DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 386/08)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Romagna“

PDO-IT-A0507-AM06

Datum obvestila: 5. julij 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Nove vrste vina**

Dodane so bile naslednje nove vrste vina:

belo vino „Romagna“, vključno z biser vinom; vino rosé „Romagna“, vključno z biser vinom; rdeče vino „Romagna“; belo vino „Romagna“ s podobmočji Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana, Oriolo; vino „Romagna“ centesimino s podobmočjem Oriolo, vključno z vinom „riserva“, vinom „passito“ in penečim vinom rosé; vino „Romagna“ famoso s podobmočjem Mercato Saraceno, vključno s penečim vinom; vino „Romagna“ sangiovese s podobmočji Imola, Coriano, San Clemente in Veruccho, vključno z vinom „riserva“.

Razlogi:

Te vrste so bile dodane, da bi se povečala vrednost glavnih sort vinske trte, ki so v Romanji splošno razširjene in zagotavljajo odličen potencial v smislu kakovosti in raznovrstnosti, saj so jih vinogradniki in zadružne kleti z leti uveljavili kot tradicionalne sorte na območju. Celoten seznam sort je bil izbran za vključitev vinskih trt, ki se običajno gojijo na območju, in drugih, ki se, čeprav niso tako razširjene, širijo, saj so izkušnje pokazale, da so zelo primerne za proizvodnjo teh vin.

Pridelava vin z ZOP „Romagna“ je tako obogatena z novimi vrstami vina, ki bodo dopolnile kategorije vin, že vključenih v specifikacijo proizvoda, kar bo omogočilo širšo ponudbo proizvodov in učinkovitejši odziv na zahteve trga.

Ta sprememba se nanaša na člene 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 in 9 specifikacije proizvoda, njene priloge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 in 16 ter oddelek 4 „Opis vin“ enotnega dokumenta.

2. **Seznam sort za nove vrste vina**

Opis:

Sorte vinske trte, ki so lahko vključene v sortno sestavo novih vrst vina: — belo vino, belo biser vino, vino rosé in rosé biser vino, so opredeljene tako:

najmanj 70 % sorte trebbiano (za belo vino in belo biser vino) ali sangiovese (za rosé in rosé biser vino) se lahko dopolni z nekaterimi sortami vinske trte (30 %), primernimi za gojenje v deželi Emilija-Romanja; uporaba sort manzoni bianco in famoso je omejena na 10 % oziroma 5 %;

— rdeča vina, tako:

najmanj 70 % sorte sangiovese se lahko dopolni z vsemi nearomatičnimi sortami (30 %), primernimi za gojenje v deželi Emilija-Romanja;

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

— bela vina z naslednjimi podobmočji:

za Brisighello: najmanj 60 % sorte trebbiano; grozdje sort vinskih trt albana in chardonnay bodisi samostojno bodisi skupaj, katerih delež pri proizvodnji navedenega vina lahko znaša največ 40 %;

za Castrocaro: najmanj 60 % sorte albana; grozdje sorte trebbiano, katere delež lahko znaša največ 40 % bodisi samostojno bodisi skupaj z drugimi belimi sortami vinske trte, primernimi za gojenje v deželi Emilija-Romanja, katerih delež lahko znaša največ 5 %;

za Longiano: najmanj 60 % sorte trebbiano; grozdje sort vinskih trt albana in chardonnay bodisi samostojno bodisi skupaj, katerih delež pri proizvodnji navedenega vina lahko znaša največ 40 %;

za Modigliano: najmanj 60 % sorte trebbiano; grozdje sort vinskih trt chardonnay in sauvignon bianco bodisi samostojno bodisi skupaj, katerih delež pri proizvodnji navedenega vina lahko znaša največ 40 %;

za Oriolo: najmanj 70 % sorte trebbiano; grozdje sorte albana, katere delež lahko znaša največ 30 % bodisi samostojno bodisi skupaj z drugimi belimi sortami vinske trte, primernimi za gojenje v deželi Emilija-Romanja, katerih delež lahko znaša največ 5 %;

— centesimino Oriolo, centesimino Oriolo „riserva“, centesimino Oriolo „passito“, centesimino Oriolo peneče vino rosé, tako:

najmanj 95 % sorte centesimino se lahko dopolni z vsako rdečo sorto vinske trte (5 %), primerno za gojenje v deželi Emilija-Romanja;

— peneče vino famoso Mercato Saraceno in famoso Mercato Saraceno, tako:

100 % sorte famoso;

— sangiovese in sangiovese „riserva“ s podobmočji Imola, Coriano, San Clemente in Veruccho, tako:

najmanj 95 % sorte sangiovese se lahko dopolni z vsako rdečo sorto vinske trte (5 %), primerno za gojenje v deželi Emilija-Romanja.

Razlogi:

Poskusi, ki jih je izvedlo združenje za zaščito označb, so pokazali, da se s seznamom sort zagotavlja dobra kakovost proizvodov, hkrati pa ohranjajo značilnosti, ki so značilne za območje.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda ter njene priloge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 in 16, vendar ne vpliva na enotni dokument.

3. **Območje pridelave grozdja za nove vrste vina**

Opis:

Območje pridelave za nove vrste belega vina, belega biser vina, vina rosé, biser vina rosé in rdečega vina sovpada s trenutnim območjem pridelave za vrste vina „Romana“ trebbiano, belo peneče vino „Romana“ in peneče vino rosé „Romagna“, dodatki in spremembe pa so ustrezno opisani v členu 3(5) specifikacije proizvoda.

Območja pridelave za vrsti vina sangiovese in sangiovese „riserva“ s podobmočji Imola, Coriano, San Clemente in Verucchio so podrobno opisana v členu 3 specifikacije proizvoda oziroma njenih prilogah 13, 14, 15 in 16.

Razlogi:

Območje pridelave grozdja je bilo za proizvodnjo vrst belega vina, belega biser vina, biser vina rosé in rdečega vina spremenjeno tako, da zajema isto območje kot za vrste vina „Romagna“ trebbiano, belo peneče vino „Romagna“ in peneče vino rosé „Romagna“ z nekaj dodatnimi občinami. Glede na obstoječe podnebne spremembe se je zdaj mogoče osredotočiti na vinograde z manjšo gostoto zasaditve na višje ležečih območjih, kjer so nekatere sorte vinske trte težko dosegle zrelost. To pomeni, da je mogoče pridelati kakovostno grozdje celo v občinah na določeni nadmorski višini, kot so tiste, ki so bile dodane območju pridelave za nove vrste vina.

Glede na zanimanje malih in srednjih gospodarstev za bolj v kakovost usmerjeno proizvodnjo vina, ki je po možnosti tesneje povezana s posebnimi značilnostmi območja pridelave, so bila uvedena štiri nova podobmočja: Imola, Coriano, San Clemente in Verucchio.

Ta sprememba se nanaša na člen 3 specifikacije proizvoda ter njene priloge 13, 14, 15 in 16, vendar ne vpliva na enotni dokument.

4. **Gostota trsov na hektar**

Opis:

Število trsov na hektar je bila izbrisana iz vseh vrst ZOP „Romagna“, razen tistih, ki so označeni z navedbo podobmočja.

Gostota rastlin vinske trte na hektar je določena na najmanj 1 500 trsov za vrsti vina belo vino in famoso.

Za vrsto sangiovese (vključno z vrsto vina „riserva“) je bila gostota rastlin vinske trte na hektar določena na najmanj 3 300 trsov za podobmočja Bertinoro, Castrocaro, Oriolo, Coriano, San Clemente in Verucchio, na najmanj 3 000 trsov za podobmočje Mercato Saraceno in na najmanj 4 000 trsov za podobmočje Imola.

Za vrsto centesimino s podobmočjem Oriolo, vključno z „vinom riserva“, vinom „passito“ in penečim vinom rosé, je gostota rastlin vinske trte na hektar določena na najmanj 2 700 trsov.

Razlogi:

Ustaljena praksa proučevanja zemljišča in izbire sort vinske trte, primerne za območje, skupaj z visokimi stroški zasaditve pomeni, da vsako gospodarstvo uredi ali prestrukturira območje, zasajeno z vinsko trto, da bi doseglo čim kakovostnejši pridelek z namenom doseganja vzdržnega razmerja med kakovostjo in količino. Nove zasaditve bodo zato vedno urejene z uporabo gostot, ki se na podlagi izkušenj in znanstveno-tehnološkega strokovnega znanja štejejo za najprimernejše, skladno s tem, kako se spreminja podnebje. Izjema je vino, označeno z navedbo podobmočja; v tem primeru se uporabljajo pravila iz specifikacije proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda ter njene priloge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 in 16, vendar ne vpliva na enotni dokument.

5. **Donos na hektar in najmanjši delež naravnega alkohola**

Opis:

Za nove vrste vina belo vino, belo biser vino, vino rosé in biser vino rosé je bil določen največji donos 18 ton na hektar. Najmanjši delež naravnega alkohola je določen na 11 vol. % (za vrsti vina belo vino in vino rosé) ter 10 vol. % (za vrsti vina belo biser vino in vino rosé).

Za vrsto vina rosé je določen največji donos 14 ton na hektar in najmanjši delež naravnega alkohola 11 vol. %.

Za vrsti vina belo vino in famoso s podobmočji je bil določen največji donos 12 ton na hektar, najmanjši delež naravnega alkohola pa je določen na 11,5 vol. % (za vrsti vina belo vino Castrocaro in belo vino Oriolo), 11 vol. % (za vrste vina belo vino Brisighella, belo vino Longiano, belo vino Modigliana in famoso Mercato Saraceno) ter 10,5 vol. % (za peneče vino famoso Mercato Saraceno).

Za vrsto vino centesimino s podobmočjem Oriolo (vključno z vrstama vina „riservo“ in „passito“) sta bila določena največji donos 11 ton na hektar in najmanjši delež naravnega alkohola 11 vol. %. Za peneče vino rosé je določen največji donos 14 ton na hektar, najmanjši delež naravnega alkohola pa na 10,5 vol. %.

Za vrsto vina sangiovese s podobmočji Imola, Coriano, San Clemente in Verucchio je določen največji donos 9 ton ha hektar, najmanjši delež naravnega alkohola pa na 12,5 vol. % (13 vol. % za različico „riserva“).

Za vrsto vina sangiovese „riserva“ s podobmočji se je največji donos povečal na 9 ton na hektar.

Razlogi:

Kot je bilo dokazano s kemijskimi, fizikalnimi in organoleptičnimi preskusi, ki so jih izvedle vinske kleti na ozemlju, sta zgoraj navedena donos in delež naravnega alkohola najprimernejša za doseganje zadevnega enološkega cilja.

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda, njene priloge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 in 16 ter oddelek 5.2 „Največji donosi“, vendar ne vpliva na enotni dokument.

6. **Donos vina iz grozdja**

Opis:

Največji donos vina iz grozdja je določen na 70 %, tj. 12 600 litrov na hektar za nove vrste vina belo vino, belo biser vino, vino rosé in biser vino rosé.

Za rdeče vino je največji donos vina iz grozdja določen na 65 %, tj. 9 100 litrov na hektar.

Največji donos vina iz grozdja je določen na 70 %, tj. 8 400 litrov na hektar za belo vino in vrsto vina famoso s podobmočji.

Največji donos vina iz grozdja je določen na 70 % za vrsto vina centesimino s podobmočjem Oriolo (za vrsto vina centesimino Oriolo in centesimino Oriolo „riserva“), 65 % (za peneče vino rosé centesimino Oriolo) in 50 % (za vino centesimino Oriolo „passito“), tj. 7 700 litrov na hektar za vrsto vina centesimino Oriolo in centesimino Oriolo „riserva“, 5 500 za vino centesimino Oriolo „passito“ in 9 100 za peneče vino rosé centesimino Oriolo.

Največji donos vina iz grozdja je določen na 65 %, tj. 5 850 litrov na hektar za vrsto vina sangiovese s podobmočji Imola, Coriano, San Clemente in Verruchio (vključno z vrsto vina „riserva“).

Za vrsto vina sangiovese „riserva“ s podobmočji se je največji donos vina iz grozdja povečal na 5 850 litrov na hektar.

Razlog: To je donos zaradi predelave grozdja v vino, izražen v litrih, na podlagi ton pridelanega grozdja na hektar, ki so dovoljene v specifikaciji proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda ter njene priloge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 in 16, vendar ne vpliva na enotni dokument.

7. **Formalne prilagoditve pravil o pridelavi vina za vrsti vina belo biser vino in biser vino rosé**

Opis:

Tudi za nove vrste vina se lahko postopki predelave in polnjenja izvajajo na celotnem območju dežel Emilija-Romanja, Marke, Lombardija, Piemont in Benečija.

Razlogi:

Gre za formalno prilagoditev določbam, ki so že navedene v specifikaciji proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 9.2 „Dodatni pogoji“ enotnega dokumenta.

8. **Lastnosti ob zaužitju novih vrst vina**

Opis:

Dodane so bile naslednje fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti za nove vrste vina.

Belo vino „Romagna“, belo biser vino „Romagna“, vino rosé „Romagna“, biser vino rosé „Romagna“, rdeče vino „Romagna“;

belo vino „Romagna“ Brisighella, belo vino „Romagna“ Castrocaro, belo vino „Romagna“ Longiano, belo vino „Romagna“ Modigliana, belo vino „Romagna“ Oriolo, „Romagna“ centesimino Oriolo, „Romagna“ centesimino Oriolo „riserva“, „Romagna“ centesimino Oriolo „passito“, peneče vino rosé „Romagna“ centesimino Oriolo, „Romagna“ famoso Mercato Saraceno, peneče vino „Romagna“ famoso Mercato Saraceno, „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“.

Razlogi:

Navedene kemijske, fizikalne in organoleptične lastnosti so rezultat številnih preskusov ter ustrezajo standardom zakonodaje EU in nacionalne zakonodaje.

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda, njene priloge 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 in 16 ter oddelek 4 „Opis vin“ enotnega dokumenta.

9. **Navedba letnika**

Opis:

Možnost izključitve navedbe leta pridelave grozdja je razširjena na novi vrsti vina belo biser vino „Romagna“ in biser vino rosé „Romagna“.

Razlogi:

Določeno je, da je zaradi poenotenja novih vrst vina (belo biser vino in biser vino rosé) in drugih obstoječih vrst (peneče vino trebbiano) (biser vino trebbiano) (belo peneče vino) (peneče vino rosé) leto proizvodnje na etiketi mogoče izpustiti v skladu z nacionalno zakonodajo in zakonodajo EU, ki to dopušča za peneča vina (*spumante*), ki niso označena kot „millesimato“ (letnik), in tudi za biser vina (*frizzante*).

Ta sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

10. **Označevanje**

Opis:

Pri vrsti vina belo biser vino „Romagna“ je na etiketi dovoljeno navesti barvo belo vino.

Razlogi: Proizvajalcu je omogočeno, da se lahko sam odloči, ali bo navedel barvo zadevnega penečega vina.

Opis:

Pri vrsti vina biser vino rosé „Romagna“ je treba na etiketi navesti barvo rosé.

Razlogi: Primerno je navesti barvo, da se določi posebnost proizvoda.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

11. **Posebna pravila za pakiranje**

Opis:

Uporaba nesteklenih posod s prostornino od 2 do 6 litrov, namenjenih za stik z živili, je dovoljena le za vrste vina belo vino „Romagna“, vino rosé „Romagna“, rdeče vino „Romagna“, „Romana“ trebbiano, „Romana“ pagadebit in „Romana“ sangiovese, ki se ne štejejo za vrste vina z navedbo „vigna“.

Tako kot za zgoraj navedene vrste, označene z navedbo „vigna“, je ta ureditev polnjenja prepovedana tudi za vrste vina biser vino in peneče vino, za vrste vina, označene s tradicionalnimi izrazi „riserva“, „superiore“ ali „passito“, ali za vsako vrsto vina, označeno z imenom podobmočja.

Uporaba posod, izdelanih iz nerjavnega jekla in drugih primernih materialov, s prostornino od 6 do 60 litrov, je prav tako dovoljena le za vina z ZOP „Romagna“ vrst belega vina (vključno z biser vinom), vina rosé (vključno z biser vinom), rdečega vina, trebbiano (vključno z biser vinom) in sangiovese.

Razlogi:

Gre za spremembo besedila, s katero se določa prostornina posod.

Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

12. **ZOP „Romagna“ – spremenjena podobmočja**

Opis:

„Castrocaro e Terra del Sole“ se je spremenilo v „Castrocaro“.

„San Vicinio“ se je spremenilo v „Mercato Saraceno“.

Dodana so bila naslednja: Imola, Coriano, San Clemente in Verucchio.

Podobmočja Brisighella, Castrocaro, Longiano in Modigliana se lahko uporabljajo tudi za vrsto belega vina.

Podobmočje Oriolo se lahko uporablja tudi za vrste belega vina in centesimino (vključno z vinom „riserva“, vinom „passito“ in penečim vinom rosé).

Podobmočje Mercato Saraceno se lahko uporablja tudi za vrsto vina famoso (vključno s penečim vinom).

Podobmočja Imola, Coriano, San Clemente in Verucchio se lahko uporabljajo tudi za vrsti vina sangiovese in sangiovese „riserva“.

Razlogi:

Odkritje dokazov iz antike iz let 1 500 do 1 900 n. št. potrjuje prisotnost prestižnih sort vinske trte na območjih Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella in Oriolo.

Vinska trta famoso, ki se na območju Romanje prideluje že od antičnih časov, je razširjena na podobmočju Mercato Saraceno.

Gibanje za uveljavitev vinske trte centesimino kot koristne vinske trte na podobmočju Oriolo, iz katere je mogoče proizvesti vino, ki izraža posebno rastišče območja, je zelo uspešno. To je razvidno iz hitrosti, s katero sorta vinske trte in iz nje proizvedeno vino postajata vse prepoznavnejša. Ta sorta vinske trte se na tem območju prideluje že vsaj od obdobja po drugi svetovni vojni.

Sorta vinske trte sangiovese je bila že v poznem 18. stoletju značilnost zemljišč v okolici Imole.

Sorta vinske trte sangiovese se je intenzivno pridelovala na območju v okolici Riminija do leta 1860, nato pa se je njena pridelava zaradi nizke vsebnosti alkohola opustila. Ta sorta vinske trte se zdaj spet goji.

Zato je te vrste vina, označene s podobmočjem, primerno spodbujati.

Ta sprememba se nanaša na člene 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 in 16 specifikacije proizvoda ter oddelek 4 „Opis vin“ enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

„Romagna“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

8. Biser vino

4. **Opis vin**

1. *Peneče vino „Romagna“ albana*

KRATEK OPIS

Peneče vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ albana se prideluje iz mošta, pridobljenega iz deloma sušenega grozdja, v steklenicah ali avtoklavih v skladu z zakonodajo EU. To je vino zlato rumene barve s fino peno in obstojnim iskrenjem, prepoznavnim prijetno sadnim vonjem, značilnim za to sorto vinske trte, ki ima dobro strukturo in prijetno svežino, po okusu pa je prijetno, žametno in sladko, vendar nikoli pretirano.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,0 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	6 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. *Vino „Romagna“ cagnina*

KRATEK OPIS

Vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ cagnina, pridelano iz sorte terrano, ki se običajno trga proti koncu septembra, je pripravljeno za dajanje na trg po prvih desetih dneh oktobra. Je vijolično rdeče barve in ima prepoznaven izrazit in vinski vonj, ki spominja na maraskino in malino, ter sladek, rahlo taničen okus s prijetnim grenkastim pridihom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	8,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. *Vino „Romagna“ pagadebit (vključno s polsladkim vinom in biser vinom)*

KRATEK OPIS

Vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ pagadebit, pridelano iz sorte bombino bianco, je slamnato rumene barve, ki je glede na starost in pridelavo vina različno intenzivna, ima svež in aromatičen vonj po glogu, značilen za to sorto vinske trte, ter prijeten in nežen okus, ki lahko sega od suhega (tudi pri biser vinu) do polsladkega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. *Vino „Romagna“ pagadebit Bertinoro*

KRATEK OPIS

Vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ pagadebit Bertinoro iz sorte bombino bianco, ki se prideluje na območju kraja Bertinoro, je slamnato rumene barve, ki je glede na starost in pridelavo vina različno intenzivna, ima svež in aromatičen vonj po glogu, značilen za to sorto vinske trte, ter prijeten in nežen suh ali polsladek okus (tudi pri biser vinu).

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. *Vino „Romagna“ sangiovese*

KRATEK OPIS

Vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče barve z vijoličnimi odsevi, ima širok in vinski vonj, obogaten z nežnim pridihom, ki včasih spominja na vijolice, pri mlajšem vinu pa je rahlo travnat, ter eleganten, poln okus, ki je pri mlajšem vinu prijetno taničen, z nekoliko grenkastim, a ravno tako prijetnim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,0 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. *Mlado vino „Romagna“ sangiovese „novello“*

KRATEK OPIS

Mlado vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese „novello“ iz istoimenske sorte vinske trte, pridelano s tehniko ogljikove maceracije, je rubinasto rdeče barve, ima vinski in izrazit vonj, značilen za proizvode, pridelane s to tehniko, ter suh ali rahlo polsuh okus, ki je posledica majhnega ostanka sladkorja, dovoljenega v skladu z zakoni, ki urejajo njegovo proizvodnjo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

7. *Vino „Romagna“ sangiovese „superiore“*

KRATEK OPIS

Vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese „superiore“ iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče barve, ki prehaja v granatno, včasih z vijoličnimi odsevi, ima vinski vonj, obogaten z nežnim pridihom, ki spominja na vijolice, ter poln, telesen, vendar vseeno mehek in eleganten okus, ki je pri mlajšem vinu rahlo taničen, s poudarjenim in prijetnim grenkastim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

8. *Vino „Romagna“ sangiovese „riserva“, vključno s „superiore riserva“*

KRATEK OPIS

Vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese „riserva“ iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče, v granatno prehajajoče barve, ki s staranjem postaja nežnejše ter dobiva škrlatne in oranžne odtenke, ima fin eteričen vonj po vanilji, značilen za staranje, ter poln, suh, skladen in precej značajen okus, pogosto pa razvije vonj po lesu zaradi posod, uporabljenih za donegovanje.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,0 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

9. *Vino „Romagna“ sangiovese „passito“*

KRATEK OPIS

Vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese „passito“ iz istoimenske sorte vinske trte je rubinasto rdeče barve, včasih z vijoličnimi odsevi, ima nežen vonj, ki včasih spominja na vijolice, ter skladen, prijetno taničen okus z značilnim in prijetnim nekoliko grenkim pookusom, včasih pa razvije vonj po lesu zaradi posod, uporabljenih za donegovanje.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: od 6,0 do 20,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

10. *Vino „Romagna“ sangiovese s podobmočji*

KRATEK OPIS

Vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese iz istoimenske sorte vinske trte s podobmočji, ki se goji na natančno razmejenih območjih, je rubinasto rdeče barve z vijoličnimi odsevi, ima širok in vinski vonj, obogaten z nežnim pridihom, ki spominja na vijolice, pri mlajšem vinu pa je rahlo travnat, ter za območje pridelave značilen okus, ki je pri mlajšem vinu prijetno taničen, z nekoliko grenkastim, a ravno tako prijetnim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

11. *Vino „Romagna“ sangiovese „riserva“ s podobmočji*

KRATEK OPIS

Vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ sangiovese „riserva“ iz istoimenske sorte vinske trte s podobmočji, ki se goji na natančno razmejenih območjih, je rubinasto rdeče barve, ki prehaja v granatno, s staranjem pa postaja nežnejša ter dobiva škrlatne in oranžne odtenke, ter ima poln, suh, skladen in precej značajen okus, značilen za območje pridelave, pogosto pa razvije vonj po lesu zaradi posod, uporabljenih za donegovanje.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,0 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4,0 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

12. *Vino „Romagna“ trebbiano*

KRATEK OPIS

Vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ trebbiano iz istoimenske sorte vinske trte je različno intenzivne slamnato rumene barve, ima vinski, rahel in nežen vonj ter tanek, mineralen in skladen okus.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

13. *Peneče vino „Romagna“ trebbiano*

KRATEK OPIS

Peneče vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ trebbiano iz istoimenske sorte vinske trte, pridobljeno s tehniko ponovnega naravnega vrenja v steklenici ali avtoklavih v skladu z evropsko zakonodajo, je različno intenzivne slamnato rumene barve, z obstojno peno in finim iskrenjem, ima fin, svež in prijeten vonj ter polsuh ali polsladek okus, kar je odvisno od zadevne vrste vina.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

14. *Biser vino „Romagna“ trebbiano*

KRATEK OPIS

Biser vino z registrirano označbo porekla „Romagna“ trebbiano iz istoimenske sorte vinske trte, pridobljeno s tehniko ponovnega naravnega vrenja v skladu z evropsko zakonodajo, je različno intenzivne slamnato rumene barve, s fino in obstojno peno, ima prijeten in nežen vonj ter skladen in svež okus.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

15. *Belo peneče vino „Romagna“*

KRATEK OPIS

Belo peneče vino „Romagna“ s fino in obstojno peno je različno intenzivne slamnato rumene barve; odlikujeta ga fin in nežen vonj ter mineralen in skladen okus, ki se glede na vsebnost sladkorja spreminja od popolnoma suhega do polsuhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

16. *Peneče vino rosé „Romagna“*

KRATEK OPIS

Peneče vino rosé „Romagna“ s fino in obstojno peno je različno intenzivne rožnate barve, ima fin in nežen vonj ter mineralen in skladen okus, ki se glede na vsebnost sladkorja spreminja od popolnoma suhega do suhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

17. *Belo vino „Romagna“*

KRATEK OPIS

Bela vina „Romagna“ so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter prijetnega, finega in nežnega vonja. Okus je mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

18. *Biser vino rosé „Romagna“*

KRATEK OPIS

Biser vino rosé „Romagna“ ima fino, obstojno peno. Barva sega od svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve, njegov vonj pa je prijeten in prepoznaven. Njegov okus je skladen in svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

19. *Vino rosé „Romagna“*

KRATEK OPIS

Vina rosé „Romagna“ so različno intenzivne rožnate barve ter prijetnega, finega in nežnega vonja. Okus je skladen in svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

20. *Biser vino rosé „Romagna“*

KRATEK OPIS

Biser vino rosé „Romagna“ ima fino, obstojno peno. Je različno intenzivne rožnate barve, s prijetnim, prepoznavnim vonjem. Okus je skladen in svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

21. *Rdeče vino „Romagna“*

KRATEK OPIS

Rdeča vina „Romagna“ so rubinasto rdeče barve, včasih z vijoličastimi odtenki, vinsko aromo in odprtim vonjem. Okus je skladen, rahlo taničen, s prijetno grenkastim pookusom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

22. *Belo vino „Romagna“ Brisighella*

KRATEK OPIS

Bela vina „Romagna“ Brisighella so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter prepoznavnega, finega in raznolikega vonja. Okus je mineralen, svež in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

23. *Belo vino „Romagna“ Castrocaro*

KRATEK OPIS

Bela vina „Romagna“ Castrocaro so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter prijetnega, intenzivnega in vinskega vonja. Okus je mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

24. *Belo vino „Romagna“ Longiano*

KRATEK OPIS

Bela vina „Romagna“ Longiano so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter prijetnega, intenzivnega in vinskega vonja. Okus je mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

25. *Belo vino „Romagna“ Modigliana*

KRATEK OPIS

Bela vina „Romagna“ Modigliana so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter prijetnega, intenzivnega in vinskega vonja. Okus je mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 10 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

26. *Belo vino „Romagna“ Oriolo*

KRATEK OPIS

Bela vina „Romagna“ Oriolo so svetlo rumene do različno intenzivne slamnato rumene barve ter prijetnega, intenzivnega in vinskega vonja. Okus je mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

27. *Vino „Romagna“ centesimino Oriolo*

KRATEK OPIS

Vino „Romagna“ centesimino Oriolo je granatno rdeče barve in ima prepoznaven vonj z notami vrtnic in gozdnega jagodičevja. Okus je žameten in polnega telesa.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

28. *Vino „Romagna“ centesimino Oriolo „riserva“*

KRATEK OPIS

Vino „Romagna“ centesimino Oriolo „riserva“ je intenzivno granatno rdeče barve, z zaokroženim vonjem z notami vrtnic, zrelega sadja in začimbnimi notami. Okus je polnega telesa, skladen, žameten in rahlo taničen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 vol. %

Ostanek reducirajočih sladkorjev: največ 4 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grame na liter, izražene kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

29. *Vino „Romagna“ centesimino Oriolo „passito“*

KRATEK OPIS

Vino „Romagna“ centesimino Oriolo „passito“ je enovite granatno rdeče barve, z intenzivnim in prepoznavnim vonjem z notami vrtnic, marmelade, sušenega grozdja in začimbnimi notami. Okus je skladen, zaokrožen in z dobro strukturo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Ostanek reducirajočih sladkorjev: najmanj 50 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

30. *Peneče vino rosé „Romagna“ centesimino Oriolo*

KRATEK OPIS

Peneče vino rosé „Romagna“ centesimino Oriolo ima fino, obstojno peno. Je različno intenzivne rožnate barve in ima prepoznaven vonj po zelo cvetličnih notah. Njegov okus se glede na vsebnost sladkorja spreminja od popolnoma suhega do polsuhega, je svež in ima dobro strukturo.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

31. *Vino „Romagna“ famoso Mercato Saraceno*

KRATEK OPIS

Vina „Romagna“ famoso Mercato Saraceno so različno intenzivne slamnato rumene barve ter prepoznavnega, intenzivnega in vinskega vonja. Okus je suh, mineralen in skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

32. *Peneče vino „Romagna“ famoso Mercato Saraceno*

KRATEK OPIS

Peneče vino „Romagna“ famoso Mercato Saraceno ima fino, obstojno peno. Je različno intenzivne slamnato rumene barve, vonj pa je fin in nežen. Njegov okus se glede na vsebnost sladkorja v skladu s pravom Unije spreminja od popolnoma suhega do polsuhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

—

5.2. *Največji donosi*

1. Peneče vino „Romagna“ albana

45 hektolitrov na hektar

2. Vino „Romagna“ cagnina

84,5 hektolitra na hektar

3. Vino „Romagna“ pagadebit in pagadebit Bertinoro, vključno z biser vinom

98 hektolitrov na hektar

4. Vino „Romagna“ sangiovese, vključno z mladim vinom „novello“ in „riserva“

78 hektolitrov na hektar

5. Vino „Romagna“ sangiovese „superiore“, vključno z vinom „riserva“

68,25 hektolitra na hektar

6. Vino „Romagna“ sangiovese s podobmočji

58,5 hektolitra na hektar

7. Vino „Romagna“ sangiovese „riserva“ s podobmočji

52 hektolitrov na hektar

8. Vino „Romagna“ sangiovese „passito“

60 hektolitrov na hektar

9. Belo vino „Romagna“, vključno z biser vinom in penečim vinom

126 hektolitrov na hektar

10. Vino rosé „Romagna“, vključno z biser vinom in penečim vinom

126 hektolitrov na hektar

11. Rdeče vino „Romagna“

91 hektolitrov na hektar

12. Belo vino „Romagna“ s podobmočji Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana in Oriolo

84 hektolitrov na hektar

13. „Romagna“ centesimino, vključno z vinom „riserva“ s podobmočjem Oriolo

77 hektolitrov na hektar

14. Vino „Romagna“ centesimino „passito“ s podobmočjem Oriolo

55 hektolitrov na hektar

15. Peneče vino rosé „Romagna“ centesimino s podobmočjem Oriolo

91 hektolitrov na hektar

16. Vino „Romagna“ famoso, vključno s penečim vinom s podobmočjem Mercato Saraceno

84 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja za vina, za katera se lahko uporabi označba „Romagna“, vključuje več občin v celoti ali delu iz pokrajin Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna in Rimini v deželi Emilija-Romanja.

7. **Sorte vinske trte**

Albana B.

Bombino bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano romagnolo B. – trebbiano

8. **Opis povezave**

„Romagna“

Peneče vino „Romagna“ albana:

Družina Baldi iz Faenze je imela od 14. stoletja v lasti nasade vinske trte na najrodovitnejših območjih Romanje. Kakovost proizvodnje vina je med prvimi dvignila na takšno raven, da so druge plemiške družine iz Faenze ali drugod, ki so prav tako proizvajale vino, ob posebnih priložnostih stregle vina družine Baldi.

Francesco Baldi je bil v začetku 20. stoletja prvi proizvajalec penečih vin v Romanji, verjetno pridelanih iz sorte albana, mešane z drugimi sortami; svoje peneče vino, ki ga je proizvajal v velikih količinah v vili „Le Fontane“ v Sarne di Faenza in ki je imelo v Romanji visoko raven kakovosti, je prodajal v Bologni ter ga izvažal v Francijo in Rusijo, kjer je prejel ugledne nagrade in priznanja.

Vino „Romagna“ cagnina:

Sorta terrano d'Istria, iz katere je izšla sorta cagnina, se je v Romanji verjetno razširila, ko je bilo to območje pod bizantinsko oblastjo ter so se iz Dalmacije in Istre uvažale velike količine apnenca za gradnjo najpomembnejših zgradb v Raveni. Ta sorta vinske trte se je že v 13. stoletju pridelovala po nekaterih ravninah pri mestih Cesena, Forlì in Ravena. O razširjenosti in priljubljenosti sorte cagnina v Romanji pričajo številna dela in pesmi iz 19. in 20. stoletja.

Vino „Romagna“ pagadebit (vključno z navedbo Bertinoro, polsladko vino in biser vino):

Sorto bombino bianco ponekod imenujejo pagadebit („plačajdolg“), od koder izhaja ime vina. Hohnerlein-Buchinger navaja, da bi lahko izvor imena izhajal iz tega, da trta „rodi toliko, da omogoča poplačilo dolgov“, saj kljub neugodnim vremenskim razmeram daje dober donos. Mešani vinogradi s sortama albana in pagadebit so se gojili zlasti v pokrajini Forlì, da bi nadomestili slabo rodnost prve sorte. Acerbi leta 1825 prvič pisno omeni sorto pagadebit v Romanji, med vinogradi v okolici Riminija. Med ampelografskim sejmom v mestu Forlì leta 1876 so bile predstavljene sorte pagadebit z različnih območij; priznan je bil zgodovinski pomen posebne in izjemne tradicije sorte pagadebit na območju Bertinoro.

Vino „Romagna“ sangiovese (vključno s „superiore“, „riserva“, „novello“ in „passito“):

V državnem arhivu mesta Faenza se je ohranila notarska listina iz leta 1672, v kateri so omenjene „tri vinogradniške vrste s sorto sangiovese“ na posestvu Fontanella di Pagnano v občini Casola Valsenio. Po mnenju nekaterih jezikoslovcev naj bi ime izhajalo iz „sangue dei gioghi“, ki naj bi v govoru Toskansko-romanjskih Apeninov pomenilo „kri hribov“, kar je bilo v krajevnem narečju skrajšano v „sanzves“.

Beppe Sangiorgi navaja, da se prve omembe sorte sangiovese v Romanji pojavljajo na območju med mestoma Faenza in Imola. Italijanski botanik Gallesio je leta 1839 opisal vinograde ob poti med Firencami in mestom Forlì: „vse trte so nizko rezane in so večinoma sorte romanjski sangiovese“.

V starih vinogradniških besedilih je omenjen romanjski sangiovese s posebnimi značilnostmi, zaradi katerih se v nasprotju s prakso drugje pridela v sortno vino.

Vino „Romagna“ trebbiano (vključno z biser vinom in penečim vinom):

Sorta trebbiano je bila verjetno uvedena za časa Etruščanov in Rimljanov, ki so vinske trte zasadili po tem, ko so sanirali in razdelili zemljišča: to je bilo torej vino legionarjev. Pietro de Crescenzi leta 1305 omenja belo grozdje, ki ga imenuje „tribiana“; v omembah iz istega stoletja se pojavljata tudi „turbien“ v Imoli in „trebulanum“ v Bologni. V nekem nedoločenem obdobju se v Romanji omenja tudi „tarbian“. Molon (leta 1906) piše, da je bil razširjen zlasti v Forlìju in Raveni, Pasqualini in Pasqui pa sta omenjala vrste trsov, zasajene po ravninah kljub veliki vlagi. Velika razširjenost po Romanji je posledica njegove prilagodljivosti številnim vrstam tal in podnebja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

ZOP „Romagna“ – območje vinifikacije

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopki vinifikacije se lahko izvajajo na celotnem območju pokrajin Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna in Rimini.

ZOP „Romagna“ – območje proizvodnje vrst biser vina in penečega vina

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopki proizvodnje vrst vina biser vino „Romagna“ trebbiano, peneče vino „Romagna“ trebbiano, biser vino „Romagna“ pagadebit, peneče vino „Romagna“ albana, belo biser vino „Romagna“, belo peneče vino „Romagna“, biser vino rosé „Romagna“ in peneče vino rosé „Romagna“ ter enološki postopki za sekundarno vrenje, stabilizacija, in kadar je dovoljeno, dosladkanje se lahko izvajajo na celotnem območju dežel Emilija-Romanja, Marke, Lombardija, Piemont in Benečija.

ZOP „Romagna“ – območje polnjenja vrst vina biser vino in peneče vino

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopke polnjenja vrst vina biser vino z ZOP „Romagna“ trebbiano, peneče vino „Romagna“ trebbiano, biser vino „Romagna“ pagadebit, peneče vino „Romagna“ albana, belo biser vino „Romagna“, belo peneče vino „Romagna“, biser vino rosé „Romagna“ in peneče vino rosé „Romagna“ je treba izvajati na območju dežel Emilija-Romanja, Marke, Lombardija, Piemont in Benečija. V skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije in nacionalno zakonodajo je treba polnjenje in pakiranje izvajati na navedenem razmejenem geografskem območju, da se ohranjata kakovost in sloves ter zagotovita poreklo in učinkovit nadzor.

Uporaba navedb podobmočij

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vin z ZOP „Romagna“ je dovoljeno navesti podobmočja, opisana v zadevnih prilogah k specifikaciji proizvoda.

Na etiketi so lahko navedena naslednja podobmočja: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „Mercato Saraceno“, „Serra“, „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“ in „Verruchio“.

ZOP „Romagna“ s podobmočji

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopki vinifikacije se lahko izvajajo na celotnem območju pokrajin Bologna, Ravena, Forlì-Cesena in Rimini.

ZOP „Romagna“ s podobmočji

Pravni okvir:

zakonodaja Evropske unije

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Polnjenje vina z ZOP „Romagna“ s podobmočji je treba izvajati na območju proizvodnje posameznega podobmočja, vključno z območjem, na katerem je vinifikacija dovoljena z odstopanjem. V skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije in nacionalno zakonodajo je treba polnjenje in pakiranje izvajati na navedenem razmejenem geografskem območju, da se ohranjata kakovost in sloves ter zagotovita poreklo in učinkovit nadzor.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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