiet Bertinoro, Amabile u Frizzante:

Il-varjetà tal-għeneb Bombino Bianco lokalment tissejjaħ Pagadebit, isem li ngħata lill-inbid ukoll. Skont Hohnerlein-Buchinger, it-terminu ġej minn "*produce tanto da pagare i debiti*" ("jipproduċi tant li jħallas id-dejn") peress li anki f'kundizzjonijiet ħżiena tat-temp din il-varjetà tad-dwieli tiggarantixxi produzzjoni tajba. B'mod partikolari fil-Provinċja ta' Forlì, il-Pagadebit kienet titħawwel flimkien mal-Albana biex tpatti għall-produzzjoni aktar baxxa ta' dik il-varjetà. L-ewwel kitba li ssemmi l-Pagadebit fir-Romagna tmur lura għall-1825, u hija ta' Acerbi, li jelenka l-varjetà fost id-dwieli ta' madwar Rimini. Fil-wirja ampelografika ta' Forlì tal-1876 ġew imqabbla d-dwieli tal-Pagadebit li kienu ġejjin minn żoni differenti; maż-żminijiet, ġiet rikonoxxuta t-tradizzjoni partikolari u prestiġġjuża tal-Pagadebit fiż-żona ta' Bertinoro.

Romagna Sangiovese inklużi l-varjetajiet Superiore, Riserva, Novello u Passito:

Fl-Arkivji tal-Istat ta' Faenza hemm miżmum att notarili tal-1672 li jsemmi tliet ringieli ta' vinji ta' Sangiovese fir-razzett ta' Fontanella di Pagnano fil-muniċipalità ta' Casola Valsenio. Skont ċerti lingwisti l-varjetà ngħatat l-isem ta' "Sangue dei gioghi" (demm tal-muntanji) fl-Appennini tat-Toscana u tar-Romagna, fid-djalett lokali mqassar għal "sanzves".

Skont Beppe Sangiorgi, l-ewwel referenzi għas-Sangiovese fir-Romagna jirrigwardaw iż-żona ta' Faenza u Imola. Fl-1839 Gallesio ddeskriva l-vinji li kien ra waqt vjaġġ bejn Firenza u Forlì hekk: id-dwieli huma kollha varjetajiet baxxi u huma l-aktar tat-tip Sangiovese di Romagna.

Dokumenti antiki dwar il-produzzjoni tal-inbid jidentifikaw id-dielja tas-Sangiovese fir-Romagna b'karatteristiċi proprji, u li kienet vinifikat fi nbid magħmul minn varjetà waħda, għall-kuntrarju ta' dak li kien isir bnadi oħra.

Romagna Trebbiano (anki semifrizzanti u frizzanti):

il-varjetà Trebbiano x'aktarx li ġiet introdotta fi żmien l-Etruski u r-Rumani, li kienu jiżirgħu d-dwieli wara li kienu jieħdu u jaqsmu l-art: għalhekk kien l-inbid tal-leġjunarji. Fl-1305 Pier de Crescenzi kiteb dwar għeneb abjad imsejjaħ "tribiana". Fl-istess seklu jissemma "turbien" f'Imola, u "trebulanum" f'Bologna. Fi żmien mhux speċifikat hemm aċċenn għal "tarbian" fir-Romagna. Molon (1906) kiteb li kien imkabbar l-aktar b'mod partikolari f'Forlì u Ravenna, u Pasqualini u Pasqui kkummentaw dwar ir-ringieli ta' dwieli mkabbra fuq il-pjanura minkejja l-umdità għolja. Il-fatt li huwa tant mifrux fir-Romagna huwa dovut għall-kapaċità tiegħu li jadatta għal tipi varji ta' ħamrija u klima.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Id-DOP Romagna - Żona ta' produzzjoni tal-inbid

Qafas ġuridiku:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-operazzjonijiet ta' produzzjoni tal-inbid jistgħu jsiru fit-territorju kollu tal-provinċji ta' Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna u Rimini.

Id-DOP Romagna - żona ta' produzzjoni għat-tipi semifrizzanti u frizzanti

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-operazzjonijiet ta' produzzjoni tat-tipi Romagna Trebbiano Frizzante, Romagna Trebbiano Spumante, Romagna Pagadebit Frizzante, Romagna Albana Spumante, Romagna Bianco Frizzante, Romagna Rosato Frizzante, Romagna Rosato Frizzante u Romagna Rosato Spumante, kif ukoll il-prattiki enoloġiċi għall-produzzjoni tar-raġħwa, għall-istabbilizzazzjoni u t-taħlil, fejn permessi, jistgħu jsiru fit-territorju kollu tar-reġjun tal-Emilia-Romagna, tar-reġjun tal-Marche, tar-reġjun tal-Lombardia, tar-reġjun tal-Piemonte u tar-reġjun tal-Veneto.

Id-DOP Romagna - żona ta' bbottiljar tat-tipi semifrizzanti u frizzanti

Qafas ġuridiku:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-operazzjonijiet ta' bbottiljar tat-tipi Romagna Trebbiano Frizzante, Romagna Trebbiano Spumante, Romagna Pagadebit Frizzante, Romagna Albana Spumante, Romagna Bianco Frizzante, Romagna Bianco Spumante, Romagna Rosato Frizzante u Romagna Rosato Spumante jridu jsiru fit-territorju tar-reġjun tal-Emilia-Romagna, tar-reġjun tal-Marche, tar-reġjun tal-Lombardia, tar-reġjun tal-Piemonte u tar-reġjun tal-Veneto. F'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-UE u dik nazzjonali, l-ibbottiljar jew l-imballaġġ irid isir fiż-żona ġeografika demarkata msemmija biex tiġi salvagwardjata l-kwalità u r-reputazzjoni, tiġi garantita l-oriġini u tiġi żgurata l-effettività tal-kontrolli.

Użu ta' referenzi għal subżoni

Qafas ġuridiku:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-tikketti u l-imballaġġ tal-inbejjed koperti mid-DOP Romagna jistgħu jinkludu referenzi għas-subżoni deskritti fl-annessi rispettivi għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Is-subżoni li jistgħu jidhru fuq it-tikketta huma dawn li ġejjin: "Bertinoro", "Brisighella", "Castrocaro", "Cesena", "Longiano", "Meldola", "Modigliana", "Marzeno", "Oriolo", "Predappio", "Mercato Saraceno", "Serra", "Imola", "Coriano", "San Clemente", "Verucchio".

Id-DOP Romagna segwita mis-subżona

Qafas ġuridiku:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-operazzjonijiet ta' produzzjoni tal-inbid jistgħu jsiru fit-territorju kollu tal-provinċji ta' Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena u Rimini.

Id-DOP Romagna segwita mis-subżona

Qafas ġuridiku:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-ibbottiljar tal-inbid kopert mid-DOP Romagna segwit minn subżoni jrid isir fiż-żona ta' produzzjoni ta' kull subżona, inkluż fiż-żoni fejn hija awtorizzata l-vinifikazzjoni b'deroga. F'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ tal-UE u dik nazzjonali, l-ibbottiljar jew l-imballaġġ irid isir fiż-żona ġeografika demarkata msemmija biex tiġi salvagwardjata l-kwalità u r-reputazzjoni, tiġi garantita l-oriġini u tiġi żgurata l-effettività tal-kontrolli.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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