ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 386/08)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Romagna”

PDO-IT-A0507-AM06

Data comunicării: 5.7.2022

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Noi tipuri de vin**

Au fost introduse următoarele tipuri noi:

„Romagna” Bianco, inclusiv Frizzante; „Romagna” Rosato, inclusiv Frizzante; „Romagna” Rosso; „Romagna” Bianco, cu subarealele Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana, Oriolo; „Romagna” Centesimino, cu subarealul Oriolo, inclusiv Riserva, Passito și Spumante Rosé; „Romagna” Famoso, cu subarealul Mercato Saraceno, inclusiv Spumante; „Romagna” Sangiovese, cu subarealele Imola, Coriano, San Clemente și Verucchio, inclusiv Riserva.

Motive:

Aceste tipuri au fost introduse pentru a se permite valorificarea soiurilor principale, foarte răspândite în Romagna, cu mare potențial calitativ și eclectice, deoarece, de-a lungul timpului, producția lor s-a afirmat ca tradițională pe acest teritoriu, datorită producătorilor vitivinicoli și cramelor cooperative. Baza ampelografică complementară a fost selectată în scopul îmbinării unor soiuri răspândite pe teritoriu cu alte soiuri mai puțin răspândite, dar aflate în curs de expansiune, deoarece experiența a arătat că sunt foarte potrivite pentru astfel de procese de vinificare.

Prin urmare, producția de vinuri cu DOP „Romagna” se îmbogățește cu tipuri noi, în cadrul categoriilor de vinuri deja incluse în caietul de sarcini, ceea ce va permite, în plus, propunerea unei game mai ample de produse care răspunde în mai mare măsură exigențelor pieței.

Această modificare vizează articolele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 și 9 din caietul de sarcini și anexele 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 și 16 la acesta, precum și punctul 4 din documentul unic („Descrierea vinurilor”).

2. **Baza ampelografică a noilor tipuri**

Descriere:

Au fost stabilite soiurile de viță-de-vie care contribuie la bazele ampelografice pentru producția noilor tipuri: - Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante, după cum urmează:

la proporția minimă de 70 % din soiurile Trebbiano (în cazul tipurilor Bianco și Bianco Frizzante) și Sangiovese (în cazul tipurilor Rosato și Rosato Frizzante) se pot adăuga (în proporție de 30 %) unele soiuri care pot fi cultivate în regiunea Emilia Romagna, fiind limitate la maximum 10 % utilizarea soiului Manzoni bianco și la maximum 5 % utilizarea soiului Famoso.

— Rosso, după cum urmează:

la proporția minimă de 70 % din soiul Sangiovese se pot adăuga (în proporție de 30 %) toate soiurile nearomatice care pot fi cultivate în regiunea Emilia Romagna.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

— Bianco cu subareale, după cum urmează:

pentru Brisighella: Trebbiano, în proporție minimă de 60 %; la producția acestui vin pot contribui soiurile Albana și Chardonnay, singure sau împreună, în proporție maximă de 40 %;

pentru Castrocaro: Albana, în proporție minimă de 60 %; la producția acestui vin poate contribui soiul Trebbiano, în proporție maximă de 40 %, singur sau împreună cu alte soiuri cu boabe albe care pot fi cultivate în regiunea Emilia Romagna, în proporție maximă de 5 %;

pentru Longiano: Trebbiano, în proporție minimă de 60 %; la producția acestui vin pot contribui soiurile Albana și Chardonnay, singure sau împreună, în proporție maximă de 40 %;

pentru Modigliana: Trebbiano, în proporție minimă de 60 %; la producția acestui vin pot contribui soiurile Chardonnay și Sauvignon bianco, singure sau împreună, în proporție maximă de 40 %;

pentru Oriolo: Trebbiano, în proporție minimă de 70 %; la producția acestui vin poate contribui soiul Albana, în proporție maximă de 30 %, singur sau împreună cu alte soiuri cu boabe albe care pot fi cultivate în regiunea Emilia Romagna, în proporție maximă de 5 %.

— Centesimino Oriolo, Centesimino Oriolo Riserva, Centesimino Oriolo Passito, Centesimino Oriolo Spumante Rosé, după cum urmează:

la proporția minimă de 95 % din soiul Centesimino se pot adăuga (în proporție de 5 %) toate soiurile cu boabe negre care pot fi cultivate în regiunea Emilia Romagna.

— Famoso Mercato Saraceno, Famoso Mercato Saraceno Spumante, după cum urmează:

100 % din soiul Famoso.

— Sangiovese și Sangiovese Riserva, cu subarealele Imola, Coriano, San Clemente și Verucchio, după cum urmează:

la proporția minimă de 95 % din soiul Sangiovese se pot adăuga (în proporție de 5 %) toate soiurile cu boabe negre care pot fi cultivate în regiunea Emilia Romagna.

Motive:

În cursul experimentelor efectuate de consorțiul de protejare a denumirii, baza ampelografică definită mai sus a demonstrat că se obțin produse de bună calitate, fiind menținut și caracterul tipic al teritoriului.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini și anexele 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 și 16 la acesta, dar nu vizează documentul unic.

3. **Arealul de producție a strugurilor utilizați pentru noile tipuri**

Descriere:

A fost indicat arealul de producție al noilor tipuri Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante și Rosso, care coincide cu arealul de producție în vigoare al tipurilor „Romagna" Trebbiano, „Romagna" Bianco Spumante și „Romagna" Rosato Spumante, cu adăugirile și modificările descrise cu precizie la articolul 3 alineatul (5) din caietul de sarcini.

Au fost indicate arealele de producție ale tipurilor Sangiovese și Sangiovese Riserva cu subarealele Imola, Coriano, San Clemente și Verucchio, descrise cu precizie la articolul 3 din caietul de sarcini și, respectiv, în anexele 13, 14, 15 și 16 la acesta.

Motive:

S-a stabilit că arealul de cultivare a strugurilor pentru obținerea tipurilor Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante și Rosso coincide cu arealul tipurilor „Romagna" Trebbiano, „Romagna" Bianco Spumante și „Romagna" Rosato Spumante, cu adăugarea câtorva comune. Având în vedere actualele schimbări climatice, pot fi utilizate cu precădere plantațiile de viță-de-vie cu o densitate de plantare mai mică și aflate la altitudini mai mari, unde în trecut anumite soiuri se coceau mai greu. Astfel, devine posibilă obținerea unei producții de struguri de bună calitate inclusiv în comunele aflate la o anumită altitudine, precum cele adăugate la arealul de producție al noilor tipuri.

Deoarece întreprinderi vitivinicole mici și medii sunt interesate de o producție de mai bună calitate și, dacă se poate, mai strâns legată de particularitățile specifice ale teritoriului de producție, au fost introduse cele patru noi subareale: Imola, Coriano, San Clemente și Verucchio.

Această modificare vizează articolul 3 din caietul de sarcini și anexele 13, 14, 15 și 16 la acesta, dar nu vizează documentul unic.

4. **Densitatea plantelor de viță-de-vie per hectar**

Descriere:

A fost eliminat numărul de butuci per hectar în cazul tuturor tipurilor din cadrul DOP „Romagna”, cu excepția celor cu subareal.

În cazul tipurilor Bianco și Famoso cu subareale, a fost indicată densitatea plantelor de viță-de-vie per hectar, aceasta fiind de minimum 1 500.

În cazul tipului Sangiovese, inclusiv Riserva, a fost indicată densitatea plantelor de viță-de-vie per hectar, aceasta fiind de minimum 3 300 în cazul subarealelor Bertinoro, Castrocaro, Oriolo, Coriano, San Clemente și Verucchio, de minimum 3 000 în cazul subarealului Mercato Saraceno și de minimum 4 000 în cazul subarealului Imola.

În cazul tipului Centesimino cu subarealul Oriolo, inclusiv Riserva, Passito și Spumante Rosé, a fost indicată densitatea plantelor de viță-de-vie per hectar, aceasta fiind de minimum 2 700.

Motive:

Practica obișnuită, de a se porni mereu de la analizarea terenului și selectarea soiurilor adecvate pentru areal, împreună cu costul ridicat al plantărilor, determină fiecare exploatație să amenajeze sau să restructureze suprafețele cu viță-de-vie în funcție de producția de cea mai bună calitate, urmând logica unui raport sustenabil între calitate și cantitate. În acest sens, dimensiunile noilor plantații vor fi mereu stabilite în funcție de numerele considerate cele mai adecvate pe baza experienței și a cunoștințelor științifice și tehnologice și în funcție de evoluțiile climatice, cu excepția plantațiilor de viță-de-vie care pot fi utilizate pentru vinuri cu denumire de subareal, care rămân reglementate prin caietul de sarcini.

Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini și anexele 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 și 16 la acesta, dar nu vizează documentul unic.

5. **Producția de struguri la hectar și tăria alcoolică naturală minimă**

Descriere:

În cazul noilor tipuri Bianco, Bianco Frizzante, Rosato și Rosato Frizzante, au fost stabilite o producție maximă de 18 tone la hectar și o tărie alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor de 11 % vol. (în cazul Bianco și Rosato) și de 10 % vol. (în cazul Bianco Frizzante e Rosato Frizzante).

În cazul tipului Rosso, au fost stabilite o producție maximă de 14 tone la hectar și o tărie alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor de 11 % vol.

În cazul tipurilor Bianco și Famoso cu subareale, au fost stabilite o producție maximă de 12 tone la hectar și o tărie alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor de 11,5 % vol. (în cazul Bianco Castrocaro și Bianco Oriolo), de 11 % vol. (în cazul Bianco Brisighella, Bianco Longiano, Bianco Modigliana și Famoso Mercato Saraceno) și de 10,5 % vol. (în cazul Famoso Mercato Saraceno Spumante).

În cazul tipului Centesimino cu subarealul Oriolo, inclusiv Riserva și Passito, au fost stabilite o producție maximă de 11 tone la hectar și o tărie alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor de 11 % vol., iar în cazul versiunii Spumante Rosé au fost stabilite o producție maximă de 14 tone la hectar și o tărie alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor de 10,5 % vol.

În cazul tipului Sangiovese cu subarealele Imola, Coriano, San Clemente și Verucchio, au fost stabilite o producție maximă de 9 tone la hectar și o tărie alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor de 12,5 % vol. (13 % vol. în cazul versiunii Riserva).

În cazul Sangiovese Riserva cu subareale, producția maximă a fost majorată la 9 tone la hectar.

Motive:

După cum evidențiază analizele chimico-fizice și organoleptice efectuate în cadrul întreprinderilor vitivinicole din teritoriu, producția și tăria alcoolică naturală indicate mai sus sunt optime pentru îndeplinirea obiectivului oenologic dorit.

Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini și anexele 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 și 16 la acesta, precum și punctul 5.2 („Randamente maxime") din documentul unic.

6. **Randamentul strugurilor la vinificare**

Descriere:

În cazul noilor tipuri de vinuri Bianco, Bianco Frizzante, Rosato și Rosato Frizzante, s-a prevăzut că randamentul maxim al strugurilor la vinificare este de 70 %, adică de 12 600 de litri obținuți la hectar.

În cazul tipului Rosso, s-a prevăzut că randamentul maxim al strugurilor la vinificare este de 65 %, adică de 9 100 de litri obținuți la hectar.

În cazul tipurilor Bianco și Famoso cu subareale, s-a prevăzut că randamentul maxim al strugurilor la vinificare este de 70 %, adică de 8 400 de litri obținuți la hectar.

În cazul tipului Centesimino cu subarealul Oriolo, s-a prevăzut că randamentul maxim al strugurilor la vinificare este de 70 % (în cazul Centesimino Oriolo și Centesimino Oriolo Riserva), de 65 % (în cazul Centesimino Oriolo Spumante Rosé) și de 50 % (în cazul Centesimino Oriolo Passito), adică de 7 700 de litri obținuți la hectar în cazul Centesimino Oriolo și Centesimino Oriolo Riserva, de 5 500 de litri obținuți la hectar în cazul Centesimino Oriolo Passito și de 9 100 de litri obținuți la hectar în cazul Centesimino Oriolo Spumante Rosé.

În cazul tipului Sangiovese cu subarealele Imola, Coriano, San Clemente și Verucchio, inclusiv Riserva, s-a prevăzut că randamentul maxim al strugurilor la vinificare este de 65 %, adică de 5 850 de litri obținuți la hectar.

În cazul Sangiovese Riserva cu subareale, randamentul maxim al strugurilor la vinificare a fost majorat la 5 850 de litri obținuți la hectar.

Motiv: este vorba despre randamentul rezultat la transformarea strugurilor în vin, exprimat în litri, pe baza tonelor de struguri produse la hectar în conformitate cu ceea ce permite caietul de sarcini al produsului.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini și anexele 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 și 16 la acesta, dar nu vizează documentul unic.

7. **Adaptări formale la normele referitoare la vinificare în cazul tipurilor Bianco Frizzante și Rosato Frizzante**

Descriere:

Și în cazul noilor tipuri, operațiunile de elaborare și operațiunile de îmbuteliere pot fi efectuate pe întregul teritoriu al regiunilor Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Piemonte și Veneto.

Motive:

Este vorba despre o adaptare formală la dispozițiile deja prevăzute de caietul de sarcini.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 9 („Alte condiții") din documentul unic.

8. **Caracteristicile la consum ale noilor tipuri**

Descriere:

Au fost introduse caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale noilor tipuri.

„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.

Motive:

Caracteristicile chimico-fizice și organoleptice indicate sunt rezultatul a numeroase experimente și se încadrează în parametrii prevăzuți de normele UE și naționale.

Această modificare vizează articolul 6 din caietul de sarcini și anexele 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 și 16 la acesta, precum și punctul 4 („Descrierea vinurilor") din documentul unic.

9. **Indicarea anului de producție**

Descriere:

Excluderea indicării anului de producție a strugurilor a fost extinsă și la noile tipuri „Romagna" Bianco Frizzante și „Romagna" Rosato Frizzante.

Motive:

Pentru ca noile tipuri (Bianco Frizzante și Rosato Frizzante) să fie armonizate cu celelalte tipuri deja prezente (Trebbiano Spumante, Trebbiano Frizzante, Bianco Spumante și Rosato Spumante), a fost specificat faptul că poate fi omis de pe etichetă anul de producție a strugurilor, în temeiul legislației naționale și al legislației UE, care prevăd această posibilitate pentru vinurile spumante care nu sunt obținute dintr-o singură recoltă și pentru vinurile petiante.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

10. **Etichetarea**

Descriere:

În ceea ce privește tipul „Romagna" Bianco Frizzante, este prevăzută posibilitatea ca pe etichetă să figureze specificarea culorii, „Bianco".

Motive: posibilitatea de a preciza culoarea vinului în cauză este lăsată la latitudinea producătorilor.

Descriere:

În ceea ce privește tipul „Romagna" Rosato Frizzante, este prevăzută obligația ca pe etichetă să figureze specificarea culorii, „Rosato", „Rosé" sau „Rosa".

Motive: în scopul stabilirii specificității produsului, este considerată adecvată indicarea culorii.

Modificările vizează articolul 7 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

11. **Dispoziții specifice referitoare la ambalare**

Descriere:

Doar în cazul tipurilor de vinuri DOP „Romagna" Bianco, „Romagna" Rosato, „Romagna" Rosso, „Romagna" Trebbiano, „Romagna" Pagadebit și „Romagna" Sangiovese care nu poartă mențiunea „Vigna", este permisă utilizarea unor recipiente diferite de cele din sticlă, de uz alimentar, cu o capacitate cuprinsă între 2 și 6 litri.

Așadar, această posibilitate de ambalare este exclusă nu doar în cazul tipurilor enumerate care poartă mențiunea „Vigna", ci și în cazul tipurilor de vinuri spumante și petiante, în cazul tipurilor de vinuri care poartă mențiunile tradiționale „Riserva", „Superiore" și „Passito" și în cazul tuturor tipurilor de vinuri cu denumiri de subareale.

În plus, doar în cazul tipurilor de vinuri DOP „Romagna" Bianco, inclusiv Frizzante, „Romagna" Rosato, inclusiv Frizzante, „Romagna" Rosso, „Romagna" Trebbiano, inclusiv Frizzante, și „Romagna" Sangiovese, este permisă utilizarea unor recipiente de inox și din alte materiale de uz alimentar, cu o capacitate cuprinsă între 6 și 60 de litri.

Motive:

Este vorba despre o reformulare detaliată al cărei scop este indicarea capacităților recipientelor.

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

12. **DOP Romagna - modificări ale subarealelor**

Descriere:

„Castrocaro e Terra del Sole” se modifică în „Castrocaro”.

„San Vicinio” se modifică în „Mercato Saraceno”.

Se adaugă: Imola, Coriano, San Clemente și Verucchio.

Este acceptată utilizarea subarealelor Brisighella, Castrocaro, Longiano și Modigliana și în cazul tipului Bianco.

Este acceptată utilizarea subarealului Oriolo și în cazul tipurilor Bianco și Centesimino (inclusiv Riserva, Passito și Spumante Rosé).

Este acceptată utilizarea subarealului Mercato Saraceno și în cazul tipului Famoso (inclusiv Spumante).

Este acceptată utilizarea subarealelor Imola, Coriano, San Clemente și Verucchio în cazul tipurilor Sangiovese și Sangiovese Riserva.

Motive:

Găsirea unor vechi mărturii datând din perioada 1 500-1 900 confirmă prezența unor soiuri albe prestigioase în arealele Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella și Oriolo.

Răspândirea soiului Famoso, care era cultivat în vremuri străvechi pe acest teritoriu, a repornit din Mercato Saraceno.

Eficacitatea valorificării soiului Centesimino la Oriolo, ca vin al exact acelui teritoriu, este evidentă în viteza recunoașterii formale a soiului și a vinului. Acest soi este cultivat în acest areal cel puțin din perioada de după încheierea celui de-Al Doilea Război Mondial.

La sfârșitul secolului al XVIII-lea, la Imola, Sangiovese era deja un element definitoriu pentru teritoriul respectiv.

În zona Rimini, soiul Sangiovese a fost cultivat intens până la 1860, apoi a fost abandonat deoarece a fost acuzat că ar fi fost slab alcoolic. Ulterior, cultivarea lui a fost reluată.

Din aceste motive, este considerată oportună valorificarea acestor tipuri de vinuri cu utilizarea subarealului.

Această modificare vizează anexele 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 și 16 la caietul de sarcini, precum și punctul 4 („Descrierea vinurilor”) din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Romagna

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. Vin spumant

8. Vin petiant

4. **Descrierea vinurilor**

1. *„Romagna" Albana Spumante*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Albana Spumante, obținut, din musturi de struguri parțial stafidiți, în sticlă sau în autoclavă, în funcție de normele Uniunii. Este un vin de culoare galben-auriu, cu spumă fină și perlaj persistent, cu un miros caracteristic, delicios de fructat, tipic pentru soiul utilizat, cu o structură bună și o prospețime plăcută, gustos, catifelat, plăcut, dulce, dar niciodată dezgustător.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 16,0 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	6 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. *„Romagna" Cagnina*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Cagnina, obținut din struguri Terrano culeși, în general, spre sfârșitul lunii septembrie, este un vin care poate fi comercializat deja după prima decadă a lunii octombrie. Prezintă o culoare roșu-violaceu, un miros intens caracteristic de vin, note de cireșe Marasca și zmeură și un gust dulce, puțin tanic, cu o notă acidă plăcută.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	8,5
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

3. *„Romagna" Pagadebit (inclusiv Amabile și Frizzante)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Pagadebit, obținut din struguri Bombino bianco, este un vin de culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens, în funcție de vârstă și de vinificație, cu un miros proaspăt și parfumat, cu note de păducel, tipic pentru soi, și cu un gust care poate varia de la sec (inclusiv petiant) la demidulce, plăcut și delicat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4. *„Romagna" Pagadebit Bertinoro*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Pagadebit Bertinoro, obținut din struguri Bombino bianco produși în arealul Bertinoro, este un vin de culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens, în funcție de vârstă și de vinificație, cu un miros proaspăt și parfumat, cu note de păducel, tipic pentru soi, și cu un gust care poate fi sec sau demidulce, inclusiv petiant, plăcut și delicat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,0 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. *„Romagna" Sangiovese*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Sangiovese, obținut din struguri aparținând soiului omonim, este un vin de culoare roșu-rubin cu reflexe violacee, cu miros amplu de vin, îmbogățit de o aromă delicată care uneori amintește de violete, cu o notă ușoară de iarbă când este tânăr și cu un gust elegant, plin, tanic în mod plăcut în tinerețe, precum și cu un gust rezidual amărui la fel de plăcut.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,0 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

6. *„Romagna" Sangiovese Novello*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Sangiovese Novello, obținut din struguri aparținând soiului omonim, vinificați prin tehnica macerării carbonice, este un vin de culoare roșu-rubin, cu un miros de vin, intens și tipic pentru produsele vinificate prin această tehnică, și cu un gust sec sau ușor demisec, datorită unui conținut modest de zaharuri reziduale, după cum se permite în temeiul normelor legislative care reglementează producția.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

7. *„Romagna" Sangiovese Superiore*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Sangiovese Superiore, obținut din struguri aparținând soiului omonim, este un vin de culoare roșu-rubin care tinde spre grena, uneori cu reflexe violacee, cu un miros de vin îmbogățit de o aromă delicată care amintește de violetă și un gust plin, corpolent, deși moale și elegant în același timp, cu un caracter tanic ușor și plăcut în tinerețe, precum și cu un gust rezidual amărui plăcut și accentuat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

8. *„Romagna" Sangiovese Riserva (inclusiv Superiore Riserva)*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Sangiovese Riserva, obținut din struguri aparținând soiului omonim, este un vin de culoare roșu-rubin care tinde spre grena, culoare care se atenuează pe parcursul învechirii până la nuanțe de purpuriu și portocaliu, cu un buchet fin și eteric de vanilie tipic pentru învechire și cu un gust plin, sec, armonios și cu caracter remarcabil, adesea cu note de lemn derivate de la recipientele utilizate pentru învechire.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13,0 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 26,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

9. *„Romagna" Sangiovese Passito*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Sangiovese Passito, obținut din struguri aparținând soiului omonim, este un vin de culoare roșu-rubin, uneori cu reflexe violacee, cu un miros delicat care uneori amintește de violete și cu un gust armonios și un caracter tanic plăcut, însoțit de un gust rezidual caracteristic amărui, dar plăcut. Uneori se percep note de lemn derivate de la recipientele utilizate pentru învechire.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,0 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: între 6,0 și 20,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 26 g/l

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

10. *„Romagna" Sangiovese cu subareale*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Sangiovese cu subareal, obținut din struguri aparținând soiului omonim din areale bine delimitate, este un vin de culoare roșu-rubin cu reflexe violacee, cu miros amplu de vin, îmbogățit de o aromă delicată care amintește de violete, cu o notă ușoară de iarbă când este tânăr și cu un gust tipic pentru arealul de producție, plin, tanic în mod plăcut în tinerețe, precum și cu un gust rezidual amărui la fel de plăcut.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 4,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

11. *„Romagna" Sangiovese Riserva cu subareale*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Sangiovese Riserva cu subareal, obținut din struguri aparținând soiului omonim în areale bine delimitate, este un vin de culoare roșu-rubin care tinde spre grena, culoare care se atenuează pe parcursul învechirii până la nuanțe de purpuriu și portocaliu, tipice pentru învechire, și cu un gust plin, sec, armonios și cu caracter evident tipic pentru arealul de producție, adesea cu note de lemn derivate de la recipientele utilizate pentru învechire.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13,0 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 4,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 26,0 g

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

12. *„Romagna" Trebbiano*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Trebbiano, obținut din struguri aparținând soiului omonim, este un vin de culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens, cu un miros de vin, slab și delicat, și cu un gust fin, savuros și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

13. *„Romagna" Trebbiano Spumante*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Trebbiano Spumante, obținut din struguri aparținând soiului omonim, cu utilizarea practicii fermentării secundare naturale în butelii sau în autoclavă în conformitate cu normele Uniunii, este un vin de culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens, cu spumă persistentă și perlaj fin, cu un miros fin, proaspăt și plăcut și un gust sec sau demisec în funcție de tip.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

14. *„Romagna" Trebbiano Frizzante*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul cu denumirea de origine protejată „Romagna" Trebbiano Frizzante, obținut din struguri aparținând soiului omonim, cu utilizarea practicii fermentării secundare naturale în conformitate cu normele Uniunii, este un vin de culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens, cu spumă fină și persistentă, cu un miros plăcut și delicat și un gust armonios și proaspăt.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

15. *„Romagna" Bianco Spumante*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Bianco Spumante prezintă o spumă fină și persistentă și o culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens și se diferențiază grație mirosului fin și delicat. Gustul variază, în funcție de conținutul de zaharuri, de la brut natur la sec, savuros și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

16. *„Romagna" Rosato Spumante*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Rosato Spumante prezintă o spumă fină și persistentă. Culoarea este roz, mai mult sau mai puțin intens, iar mirosul este fin și delicat. Gustul variază, în funcție de conținutul de zaharuri, de la brut natur la sec, savuros și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

17. *„Romagna" Bianco*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Bianco prezintă o culoare mai mult sau mai puțin intensă care variază de la galben deschis la galben-pai și are un miros plăcut, fin și delicat. Gustul este savuros și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

18. *„Romagna" Bianco Frizzante*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Bianco Frizzante prezintă o spumă fină și persistentă. Culoarea este mai mult sau mai puțin intensă și variază de la galben deschis la galben-pai, iar mirosul este plăcut, caracteristic. Gustul este armonios și proaspăt.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

19. *„Romagna" Rosato*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Rosato prezintă o culoare roz mai mult sau mai puțin intens și are un miros plăcut, fin și delicat. Gustul este armonios și proaspăt.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

20. *„Romagna" Rosato Frizzante*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Rosato Frizzante prezintă o spumă fină și persistentă și o culoare roz mai mult sau mai puțin intens și are un miros plăcut, caracteristic. Gustul este armonios și proaspăt.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

21. *„Romagna" Rosso*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Rosso prezintă o culoare roșu-rubin, uneori cu reflexe violacee, și are un miros de vin, cu parfum franc. Gustul este armonios, ușor tanic. Gustul rezidual este amărui în mod plăcut.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 19 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

22. *„Romagna" Bianco Brisighella*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Bianco Brisighella prezintă o culoare mai mult sau mai puțin intensă care variază de la galben deschis la galben auriu și are un miros caracteristic, fin și amplu. Gustul este savuros, proaspăt și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 4 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 19 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

23. *„Romagna" Bianco Castrocaro*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Bianco Castrocaro prezintă o culoare mai mult sau mai puțin intensă care variază de la galben-pai la galben auriu și are un miros de vin, intens și plăcut. Gustul este savuros și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 4 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

24. *„Romagna" Bianco Longiano*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Bianco Longiano prezintă o culoare mai mult sau mai puțin intensă care variază de la galben deschis la galben-pai și are un miros de vin, intens și plăcut. Gustul este savuros și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 19 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

25. *„Romagna" Bianco Modigliana*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Bianco Modigliana prezintă o culoare mai mult sau mai puțin intensă care variază de la galben deschis la galben-pai și are un miros de vin, intens și plăcut. Gustul este savuros și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 10 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 19 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

26. *„Romagna" Bianco Oriolo*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Bianco Oriolo prezintă o culoare mai mult sau mai puțin intensă care variază de la galben deschis la galben-pai și are un miros de vin, intens și plăcut. Gustul este savuros și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 4 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

27. *„Romagna" Centesimino Oriolo*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Centesimino Oriolo prezintă o culoare roșu grena și un miros caracteristic, cu note de trandafir și de fructe de pădure. Gustul este catifelat și corpolent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 4 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

28. *„Romagna" Centesimino Oriolo Riserva*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Centesimino Oriolo Riserva prezintă o culoare roșu grena intens și un miros învăluitor, cu note de trandafir, de fructe coapte și de mirodenii. Gustul este corpolent, armonios, catifelat, ușor tanic.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: maximum 4 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 26 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

29. *„Romagna" Centesimino Oriolo Passito*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Centesimino Oriolo Passito prezintă o culoare roșu grena impenetrabilă și un miros intens caracterizat de note de trandafir, de dulceață, de struguri stafidiți și de mirodenii. Gustul este armonios și învăluitor și are o structură bună.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Zaharuri reducătoare reziduale: minimum 50 g/l;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 26 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

30. *„Romagna" Centesimino Oriolo Spumante Rosé*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Centesimino Oriolo Spumante Rosé prezintă o spumă fină și persistentă, o culoare roz mai mult sau mai puțin intens și are un miros caracterizat de puternice note florale. În funcție de conținutul de zaharuri, gustul variază de la brut la demisec, este proaspăt și are o structură bună.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

31. *„Romagna" Famoso Mercato Saraceno*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Famoso Mercato Saraceno prezintă o culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens și are un miros de vin, intens și caracteristic. Gustul este sec, savuros și armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

32. *„Romagna" Famoso Mercato Saraceno Spumante*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinul „Romagna" Famoso Mercato Saraceno Spumante prezintă o spumă fină și persistentă și o culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens și are un miros fin și delicat. Gustul variază, în funcție de conținutul de zaharuri, de la brut natur la sec, în conformitate cu legislația Uniunii.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

—

5.2. *Randamente maxime:*

1. „Romagna" Albana Spumante

45 de hectolitri la hectar

2. „Romagna" Cagnina

84,5 hectolitri la hectar

3. „Romagna” Pagadebit și Pagadebit Bertinoro, inclusiv Frizzante

98 de hectolitri la hectar

4. „Romagna” Sangiovese, inclusiv Novello și Riserva

78 de hectolitri la hectar

5. „Romagna” Sangiovese Superiore, inclusiv Riserva

68,25 hectolitri la hectar

6. „Romagna” Sangiovese cu subareale

58,5 hectolitri la hectar

7. „Romagna” Sangiovese Riserva cu subareale

52 de hectolitri la hectar

8. „Romagna” Sangiovese Passito

60 de hectolitri la hectar

9. „Romagna” Bianco, inclusiv Frizzante și Spumante

126 de hectolitri la hectar

10. „Romagna” Rosato, inclusiv Frizzante și Spumante

126 de hectolitri la hectar

11. „Romagna” Rosso

91 de hectolitri la hectar

12. „Romagna” Bianco cu subarealele: Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana și Oriolo

84 de hectolitri la hectar

13. „Romagna” Centesimino, inclusiv Riserva, cu subarealul Oriolo

77 de hectolitri la hectar

14. „Romagna” Centesimino Passito, cu subarealul Oriolo

55 de hectolitri la hectar

15. „Romagna” Centesimino Spumante Rosé, cu subarealul Oriolo

91 de hectolitri la hectar

16. „Romagna” Famoso, inclusiv Spumante, cu subarealul Mercato Saraceno

84 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a strugurilor pentru obținerea de vinuri care pot purta denumirea „Romagna” cuprinde, integral sau parțial, diverse comune din provinciile Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna și Rimini din regiunea Emilia Romagna.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

Albana B.

Bombino bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

„Romagna”

„Romagna” Albana Spumante:

Deja din secolul al XIV-lea, familia Baldi din Faenza deținea terenuri cu viță-de-vie în zonele cele mai fertile ale regiunii Romagna. A fost printre primele care au sporit nivelul calitativ al producției vinicole, astfel încât, la ocazii speciale, alte familii nobiliare, nu doar din Faenza și cu toate că erau și ele producătoare de vinuri, serveau vinurile produse de familia Baldi.

La începutul secolului al XX-lea, Francesco Baldi a fost primul producător de vin spumant din Romagna, probabil Albana, cupajat cu alte vinuri. Spumantul lui, produs în mari cantități la vila „Le Fontane” din Sarna di Faenza, era vândut, grație înaltului nivel calitativ, în Romagna, la Bologna, și era exportat în Franța și în Rusia, unde a primit premii râvnite și s-a bucurat de recunoaștere.

„Romagna” Cagnina

Terrano d'Istria, soiul de bază pentru Cagnina, s-a răspândit, probabil, în Romagna, în timpul dominației bizantine, când, pentru construcția celor mai importante monumente din Ravenna, se importau cantități mari de calcar din Dalmația și din Istria. Acest vin era produs deja în secolul al XIII-lea pe unele câmpii din comunele Cesena, Forlì și Ravenna. Din secolele al XIX-lea și al XX-lea datează diverse documente și compoziții poetice care atestă răspândirea și aprecierea soiului Cagnina în Romagna.

„Romagna” Pagadebit (inclusiv Bertinoro și Amabile și Frizzante)

Soiul Bombino bianco este cunoscut la nivel local sub numele de Pagadebit, de unde provine și denumirea vinului. Potrivit lui Hohnerlein-Buchinger, cuvântul ar însemna „produce suficient încât să fie plătite datoriile”, deoarece garantează o producție bună chiar și în condiții climatice nefavorabile. În provincia Forlì, în special, soiurile Albana și Pagadebit erau cultivate împreună în cadrul acelorași plantații de viță-de-vie pentru a se compensa carența productivă a soiului Albana. Prima menționare în scris a soiului Pagadebit în Romagna datează din 1825 (printre viile din preajma orașului Rimini - „de' contorni di Rimino”), datorându-se lui Acerbi. Cu ocazia expoziției ampelografice de la Forlì din 1876, s-au confruntat vinuri Pagadebit provenite din diverse areale. De-a lungul timpului, a fost recunoscută o tradiție deosebită și prețioasă a producerii de Pagadebit în arealul Bertinoro.

„Romagna” Sangiovese (inclusiv Superiore, Riserva, Novello și Passito)

La arhivele de stat din Faenza este păstrat actul notarial din 1672 care menționează „tre filari di Sangiovese” (trei rânduri de Sangiovese) pe domeniul Fontanella di Pagnano, din comuna Casola Valsenio. Potrivit unor lingviști, în zona Apeninilor din regiunile Toscana și Romagna, acest soi a luat numele „Sangue dei gioghi”, adică „sângele munților”, prescurtat la „Sanzves” în dialect local.

Potrivit lui Beppe Sangiorgi, primele menționări ale soiului Sangiovese în Romagna se referă la zona localităților Faenza și Imola. În 1839, Gallesio a călătorit de la Florența la Forlì și a descris plantațiile de viță-de-vie pe care le-a văzut: „viile sunt toate cu soiuri joase, acestea fiind, în cea mai mare parte, Sangiovese di Romagna”.

Vechile texte privind viticultura descriu un soi Sangiovese din Romagna cu caracteristici proprii, vinificat pentru producerea de vin obținut dintr-un singur soi, contrar obiceiurilor din alte părți.

„Romagna” Trebbiano (inclusiv Frizzante și Spumante)

Introducerea soiului Trebbiano datează, probabil, din vremea etruscilor și a romanilor, care au plantat viță-de-vie după asanarea și parcelarea terenurilor: așadar, era vinul legionarilor. În 1305, Pier de Crescenzi scria despre un strugure alb numit „tribiana”. În același secol, se vorbea despre „turbien” la Imola și „trebulanum” la Bologna. În vremuri mai puțin precise, în Romagna se vorbea despre „tarbian”. Molon (1906) afirma că acest soi era răspândit mai ales la Forlì și Ravenna, iar Pasqualini și Pasqui au observat că vița-de-vie se cultiva bine în rânduri pe câmpii, în pofida umidității ridicate. Vasta sa răspândire în Romagna se datorează capacității de adaptare la cele mai diverse tipuri de teren și de climă.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

DOP „Romagna" - arealul de vinificație

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de vinificație pot fi efectuate pe întregul teritoriu al provinciilor Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna și Rimini.

DOP „Romagna" - arealul de producție al tipurilor Frizzante și Spumante

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de producție a tipurilor „Romagna" Trebbiano Frizzante, „Romagna" Trebbiano Spumante, „Romagna" Pagadebit Frizzante, „Romagna" Albana Spumante, „Romagna" Bianco Frizzante, „Romagna" Bianco Spumante, „Romagna" Rosato Frizzante și „Romagna" Rosato Spumante, precum și practicile oenologice pentru formarea spumei, pentru stabilizare și pentru îndulcire, atunci când aceasta este admisă, se pot desfășura pe întregul teritoriu al regiunilor Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Piemonte și Veneto.

DOP „Romagna" - arealul în care se îmbuteliază tipurile Frizzante și Spumante

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de îmbuteliere a tipurilor DOP „Romagna" Trebbiano Frizzante, „Romagna" Trebbiano Spumante, „Romagna" Pagadebit Frizzante, „Romagna" Albana Spumante, „Romagna" Bianco Frizzante, „Romagna" Bianco Spumante, „Romagna" Rosato Frizzante și „Romagna" Rosato Spumante trebuie să se desfășoare pe teritoriul regiunilor Emilia Romagna, Marche, Lombardia, Piemonte și Veneto. În conformitate cu legislația în vigoare la nivel național și la nivelul Uniunii Europene, îmbutelierea sau ambalarea trebuie să se desfășoare în arealul geografic delimitat menționat, pentru a se menține calitatea și reputația produsului, pentru a se garanta originea acestuia și pentru a se asigura eficacitatea controalelor.

Utilizarea referirilor la subareale

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În ceea ce privește etichetarea și prezentarea vinurilor „Romagna" DOP, este permis să se facă referire la subarealele descrise în anexele la caietul de sarcini al produsului.

Subarealele care pot fi menționate pe etichete sunt următoarele: Bertinoro, Brisighella, Castrocaro, Cesena, Longiano, Meldola, Modigliana, Marzeno, Oriolo, Predappio, Mercato Saraceno, Serra, Imola, Coriano, San Clemente, Verucchio.

DOP „Romagna" însoțită de subareale

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de vinificație pot fie efectuate pe întregul teritoriu al provinciilor Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena și Rimini.

DOP „Romagna" însoțită de subareale

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

În cazul DOP „Romagna" însoțită de subareale, îmbutelierea trebuie să se efectueze în zona de producție din interiorul fiecărui subareal, inclusiv în zonele în care vinificația este autorizată prin derogare. În conformitate cu legislația în vigoare la nivel național și la nivelul Uniunii Europene, îmbutelierea sau ambalarea trebuie să se desfășoare în arealul geografic delimitat menționat, pentru a se menține calitatea și reputația produsului, pentru a se garanta originea acestuia și pentru a se asigura eficacitatea controalelor.

Link către caietul de sarcini al produsului

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