C/2026/2147

17.4.2026 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/2147)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията ([1]) възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Romagna“

PDO-IT-A0507-AM05

Дата на подаване на заявлението: 28.4.2021 г.

1. **Заявител и законен интерес**

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [СДРУЖЕНИЕ НА ВИНОПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ ОТ РОМАНЯ]

Асоциация за защита на ЗНП „Romagna“

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Категория на лозаро-винарския продукт

☒ Връзка

☐ Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

1. *Въвеждане на нова категория лозаро-винарски продукт*

Добавя се категорията „Качествени пенливи вина“ за лозаро-винарския продукт (категория 5).

Търсенето на пенливи вина и качествени пенливи вина през последното десетилетие все повече се увеличава. Производителите от Romagna също търсят начини за внедряване и усъвършенстване на техническите и технологичните решения, необходими за производството на посочените видове продукти, за да са в крак с търсенето. С категория 5 „качествени пенливи вина“ се дава възможност за максимално увеличаване на стойността на продуктите от типа „пенливо вино“ със ЗНП „Romagna“.

Включването на продуктовата категория „качествени пенливи вина“ доведе до изменение на членове 1—9 от продуктовата спецификация, както и на съответните раздели от единния документ.

2. *Актуализиране на описанието на връзката с географския район*

Подобрява се описанието на аспектите, свързани с околната среда, и историческите/културните аспекти, които са от решаващо значение за характеризиране на качеството на вината във връзка с почвено-климатичните характеристики на района, както и с отглеждането и културната традиция, утвърдени през вековете на развитие на отглеждането и преработката на грозде.

Изменението се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до раздел 8 (Описание на връзката или връзките) от единния документ.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Консолидиране с предишно стандартно изменение*

Продуктовата спецификация и всички раздели на единния документ също са допълнени със стандартното изменение, изпратено след настоящото изменение на Съюза и вече одобрено от Комисията в Съобщение 2022/C 386/08, публикувано в Официален вестник C 386 от 7 октомври 2022 г.

В същото време отделните категории вина са по-ясно изброени в раздела „Описание на вината“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Romagna

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1) Вино

4) Пенливи вина

5) Качествени пенливи вина

8) Искрящи вина

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от посочената в позиция № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *„Romagna“ Albana Spumante (категория 4 — пенливо вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Albana Spumante се получава от мъст от частично стафидирано грозде, в бутилка или в автоклав, съгласно разпоредбите на европейското законодателство. Това вино е със златистожълт цвят, фина пяна и трайни мехурчета, с характерен приятен плодов аромат — типичен за този сорт грозде — с добра структура и приятна свежест, като вкусът е приятен, кадифен и сладък, но без да бъде отблъскващ.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,0 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 21,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *„Romagna“ Cagnina (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Cagnina, получено от грозде от сорта Terrano, което обикновено се бере в края на септември, е готово за предлагане за консумация след първите 10 дни на октомври. То е с виолетовочервен цвят, характерен наситен винен аромат, който напомня на мараскинови вишни и малини, и със сладък, леко танинов вкус с приятна възкисела нотка.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 8,5.

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *„Romagna“ Pagadebit (категория 1 — вино; включително сладкия сорт)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Pagadebit, получено от сорта грозде Bombino Bianco, е с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят в зависимост от възрастта и винификацията, със свеж и уханен аромат, с характерното за сорта ухание на глог и с вкус, който може да бъде от сух (включително при искрящото вино) до полусладък, приятен и деликатен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *„Romagna“ Pagadebit Frizzante (категория 8 — искрящи вина; включително сладкия сорт)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Pagadebit Frizzante, получено от сорта грозде Bombino Bianco, е с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят в зависимост от възрастта и винификацията, с фина и трайна пяна, със свеж и уханен аромат, с характерното за сорта ухание на глог и с вкус, който може да бъде от сух до полусладък, приятен и деликатен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *„Romagna“ Pagadebit Bertinoro (категория 1 — вино)*

Виното с защитено наименование за произход „Romagna“ Pagadebit Bertinoro, получено от сорта грозде Bombino bianco, произведено в подрайона на Bertinoro, е с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят в зависимост от възрастта и винификацията, със свеж и уханен аромат и характерното за сорта ухание на глог и с вкус, който може да бъде от сух до полусладък (включително при пенливото вино), приятен и деликатен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,0 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. *„Romagna“ Sangiovese (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna Sangiovese“, получено от едноименния сорт грозде, е с рубиненочервен цвят с виолетови оттенъци, с наситен и винен аромат, който е обогатен с деликатно ухание, в някои случаи напомнящо на теменужки, и който е леко тревист докато виното е младо. Също така виното е с елегантен, плътен вкус, който е приятно танинов докато е младо, както и с приятен леко горчив послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,0 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. *„Romagna“ Sangiovese Novello (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Sangiovese Novello, получено от едноименния сорт грозде, винифицирано с техниката на въглекисела мацерация, е с рубиненочервен цвят, с типичния за винифицираните с тази техника продукти винен и наситен аромат. На вкус то е сухо до леко полусухо поради ниското съдържание на остатъчна захар, в съответствие със законодателството, уреждащо неговото производство.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

8. *„Romagna“ Sangiovese Superiore (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Sangiovese Superiore, получено от едноименния сорт грозде, е с рубиненочервен, клонящ към гранатов цвят, понякога с виолетови оттенъци, с винен аромат, обогатен с деликатно ухание, което напомня на теменужки, и с плътен, добре изразен вкус, който въпреки това е нежен и елегантен, леко танинов, докато виното е младо, и с подчертан приятен леко горчив послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

9. *„Romagna“ Sangiovese Riserva (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Sangiovese Riserva, получено от едноименния сорт грозде и отлежало, е с рубиненочервен, клонящ към гранатов цвят, който с времето се смекчава, като придобива пурпурни и оранжеви нюанси, с фин ефирен аромат на ванилия, типичен за стареенето, и с плътен, сух, балансиран характерен вкус, в който често се долавя ухание на дърво, дължащо се на използваните за отлежаването съдове.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,0 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 26,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

10. *„Romagna“ Sangiovese Superiore Riserva (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Sangiovese Riserva, получено от едноименния сорт грозде и отлежало, е с рубиненочервен, клонящ към гранатов цвят, който с времето се смекчава, като придобива пурпурни и оранжеви нюанси, с фин ефирен аромат на ванилия, типичен за стареенето, и с плътен, сух, балансиран характерен вкус, в който често се долавя ухание на дърво, дължащо се на използваните за отлежаването съдове.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,0 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 26,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

11. *„Romagna“ Sangiovese Passito (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna Sangiovese Passito“, получено от едноименния сорт грозде, е с рубиненочервен цвят, понякога с виолетови оттенъци, с деликатен аромат, който понякога напомня на теменужки, и с балансиран и приятно танинов вкус, с характерен и приятен леко горчив послевкус, като понякога се долавя ухание на дърво, дължащо се на използваните за отлежаването съдове; възможно е в него да се долавя ухание на дърво, дължащо се на използваните за отлежаването съдове.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,0 % об.

Остатъчни редуциращи захари: от 6,0 до 20,0 g/l; Минимален беззахарен екстракт: 26 g/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

12. *„Romagna“ Sangiovese с посочен подрайон (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Sangiovese, с означаване на подрайона, получено от едноименния сорт грозде, отглеждано в точно определени райони, е с рубиненочервен цвят с виолетови оттенъци, с наситен и винен аромат, обогатен с деликатно ухание, което напомня на теменужки, леко тревист, докато е младо, и с типичния за района на производство вкус, който е приятно танинов, докато е младо, и със също така приятен леко горчив послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 4,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

13. *„Romagna“ Sangiovese Riserva с посочен подрайон (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Sangiovese Riserva с означаване на подрайона, получено от едноименния сорт грозде, отглеждано в точно определени райони, е с рубиненочервен, клонящ към гранатов цвят, който с времето се смекчава, като придобива типични за стареенето пурпурни и оранжеви нюанси, и с плътен, сух, балансиран и характерен вкус, типичен за района на производство, в който често се долавя ухание на дърво, дължащо се на използваните за отлежаването съдове.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,0 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 4,0 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 26,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

14. *„Romagna“ Trebbiano (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Trebbiano, получено от едноименния сорт грозде, е с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят, с лек и деликатен винен аромат и с фин, приятен и балансиран вкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

15. *„Romagna“ Trebbiano Spumante (категория 4 — пенливи вина)*

Виното с контролираното наименование за произход „Romagna“ Trebbiano Spumante, получено от едноименния сорт грозде по техниката на естествена вторична ферментация в бутилка или в автоклав, в съответствие със законодателството на Европейския съюз, е с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят, с трайна пяна и фини мехурчета, с лек, свеж и приятен аромат, като на вкус е сухо до полусухо в зависимост от разновидността.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

16. *„Romagna“ Trebbiano Frizzante (категория 8 — искрящо вино)*

Виното със защитеното наименование за произход „Romagna“ Trebbiano Frizzante, получено от едноименния сорт грозде по техниката на естествена вторична ферментация, в съответствие със законодателството на Европейския съюз, е с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят, с фина и трайна пяна, с приятен и деликатен аромат и със свеж и балансиран вкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

17. *„Romagna“ Bianco Spumante (категория 4 — пенлив вино)*

Виното със защитеното наименование за произход „Romagna“ Bianco Spumante има пяна, която е: фина и трайна, с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят; Отличава се със своя аромат: фин и деликатен, а в зависимост от съдържанието на захар вкусът му варира от брут натюр до сух, като е приятен и балансиран.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

18. *„Romagna“ Bianco Spumante di Qualità (категория 5 — качествено пенливо вино)*

Пяната на виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Bianco Spumante di Qualità е: фина, копринена и трайна, с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят; Виното се отличава със своя аромат: фин, деликатен, с отличителни нотки, получени в резултат от отлежаването върху утайката. В зависимост от съдържанието на захар вкусът му варира от брут натюр до сух и плътен, като същевременно е приятен и балансиран.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

19. *„Romagna“ Rosato Spumante (категория 4 — пенливо вино)*

Виното със защитеното наименование за произход „Romagna“ Rosato Spumante е с фина, трайна пяна. Цветът е с розов оттенък и с различна степен на наситеност, а ароматът е фин и деликатен. В зависимост от съдържанието на захар вкусът му варира от брют натюр до сух, като е приятен и балансиран.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

20. *„Romagna“ Rosato Spumante di Qualità (категория 5 — качествено пенливо вино)*

Пяната на виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Rosato Spumante di Qualità е фина, копринена и трайна. Цветът му е розов и с различна степен на наситеност, с фин, деликатен аромат и с отличителни нотки, получени в резултат от отлежаването върху утайката. В зависимост от съдържанието на захар вкусът му варира от брут натюр до сух и плътен, като същевременно е приятен и балансиран.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

21. *„Romagna“ Bianco (категория 1 — вино)*

Вината със защитено наименование за произход „Romagna“ Bianco са с повече или по-малко наситен светложълт до сламеножълт цвят и имат приятен, фин и деликатен аромат. Вкусът им е приятен и хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

22. *„Romagna“ Bianco Frizzante (категория 8 — искрящо вино)*

Пяната на виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Bianco Frizzante е фина и трайна. То е с повече или по-малко наситен светложълт до сламеножълт цвят, а ароматът му е приятен и отличителен. Вкусът му е свеж и балансиран.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

23. *„Romagna“ Rosato (категория 1 — вино)*

Вината със защитено наименование за произход „Romagna“ Rosato са с повече или по-малко наситен розов цвят и имат приятен, фин и деликатен аромат. Вкусът му е свеж и балансиран.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

24. *„Romagna“ Rosato Frizzante (категория 8 — искрящо вино)*

Виното със защитеното наименование за произход „Romagna“ Rosato Frizzante е с фина, трайна пяна. То е с повече или по-малко наситен розов цвят и с приятен, отличителен аромат. Вкусът му е свеж и балансиран.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

25. *„Romagna“ Rosso (категория 1 — вино)*

Вината със защитено наименование за произход „Romagna“ Rosso са с рубиненочервен цвят, понякога с виолетови оттенъци, с винен и ясно изразен уханен аромат. Има леко танинов, балансиран вкус, с приятно горчив послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 19 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

26. *„Romagna“ Bianco Brisighella (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Bianco Brisighella е с повече или по-малко наситен светложълт до златистожълт цвят и характерен богат на нюанси фин аромат. Вкусът му е приятен, свеж и балансиран.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 4 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 19 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

27. *„Romagna“ Bianco Castrocaro (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Bianco Castrocaro е с повече или по-малко наситен светложълт до златистожълт цвят и имат приятен, интензивен, винен аромат. Вкусът им е приятен и хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 4 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

28. *„Romagna“ Bianco Longiano (категория 1 — вино)*

Винata със защитено наименование за произход „Romagna“ Bianco Longiano са с повече или по-малко наситен светложълт до сламеножълт цвят и имат приятен, наситен и винен аромат. Вкусът им е приятен и хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 19 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

29. *„Romagna“ Bianco Modigliana (категория 1 — вино)*

Вината със защитено наименования за произход „Romagna“ Bianco Modigliana са с повече или по-малко наситен светложълт до сламеножълт цвят и имат приятен, наситен и винен аромат. Вкусът им е приятен и хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 10 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 19 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

30. *„Romagna“ Bianco Oriolo (категория 1 — вино)*

Вината със защитено наименование за произход „Romagna“ Bianco Oriolo са с повече или по-малко наситен светложълт до сламеножълт цвят и имат приятен, наситен и винен аромат. Вкусът им е приятен и хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 4 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

31. *„Romagna“ Centesimino Oriolo (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Centesimino Oriolo е с гранатовочервен цвят и има характерен аромат с нотки на рози и на горски плодове. Вкусът е кадифен и плътен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 4 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 23 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

32. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva (категория 1 — вина)*

Виното със защитеното наименование за произход „Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva е с наситен гранатовочервен цвят и обгръщащ аромат с нотки на рози, зрели плодове и подправки. Добре структурирано, то има балансиран, кадифен и леко танинов вкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13 % об.

Остатъчни редуциращи захари: максимум 4 g/l.

Минимален беззахарен екстракт: 26 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

33. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Passito (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Centesimino Oriolo Passito е с плътен гранатовочервен цвят и наситен и отличителен аромат с нотки на рози, конфитюр, стафиди и подправки. Има балансиран, обгръщащ вкус и добра структура.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Остатъчни редуциращи захари: не по-малко от 50 g/l;

Минимален беззахарен екстракт: 26 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

34. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé (категория 4 — пенливо вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé е с фина, трайна пяна. То е с повече или по-малко наситен розов цвят и с характерен аромат на подчертано флорални нотки. Вкусът му варира в зависимост от съдържанието на захар от брут до „demi-sec“ (средно сух), свеж и с добра структура.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

35. *„Romagna“ Famoso Mercato Saraceno (категория 1 — вино)*

Виното със защитено наименование за произход „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno е с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят и с отличителен, наситен и винен аромат. Вкусът е сух, приятен и балансиран.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

36. *„Romagna“ Famoso Mercato Saraceno Spumante (категория 4 — пенливи вина)*

Виното със защитеното наименование за произход „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno Spumante в с фина, трайна пяна. То е с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят, а ароматът му е фин и деликатен. В зависимост от съдържанието на захар вкусът му варира от брют натюр до сух при спазване на европейското законодателство.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

а) *Специфични енологични практики*

—

б) *Максимални добиви*

1. Romagna Albana Spumante

45 хектолитра от хектар

2. Romagna Cagnina

84,5 хектолитра от хектар

3. Romagna Pagadebit и Pagadebit Bertinoro, включително Frizzante

98 хектолитра от хектар

4. Romagna Sangiovese, включително Novello и Riserva

98 хектолитра от хектар

5. Romagna Sangiovese Superiore, включително Riserva

68,25 хектолитра от хектар

6. Romagna Sangiovese с посочени допълнителни географски единици

58,5 хектолитра от хектар

7. Romagna Sangiovese Riserva с означаване на подрайоните

52 хектолитра от хектар

8. Romagna Sangiovese Passito

60 хектолитра от хектар

9. Romagna Bianco, включително Frizzante и Spumante

126 хектолитра от хектар

10. Romagna Rosato, включително Frizzante и Spumante

126 хектолитра от хектар

11. Romagna Rosso

91 хектолитра от хектар

12. Romagna Bianco с означаване на подрайоните Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana и Oriolo

84 хектолитра от хектар

13. Romagna Centesimino, включително Riserva, подрайон Oriolo

77 хектолитра от хектар

14. Romagna Centesimino Passito, подрайон Oriolo

55 хектолитра от хектар

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé, подрайон Oriolo

91 хектолитра от хектар

16. Romagna Famoso, включително Spumante, подрайон Mercato Saraceno

84 хектолитра от хектар

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 хектолитра от хектар

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето, предназначено за вината, които може да се обозначават с наименованието „Romagna“, обхваща изцяло или частично различни общини в провинции Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna и Rimini в региона Emilia-Romagna.

1) Районът на производство на гроздето за производство на вино със защитено наименование за произход „Romagna“ Albana Spumante обхваща изцяло или частично изброените по-долу общини. Границите на тази зона се определят, както следва:

Провинция Forlì-Cesena: Общини Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone и Longiano. За общините Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli и Forlì долната граница се определя, както следва: Община Savignano sul Rubicone: от SS 9 Via Emilia. Община Cesena: от границата с община Savignano тя следва SS 9 Via Emilia до пресечката с via Pestalozzi, след което се движи по via Marzolino Primo до железопътната линия Rimini-Bologna, следва я до SS 71 bis, откъдето продължава по via Comunale Redichiaro и via Brisighella. След това се връща на път SS 71 bis, като го следва до via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia и via D'Altri до река Savio и обществената състезателна писта, за да се върне на SS 9 Via Emilia на север (на километър 30,65), по който се движи до границата с община Bertinoro. Община Forlimpopoli: от границата на община Bertinoro долната граница следва SS 9 до Via S. Leonardo, по който продължава до железопътната линия Rimini-Bologna, след което проследява линията до път SS 9, по който се движи до границата с община Forlì. Община Forlì: от границата с община Forlimpopoli долната граница следва път SS 9 до пресичането му с G. Siboni. Границата се движи по G. Siboni, след което продължава по следните пътища: via Dragoni, via Paganella, via T. Baldoni, via Gramsci, via Bertini, via G. Orceoli, via Somalia, via Tripoli, via Bengasi, via Cadore, via Monte S. Michele, via Gorizia и via Isonzo. От via Isonzo границата следва железопътната линия Rimini-Bologna до кантона на железопътния служител на 59-ия километър, след което продължава по via Zignola, присъединявайки се към SS 9 на север, който проследява до границата с община Faenza.

Провинция Ravenna: Общините: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio и Brisighella. За общините Faenza и Castel Bolognese долната граница се определя, както следва: Община Faenza: от границата с община Forlì, по която достига до път SS 9, тя продължава до железопътната линия Rimini-Bologna, по която се движи до левия бряг на река Lamone, като след това преминава по via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia и via Convertite. От там тя се присъединява към железопътната линия на север, която следва до границата с община Castel Bolognese. Община Castel Bolognese: от железопътната линия Rimini-Bologna.

Провинция Bologna: Общините: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola и Ozzano dell'Emilia. По отношение на общините Imola и Ozzano dell'Emilia долната граница се определя, както следва: Община Imola: от железопътната линия Rimini-Bologna до пресечната точка с националния път Selice, тя следва тази посока до пресечната точка с пътя via Nuova, по който се движи до повторно достигане до общинската граница в началото на пътя за община Castel Guelfo. Община Ozzano dell'Emilia: от железопътната линия Rimini-Bologna.

2) Районът на производство на гроздето за производство на вино със защитено наименование за произход „Romagna“ Cagnina обхваща изброените по-долу общини.

Провинция Ravenna: Общини Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza и Riolo Terme.

Провинция Forlì-Cesena: Общините Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo и San Mauro Pascoli.

3) Районът на производство на грозде за производството на вино със защитено наименование за произход „Romagna“ Pagadebit обхваща изцяло или частично изброените по-долу общини.

Границите на тази зона се определят, както следва:

Провинция Ravenna: Общини Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza и Riolo Terme. По отношение на общините Castel Bolognese и Faenza долната границасъвпада с път SS 9 Via Emilia.

Провинция Forlì-Cesena: Общини Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone и Sogliano al Rubicone. Долната граница за общините Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone се определя, както следва: Община Bertinoro: път CC 9 Via Emilia. Община Cesena: от пресечната точка с община Bertinoro на път SS 9 Via Emilia тя следва този път до провинциалния път SP 51, който води до via San Vittore. След това продължава по път via San Vittore при изход 71 до селото San Carlo, като следва пътищата via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano и via IV Novembre, докато отново се влее в път SS 9 Via Emilia. Тя се връща на националния път към Rimini до достигане на път via Ca' Vecchia. След това следва пътищата via Montiano и via Malanotte до границата с община Longiano. Община Forlì: от границата с община Faenza на път Via Emilia границата надолу по течението следва път via Rio Cosina до моста Bariletta на път via del Passo. След това продължава по път via del Passo до път via Castel Leone, който следва до неговия край. След това продължава по път via Ossi до Villagrappa, след което по път via del Braldo достига до Villa Rovere. По-нататък границата завива по път SS 67 към Florence до село Terra del Sole. След това се връща към Forlì, след като е следвала път via Landino и път SP 56, докато се срещне с път via dell'Appennino (SS 9 ter), който следва, като пресича San Martino в Strada. Близо до изхода от града границата поема по via Monda, след това проследява via Crocetta до пресечната точка между пътищата SP 4 и via Bidente, на километър 4,1, като се движи в тази посока до път SP 37. Тя следва посочения път до границата между общините Forlì и Bertinoro при река Ronco. Община Forlimpopoli: от границата с общините Bertinoro и Forlì тя поема по път SP 37 към Forlimpopoli до река Ausa, по течението на която се движи до завръщането си по границата между общините Bertinoro и Forlimpopoli. Община Longiano: от пресечната точка с община Cesena тя поема по via Malanotte до via Badia. След това по пътищата via Cesena, via Badia и via Fratta тя преминава покрай Cà Turchi и Cà Won. После тя продължава по път via Massa, който пресича селата Massa, Bolignano и La Crocetta, до границата с община Savignano sul Rubicone, в близост до Cà Ugolini. Община Savignano sul Rubicone: началната точка на долната граница е границата с община Longiano на via Massa, след което тя се движи до via Scodella и via (Vecchia) Rio Salto до границата с община Sant'Arcangelo di Romagna, след via Seibelle J.

Провинция Rimini: Общините Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana and Verucchio. Долната граница за общините Misano Adriatico, Rimini и Sant'Arcangelo di Romagna се определя, както следва: Община Misano Adriatico: от границата с община Riccione тя следва пътя via Capronte до via Grotta. След това продължава по via Fontacce до среща с път SP 35 (Riccione—Tavoletto). По провинциалния път тя стига до село Cella Simbeni. След това по via San Giovanni се насочва към река Conca на границата между общините Misano Adriatico и San Giovanni in Marignano. Община Rimini: от границата с община Sant'Arcangelo di Romagna при националния път, тя следва via Marecchiese в посока Rimini, докато се срещне с автомагистрала Bologna—Rimini, по която се движи до границата с община Riccione. Община Sant'Arcangelo di Romagna: от границата с община Savignano тя следва via Seibelle J. в посока Canonica до via Rio Salto и село Canonica. След това продължава по via Canonica, SP 13 до границата на общината, която следва по протежението на река Marecchia. Границата се движи в тази посока до пресечна точка с Marecchia. След това по път via Marecchia отново се среща с границата на общината.

4) Районът на производство на грозде за производство на вино със защитено наименование за произход Romagna Sangiovese обхваща цялата или части от изброените по-долу общини. Границите на тази зона се определят, както следва:

Провинция Forlì—Cesena: Общини Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico—San Benedetto, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, Santa Sofia, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano—Sarsina и Tredozio. За общините Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano и Savignano sul Rubicone долната граница се определя, както следва: Община Cesena: от границата с община Savignanotя следва път SS 9 до пресечната точка с Via Pestalozzi. Границата следва посочения път и продължава по via Marzolino Primo до железопътната линия Rimini—Bologna, която проследява до път SS 71 bis. Оттам поема по via Comunale Redichiaro, след това по via Brisighella и отново се връща на път SS 71 bis. По-нататък поема по следните пътища: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia и следва via D'Altri до река Savio и обществената състезателна писта, за да поеме обратно по националния път на север от града (на километър 30,65) SS 9 Via Emilia, по който се движи до границата с община Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Община Forlimpopoli: от границата на община Bertinoro тя следва националния път SS 9 до via S. Leonardo, по който се движи до железопътната линия Rimini—Bologna, след което продължава по нея до път SS 9, който я отвежда до границата с община Forlì. Община Forlì: От границата с община Forlimpopoli долната граница следва път SS 9 до via G. Siboni, след което поема по следните пътища: via Dragoni, via Paganella, via T. Baldoni, via Gramsci, via Bertini, via G. Orceoli, via Somalia, via Tripoli, via Bengasi, via Cadore, via Monte S. Michele, via Gorizia и via Isonzo. От там границата преминава по железопътната линия Rimini—Bologna до кантона на железопътния служител на километър 59, след което продължава по път via Zignola, присъединявайки се към път SS 9 на север, който проследява до границата с община Faenza. Общини Montiano и Savignano sul Rubicone: от SS 9 Via Emilia.

Провинция Rimini: Общините Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, S. Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana и Verucchio. За общините Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna долната граница се определя, както следва: Общини Cattolica, Misano Adriatico и Riccione: от SS 16 Adriatica. Община Rimini: от границата с община Riccione тя проследява път SS 16 Adriatica до пресечната му точка с път SS 9 Emilia, следвайки го до границата с община S. Arcangelo di Romagna. Община S. Arcangelo di Romagna, от път SS 9 Via Emilia.

Провинция Ravenna: Общини Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza и Riolo Terme. За общините Faenza и Castel Bolognese долната граница се определя, както следва: Община Faenza: при границата с община Forlì тя се пресича с път SS 9, който следва по границата с общината до железопътната линия Rimini—Bologna. Тя се движи по железопътната линия до левия бряг на река Lamone, а след това проследява пътищата via S. Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Cerchia и via Convertite. След това тя преминава по железопътната линия на север от града, като я следва до границата с община Castel Bolognese. Община Castel Bolognese: от железопътната линия Rimini—Bologna.

Провинция Bologna: Общините Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, и Ozzano dell'Emilia. По отношение на общините Imola и Ozzano dell' Emilia долната границасе определя, както следва: Община Imola: от железопътната линията Rimini—Bologna до пресечната точка с междуселищния път via Selice, тя следва via Selice до междуселищния път via Nuova, по който се движи до общинската граница в началото на пътя за община Castel Guelfo. Община Ozzano: от железопътната линия Rimini—Bologna.

5) Районът на производство на грозде за производството на вино със защитените наименования за произход „Romagna“ Trebbiano, „Romagna“ Bianco, „Romagna“ Bianco Frizzante, „Romagna“ Bianco spumante, „Romagna“ Bianco spumante di qualità, „Romagna“ Rosato, „Romagna“ Rosato Frizzante, „Romagna“ Rosato spumante, „Romagna“ Rosato spumante di qualità, и „Romagna“ Rosso обхваща изцяло или частично изброените по-долу общини. Границите на тази зона се определят, както следва:

Провинция Bologna: общините Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina и Ozzano dell'Emilia. За общините Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo и Imola долната граница се определя, както следва: Община Ozzano dell'Emilia: от железопътната линия Rimini—Bologna. Община Medicina: от границата с община Ozzano dell'Emilia тя следва път SP 253 до пресечната му точка с път via del Piano, по който се движи преди да се прехвърли на пътищата via del Lavoro, via del Canale, и via S. Rocco, до достигане на провинциален път 253 San Vitale. Община Castel Guelfo: от провинциален път 253 San Vitale. Община Imola: от провинциален път 253 San Vitale. За общините Fontanelice и Casalfiumanese горната граница се определя, както следва: Община Fontanelice: Горната граница следва via della Renana от пресечната точка на границата между провинциите Bologna и Ravenna до via D. Alighieri; след което се насочва по път SP 610 във Fontanelice до километър 16,95, за да завие към via Gesso. Следва посочения път до границата на общината. Община Casalfiumanese: от планинската пътека, пресичаща Cà Salara до точката, в която се събират границите на Fontanelice и Castel San Pietro Terme.

Провинция Forlì—Cesena: Общините Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico e San Benedetto, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, Santa Sofia, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano—Sarsina и Tredozio. По отношение на общините Gatteo, San Mauro Pascoli и Savignano sul Rubicone долната граница се определя, както следва: Община Gatteo: от границата с община Cesenatico долната граница следва via Cesenatico до пресечната точка с автомагистрала Bologna—Rimini A14 в S. Angelo в близост до Casa Bertorri, след което минава по магистралата до границата с община Savignano sul Rubicone. Община San Mauro Pascoli: от магистрала A14 Bologna—Rimini; Община Savignano sul Rubicone: от автомагистрала A14 Bologna—Rimini. Община Cesenatico: тази община включва териториите нагоре от следните определени райони: от Montaletto, до пресечната точка между провинциите Ravenna и Forlì—Cesena, границата следва via San Pellegrino, след което преминава към път via Campone Sala, който я отвежда до село Sala; от там тя проследява via Cesenatico до границата с община Savignano sul Rubicone.

Провинция Rimini: Общини Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Montecolombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Saludecio, Sant'Arcangelo di Romagna, Torriana и Verucchio. По отношение на общините Cattolica, Misano Adriatico, Riccione и Rimini долната граница се определя, както следва: Община Cattolica: от SS 16 Adriatica. Община Misano Adriatico: от SS 16 Adriatica. Община Riccione: от SS 16 Adriatica. Община Rimini: от пресечната точка между магистрала A14 Bologna—Rimini с река Uso (общинската граница между San Mauro Pascoli и Rimini) границата следва магистралата до пресечната точка с път SS 9 Via Emilia близо до гробището Santa Giustina. Тя продължава по CC 9 до река Marecchia, която следва до железопътната линия Bologna—Rimini, след което проследява железопътната линия река Ausa, която я отвежда до път SS 16 Adriatica. По-нататък следва път SS 16 до границата с община Riccione. Провинция Ravenna: Общините: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno и Solarolo. По отношение на общините Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi, и S. Agata sul Santerno долната граница се определя, както следва: Община Bagnacavallo: от границата с община Lugo границата следва път SP 253 San Vitale до пресечната му точка с Via Bagnoli Inferiore. Нататък тя продължава по следните пътища: via Pieve Masiera, околовръстния път Fossa, via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia и via Canale Sinistra Inferiore в продължение на 17 km, а след това via Destra Canale Inferiore,

Strada Cogollo, via Forma, и преминава през частен имот, преди да достигне SP 253 San Vitale на километър 57. Община Lugo: от границата с община S. Agata sul Santerno тя следва път SP 253 San Vitale до пресечната му точка с Via Bedazzo. Нататък границата продължава по следните пътища: via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea, провинциален път Quarantola и via Piratello Viola до SP 253 San Vitale. Община Massa Lombarda: от границата с провинция Bologna границата проследява път SP 253 San Vitale до пресечната му точка с viale della Repubblica. Тя продължава по viale della Repubblica преди да премине по следните пътища: via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova и via Cimitero до пресечната си точка с железопътната линия Bologna—Ravenna, която следва до SP 253 San Vitale. община Russi: от границата с община Bagnacavallo границата се движи по SP 253 San Vitale до пресечната му точка с път via Faentina, който следва през Godo (via Faentina Nord). От там преминава по пътищата via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi and via Molinaccio до границата с община Ravenna. Община S. Agata sul Santerno: от границата с община Massa Lombarda тя следва път SP 253 San Vitale до пресечната му точка с Via Belfiore, след което се насочва по via Angiolina и левия бряг на река Santerno обратно към SP 253 San Vitale. Община Ravenna: тази община включва територите нагоре от следните определени райони: от границата с община Russi тя поема по пътя Godo—San Marco на изток до SS 67 Tosco Romagnolo. По нататък следва път SS 67 на юг, до километър 207,8, след което пресича река Ronco via Gambellara до San Pietro in Vincoli. От там по via Del Sale се насочва към провинциалния път Dismano на юг и го проследява до километър 20,5, след което преминава през via Civinelli и via Mensa до Matelica. Границата продължава по via Salaria и via Crociarone до Pisignano, след това по via Confine до границата между провинциите Ravenna и Forlì—Cesena, по която се движи до Montaletto. Районът на производство включва Isola di Savarna, както е обозначено по-долу: от отправната точка, която представлява местността „La Cilla“, границата следва отводнителния канал вдясно от река Reno на изток до via S. Alberto—Ravenna, в близост до километър 13,5. След това тя поема обратно на запад и следва маршрута на старата железопътна линия до C. Berbarella, пресичайки рекултивираната земя при Valle Mezza Cà. От тази точка границата следва пътя от рекултивирания район, който минава през C. Graziani на запад, като се свързва с пътя Mezzano-S. Alberto, в близост до Grattacoppa. Тя проследява посочения път на север до „La Cilla“, което е отправната точка на границата.

7. **Винен сорт или винени сортове грозде**

Albana B.

Bombino Bianco B.

Centesimino N.

Chardonnay B

Famoso B.

Garganega B.

Manzoni Bianco B.

Merlot N.

Pignoletto B. — Grechetto Gentile

Pinot Bianco B — Pinot

Pinot Grigio — Pinot

Riesling Italico B. — Riesling

Riesling Renano B. — Riesling

Sangiovese N.

Sauvignon B — Sauvignon Blanc

Terrano N.

Trebbiano Romagnolo B. — Trebbiano

Uva Longanesi N.

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Категория: Вино (1)*

Регионът Romagna се характеризира с неизменна силна връзка с лозарството и винопроизводството. За това свидетелстват дивите лози, все още срещани в боровите гори, многобройните традиционни местни сортове (Albana, Cagnina (Terrano), Pagadebit (Bombino Bianco), Trebbiano Romagnolo и др.), както и редицата исторически и археологически свидетелства до момента.

Различните видове вино, които в минали времена са се произвеждали в Romagna, са тясно свързани с условията на отглеждане (почва и климат), както и с развитието на техниките за производство и съхранение. По-големият дял от виното, предвидено за лична консумация, се е съхранявало в бъчви и се е превръщало от леко газирано в искрящо (категория 8) при първото претакане, до сухо и непенливо (категория 1) през първото лято след събирането на реколтата.

От 70-те години на миналия век се приветства напредъкът във винарския сектор в Romagna, но без да се нарушава установената традиция. Това води до рационализиране на наличността и управлението на оборудването, както и до значително подобрение на съоръженията за съхранение и техниките за производство на вино в избите, с неоспоримо повишаване на качеството на винените продукти.

Друго значително изменение е свързано с проучванията на зонирането на тероара, които са спомогнали за определяне на най-подходящите почвени и климатични условия за различните сортове грозде и преди всичко за повишаване на осведомеността на лозарите относно сортовете и агрономическите възможности, което ги е подтикнало да възприемат по-критично отношение към лозарството.

По отношение на сорта Sangiovese опитът и експертните познания, които гроздопроизводителите са придобили във връзка с различните екологични и културни условия, са създали възможност за определяне на „подрайони“, което допринася за по-голяма прецизност при определянето на местните продукти. Малките и средните стопанства имат очевиден интерес за производство на вино с по-високо качество, което да е по-тясно свързано с конкретните характеристики на района на производство, където това може да се осъществи.

От запад на изток типичните за производството на сорта Sangiovese райони са следните:

Imola. В края на 18 век сортът Sangiovese вече е отличителен за винопроизводството в Imola, а неговото присъствие е до такава степен утвърдено, че според проучване от 1880 г. този сорт е един от най-разпространените и е на второ място по популярност в района след сорта Albana. Дори днес над 10 % от лозята от сорта Sangiovese, отглеждани в Emilia—Romagna, се намират в провинция Bologna, а 97 % от тях се отглеждат в „района“ на Imola, предимно на юг от Via Emilia.

Serra. Това представлява анклав между общините Castel Bolognese, Imola и Riolo Terme, който от древни времена се отличава от останалата част от територията с плодородни почви, наличие на вода и здравословен климат, така че се е превърнал в първото населено от хора землище в района. Историята в Romagna описва този район като много благоприятен за вината от сорта Sangiovese, допринасящ за техния свеж плодов вкус и деликатните им флорални нотки, подсилени от добре подбраното изложение на лозята.

Brisighella. Традицията в производството на маслиново масло в района свидетелства за на практика средиземноморския климат, който със сигурност оказва благоприятно влияние и върху производството на вино. Почвата се характеризира с глинеста и пясъчна структура, но влиянието на варовиковата жила Vena del Gesso (обявена за обект от Списъка на световното културно и природно наследство на ЮНЕСКО) се долавя в елегантността на виното, която допълва неговата структурата и свежестта му, подчертавайки флоралните и плодовите нотки на сорта Sangiovese.

Marzeno. В тази област се наблюдава първоначално оголване в значителна степен на варовиковата пясъчна скална формация „Spungone“, която е премесена със сини глинести почви от плио-плейстоценския етап от развитието на релефа. Обичайно за тази сурова и неподатлива територия е да произвежда също така силни вина. Плодовите нотки обикновено взимат превес над флоралните.

Modigliana. Тази територия предоставя дори по-сурови условия, летата са по-хладни и, в почти апенининска обстановка, вината, произвеждани тук, са със стабилна структура и се отличават със сила, тръпчивост и дълготрайност.

Oriolo. Особеността на района около средновековната кула Oriolo е обширното присъствие на „жълти пясъци“, понякога осеяни с глинести и глинесто-тинести участъци, и микроклимат, който от древни времена се е доказал като особено мек и който благоприятства заселването на хората и процъфтяването на земеделието, характеризиращо се с лозя и маслинови дървета.. В зависимост от изложението на лозите и преобладаването на пясък или глина е възможно да се получат вина с отлична структура, които или придобиват необходимия вкус едва след определен период на отлежаване, или са готови за консумация на по-ранен етап, добре балансирани са и притежават флорални нотки.

Castrocaro. Територията „Tuscan Romagna“ е силно повлияна от Велико херцогство Тоскана. Поради това подрайонът се определя в по-голяма степен от местната история и местните традиции, отколкото от съществени различия между виното, произвеждано в съседния район Oriolo, в който преобладава глинеста почва.

Predappio. Висока област, с наклон към Апенините, с глинести почви, със състав, който понякога е повлиян от наличието на сяра. Сортът Sangiovese, който произлиза от този район, винаги е поддържал висока репутация, благодарение на предаваната от уста на уста традиция. По-специално, от местния биотип и неговите издължени гроздови зърна се получават вина с отчетлив плодов вкус и доста тръпчиви танини.

Meldola. Районът е бил обработван още през римско време, като оттогава селскостопанските техники са претърпели развитие и усъвършенстване, които са станали причина за настоящите резултати в енологичния сектор. Основното изложение от северозапад към североизток позволява производството на фини вина от сорта Sangiovese с плодово-ароматен профил.

Bertinoro. В тази област традиционно се е отглеждал предимно сортът Albana (който има дълга традиция на това място), като едва наскоро се установи, че тя е подходяща и за сорта Sangiovese, чиято впечатляваща структура изисква доста дълъг период на зреене.

Cesena. Дори класическите латински автори споменават вината от Cesena, които винаги са се радвали на очевидна слава. Сортът Sangiovese, който се отглежда на тези хълмове, е с впечатляваща, но не и прекомерно сложна структура, с отличителен аромат на узрели череши, съчетаващ структура и елегантност.

Mercato Saraceno. Тук се включва районът, в който доминира формацията Romagna Marnoso—Arenacea, а климатът е повлиян от близостта на върховете на Апенините. Тази разновидност на виното от сорта Sangiovese е много балансирана, с добро съотношение между алкохол и киселинност и с по-скоро сладки танини.

Longiano. Почвите в тази област също отразяват влиянието на формацията Marnoso—Arenacea, но климатът е определящ за състава на сорта Sangiovese, който може да клони към по-високо съдържание на алкохол, което потенциално да понижи естествената елегантност на вината, получени в тази среда; вината са с богат и топъл вкус, с ясно обособени плодови нотки и добра структура.

Районът на Rimini е с характерна геология, която го оприличава повече на Emilia, отколкото на останалата част от Romagna. В множеството долини почвите са резултат от еволюцията на различни видове скали, но по-голяма тежест в тяхното образуване имат различията в микроклиматите, получени в резултат от изложението и/или степента на близост до морето. Сортът Sangiovese се отглежда интензивно в този регион до 1860 г., като от него са се произвеждали дори и пенливи вина заради ниското им алкохолно съдържание, но именно поради тази причина производството им е било прекратено. Измененията на климата водят до възобновяване на производството на този сорт и изкарват на преден план различни негови аспекти.

Coriano. Този подрайон обхваща района, граничещ с морето, чиито сиви глини и добро изложение позволяват производството на вина от сорта Sangiovese, които са с по-добра структура и са по-подходящи за отлежаване.

San Clemente. Името на подрайона обозначава най-топлия район на Rimini, в който се намират неговите най-изразени варовикови и глинести почви, върху които се отглеждат вина с добра структура и добър киселинен баланс.

Verucchio. В тази разположена по склоновете на хълмовете на Valmarecchia област се произвеждат много пивки вина.

И при другите сортове грозде взаимодействието с почвата води до интересни вариации, които понякога са особено отличителни.

Бедната варовикова почва, произхождаща от геоложката формация Spungone, която е най-широко разпространена в този район определено превръща Bombino Bianco или, дори Albana в района на Bertinoro, в предпочитан избор. Почвите успешно ограничават естествената интензивност на растежа на тези сортове грозде, което води до по-добър баланс между растежа на растението и добива на грозде и, следователно, до по-балансиран състав на мъстт;. докато варовикът придава на вината по-голяма изтънченост на аромата.

В глинестите почви на равнината, които естествено ограничават интензивността на растежа и продуктивността на сорта Trebbiano Romagnolo, производителите получават вина с добра структура и изтънченост на аромата, въпреки че сортът обикновено се определя като „неутрален“. Вината от сорта Trebbiano, които са с по-ясно изразена структура, се произвеждат върху по-бедните почви по хълмовете. Вината, произведени от грозде, отгледано на песъчливи почви (например Terrano и Trebbiano), също притежават добра ароматна изтънченост.

Вината от Albana също се различават в зависимост от типа на почвата: при почвите с по-високо съдържание на глина резултатът са структурирани вина с нотки на мед и сушени кайсии, в района на Imola резултатът са вина с по-изразени плодови нотки на кайсия, а в Albana от района на Faenza резултатът са вина с по-флорални нотки.

8.2. *Категория „пенливо вино“ (4)*

Повечето от традиционните сортове грозде в Romagna са късно зреещи, като много укази определят деня на Свети Михаил (29 септември) като първия ден за събиране на реколтата, докато в днешно време този ден по-често е последният ден от събирането на реколтата. До края на 60-те години на миналия век климатът предполага събирането на реколтата да се извършва през студения период, което често възпрепятства пълното ферментиране на захарите в мъстта. В резултат на това виното често се бутилира с определено количество остатъчна захар, а ферментацията се завършваше в бутилката през идната пролет, което слага начало на производството на искрящи (категория 8) и/или пенливи (категория 4) вина. Днешните техники и технологии правят възможно осъществяването на контрол върху този процес, който в миналото се е случвал спонтанно, като по този начин се запазват видовете, които винаги са се произвеждали и консумирали в Romagna. Климатът и експертният опит (или опитът на винопроизводителите) в тази комбинация от елементи на тероара оказват значително влияние върху почвата, като слагат началото на традиционна продукция, допълнително подпомогната и подобрена от техниката и технологията.

Albana Spumante: Сортът Albana винаги е бил сортът грозде, използван за празнуване, тъй като именно „spuma“ (пяната) му придава празнично настроение. Тъй като този лозов е със средна зрялост и особено подходящ за натрупване на захар, той често се използва за подсладяване на по-слаби и по-късно узряващи сортове, като „Trebbiano“ и „Pagadebit“, както и за придаване на пенливост. Albana може да се разглежда като „liqueur de tirage“ в традицията на Romagna.

В последно време, с натрупването на експертния опит в областта на винопроизводството, производството на бели вина, на искрящи вина розе и на пенливи вина е усъвършенствано и подобрено, като се има предвид, че традиционно произвежданите в Romagna вина са с блед цвят — често светло-черешово розов. Историческите документи свидетелстват за традиция в производството на искрящи и пенливи вина, произведени от най-традиционните сортове грозде: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana и дори Sangiovese, както се посочва в Mantegazza (1871 г.). Въпреки това, посочените вина се консумират предимно на местно ниво, най-вече от семействата на производителите. Търговия се е осъществявала по-скоро със сладките филтрирани вина, отколкото с вече произведените искрящи и пенливи вина. Развитието на технологиите за производство на вино и на техниките в сферата (за производството на пенливи вина са необходими грозде с отлично качество и с подходящо съотношение между захари и киселинност) направи възможно подобряването на производството на този вид вина.

В допълнение към пенливите вина с указание на сорта грозде (например Romagna Trebbiano Spumante), акцентът сега се поставя и върху пенливите вина, произведени предимно от традиционни сортове грозде (например 70 % Trebbiano или 70 % Sangiovese), но обогатени с други сортове грозде, които могат да разширят и/или подобрят диапазона на ароматния си профил.

На най-студените почви, на най-високите надморски височини и на най-северните склонове е възможно да вирeят гроздови сортове Sangiovese с по-блед цвят и по-кисел вкус, подходящи за производството на добре структурирани, свежи, ароматни вина розе, които могат да служат и като основа за вторична ферментация, предвид интереса на пазара към пенливите вина розе. В този контекст вината са с по-ясно изразени флоралните нотки, които са придружени от нотки на свежи, плодове, които не са презрели.

Съвременното производство на пенливи вина в Romagna е резултат от технологичните иновации в производствения процес, който, въз основа на вторичната ферментация в бутилка, която се извършва в продължение на векове та чак до миналия век, също еволюира до използването на автоклави в производството, съчетавайки най-съвременни енологични техники с вековната традиция в региона.

8.3. *Категория „качествени пенливи вина“ (5)*

Изменението на климата, подобрените техники за отглеждане и подпбрените енологични техники, както и спазването на законодателните разпоредби за производство, в днешно време дават възможност за съсредоточаване на вниманието върху производството на качествено, по-добре структурирано и по-трайно пенливо вино.

По-голямата част от традиционните сортове грозде в Romagna са късно зреещи, като до края на 60-те години на миналия век събирането на реколтата е приключвало към края на септември, а студеното време често е възпрепятствало пълното ферментиране на захарите в гроздовата мъст. В резултат на това виното често е бутилирано с определено количество остатъчна захар, което през идната пролет е слагало началото на производството на искрящи и/или пенливи вина. Понастоящем технологията прави възможно осъществяването на контрол върху тези процеси, като същевременно се запазват традиционните видове вина. Климатът и човешкия опит в тази комбинация от елементи на тероара оказват значително влияние върху почвата, като слагат началото на традиционна продукция, допълнително подпомогната и подобрена от техниката и технологията.

В последно време, с натрупването на експертния опит в областта на винопроизводството, производството на бели вина, на искрящи вина розе и на пенливи вина е усъвършенствано и подобрено, като се има предвид, че традиционно произвежданите в Romagna вина са с блед цвят — често светло-черешово розов. Историческите документи свидетелстват за традиция в производството на искрящи и пенливи вина, произведени от най-традиционните сортове грозде: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana и дори Sangiovese, както се посочва в Mantegazza (1871 г.). Въпреки това, посочените вина се консумират предимно на местно ниво, най-вече от семействата на производителите. Търговия се е осъществявала по-скоро със сладките филтрирани вина, отколкото с вече произведените искрящи и пенливи вина. Развитието на технологиите за производство на вино и на техниките в сферата (за производството на пенливи вина са необходими грозде с отлично качество и с подходящо съотношение между захари и киселинност) направи възможно подобряването на производството на този вид вина.

В допълнение към пенливите вина с указание на сорта грозде (например Romagna Trebbiano Spumante), акцентът сега се поставя и върху пенливите вина, произведени предимно от традиционни сортове грозде (например 70 % Trebbiano или 70 % Sangiovese), но обогатени с други сортове грозде, които могат да разширят и/или подобрят диапазона на ароматния профил и които позволяват да се получат партиди (ферментационна смес) за производството на качествени пенливи вина, по-структурирани и с общо алкохолно съдържание не по-малко от 9 обемни %, както и да се получат качествени пенливи вина с по-високо налягане, което позволява по-дълго отлежаване и по-добро съхранение.

На най-студените почви, на най-високите надморски височини и на най-северните склонове е възможно да вирeят гроздови сортове Sangiovese с по-блед цвят и по-кисел вкус, подходящи за производството на добре структурирани, свежи, ароматни вина розе, които могат да служат и като основа за вторична ферментация, предвид интереса на пазара към пенливите вина розе. В този контекст вината са с по-ясно изразени флоралните нотки, които са придружени от нотки на свежи, плодове, които не са презрели.

Съвременното производство на пенливи вина в Romagna е резултат от технологичните иновации в производствения процес, който, въз основа на вторичната ферментация в бутилка, която се извършва в продължение на векове та чак до миналия век, също еволюира до използването на автоклави в производството, съчетавайки най-съвременни енологични техники с вековната традиция в региона.

8.4. *Категория „Искрящо вино“ (8)*

Наличието на сравнително късноузреещи сортове грозде или на действително късно зреещи сортове грозде (Trebbiano и Pagadebit), често отглеждани на плодородна земя в Romagna, означава, че с настъпването на зимните студове се възпрепятства процеса на ферментация, поради което остатъчното съдържание на захар във вината е по-високо или по-ниско. Това поставя началото на обичай за пиене на сладки или полусладки вина през есенно-зимния период и на искрящи и пенливи вина през лятото след събирането на реколтата. Когато вината с остатъчна захар са били сипвани в бутилки, процесът на ферментация се е възобновявал със затоплянето на времето, което е водило до получаване на искрящ ефект по естествен начин. Следователно вече съществувала „неволна“ традиция за производство на пенливи и искрящи вина, която се усъвършенствала с натрупването на опит в производството на вино: поддържането на ниски температури в избите дава възможност за запазване на ароматите и вкусовете, а използването на селекционирани дрожди оптимизира ферментацията.

Сортът грозде в района на Bertinoro Bombino, носещ наименованието Bombino Bianco, и известен сред местното население като Pagadebit, по думите на Хонерлайн-Бухингер (1996), се е утвърдил благодарение на способността си да осигурява добра продукция дори при неблагоприятни климатични условия (по-специално късни слани). На ампелографското изложение във Forlì през 1876 г. са сравнени различни сортове грозде, имащи сходство със сорта Pagadebit, които идват от различни райони; районът на Bertinoro е известен от древни времена със своята особена и изключителна традиция в производството на Pagadebit, където се произвежда и негова искряща разновидност. Тази традиция вероятно произхожда от това, че отглеждането на сорта се е извършвало в смесени лозя в комбинация със сорта Albana, който осигурявал необходимото съдържание на захар, за да повиши алкохолното съдържание на късноузреещия сорт грозде: непълната ферментация и бутилирането водели до производството на пенливи вина, които в днешно време биха били считани за вина, произведени по „метода от едно време“.

9. **Други специфични изисквания (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

ЗНП „Romagna“ — зона на винопроизводство

Правна уредба

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие

Дерогация от задължението за производство в определения географски район

Описание на условието

Операциите по винопроизводство може да се извършват на цялата територия на провинциите Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna и Rimini.

ЗНП „Romagna“ — район на приготвяне на видовете искрящо и пенливо вино

Правна уредба

В националното законодателство

Вид допълнително условие

Дерогация от задължението за производство в определения географски район

Описание на условието

Операциите по производството на видовете „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante и „Romagna“ Rosato Spumante, включително винарските практики за образуване на пяна, стабилизиране и подсладдане, могат да се извършват на цялата територия на регионите Emilia Romagna, Marche, Lombardy, Piedmont и Veneto.

ЗНП „Romagna“ — район на бутилиране на видовете искрящо и пенливо вино

Правна уредба

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието

операциите по бутилиране на разновидностите ЗНП „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante и „Romagna“ Rosato Spumante трябва да се извършват на територията на регионите Emilia Romagna, Marche Region, Lombardy, Piedmont и Veneto. В съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз и национално законодателство бутилирането или опаковането трябва да се извършва в горепосочения определен географски район с цел да се съхрани качеството и репутацията, да се гарантира произходът и да се осигури ефикасността на мерките за контрол.

Използване на позоваванията на подрайони

Правна уредба

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

При етикетирането и представянето на вината със ЗНП „Romagna“ е разрешено да се прави позоваване на подрайоните, описани в съответните приложения към продуктовата спецификация.

Подрайоните, които могат да бъдат посочени на етикета, са следните: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „Mercato Saraceno“, „Serra“, „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“ и „Verucchio“.

ЗНП „Romagna“, последвано от обозначението за„подрайон“

Правна уредба

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие

Дерогация от задължението за производство в определения географски район

Описание на условието

Операциите по винопроизводство може да се извършват на цялата територия на провинциите Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena и Rimini.

ЗНП „Romagna“, последвано от обозначението за „подрайон“

Правна уредба

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието

ЗНП „Romagna“ с означаване на подрайоните трябва да се извършва в района на производство на всеки подрайон, включително в зоната, в която винопроизводството е разрешено чрез дерогация. В съответствие с действащото законодателство на Европейския съюз и национално законодателство бутилирането или опаковането трябва да се извършва в горепосочения определен географски район с цел да се съхрани качеството и репутацията, да се гарантира произходът и да се осигури ефикасността на мерките за контрол.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16836