OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 386/08)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Romagna»

PDO-IT-A0507-AM06

Fecha de comunicación: 5.7.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Nuevos tipos de vino**

Se han añadido los siguientes nuevos tipos de vino:

«Romagna» Bianco, también Frizzante; «Romagna» Rosato, también Frizzante; «Romagna» Rosso; «Romagna» Bianco con las subzonas de Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana y Oriolo; «Romagna» Centesimino, con la subzona de Oriolo, incluidos Riserva, Passito y Spumante Rosé; «Romagna» Famoso con la subzona de Mercato Saraceno, incluido Spumante; «Romagna» Sangiovese con las subzonas de Imola, Coriano, San Clemente y Verucchio, incluido Riserva.

Motivos de la modificación:

Estos tipos se han añadido a fin de aumentar el valor de las principales variedades de vid ampliamente cultivadas en Emilia Romaña, que ofrecen un excelente potencial en lo que a calidad y diversidad se refiere, ya que han sido establecidas como tradicionales en la zona a lo largo de los años por viticultores y bodegas cooperativas. La lista completa de variedades se ha seleccionado de manera que incluya vides que se cultivan habitualmente en la zona y otras que, a pesar de no estar tan extendidas, están en expansión porque la experiencia ha demostrado que son muy adecuadas para la elaboración de estos vinos.

Por lo tanto, la elaboración de los vinos de la DOP «Romagna» se enriquece al añadir nuevos tipos dentro de las categorías de vinos ya presentes en el pliego de condiciones. Ello permitirá también ofrecer una gama de productos más amplia que satisfaga mejor las demandas del mercado.

La presente modificación afecta a los artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9 y a los anexos 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 y 16 del pliego de condiciones, así como a la sección 4 – Descripción de los vinos, del documento único.

2. **Lista de variedades para los nuevos tipos**

Descripción:

Las variedades de vid que pueden combinarse para elaborar los nuevos tipos: Bianco, Bianco Frizzante, Rosato y Rosato Frizzante se definen del siguiente modo:

al menos el 70 % de la uva debe ser de las variedades Trebbiano (para el Bianco y el Bianco Frizzante) o Sangiovese (para el Rosato y el Rosato Frizzante), combinadas con otras variedades (30 %) que crecen bien en la región de Emilia Romaña. Existen limitaciones en la cantidad máxima de algunas de las variedades que pueden utilizarse: Manzoni Bianco a un 10 % y Famoso a un 5 %.

— Vinos tintos, del modo siguiente:

al menos el 70 % de la variedad Sangiovese, que puede combinarse (30 %) con todas las variedades no aromáticas adecuadas para el cultivo en la región de Emilia-Romaña.

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

— Vinos blancos con las subzonas siguientes:

para Brisighella: mínimo 60 % de Trebbiano; las uvas de las variedades de vid Albana y Chardonnay, solas o combinadas, pueden contribuir hasta un máximo del 40 % en la elaboración del citado vino.

parar Castrocaro: mínimo 60 % de la variedad Albana: las uvas de la variedad Trebbiano pueden contribuir hasta un máximo del 40 %, ya sea solas o combinadas con otras variedades de uva blanca adecuadas para el cultivo en la región de Emilia-Romaña, hasta un máximo del 5 %;

parar Longiano: mínimo 60 % de Trebbiano; las uvas de las variedades de vid Albana y Chardonnay, solas o combinadas, pueden contribuir hasta un máximo del 40 % en la elaboración del citado vino.

para Modigliana: mínimo 60 % de Trebbiano; las uvas de las variedades de vid Chardonnay y Sauvignon Bianco, solas o combinadas, pueden contribuir hasta un máximo del 40 % en la elaboración del citado vino.

para Oriolo: mínimo 70 % de Trebbiano; las uvas de la variedad Albana pueden contribuir hasta un máximo del 30 %, ya sea solas o combinadas con otras variedades de uva blanca adecuadas para el cultivo en la región de Emilia–Romaña, hasta un máximo del 5 %;

— Centesimino Oriolo, Centesimino Oriolo Riserva, Centesimino Oriolo Passito, Centesimino Oriolo Spumante Rosé, de la siguiente manera:

al menos el 95 % de la variedad Centesimino, que puede combinarse (5 %) con cualquiera de las variedades de uva negra adecuadas para el cultivo en la región de Emilia-Romaña.

— Famoso Mercato Saraceno y Famoso Mercato Saraceno Spumante, de la siguiente manera:

100 % de la variedad Famoso.

— Sangiovese y Sangiovese Riserva con las subzonas de Imola, Coriano, San Clemente y Verucchio, de la siguiente manera:

al menos el 95 % de la variedad Sangiovese, que puede combinarse (5 %) con cualquiera las variedades de uva negra adecuadas para el cultivo en la región de Emilia-Romaña.

Motivos de la modificación:

Los experimentos realizados por la asociación para la protección de la denominación han revelado que la lista de variedades da lugar a productos de buena calidad, preservando al mismo tiempo las características típicas de la zona.

La presente modificación afecta al artículo 2 y a los anexos 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 y 16 del pliego de condiciones del producto, pero no al documento único.

3. **Zona de producción de las uvas para los nuevos tipos**

Descripción:

La zona de producción para los nuevos tipos Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante y Rosso coincide con la actual zona de producción de los tipos «Romagna» Trebbiano, «Romagna» Bianco Spumante, y «Romagna» Rosato Spumante, con las adiciones y modificaciones debidamente descritas en el artículo 3, apartado 5, del pliego de condiciones.

Las zonas de producción de los tipos Sangiovese y Sangiovese Riserva con las subzonas de Imola, Coriano, San Clemente y Verucchio se describen con detalle en el artículo 3 y en los anexos 13, 14, 15 y 16, respectivamente, del pliego de condiciones del producto.

Motivos de la modificación:

La zona de cultivo de la uva para la producción de los tipos Bianco, Bianco Frizzante, Rosato, Rosato Frizzante y Rosso se ha modificado para cubrir la misma zona que para los tipos «Romagna» Trebbiano, «Romagna» Bianco Spumante, y «Romagna» Rosato Spumante, pero se han añadido algunos municipios. Teniendo en cuenta el actual cambio climático, es posible centrase en viñedos con menor densidad de plantación en zonas de mayor altitud en las que era difícil que determinadas variedades llegaran a madurar. Esto significa que se pueden producir uvas de calidad incluso en municipios que se encuentran a una cierta altitud, como los que se han añadido a la zona de elaboración de los nuevos tipos.

A la luz del interés de las pequeñas y medianas explotaciones en una producción de vino más centrada en la calidad y que, en la medida de lo posible, esté más estrechamente vinculada a las características específicas de la zona de producción, se han introducido cuatro nuevas subzonas: Imola, Coriano, San Clemente y Verucchio.

Esta modificación afecta al artículo 3 y a los anexos 13, 14, 15 y 16 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

4. **Densidad de plantones de vid por hectárea**

Descripción:

Se ha suprimido el número de vides por hectárea de todos los tipos de la DOP «Romagna», excepto los que llevan una indicación de subzona.

Para los tipos Bianco y Famoso se indica una densidad de 1 500 vides por hectárea como mínimo.

Para el tipo Sangiovese (incluido Riserva), la densidad de plantones de vid por hectárea es de un mínimo de 3 300 en el caso de las subzonas de Bertinoro, Castrocaro, Oriolo, Coriano, San Clemente y Verucchio, un mínimo de 3 000 en el caso de Mercato Saraceno y un mínimo de 4 000 en el de Imola.

Para el tipo Centesimino con la subzona de Oriolo, incluidos Reserva, Passito y Spumante Rosé, la densidad de vides por hectárea especificada es de al menos 2 700.

Motivos de la modificación:

La práctica arraigada de análisis de las parcelas y selección de variedades de uva aptas para la zona, junto con el elevado coste de plantación, hace que cada explotación organice o reestructure la superficie vinícola para lograr el mejor rendimiento de calidad con vistas a alcanzar una relación calidad/cantidad sostenible. Por lo tanto, las nuevas plantaciones siempre se estructurarán aplicando las densidades que se consideren más adecuadas, basándose en la experiencia y los conocimientos científicos y tecnológicos, en línea con la evolución del clima. La excepción es el vino con indicación de subzona, para el que se aplican las normas establecidas en el pliego de condiciones.

Esta modificación afecta al artículo 4 y a los anexos 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 y 16 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

5. **Rendimiento de uva por hectárea y grado alcohólico natural mínimo**

Descripción:

En el caso de los nuevos tipos Bianco, Bianco Frizzante, Rosato y Rosato Frizzante, el rendimiento máximo se ha fijado en 18 toneladas por hectárea. El grado alcohólico natural mínimo de las uvas se fija en 11 % vol. (para el Bianco y el Rosato) y 10 % (para el Bianco Frizzante y el Rosato Frizzante).

Para el Rosso se ha establecido un rendimiento máximo de 14 toneladas por hectárea y un grado alcohólico natural mínimo de las uvas del 11 % vol.

En el caso del Bianco y el Famoso con subzonas, el rendimiento máximo se ha fijado en 12 toneladas por hectárea y el grado alcohólico natural mínimo de las uvas será del 11,5 % vol. (para el Bianco Castrocaro y el Bianco Oriolo), del 11 % vol. (para el Bianco Brisighella, el Bianco Longiano, el Bianco Modigliana y el Famoso Mercato Saraceno) y del 10,5 % vol. (para el Famoso Mercato Saraceno Spumante).

En el caso del Centesimino con la subzona de Oriolo (incluidos Riserva y Passito), se ha establecido un rendimiento máximo de 11 toneladas por hectárea y un grado alcohólico natural mínimo de las uvas del 11 % vol. Para el Spumante Rosé, el rendimiento máximo se ha fijado en 14 toneladas por hectárea y el grado alcohólico natural mínimo de las uvas en el 10,5 % vol.

El rendimiento máximo para el Sangiovese con las subzonas de Imola, Coriano, San Clemente y Verucchio se fija en 9 toneladas por hectárea, con un grado alcohólico natural mínimo de las uvas del 12,5 % vol. (13 % vol. para la versión Riserva).

Para el Sangiovese Riserva con subzonas, el rendimiento máximo se ha aumentado a 9 toneladas por hectárea.

Motivos de la modificación:

El rendimiento y el grado alcohólico natural indicados arriba son ideales para el objetivo enológico perseguido, como demuestran los análisis físico-químicos y organolépticos efectuados por las explotaciones vitivinícolas del territorio.

Esta modificación afecta al artículo 4 y a los anexos 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 y 16 del pliego de condiciones del producto y a la sección 5.2 – Rendimientos máximos, del documento único.

6. **Rendimiento en vino de la uva**

Descripción:

Para los nuevos tipos de vinos Bianco, Bianco Frizzante y Rosato Frizzante, se ha previsto un rendimiento en vino de la uva del 70 % como máximo, equivalente a 12 600 litros por hectárea.

Para el Rosso, el rendimiento en vino de la uva se fija en el 65 % como máximo, equivalente a 9 100 litros por hectárea.

Para el Bianco y el Famoso con subzonas, el rendimiento en vino de la uva se fija en el 70 % como máximo, equivalente a 8 400 litros por hectárea.

Para el Centesimino con la subzona de Oriolo, el rendimiento en vino de la uva se fija en el 70 % como máximo (para el Centesimino Oriolo y el Centesimino Oriolo Riserva), en el 65 % (para el Centesimino Oriolo Spumante Rosé) y en el 50 % (para el Centesimino Oriolo Passito), lo que equivale a 7 700 litros por hectárea para el Centesimino Oriolo y el Centesimino Oriolo Riserva, 5 500 para el Centesimino Oriolo Passito y 9 100 para el Centesimino Oriolo Spumante Rosé.

Para el Sangiovese con las subzonas de Imola, Coriano, San Clemente y Verucchio (incluido Riserva) se fija un rendimiento máximo en vino de la uva del 65 %, equivalente a 5 850 litros por hectárea.

Para el Sangiovese Riserva con subzonas, el rendimiento máximo de la uva en vino se eleva a 5 850 litros por hectárea.

Motivo de la modificación: este es el rendimiento resultante de la transformación de la uva en vino, expresado en litros, basado en las toneladas de uva producidas por hectárea autorizadas por el pliego de condiciones del producto.

Esta modificación afecta al artículo 5 y a los anexos 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 y 16 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

7. **Ajustes formales de las normas para la vinificación de los tipos Bianco Frizzante y Rosato Frizzante**

Descripción:

También en el caso de los nuevos tipos, las operaciones de transformación y embotellado pueden realizarse en las regiones de Emilia-Romaña, las Marcas, Lombardía, Piemonte y Véneto.

Motivos de la modificación:

Se trata de una adaptación a la forma de las disposiciones ya establecidas en el pliego de condiciones.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 9 – Condiciones complementarias, del documento único.

8. **Características de los nuevos tipos en el momento del despacho al consumo**

Descripción:

Se han incluido las siguientes características físico-químicas y organolépticas de los nuevos tipos.

«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.

Motivos de la modificación:

Las características fisico-químicas y organolépticas indicadas son el resultado de diversos análisis y entran dentro de los parámetros de la legislación nacional y de la UE.

Esta modificación afecta al artículo 6 y a los anexos 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 y 16 del pliego de condiciones y a la sección 4 – Descripción de los vinos, del documento único.

9. **Indicación del año de cosecha**

Descripción:

La posibilidad de omitir el año de cosecha de las uvas también se ha ampliado a los nuevos tipos «Romagna» Bianco Frizzante y «Romagna» Rosato Frizzante.

Motivos de la modificación:

A fin de armonizar los nuevos tipos (Bianco Frizzante y Rosato Frizzante) con los tipos ya presentes (Trebbiano Spumante) (Trebbiano Frizzante) (Bianco Spumante) (Rosato Spumante), se especifica que se puede omitir en la etiqueta el año de cosecha de las uvas, de conformidad con la legislación nacional y de la UE que autoriza esa posibilidad, en el caso de los vinos espumosos (*espumante*) que no lleven en el etiquetado el término «Millesimato» (año de cosecha) y también de los vinos de aguja (*frizzante*).

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

10. **Etiquetado**

Descripción:

En el caso del tipo Romagna Bianco Frizzante se prevé la opción de hacer constar en la etiqueta la especificación del color «Bianco» (blanco).

Motivos de la modificación: el productor tiene la opción de indicar el color del vino en cuestión.

Descripción:

En el caso del tipo Romagna Rosato Frizzante, es obligatorio indicar en la etiqueta la especificación del color «Rosato», «Rosé» o «Rosa».

Motivos de la modificación: se considera oportuno que se indique el color, para evidenciar la especificidad del producto.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

11. **Disposiciones específicas sobre el envasado**

Descripción:

El uso de envases con una capacidad de entre 2 y 6 litros fabricados con alternativas al vidrio, aptos para el contacto con alimentos, solo está permitido en el caso de los tipos de vino «Romagna» Bianco, «Romagna» Rosato, «Romagna» Rosso, «Romagna» Trebbiano, «Romagna» Pagadebit y «Romagna» Sangiovese que no posean la indicación «vigna».

Además de los tipos mencionados con la indicación «vigna» este embotellado está también prohibido para los vinos espumosos y de aguja, para los tipos de vino que incluyan los términos tradicionales Riserva, Superiore o Passito, o para cualquier tipo de vino que lleve el nombre de una subzona.

También se permite la utilización de recipientes de acero inoxidable y otros materiales adecuados con una capacidad de entre 6 y 60 litros únicamente para los vinos de la DOP «Romagna» de los tipos Bianco (incluido Frizzante), Rosato (incluido Frizzante), Rosso, Trebbiano (incluido Frizzante) y Sangiovese.

Motivos de la modificación:

Se trata de una modificación en la redacción con el fin de indicar la capacidad de los envases.

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

12. **DOP «Romagna» – subzonas modificadas**

Descripción:

«Castrocaro y Terra del Sole» pasa a ser «Castrocaro»

«San Vicinio» se modifica por «Mercato Saraceno»

Se han añadido las siguientes subzonas: Imola, Coriano, San Clemente y Verucchio.

Las subzonas de Brisighella, Castrocaro, Longiano y Modigliana también pueden utilizarse para el tipo Bianco.

La subzona de Oriolo puede utilizarse también para los tipos Bianco y Centesimino (incluidos Riserva, Passito y Spumante Rosé).

La subzona de Mercato Saraceno puede utilizarse también para el tipo Famoso (incluido Spumante).

Las subzonas de Imola, Coriano, San Clemente y Verucchio pueden utilizarse para los tipos Sangiovese y Sangiovese Riserva.

Motivos de la modificación:

El descubrimiento de indicios antiguos, del período entre 1 500 a 1 900 a.c., confirma la presencia de variedades reconocidas de uva blanca en las zonas de Modigliana, Castrocaro, Longiano, Brisighella y Oriolo.

La variedad Famoso, cultivada en la zona de la Romaña desde la antigüedad, está muy extendida en Mercato Saraceno.

El movimiento para establecer la variedad Centesimino como una variedad importante en Oriolo, a partir de la cual puede elaborarse un vino que exprese el carácter de la zona, está siendo muy eficaz. Esto puede verse en la rapidez con están logrando reconocimiento esta variedad de uva y el vino resultante. Esta variedad de vid se cultiva en la zona al menos desde el período posterior a la Segunda Guerra Mundial.

La Sangiovese era ya un rasgo distintivo de la zona en torno a Imola a finales del siglo XVIII.

La Sangiovese se cultivó de forma intensiva en la zona de Rímini hasta 1860 y posteriormente se abandonó debido a su bajo contenido alcohólico. En la actualidad se ha retomado el cultivo de esta variedad.

Por lo tanto, parece oportuno promover estos tipos de vino con la indicación de subzona.

Esta modificación afecta a los artículos 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15 y 16 del pliego de condiciones y a la sección 4 – Descripción de los vinos, del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominación**

Romagna

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

8. Vino de aguja

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *«Romagna» Albana Spumante*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Albana Spumante es un vino obtenido a partir de mostos de uvas parcialmente pasificadas, en botella o en autoclave, conforme a lo previsto en la legislación de la UE. Es un vino de color amarillo dorado, con una espuma fina y una efervescencia persistente; su aroma es característico, deliciosamente afrutado, típico de la variedad; presenta una buena estructura y una frescura agradable, con un gusto grato y aterciopelado, dulce, aunque nunca empalagoso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16,0 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 21,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	6 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *«Romagna» Cagnina*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Cagnina, obtenido de uvas de la variedad Terrano vendimiadas generalmente hacia finales de septiembre, ya puede despacharse al consumo transcurridos los primeros diez días del mes de octubre. Presenta un color rojo violáceo y un intenso aroma vinoso característico, con notas de guinda y frambuesa; el sabor es dulce, algo tánico, con un agradable matiz acidulado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	8,5.
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *«Romagna» Pagadebit [incluidos Amabile (semidulce) y Frizzante]*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Pagadebit, obtenido de uvas de la variedad Bombino Bianco, es un vino de color amarillo pajizo, más o menos acentuado según la edad y la vinificación; su aroma es fresco y fragante, con perfume de espino blanco, típico de la variedad; el sabor, agradable y delicado, puede oscilar de seco a semidulce, también en la variedad de aguja.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *«Romagna» Pagadebit Bertinoro*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Pagadebit Bertinoro, obtenido de uvas de la variedad Bombino Bianco producidas en el territorio de Bertinoro, es un vino de color amarillo pajizo, más o menos acentuado según la edad y la vinificación; su aroma es fresco y fragante, con perfume de espino blanco, típico de la variedad; el sabor, agradable y delicado, puede oscilar de seco a semidulce, también en la variedad de aguja.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. *«Romagna» Sangiovese*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Sangiovese, obtenido de uvas de la variedad homónima, es un vino de color rojo rubí, con reflejos violáceos; su aroma es amplio y vinoso, enriquecido con un perfume delicado que recuerda a la violeta, y ligeramente herbáceo cuando es joven; el sabor es elegante, lleno, agradablemente tánico cuando es joven y con un retrogusto ligeramente amargo, asimismo agradable.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,0 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10,0 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. *«Romagna» Sangiovese Novello*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Sangiovese Novello, obtenido de uvas de la variedad homónima vinificadas con la técnica de la maceración carbónica, es un vino de color rojo rubí, con aroma vinoso e intenso, típico de los productos vinificados con esa técnica; el sabor es seco o ligeramente abocado debido a la presencia de un pequeño contenido de azúcares residuales, tal como permite la normativa que rige su elaboración.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. *«Romagna» Sangiovese Superiore*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Sangiovese Superiore, obtenido de uvas de la variedad homónima, es un vino de color rojo rubí con tendencia al granate, en ocasiones con reflejos violáceos; su aroma es vinoso, enriquecido con un perfume delicado con notas de violeta, y el sabor es lleno, con cuerpo, aunque suave y elegante, ligera y agradablemente tánico cuando es joven y con un grato y acentuado retrogusto, levemente amargo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10,0 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. *«Romagna» Sangiovese Riserva (incluida la variedad Superiore Riserva)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Sangiovese Riserva, obtenido de uvas de la variedad homónima, es un vino de color rojo rubí con tendencia al granate, que con la edad se atenúa desarrollando matices púrpura y anaranjados; presenta un fino bouquet etéreo de vainilla, típico del envejecimiento, y un sabor pleno, seco, armónico, de acusado carácter, a menudo con un aroma de madera procedente de las barricas en las que se envejece.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,0 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10,0 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 26,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

9. *«Romagna» Sangiovese Passito*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Sangiovese Passito, obtenido de uvas de la variedad homónima, es un vino de color rojo rubí, en ocasiones con reflejos violáceos, y un aroma delicado que recuerda a la violeta; su sabor es armónico y agradablemente tánico, con un agradable y característico retrogusto levemente amargo; puede presentar un aroma perceptible de madera procedente de las barricas en las que se envejece.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol.

Azúcares reductores residuales: de 6,0 a 20,0 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 26 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

10. *«Romagna» Sangiovese con subzonas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Sangiovese seguido de una subzona, obtenido de uvas de la variedad homónima en territorios bien delimitados, es un vino de color rojo rubí, con reflejos violáceos; su aroma es amplio y vinoso, enriquecido con un perfume delicado que recuerda a la violeta, y ligeramente herbáceo cuando es joven; el sabor es típico de la zona de producción, agradablemente tánico cuando es joven y con un retrogusto ligeramente amargo, asimismo agradable.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 4,0 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

11. *«Romagna» Sangiovese Riserva con subzonas*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Sangiovese Riserva seguido de una subzona, obtenido de uvas de la variedad homónima en territorios bien delimitados, es un vino de color rojo rubí con tendencia al granate, que con la edad se atenúa desarrollando matices púrpura y anaranjados y un sabor pleno, seco, armónico, con un acusado carácter típico del área de producción, a menudo con un aroma de madera procedente de las barricas en las que se envejece.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,0 % vol.

Azúcares reductores residuales: 4,0 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 26,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

12. *«Romagna» Trebbiano*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Trebbiano, obtenido de uvas de la variedad homónima, es un vino de color amarillo pajizo más o menos intenso, con un aroma vinoso, tenue y delicado y un sabor sutil, sabroso y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 %

Azúcares reductores residuales: 10 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

13. *«Romagna» Trebbiano spumante*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Trebbiano Spumante, obtenido de uvas de la variedad homónima mediante la práctica de la segunda fermentación natural en botella o en autoclave conforme a la normativa de la UE, es un vino de color amarillo pajizo más o menos intenso, con una espuma persistente y una fina efervescencia, un aroma fino, fresco y agradable y un sabor seco o abocado, en función del tipo concreto.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

14. *«Romagna» Trebbiano frizzante*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino con denominación de origen controlada «Romagna» Trebbiano frizzante, obtenido de uvas de la variedad homónima mediante la práctica de la segunda fermentación natural conforme a la normativa de la UE, es un vino de color amarillo pajizo más o menos intenso, con una espuma fina y persistente, un aroma agradable y delicado y un sabor armónico y fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

15. *«Romagna» Bianco Spumante*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino «Romagna» Bianco Spumante presenta una espuma fina y persistente y un color amarillo pajizo más o menos intenso; se caracteriza por su aroma fino y delicado; dependiendo del contenido en azúcar, el sabor varía de bruto natural a seco, y es sabroso y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

16. *«Romagna» Rosato Spumante*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino «Romagna» Rosato Spumante presenta una espuma fina y persistente. El color es rosado, más o menos intenso, y el aroma es fino y delicado. Dependiendo del contenido en azúcar, el sabor varía de bruto natural a seco, y es sabroso y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

17. *«Romagna» Bianco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Romagna» Bianco son de color amarillo claro a amarillo pajizo más o menos intenso y tienen un aroma agradable, fino y delicado. Su sabor es aromático y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

18. *«Romagna» Bianco Frizzante*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino «Romagna» Bianco Frizzante presenta una espuma fina y persistente. De color amarillo claro a amarillo pajizo más o menos intenso y un aroma agradable y característico. Su sabor es armónico y fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

19. *«Romagna» Rosato*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Romagna» Rosato son de color rosado más o menos intenso y tienen un aroma agradable, fino y delicado. Su sabor es armónico y fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

20. *«Romagna» Rosato Frizzante*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino «Romagna» Rosato Frizzante presenta una espuma fina y persistente. De color rosado más o menos intenso, tiene un aroma agradable y característico. Su sabor es armónico y fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

21. *«Romagna» Rosso*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Romagna» Rosso presentan un color rojo rubí, en ocasiones con matices morados; tienen un aroma vinoso y una fragancia franca. Su sabor es armónico, ligeramente tánico, con un retrogusto agradablemente amargo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 19 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

22. *«Romagna» Bianco Brisighella*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Romagna» Bianco Brisighella son de color amarillo claro a amarillo pajizo más o menos intenso y tienen un aroma característico, fino y de amplios matices. Su sabor es aromático, fresco y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol.

Azúcares reductores residuales: 4 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 19 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

23. *«Romagna» Bianco Castrocaro*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Romagna» Bianco Castrocaro son de color amarillo claro a amarillo pajizo más o menos intenso y tienen un aroma agradable, intenso y vinoso. Su sabor es aromático y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 4 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

24. *«Romagna» Bianco Longiano*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Romagna» Bianco Longiano son de color amarillo claro a amarillo pajizo más o menos intenso y tienen un aroma agradable, intenso y vinoso. Su sabor es aromático y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 19 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

25. *«Romagna» Bianco Modigliana*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Romagna» Bianco Modigliana son de color amarillo claro a amarillo pajizo más o menos intenso y tienen un aroma agradable, intenso y vinoso. Su sabor es aromático y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol.

Azúcares reductores residuales: 10 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 19 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

26. *«Romagna» Bianco Oriolo*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Romagna» Bianco Oriolo son de color amarillo claro a amarillo pajizo más o menos intenso y tienen un aroma agradable, intenso y vinoso. Su sabor es aromático y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 4 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

27. *«Romagna» Centesimino Oriolo*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino «Romagna» Centesimino Oriolo es de color rojo granate y tiene un aroma característico con notas de rosas y frutos del bosque. Su sabor es aterciopelado y con cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12 % vol.

Azúcares reductores residuales: 4 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 23 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

28. *«Romagna» Centesimino Oriolo Riserva*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino «Romagna Centesimino Oriolo» es de color rojo granate intenso y aroma envolvente con notas especiadas, de rosas y fruta madura. Su sabor es armónico, aterciopelado, con cuerpo y ligeramente tánico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13 % vol.

Azúcares reductores residuales: 4 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 26 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

29. *«Romagna» Centesimino Oriolo Passito*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino «Romagna» Centesimino Oriolo Passito es de color rojo granate sólido, con un aroma intenso y característico, con notas especiadas, de rosas, mermelada y uvas pasificadas. Su sabor es armónico, envolvente y con buena estructura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Azúcares reductores residuales: 50 g/l como máximo

Extracto no reductor mínimo: 26 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

30. *«Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino «Romagna» Centesimino Oriolo Spumante Rosé presenta una espuma fina y persistente. Tiene un color rosa de intensidad variable y un aroma característico con notas marcadamente florales. Dependiendo del contenido en azúcar, el sabor varía de bruto natural a seco; es fresco y presenta una buena estructura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

31. *«Romagna» Famoso Mercato Saraceno*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos «Romagna» Famoso Mercato Saraceno son de color amarillo pajizo más o menos intenso y tienen un aroma característico, intenso y vinoso. Su sabor es seco, aromático y armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

32. *«Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

El vino «Romagna» Famoso Mercato Saraceno Spumante presenta una espuma fina y persistente. Su color es amarillo pajizo más o menos intenso y su aroma es fino y delicado. Dependiendo del contenido en azúcar, el sabor varía de bruto natural a seco, de conformidad con la legislación de la UE.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l

Los demás parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas de vinificación**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos*

1. «Romagna» Albana Spumante

45 hectolitros por hectárea

2. «Romagna» Cagnina

84,5 hectolitros por hectárea

3. «Romagna» Pagadebit y Pagadebit Bertinoro, también Frizzante

98 hectolitros por hectárea

4. Romagna Sangiovese, también Novello y Riserva

78 hectolitros por hectárea

5. Romagna Sangiovese Superiore, también Riserva

68,25 hectolitros por hectárea

6. «Romagna» Sangiovese con subzonas

58,5 hectolitros por hectárea

7. «Romagna» Sangiovese Riserva con subzonas

52 hectolitros por hectárea

8. «Romagna» Sangiovese Passito

60 hectolitros por hectárea

9. «Romagna» Bianco, también Frizzante y Spumante

126 hectolitros por hectárea

10. «Romagna» Rosato, también Frizzante y Spumante

126 hectolitros por hectárea

11. «Romagna» Rosso

91 hectolitros por hectárea

12. «Romagna» Bianco con las subzonas de Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana y Oriolo

84 hectolitros por hectárea

13. «Romagna» Centesimino, también Riserva con la subzona de Oriolo

77 hectolitros por hectárea

14. «Romagna» Centesimino Passito con la subzona de Oriolo

55 hectolitros por hectárea

15. «Romagna» Centesimino Spumante Rosé con la subzona de Oriolo

91 hectolitros por hectárea

16. «Romagna» Famoso, incluido Spumante, con la subzona de Mercato Saraceno

84 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas para la elaboración de vinos que pueden ser designados con la denominación «Romagna» comprende, total o parcialmente, diversos municipios de las provincias de Bolonia, Rímini, Forlì-Cesena y Rávena, en la Región de Emilia-Romaña.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Albana B.

Bombino Bianco B.

Sangiovese N.

Terrano N.

Trebbiano Romagnolo B. - Trebbiano

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Romagna

«Romagna» Albana Spumante:

Hasta el siglo XIV, la familia Baldi di Faenza fue propietaria de viñedos en las zonas más fértiles de la Romaña. Se contó entre las primeras en mejorar la calidad de la producción vinícola, hasta el punto de que otras familias nobles, no solo de Faenza e incluso si también elaboraban vinos, servían los vinos Baldi en las grandes ocasiones.

A comienzos del siglo XX, Francesco Baldi fue el primer productor de vino espumoso de la Romaña, probablemente con la variedad Albana mezclada con otros vinos; gracias a su gran calidad, su vino espumoso, producido en grandes cantidades en la villa «Le Fontane» en Sarna di Faenza, se vendía en la Romaña, en Bolonia, y se exportaba a Francia y Rusia, donde recibió destacados premios y reconocimientos.

«Romagna» Cagnina:

Es posible que la difusión en la Romaña de la variedad Terrano d'Istria, que es la variedad base de la Cagnina, se remonte a la dominación bizantina, cuando, para la construcción de los principales monumentos de Rávena, se importaban grandes cantidades de piedra calcárea de Dalmacia y de Istria. En el siglo XIII ya se producía en algunas llanuras de las provincias de Cesena, Forlì y Rávena. Diversos escritos y poemas de los siglos XIX y XX atestiguan la difusión y el aprecio de la variedad Cagnina en la Romaña.

«Romagna» Pagadebit, incluida Bertinoro, variedades Amabile y Frizzante:

La variedad de uva Bombino Bianco se denomina localmente Pagadebit, nombrándose así el vino. Según Hohnerlein-Buchinger, por su etimología significaría «produce tanto que permite pagar las deudas», dado que, incluso en condiciones climáticas adversas, garantiza una buena producción. En particular en la provincia de Forlì, se plantaban viñedos mixtos de las variedades Albana y Pagadebit, para compensar la deficiencia productiva de la primera. En 1825, aparece en la obra de Acerbi la primera referencia escrita a un vino Pagadebit en la Romaña (entre las vides «en los alrededores de Rímini»). Los vinos Pagadebit de diferentes zonas se compararon en la feria ampelográfica de Forlì en 1876; históricamente, en el territorio de Bertinoro la variedad Pagadebit goza de una especial y apreciada tradición.

«Romagna» Sangiovese incluidas las variedades Superior, Riserva, Novello y Passito:

En el Archivo estatal de Faenza se conserva el acta notarial de 1672 donde se menciona la existencia de «tres hileras de Sangiovese» en la finca Fontanella di Pagnano, en el municipio de Casola Valsenio. Algunos lingüistas consideran que, en las zonas de los Apeninos, la Toscana y la Romaña, adoptó el nombre de «Sangue dei gioghi», es decir, sangre de los montes, que en dialecto local se contrajo en «sanzves».

Según Beppe Sangiorgi, las primeras menciones del Sangiovese en la Romaña se refieren a las áreas de Faenza e Imola. En 1839, Gallesio describió del siguiente modo los viñedos que había visto en un viaje entre Florencia y Forlì: «Todas las viñas son variedades bajas y la mayoría son Sangiovese de la Romaña».

En antiguos tratados de viticultura se menciona le existencia en la Romaña de un Sangiovese con características propias, vinificado puro, a diferencia de lo que se hacía en otros lugares.

«Romagna» Trebbiano (también de aguja y espumoso):

La introducción de la variedad Trebbiano se remonta probablemente a los etruscos y a los romanos, que plantaron vides tras la roturación y la parcelación de los terrenos; fue, por tanto, vino de legionarios. En 1305, Pier de Crescenzi se refirió en sus escritos a una uva blanca, llamada «tribiana»; en el mismo siglo, se habla de «turbien» en Imola y de «trebulanum» en Bolonia. En una época sin datar, se cita en la Romaña el «tarbian». En la obra de Molon (1906) se indica que estaba difundida sobre todo en Forlì y Rávena y Pasqualini y Pasqui se refieren a las hileras de vides que crecen en las llanuras pese a la elevada humedad. Su amplia difusión en la Romaña se debe a su capacidad de adaptación a las más diversas condiciones en cuanto al terreno y el clima.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

DOP «Romagna» - Zona de vinificación

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de vinificación pueden efectuarse en todo el territorio de las provincias de Forlì – Cesena, Rávena, Bolonia y Rímini.

DOP «Romagna» - Zona de elaboración de las categorías de aguja y espumoso

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de elaboración de los tipos «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Frizzante, «Romagna» Bianco Spumante, «Romagna» Rosato Frizzante y «Romagna» Rosato Spumante, así como las prácticas enológicas para la toma de espuma, la estabilización y la dulcificación (si se admite) pueden efectuarse en todo el territorio de las regiones de Emilia-Romaña, Las Marcas, Lombardía, Piamonte y Véneto.

DOP «Romagna» - Zona de embotellado de las categorías de aguja y espumoso

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de embotellado de los tipos «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano Spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana Spumante, «Romagna» Bianco Frizzante «Romagna» Bianco Spumante y «Romagna» Rosato Frizzante y «Romagna» Rosato Spumante deben efectuarse en el territorio de las regiones de Emilia-Romaña, Las Marcas, Lombardía, Piamonte y Véneto. De conformidad con la legislación de la UE y la legislación nacional vigente, el embotellado o el envasado deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada antes citada, a fin de salvaguardar la calidad y reputación de los vinos, y garantizar su origen y la eficacia de los controles.

Uso de las referencias a subzonas

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado y presentación de los vinos DOP Romagna se permite hacer referencia a las subzonas descritas en los respectivos anexos al pliego de condiciones.

Las subzonas que pueden mencionarse en la etiqueta son las siguientes: «Bertinoro», «Brisighella», «Castrocaro», «Cesena», «Longiano», «Meldola», «Modigliana», «Marzeno», «Oriolo», «Predappio», «Mercato Saraceno», «Serra», «Imola», «Coriano», «San Clemente» y «Verucchio».

DOP «Romagna» seguida de la subzona

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de vinificación pueden efectuarse en todo el territorio de las provincias de Bolonia, Rávena, Forlì – Cesena y Rímini.

DOP «Romagna» seguida de la subzona

Marco jurídico:

En la normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de la DOP «Romagna» seguida de las subzonas debe efectuarse en la zona de producción de cada subzona, incluidas las zonas en la que está autorizada la vinificación en virtud de una excepción. De conformidad con la legislación de la UE y la legislación nacional vigente, el embotellado o el envasado deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada antes citada, a fin de salvaguardar la calidad y reputación de los vinos, y garantizar su origen y la eficacia de los controles.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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