C/2026/2147

17.4.2026

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace výrobku na úrovni Unie týkající se chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2026/2147)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE VÝROBKU NA ÚROVNI UNIE

„Romagna“

PDO-IT-A0507-AM05

Datum podání žádosti: 28. 4. 2021

1. **Žadatel a oprávněný zájem**

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA [SDRUŽENÍ PRO VÍNA Z OBLASTI ROMAGNA]

Ochranné sdružení pro CHOP „Romagna“

2. **Položka specifikace výrobku, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název výrobku

☒ Druh výrobku z révy vinné

☒ Souvislost

☐ Omezení při uvádění na trh

3. **Popis a důvody ke změně**

1. *Zavedení nové kategorie výrobků z révy vinné:*

Byla přidána kategorie výrobku z révy vinné „jakostní šumivé víno“ (kategorie 5).

Poptávka po šumivém víně a jakostním šumivém víně v posledním desetiletí stále roste. S cílem uspokojit tuto dodávku výrobci z regionu Romagna usilují o zavedení a zdokonalení veškerých technických a technologických řešení, která jsou nutná k získání těchto druhů výrobků. Kategorie 5 „jakostní šumivé víno“ umožňuje maximalizovat hodnotu výrobků druhu „šumivé víno“ s CHOP „Romagna“.

Zařazení kategorie výrobku „jakostní šumivé víno“ vedlo ke změně článků 1 až 9 specifikace výrobku a příslušných oddílů jednotného dokumentu.

2. *Aktualizace popisu souvislosti se zeměpisnou oblastí*

Byl vylepšen popis environmentálních a historických/kulturních aspektů, které jsou rozhodující pro charakteristiku kvality vín ve vztahu k půdním a klimatickým charakteristikám oblasti a k pěstitelské a kulturní tradici, která se vytvořila během staletí vývoje pěstování a zpracování vinné révy.

Změna se týká článku 9 specifikace výrobku a oddílu 8 (Popis souvislosti/souvislostí) jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Konsolidace s předchozí standardní změnou*

Specifikace výrobku a všechny oddíly jednotného dokumentu byly rovněž doplněny standardní změnou zaslanou po této změně na úrovni Unie a již schválenou Komisí v oznámení 2022/C 386/08, zveřejněném v Úředním věstníku C 386 ze dne 7. října 2022.

Současně byly jednotlivé kategorie vín přehledněji uvedeny v oddíle „Popis vín“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název výrobku**

Romagna

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1) Víno

4) Šumivé víno

5) Jakostní šumivé víno

8) Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaných vín, vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *„Romagna“ Albana Spumante (kategorie 4 – šumivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Albana Spumante se získává z hroznového moštu z částečně zaschlých hroznů, přičemž zraje v láhvi nebo ve velkokapacitních nádobách (autoklávech) v souladu s pravidly EU. Víno má zlatavě žlutou barvu s jemnou pěnou a přetrvávajícími bublinkami, charakteristickou, jemnou ovocnou vůni, která je pro tuto odrůdu typická, má dobrou strukturu a je příjemně svěží, přičemž chuť je lahodná, sametová a sladká, avšak ne příliš.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 16,0 % objemových

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *„Romagna“ Cagnina (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Cagnina se získává z hroznů Terrano, které se sklízejí většinou na konci září. Toto víno je připraveno k uvedení ke spotřebě již po prvních deseti dnech měsíce října. Má purpurově červenou barvu, typickou intenzivní vinnou vůni po višních a malinách a sladkou, mírně třísloviton chuť s příjemnými nakyslými tóny.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % objemových

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 8,5

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *„Romagna" Pagadebit (kategorie 1 – víno; včetně sladkého vína)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna" Pagadebit, které se vyrábí z hroznů odrůdy Bombino bianco, má slámově žlutou barvu různé intenzity v závislosti na stáří a metodě vinifikace, čerstvou a pronikavou vůni s náznakem hlohu, typickou pro tuto odrůdu hroznů, a příjemnou a lahodnou chuť, která se může pohybovat od suché (včetně perlivého vína) po polosladkou.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % objemových

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *„Romagna" Pagadebit Frizzante (kategorie 8 – perlivé víno; včetně sladkého vína)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna" Pagadebit Frizzante, které se vyrábí z hroznů odrůdy Bombino bianco, má slámově žlutou barvu různé intenzity v závislosti na stáří a metodě vinifikace, s jemnou a přetrvávající pěnou, čerstvou a pronikavou vůni s náznakem hlohu, typickou pro tuto odrůdu hroznů, a příjemnou a lahodnou chuť, která se může pohybovat od suché po polosladkou.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % objemových

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *„Romagna“ Pagadebit Bertinoro (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Pagadebit Bertinoro, které se vyrábí z hroznů odrůdy Bombino bianco v podoblasti Bertinoro, má slámově žlutou barvu různé intenzity v závislosti na stáří a metodě vinifikace, čerstvou a pronikavou vůni s náznakem hlohu, typickou pro tuto odrůdu hroznů, a příjemnou a lahodnou chuť, která může být suchá nebo polosladká, i v případě šumivého vína.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,0 % objemových

Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *„Romagna“ Sangiovese (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Sangiovese se získává z hroznů moštové odrůdy stejného názvu, má rubínově červenou barvu s purpurovými odlesky, bohatou a vinnou vůni obohacenou o jemné aroma připomínající fialky, která je u mladého vína lehce bylinná, a elegantní, plnou, u mladého vína příjemně třískovitou chuť s mírně nahořklou příchutí.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,0 % objemových

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. *„Romagna“ Sangiovese Novello (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Sangiovese Novello se získává z hroznů odrůdy stejného názvu vinifikovaných metodou karbonické macerace. Víno má rubínově červenou barvu, intenzivní, vinnou vůni typickou pro vína vyrobená touto metodou, a suchou nebo mírně polosuchou chuť způsobenou nízkým obsahem zbytkového cukru, jak to umožňují právní předpisy vztahující se na jeho výrobu.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % objemových

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

8. *„Romagna“ Sangiovese Superiore (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Sangiovese Superiore se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má rubínově červenou až granátovou barvu s případnými fialovými odlesky, vinnou vůni obohacenou o jemné aroma připomínající fialky a plnou, tělnatou chuť, která však zůstává jemná a elegantní, přičemž u mladých vín je lehce třískovitá, a má příjemnou, výrazně nahořklou dochuť.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

9. *„Romagna“ Sangiovese Riserva (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Sangiovese Riserva se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má rubínově červenou až granátovou barvu, která během zrání ztrácí na intenzitě a získává purpurové a naoranžovělé tóny. Víno má jemný vanilkový bouquet typický pro zralá vína a výraznou plnou, suchou a harmonickou chuť, v níž je často cítit nádech dřeva získaný ze sudů používaných pro zrání.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13,0 % objemových

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

10. *„Romagna“ Sangiovese Superiore Riserva (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Sangiovese Riserva se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má rubínově červenou až granátovou barvu, která během zrání ztrácí na intenzitě a získává purpurové a naoranžovělé tóny. Víno má jemný vanilkový bouquet typický pro zralá vína a výraznou plnou, suchou a harmonickou chuť, v níž je často cítit nádech dřeva získaný ze sudů používaných pro zrání.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13,0 % objemových

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

11. *„Romagna“ Sangiovese Passito (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Sangiovese Passito se získává z hroznů stejnojmenné odrůdy. Víno má rubínově červenou barvou, někdy s fialovými odlesky, jemnou vůni připomínající fialky a harmonickou, jemně třízlovitou chuť doprovázenou příjemnou a charakteristicky nahořklou dochutí, přičemž lze zaznamenat náznak dřeva pocházející ze sudů používaných pro zrání.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,0 % obj.

Zbytkové redukující cukry: 6,0 až 20,0 g/l Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

12. *„Romagna“ Sangiovese s uvedenou podoblastí (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Sangiovese, k němuž jsou připojeny podoblasti, se získává z hroznů stejnojmenné odrůdy vypěstovaných v přesně vymezených oblastech, má rubínově červenou barvu s purpurovými odlesky, bohatou a vinnou vůni obohacenou o jemné aroma připomínající fialky, která je u mladého vína lehce bylinná, a typickou chuť dané oblasti produkce, u mladého vína příjemně třízlovitou, jinak s příjemně nahořklou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

13. *„Romagna“ Sangiovese Riserva s uvedenou podoblastí (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Sangiovese Riserva, k němuž jsou připojeny podoblasti, se získává z hroznů stejnojmenné odrůdy vypěstovaných v přesně vymezených oblastech. Víno má rubínově červenou až granátovou barvu, která během zrání ztrácí na intenzitě a získává purpurové a naoranžovělé tóny typické pro postupující zrání. Víno má výraznou plnou, suchou a harmonickou chuť, typickou pro oblast produkce, v níž je často cítit nádech dřeva ze sudů používaných pro zrání.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13,0 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4,0 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

14. *„Romagna“ Trebbiano (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Trebbiano se získává z hroznů odrůdy stejného názvu. Víno má slámově žlutou barvu různé intenzity, vinnou a jemnou vůni a lehkou, lahodnou a harmonickou chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

15. *„Romagna“ Trebbiano Spumante (kategorie 4 – šumivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Trebbiano Spumante se získává z hroznů stejnojmenné odrůdy s použitím techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení v láhvi nebo autoklávu v souladu s předpisy EU. Víno má slámově žlutou barvu různé intenzity, jemnou a přetrvávající pěnu, příjemnou, svěží a delikátní vůni a suchou nebo polosuchou chuť podle konkrétního typu.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 % objemových

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

16. *„Romagna“ Trebbiano Frizzante (kategorie 8 – perlivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Trebbiano Frizzante se získává z hroznů odrůdy stejného názvu s použitím techniky zpracování vína založené na přirozeném druhotném kvašení v souladu s pravidly EU. Víno má slámově žlutou barvu různé intenzity, jemnou a přetrvávající pěnu, příjemnou a delikátní vůni a harmonickou a svěží chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 % objemových

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

17. *„Romagna“ Bianco Spumante (kategorie 4 – šumivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Bianco Spumante má jemnou a přetrvávající pěnu. Víno má slámově žlutou barvu různé intenzity; vyniká svou vůní, která je jemná a delikátní. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od brut nature až po suchou, je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

18. *„Romagna" Bianco Spumante di Qualità (kategorie 5 – jakostní šumivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna" Bianco Spumante di Qualità má jemnou, sametovou a přetrvávají pěnu. Víno má slámově žlutou barvu různé intenzity; vyniká svou vůní, která je jemná a delikátní, s výraznými tóny po zrání na kalech. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od brut nature až po suchou, je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

19. *„Romagna" Rosato Spumante (kategorie 4 – šumivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna" Rosato Spumante má jemnou a přetrvávající pěnu, růžovou barvu různé intenzity a jemnou a delikátní vůni. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od brut nature až po suchou, je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

20. *„Romagna" Rosato Spumante di Qualità (kategorie 5 – jakostní šumivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna" Rosato Spumante di Qualità má jemnou, sametovou a přetrvávající pěnu, růžovou barvu různé intenzity a jemnou a delikátní vůni, s výraznými tóny po zrání na kalech. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od brut nature až po suchou, je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

21. *„Romagna“ Bianco (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Bianco má světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a příjemnou, jemnou a delikátní vůni. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

22. *„Romagna“ Bianco Frizzante (kategorie 8 – perlivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Bianco Frizzante má jemnou a přetrvávající pěnu, světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a příjemnou a charakteristickou vůni. Chuť je harmonická a svěží.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

23. *„Romagna“ Rosato (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Rosato má růžovou barvu různé intenzity a příjemnou, jemnou a delikátní vůni. Chuť je harmonická a svěží.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

24. *„Romagna“ Rosato Frizzante (kategorie 8 – perlivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Rosato Frizzante má jemnou a přetrvávající pěnu, růžovou barvu různé intenzity a příjemnou a charakteristickou vůni. Chuť je harmonická a svěží.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

25. *„Romagna“ Rosso (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Rosso má rubínově červenou barvu, někdy s fialovými odlesky, a upřímnou, vinnou vůni. Chuť je harmonická, mírně třískovitá, s příjemně hořkou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 19 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

26. *„Romagna“ Bianco Brisighella (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Bianco Brisighella má světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a charakteristickou, jemnou a širokou vůni. Chuť je lahodná, svěží a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 19 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

27. *„Romagna“ Bianco Castrocaro (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Bianco Castrocaro má světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a vinnou, intenzivní a příjemnou vůni. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

28. *„Romagna“ Bianco Longiano (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Bianco Longiano má světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a vinnou, intenzivní a příjemnou vůni. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 19 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

29. *„Romagna“ Bianco Modigliana (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Bianco Modigliana má světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a vinnou, intenzivní a příjemnou vůní. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 10 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 19 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

30. *„Romagna“ Bianco Oriolo (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Bianco Oriolo má světle žlutou až slámově žlutou barvu různé intenzity a vinnou, intenzivní a příjemnou vůni. Chuť je lahodná a harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

31. *„Romagna“ Centesimino Oriolo (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Centesimino Oriolo má granátově červenou barvu a charakteristickou vůni s tóny růží a lesních plodů. Chuť je sametová a plná.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 23 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

32. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva má granátově červenou, intenzivní barvu a pohlcující vůni s nádechem růží a zralých plodů a kořenitými tóny. Chuť je plná, harmonická, sametová a mírně třískovitá.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejvýše 4 g/l

Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

33. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Passito (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Centesimino Oriolo Passito má granátově červenou, neproniknutelnou barvu a intenzivní vůni vyznačující se nádechem růží, marmelády a seschlých hroznů a koření. Chuť je harmonická, pohlcující, s dobrou strukturou.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Zbytkové redukující cukry: nejméně 50 g/l.

Minimální bezcukerný extrakt: 26 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

34. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé (kategorie 4 – šumivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé má jemnou a přetrvávající pěnu, růžovou barvu různé intenzity a vůni vyznačují se výraznými květinovými tóny. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od typu brut až po polosuchou, je svěží, s dobrou strukturou.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

35. *„Romagna“ Famoso Mercato Saraceno (kategorie 1 – víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno má slámově žlutou barvu různé intenzity, vinnou, intenzivní a charakteristickou vůni a suchou, lahodnou a harmonickou chuť.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

36. *„Romagna“ Famoso Mercato Saraceno Spumante (kategorie 4 – šumivé víno)*

Víno s chráněným označením původu „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno Spumante má jemnou a přetrvávající pěnu, slámově žlutou barvu různé intenzity a jemnou a delikátní vůni. Chuť se mění v závislosti na obsahu cukru od typu brut nature až po suchou, v souladu s právními předpisy EU.

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramů na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

—

b. *Maximální výnosy*

1. Romagna Albana Spumante

45 hektolitrů na hektar

2. Romagna Cagnina

84,5 hektolitru na hektar

3. Romagna Pagadebit a Pagadebit Bertinoro včetně typu Frizzante

98 hektolitrů na hektar

4. Romagna Sangiovese včetně typů Novello a Riserva

98 hektolitrů na hektar

5. Romagna Sangiovese Superiore včetně typu Riserva

68,25 hektolitru na hektar

6. Romagna Sangiovese s doplňkovými zeměpisnými jednotkami

58,5 hektolitru na hektar

7. Romagna Sangiovese Riserva s podoblastmi

52 hektolitrů na hektar

8. Romagna Sangiovese Passito

60 hektolitrů na hektar

9. Romagna Bianco včetně typů Frizzante a Spumante

126 hektolitrů na hektar

10. Romagna Rosato včetně typů Frizzante a Spumante

126 hektolitrů na hektar

11. Romagna Rosso

91 hektolitrů na hektar

12. Romagna Bianco s podoblastmi Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana a Oriolo

84 hektolitrů na hektar

13. Romagna Centesimino včetně typu Riserva s podoblastí Oriolo

77 hektolitrů na hektar

14. Romagna Centesimino Passito s podoblastí Oriolo

55 hektolitrů na hektar

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé s podoblastí Oriolo

91 hektolitrů na hektar

16. Romagna Famoso včetně typu Spumante s podoblastí Mercato Saraceno

84 hektolitrů na hektar

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 hektolitrů na hektar

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín, na která se vztahuje označení „Romagna“, se rozkládá na celém území obcí v provinciích Boloňa, Forlì-Cesena, Ravenna a Rimini v regionu Emilia-Romagna nebo na částech těchto obcí.

1) Oblast produkce hroznů pro výrobu vína s chráněným označením původu „Romagna“ Albana Spumante zahrnuje celé níže uvedené obce nebo části těchto obcí. Hranice této oblasti je vymezena takto:

Provincie Forlì-Cesena: obce Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone a Longiano. V případě obcí Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli a Forlì je dolní hranice vymezena takto: Obec Savignano sul Rubicone: od silnice SS 9 Via Emilia. Obec Cesena: od hranice s obcí Savignano vede podél silnice SS 9 Via Emilia až k silnici Via Pestalozzi. Pokračuje podél ní a poté vede podél via Marzolino Primo až k železniční trati Rimini-Boloňa a dále, až do místa, kde se protíná se silnicí SS 71 bis, a poté vede podél via Comunale Redichiaro a via Brisighella. Poté se vrací k silnici SS 71 bis, vede podél ní a poté pokračuje podél via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia a via D'Altri až k řece Savio a závodišti pro veřejnost, kde se vrací k silnici SS 9 Via Emilia ve směru na sever (na kilometru 30,65) a pokračuje podél ní až k hranici s obcí Bertinoro. Obec Forlimpopoli: od hranice obce Bertinoro vede podél silnice SS 9 až k Via S. Leonardo, pokračuje podél ní až do místa, kde se protíná s železniční tratí Rimini-Boloňa, a poté pokračuje podél ní do místa, kde se střetává se silnicí SS 9, a pokračuje dále podél ní až k hranici s obcí Forlì. Obec Forlì: od hranice s obcí Forlimpopoli vede podél silnice SS 9 až do místa, kde se protíná s via G. Siboni. Vede podél ní a dále pokračuje podél těchto silnic: 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 a via Isonzo. Od této silnice vede podél železniční trati Rimini-Boloňa až k drážnímu domku na 59. kilometru, poté vede podél via Zignola, střetává se se silnicí SS 9 ve směru na sever a vede podél ní až k hranici s obcí Faenza.

Provincie Ravenna: obce: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio a Brisighella. V případě obcí Faenza a Castel Bolognese je dolní hranice vymezena takto: Obec Faenza: od hranice s obcí Forlì, kde se střetává se silnicí SS 9, vede podél hranice až k železniční trati Rimini-Boloňa a pokračuje podél ní až to místa, kde se střetne s levým břehem řeky Lamone, a pokračuje podél via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia a via Convertite. Poté se střetává s železniční tratí ve směru na sever a pokračuje podél ní až k hranici s obcí Castel Bolognese. Obec Castel Bolognese: od železniční tratě Rimini-Boloňa.

Provincie Boloňa: obce: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola a Ozzano dell'Emilia. V případě obcí Imola a Ozzano dell'Emilia je dolní hranice vymezena takto: Obec Imola: od železniční trati Rimini-Boloňa až ke křižovatce s hlavní silnicí Selice, podél níž vede až ke křižovatce s via Nuova, a dále vede podél ní až do místa, kde se vrací k hranici obce na začátku silnice do obce Castel Guelfo. Obec Ozzano dell'Emilia: od železniční tratě Rimini-Boloňa.

2) Oblast produkce hroznů pro výrobu vína s chráněným označením původu „Romagna“ Cagnina zahrnuje níže uvedené obce.

Provincie Ravenna: obce Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza a Riolo Terme.

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

3) Oblast produkce hroznů pro výrobu vína s chráněným označením původu „Romagna“ Pagadebit zahrnuje celé níže uvedené obce nebo části těchto obcí.

Hranice této oblasti je vymezena takto:

Provincie Ravenna: obce Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza a Riolo Terme. V případě obcí Castel Bolognese a Faenza je dolní hranice vymezena silnicí SS 9 Via Emilia.

Provincie Forlì-Cesena: obce Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone a Sogliano al Rubicone. Dolní hranice v případě obcí Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone je vymezena takto: obec Bertinoro: SS 9 Via Emilia. Obec Cesena: od místa, kde protíná obec Bertinoro, po silnici SS 9 Via Emilia a dále vede po této silnici až ke křižovatce s provinční silnicí SP 51, která vede na via San Vittore. Poté následuje podél via San Vittore na sjezdu 71 až do obce San Carlo. Pokračuje podél via Castiglione, via Roversano S. Carlo, via Comunale Roversano a via IV Novembre a vrací se k silnici SS 9 Via Emilia. Pokračuje znovu podél hlavní silnice ve směru na Rimini do místa, kde se napojí na via Ca' Vecchia. Poté vede podél via Montiano a via Malanotte až k hranici s obcí Longiano. Obec Forlì: od hranice s obcí Faenza na Via Emilia vede podél via Rio Cosina až k mostu Bariletta na via del Passo. Poté pokračuje podél via del Passo až do místa, kde se střetává s via Castel Leone a pokračuje podél ní až na konec. Poté vede podél via Ossi až do Villagrappa, dále podél via del Braldo až do Villa Rovere. Pak se stáčí k silnici SS 67 ve směru na Florencii a pokračuje až do obce Terra del Sole. Poté se znovu stáčí směrem k Forlì, přičemž kopíruje silnici via Landino, a podél silnice SP 56 pokračuje až do místa, kde se střetává s via dell'Appennino (SS 9 ter), pokračuje podél ní a prochází obcí San Martino in Strada. U výjezdu z města se znovu stáčí k via Monda, pokračuje podél via Crocetta až ke křižovatce se silnicí SP 4 u via Bidente na kilometru 4,1, podél níž pokračuje až ke křižovatce se silnicí SP 37. Vede podél této silnice až k hranici mezi obcemi Forlì a Bertinoro na řece Ronco. Obec Forlimpopoli: od hranice s obcemi Bertinoro a Forlì pokračuje podél silnice SP 37 ve směru k Forlimpopoli až k řece Ausa, vede podél ní, a poté se znovu stáčí k hranici mezi obcemi Bertinoro a Forlimpopoli. Obec Longiano: od křižovatky s obcí Cesena pokračuje po via Malanotte až do via Badia. Poté vede podél via Cesena, via Badia a via Fratta, prochází kolem Cà Turchi a Cà Won Willer. Dále pokračuje podél via Massa, která prochází obcemi Massa, Bolignano a La Crocetta, až k hranici s obcí Savignano sul Rubicone poblíž Cà Ugolini. Obec Savignano sul Rubicone: od hranice s obcí Longiano po via Massa, dále vede podél via Scodella a via (Vecchia) Rio Salto až k hranici s obcí Sant'Arcangelo di Romagna, přičemž vede podél via Seibelle J.

Provincie Rimini: obce Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana a Verucchio. Dolní hranice po proudu v případě obcí Misano Adriatico, Rimini a Sant'Arcangelo di Romagna je vymezena takto: Obec Misano Adriatico: od hranice s obcí Riccione vede podél via Capronte až k via Grotta. Poté vede podél via Fontacce až do místa, kde protíná silnici SP 35 (Riccione–Tavoletto). Vede podél provinční silnici až do vesnice Cella Simbeni. Poté vede podél via San Giovanni až k řece Conca na hranici mezi obcemi Misano Adriatico a San Giovanni in Marignano. Obec Rimini: od hranice s obcí Sant'Arcangelo di Romagna po hlavní silnici, vede podél via Marecchiese ve směru na Rimini až do místa, kde protíná dálnici Boloňa–Rimini, podél níž pokračuje až k hranici s obcí Riccione. Obec Sant'Arcangelo di Romagna: od hranice s obcí Savignano vede podél via Seibelle J. ve směru na Canonicu až do místa, kde protíná via Rio Salto a obec Canonica. Dále vede podél via Canonica a silnici SP 13 až k hranici obce, podél níž pokračuje podél řeky Marecchia. Po této trase pokračuje až do místa, kde protíná Marecchiu. Poté vede podél via Marecchia až k hranicím obce.

4) Oblast produkce hroznů pro výrobu vína s chráněným označením původu Romagna Sangiovese zahrnuje celé níže uvedené obce nebo části těchto obcí. Hranice této oblasti je vymezena takto:

Provincie Forlì-Cesena: obce 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 a Tredozio. V případě obcí Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano a Savignano sul Rubicone je dolní hranice vymezena takto: Obec Cesena: od hranice s obcí Savignano vede podél silnice SS 9 až ke křižovatce s via Pestalozzi. Vede podél ní a poté pokračuje po via Marzolino Primo až k železniční trati Rimini-Boloňa až do místa, kde se protíná se silnicí SS 71 bis. Odtud vede podél via Comunale Redichiaro a via Brisighella a znovu se střetává se silnicí SS 71 bis. Poté pokračuje po těchto silnicích: via Vicinale Cerchia, via S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia a via D'Altri. Vede podél poslední uvedené silnice až k řece Savio a závodišti pro veřejnost a znovu se vrací na hlavní silnici SS 9 Via Emilia ve směru na sever města (kilometr 30,65), podél níž pokračuje až k hranici s obcí Bertinoro. SS 9 Via Emilia. Obec Forlimpopoli: od hranice obce Bertinoro vede podél hlavní silnice SS 9 až k via S. Leonardo, pokračuje podél ní až do místa, kde se protíná s železniční tratí Rimini-Boloňa, a poté pokračuje podél ní do místa, kde se střetává se silnicí SS 9, a pokračuje dále podél ní až k hranici s obcí Forlì. Obec Forlì: od hranice s obcí Forlimpopoli vede podél silnice SS 9 až do místa, kde se protíná s via G. Siboni, poté vede podél ní a podél těchto silnic: 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 a via Isonzo. Odtud vede podél železniční trati Rimini-Boloňa až k drážnímu domku na 59. kilometru, poté vede podél via Zignola, střetává se se silnicí SS 9 ve směru na sever a vede podél ní až k hranici s obcí Faenza. Obce Montiano a Savignano sul Rubicone: od silnice SS 9 Via Emilia.

Provincie Rimini: obce 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 a Verucchio. V případě obcí Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna je dolní hranice vymezena takto: Obce Cattolica, Misano Adriatico a Riccione: od silnice SS 16 Adriatica. Obec Rimini: od hranice s obcí Riccione vede podél silnice SS 16 Adriatica až ke křižovatce se silnicí SS 9 Emilia, podél níž vede až k hranici s obcí S. Arcangelo di Romagna. Obec S. Arcangelo di Romagna, od SS 9 Via Emilia.

Provincie Ravenna: obce Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza a Riolo Terme. V případě obcí Faenza a Castel Bolognese je dolní hranice vymezena takto: Obec Faenza: od hranice s obcí Forlì, kde se střetává se silnicí SS 9, vede podél hranice až k železniční trati Rimini-Boloňa a pokračuje podél ní až to místa, kde se střetne s levým břehem řeky Lamone, a poté pokračuje podél via San Giovanni, via Formellino, via Ravegnana, via Borgo S. Rocco, via Granarolo Provelta, via S. Silvestro, via Scolo Cerchia a via Convertite. Poté se střetává s železniční tratí na severu a pokračuje podél ní až k hranici s obcí Castel Bolognese. Obec Castel Bolognese: od železniční tratě Rimini-Boloňa.

Provincie Boloňa: obce Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola a Ozzano dell'Emilia. V případě obcí Imola a Ozzano dell'Emilia je dolní hranice vymezena takto: Obec Imola: od železniční trati Rimini-Boloňa až ke křižovatce s provinční silnicí via Selice, podél níž vede až ke křižovatce s via Nuova, a dále vede podél ní až do místa, kde se střetává s hranicí obce na začátku silnice do obce Castel Guelfo. Obec Ozzano: od železniční tratě Rimini-Boloňa.

5) Oblast produkce hroznů pro výrobu vína s chráněným označením původu „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 a „Romagna" Rosso zahrnuje celé níže uvedené obce nebo části těchto obcí. Hranice této oblasti je vymezena takto:

Provincie Boloňa: obce Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina a Ozzano dell'Emilia. V případě obcí Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo a Imola je dolní hranice vymezena takto: Obec Ozzano dell'Emilia: od železniční tratě Rimini-Boloňa. Obec Medicina: od hranice s obcí Ozzano dell'Emilia vede podél silnice SP 253 až ke křižovatce s via del Piano, pokračuje podél této silnice a dále podél via del Lavoro, via del Canale a via S. Rocco až do místa, kde protne provinční silnici 253 San Vitale. Obec Castel Guelfo: od provinční silnice 253 San Vitale. Obec Imola: od provinční silnice 253 San Vitale. V případě obcí Fontanelice a Casalfiumanese je horní hranice vymezena takto: Obec Fontanelice: Vede podél via della Renana od křižovatky na hranici mezi provinciemi Boloňa a Ravenna až k via D. Alighieri; poté pokračuje podél silnice SP 610 v obci Fontanelice až na kilometr 16,95 a poté se stáčí na via Gesso. Vede podél této silnice až k hranici obce. Obec Casalfiumanese: od horské cesty protínající Cà Salara až k místu, kde se střetávají hranice obcí Fontanelice a Castel San Pietro Terme.

Provincie Forlì-Cesena: Obce 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 a Tredozio. V případě obcí Gatteo, San Mauro Pascoli a Savignano sul Rubicone je dolní hranice vymezena takto: Obec Gatteo: od hranice s obcí Cesenatico vede podél via Cesenatico až ke křižovatce s dálnicí A14 Boloňa–Rimini v S. Angelo u Casa Bertorri, poté vede podél dálnice až k hranici s obcí Savignano sul Rubicone. Obec San Mauro Pascoli: od dálnice A14 Boloňa–Rimini. Obec Savignano sul Rubicone: od dálnice A14 Boloňa–Rimini. Obec Cesenatico: zahrnuje území ležící výše od těchto vymezených oblastech: z Montaletta do místa, kde se protínají provincie Ravenna a Forlì-Cesena, vede podél via San Pellegrino a dále podél via Campone Sala až do obce Sala; poté vede podél via Marecchia až k hranicím obce Savignano sul Rubicone.

Provincie Rimini: obce 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 a Verucchio. V případě obcí Cattolica, Misano Adriatico, Riccione a Rimini je dolní hranice vymezena takto: Obec Cattolica: od silnice SS 16 Adriatica. Obec Misano Adriatico: od silnice SS 16 Adriatica. Obec Riccione: od silnice SS 16 Adriatica. Obec Rimini: od křižovatky dálnice A14 Boloňa–Rimini s řekou Uso (hranice obce San Mauro Pascoli a Rimini) vede podél dálnice až ke křižovatce s ulicí SS 9 Via Emilia u hřbitova Santa Giustina. Pokračuje podél silnice SS 9 až k řece Marecchia a vede podél ní až k železniční trati Boloňa–Rimini. Poté vede podél této trati až k řece Ausa a podél ní až do místa, kde ji protíná silnice SS 16 Adriatica. Dále vede po silnici SS 16 až k hranici s obcí Riccione. Provincie Ravenna: obce: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno a Solarolo. V případě obcí Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi a S. Agata sul Santerno je dolní hranice vymezena takto: Obec Bagnacavallo: od hranice s obcí Lugo vede podél silnice SP 253 San Vitale až ke křižovatce s via Bagnoli Inferiore. Dále pokračuje podél těchto silnic: via Pieve Masiera, obchvat obce Fossa, via Stradello, via Rotondi, via Guarno, via Colombaia a via Canale Sinistra Inferiore (v délce 17 km) a poté podél via Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, via Forma a na soukromý pozemek,

až do místa, kde se střetává se silnicí SP 253 San Vitale (na 57. kilometru). Obec Lugo: od hranice s obcí S. Agata sul Santerno vede podél silnice SP 253 San Vitale až ke křižovatce s via Bedazzo. Dále pokračuje podél těchto silnic: via Piratello, via Delle Tombe, via S. Andrea, provinční silnice Quarantola a via Piratello Viola až do místa, kde se střetává se silnicí SP 253 San Vitale. Obec Massa Lombarda: od hranice s provincií Boloňa vede podél silnice SP 253 San Vitale až ke křižovatce s viale della Repubblica. Vede podél této silnice a poté podél těchto silnic: via Primo Maggio, via Fornace, via Punta, via Bagnarolo, via Nuova a via Cimitero až do místa, kde se střetává s železniční tratí Boloňa–Ravenna, podél níž vede až do místa, kde se kříží se silnicí SP 253 San Vitale. Obec Russi: od hranice s obcí Bagnacavallo vede podél silnice SP 253 San Vitale až ke křižovatce s via Faentina, vede podél ní přes Godo (via Faentina Nord), dále přes Fringuellinu, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi a via Molinaccio až k hranici s obcí Ravenna. Obec S. Agata sul Santerno: od hranice s obcí Massa Lombarda vede podél silnice SP 253 San Vitale až ke křižovatce s via Belfiore, poté vede podél silnice via Angiolina a levého břehu řeky Santernana a vrací se na silnici SP 253 San Vitale. Obec Ravenna: zahrnuje území ležící výše od těchto vymezených oblastech: od hranice s obcí Russi vede podél silnice Godo – San Marco ve směru na východ až k silnici SS 67 Tosco Romagnolo. Pokračuje podél silnice SS 67 ve směru na jih až do kilometru 207,8 a poté protíná řeku Ronco přes via Gambellara a vede až do via San Pietro ve Vincoli. Dále pokračuje podél via Del Sale, po provinční silnici Dismano ve směru na jih až do kilometru 20,5, dále vede podél via Civinelli a via Mensa až do Matelicy. Poté pokračuje podél via Salaria a via Crociarone až do Pisignana, dále podél via Confine až k hranici mezi provinciemi Ravenna a Forlì-Cesena, podél níž vede až do Montaletta. Oblast produkce zahrnuje níže vymezenou oblast Isola di Savarna: hranice začíná v místě „La Cilla“ a vede podél odvodňovacího kanálu napravo od řeky Reno směrem na východ až do místa, kde se střetává s via S. Alberto-Ravenna, a to poblíž kilometru 13,5. Poté se stáčí zpět na západ a vede podél trasy staré železniční trati až do C. Berbarella, kde protíná rekultivovanou oblast ve Valle Mezza Cà. Odtud vede podél silnice z rekultivované oblasti, která prochází přes C. Graziani, směrem na západ a střetává se se silnicí Mezzano – S. Alberto, a to poblíž Grattacoppa. Vede podél této cesty ve směru na sever až k místu „La Cilla“, výchozímu bodu hranice.

7. **Odrůda (odrůdy) révy vinné**

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. **Popis souvislostí**

8.1 *Kategorie: Víno (1)*

Oblast Romagna byla vždy silně spojena s pěstováním vinné révy a výrobou vína. Dokladem toho je divoká vinná réva, kterou se stále vyskytuje v piniových hájích, velký počet tradičních místních odrůd (Albana, Cagnina (Terrano), Pagadebit (Bombino Bianco), Trebbiano Romagnolo atd.) a četná historická a archeologická svědectví.

Různé druhy vína, které se v Romagni historicky získávaly, úzce souvisejí s prostředím, v němž se víno pěstuje (půda a podnebí), a s vývojem výrobních a konzervačních postupů. Většina vína pro soukromou spotřebu byla uchovávána v sudech a v bezprostřední době po sklizni prošla změnou z mírně perlivého na perlivé (kategorie 8) a během léta následujícího po sklizni do podoby suchého a tichého vína (kategorie 1).

Od 70. let 20. století byl v Romagni ochotně přijímán pokrok ve vinařství, aniž by však došlo k porušení zavedené tradice. To vedlo k racionalizaci dostupnosti a správy zařízení, jakož i k radikálnímu zlepšení struktury podniků a vinařských technik ve vinných sklepech, což vedlo k nepopiratelnému zvýšení úrovně kvality vinných výrobků.

Další významná změna se týkala studií o vymezování vinařských oblastí, které pomohly určit nejvhodnější půdní a klimatické podmínky pro různé odrůdy révy a především zvýšily povědomí vinařů o odrůdových a agronomických možnostech a přiměly je zaujmout kritičtější postoj k pěstování révy.

Zkušenosti a odborné znalosti, které vinaři získali v souvislosti s různými environmentálními a kulturními podmínkami, umožnily v případě Sangiovese vymezit „podoblasti“, které umožňují přesnější identifikaci místních produktů. Malé a střední podniky mají jasný zájem o výrobu vína vyšší kvality, které je pokud možno úzeji spojeno se specifickými vlastnostmi oblasti produkce.

Přesuneme-li se ze západu na východ, typickým oblastmi produkce Sangiovese jsou:

Imola. Sangiovese bylo pro výrobu vína v Imole charakteristickým již na konci 18. století a jeho zastoupení se upevnilo do té míry, že podle průzkumu z roku 1880 bylo v této oblasti jednou z nejrozšířenějších odrůd, druhou nejrozšířenější po odrůdě Albana. I dnes se více než 10 % Sangiovese pěstuje v provincii Emilia-Romagna a 97 % této produkce probíhá v „oblasti“ Imola, kde se pěstuje především jižně od Via Emilia.

Serra. Jedná se o enklávu mezi obcemi Castel Bolognese, Imola a Riolo Terme, která se od pradávna odlišovala od zbytku území úrodnou půdou, dostupností vody a zdravým prostředím, takže zde vzniklo první lidské osídlení v oblasti. V Romagni je tato oblast historicky označována za velmi příznivou, ve které se vína Sangiovese vyznačují aromatem svěžího ovoce a delikátními květinovými tóny, které jsou umocněny vhodně zvolenou expozicí vinic.

Brisighella. Tradice výroby olivového oleje v této oblasti svědčí o podnebí, které je prakticky středomořské a rozhodně podporuje výrobu vína. Pokud jde o půdu, vyznačuje se přítomností jílu a pískovce, ale projevuje se zde vliv křídové žíly Vena del Gesso (památka UNESCO), která vínu dodává eleganci a kromě struktury a svěžesti přináší vínům Sangiovese květinové a ovocné tóny.

Marzeno. V této oblasti se nachází rozsáhlý výběžek vápencovo-pískovcového skalního útvaru „Spungone“, který je proložen modrými jíly z období pliocénu a pleistocénu. Toto drsné a silné území rovněž umožňuje vyrábět silná vína, v nichž ovocné tóny převažují nad květinovými.

Modigliana. Toto území je ještě drsnější, léta jsou chladnější a v prostředí, které má téměř apeninský charakter, se zde vyrábějí silná vína s výraznou strukturou a strohou a dlouhotrvající chutí.

Oriolo. Zvláštností oblasti v okolí středověké věže Oriolo je rozsáhlý výskyt „žlutých písků“, která místy střídají jílovité a hlinitopísčité nánosy, a mikroklima, které se již od starověku ukazovalo jako mimořádně mírné, a napomáhalo tak lidskému osídlení a rozkvětu zemědělství, pro které je charakteristická vinná réva a olivovníky. V závislosti na expozici révy a převaze písku nebo hlíny je možné získat vína s úžasnou strukturou, která získají správnou vláčnost až po určité době zrání, nebo vína pro přímou konzumaci, která jsou dobře vyvážená, ovocná a květinová.

Castrocaro. Toto území „toskánské Romagni“ bylo výrazně ovlivněno Toskánským velkovévodstvím. Podoblast se tedy vyznačuje spíše svou místní historií a tradicí než zásadními rozdíly oproti vínu vyráběnému v sousední oblasti Oriolo, přestože zde převažuje jílovitá půda.

Predappio. Vysoko položená oblast, svažující se směrem k Apeninám, s jílovitými půdami, někdy ovlivněnými přítomností síry. Víno Sangiovese z této oblasti se vždy těšilo skvělé pověsti, a to díky tradici, která se ústně předávala. Z místního biotypu, který se vyznačuje podlouhlými hrozny, se vyrábějí velmi výrazná ovocná vína s poměrně hořkými třísloviny.

Meldola. Oblast byla obdělávána již v římských dobách a od té doby se zemědělské techniky dále vyvíjely a rozdělovaly, což vedlo k současným výsledkům v enologickém odvětví. Poloha, která je obrácena zejména k severozápadu až severovýchodu, umožňuje vyrábět jemná vína Sangiovese s aromatickým profilem připomínajícím ovoce.

Bertinoro. V této oblasti se tradičně pěstovala odrůda Albana (která tu má dlouhou tradici) a teprve nedávno se ukázalo, že je vhodná i pro odrůdu Sangiovese, jehož pozoruhodná struktura vyžaduje poměrně dlouhou dobu zrání.

Cesena. Vína z Ceseny, o nichž se zmiňují i klasičtí latinští autoři, byla zjevně vždy proslulá. Vína Sangiovese z této kopcovité krajiny mají pozoruhodnou, ale nikoli nepřiměřenou strukturu, a výraznou ovocnou chuť zralých třešní, v níž se snoubí struktura s elegancí.

Mercato Saraceno. Jedná se o oblast, v níž se nejvíce projevuje vliv romagnského flyš-horninového útvaru a jejíž klima je ovlivněno blízkostí vrcholků Apeninského poloostrova. Zdejší víno Sangiovese je velmi dobře vyvážené, s dobrým poměrem alkoholu a kyselin a obsahem tříslovin, které jsou spíše sladké.

Longiano. V půdách v této oblasti se rovněž odráží vliv flyš-horninového útvaru, ale na složení vína Sangiovese má vliv podnebí, což se může projevit na síle těchto vín a případně ohrozit přirozenou eleganci vín získaných v tomto prostředí. Tato vína mají teplou, bohatou chuť po ovoci a dobrou strukturu.

Oblast Rimini se vyznačuje specifickými geologickými podmínkami, díky nimž se podobá spíše Emilii než zbytku Romagni. Půdy v různých údolích jsou výsledkem vývoje různých typů hornin, důležitější jsou však rozdílné mikroklimatické podmínky způsobené jejich expozicí a/nebo blízkostí moře. Sangiovese se zde intenzivně pěstovalo až do roku 1860 a pro nízký obsah alkoholu se vyráběly i šumivé varianty, ale právě z tohoto důvodu se od nich upustilo. V důsledku změny klimatu došlo k jejímu oživení a zvýraznily se některé aspekty.

Coriano. Tato podoblast označuje oblast ležící u moře, jejíž šedé jíly a dobrá expozice umožňují vyrábět vína Sangiovese, která jsou strukturovanější a lépe se hodí ke zrání.

San Clemente. Tento název podoblasti označuje nejteplejší oblast Rimini, s jejími typickými křídami a jíly, které umožňují vyrábět strukturovaná vína s dobrou kyselinkou.

Verucchio. V této oblasti na svazích kopců Valmarecchia vznikají velmi dobře pitelná vína.

Také u ostatních odrůd dochází vlivem interakce s půdou k zajímavým změnám, někdy i mimořádně významným.

Upřednostňování odrůdy Bombino Bianco nebo Albana v oblasti Bertinoro lze rozhodně přičíst vápencové půdě chudé na živiny, která pochází z geologického útvaru Spungone, jenž v této oblasti nejvíce vystupuje na povrch. Díky této půdě je možné úspěšně udržovat přirozenou sílu těchto odrůd, což vede k lepší rovnováze mezi růstem vegetace a výnosem hroznů, a tím i k vyváženějšímu složení moštu. Vápenec dodává vínům jemnější aroma.

Na jílovitých půdách nížiny, které přirozeným způsobem omezují bujnost a produktivitu odrůdy Trebbiano Romagnolo, jsou výrobci schopni vyrábět vína s dobrou strukturou a jemným aroma, přestože se tato odrůda obvykle označuje jako „neutrální“. K výrobě vín Trebbiano, která mají bohatší strukturu, jsou využívány půdy na svazích kopců chudé na živiny. Také vína z hroznů pěstovaných na písčitých půdách (například Terrano a Trebbiano) mají dobré čichové vlastnosti a jsou jemná.

Také vína Albana se liší v závislosti na typu půdy: na hlinitých půdách se vyrábějí strukturovaná vína s tóny medu a sušených meruněk, v oblasti Imola vína nesou výraznější ovocné tóny meruněk a v oblasti Albana ve Faenze se vyznačují květinovými tóny.

8.2 *Kategorie „šumivé víno“ (4)*

Většina tradičních odrůd révy v Romagni dozrává pozdě a řada vyhlášek stanovila jako první den sklizně den svatého Michala (29. září), který ale v dnešní době častěji bývá posledním dnem. Až do konce 60. let 20. století bylo podnebí takové, že sklizeň probíhala v chladném období, což často bránilo úplnému zkvašení cukrů v moštech. Víno se tedy často stáčelo do lahví s určitým množstvím zbytkového cukru a kvašení končilo až v lahvi během následujícího jara, v důsledku čehož vznikala vína perlivá (kategorie 8) nebo šumivá (kategorie 4). Dnešní techniky a technologie umožňují mít kontrolu nad tím, co v minulosti probíhalo spontánně, a zachovat druhy, které se v Romagni vždy vyráběly a konzumovaly. Při této kombinaci prvků spjatých s územím mají klima a odborné znalosti (nebo zkušenosti vinařů) na půdu zásadní vliv a dávají vzniknout tradiční produkci, kterou technika a technologie pouze pomohly zachovat a vylepšit.

Albana Spumante: Lahve s víny odrůdy Albana se vždy používají při oslavách, protože jejich „spuma“ (pěna) z nich činí nápoj pro slavnostní příležitosti. Jedná o středně vyzrálou odrůdu, v níž se obzvláště dobře hromadí cukry, a proto často se používala k doslazování slabších a později vyzrálých odrůd, jako jsou „Trebbiano“ a „Pagadebit“, a k výrobě perlivého vína. Podle romagnské tradice lze Albanu považovat za „liqueur de tirage“.

V poslední době se díky rostoucím zkušenostem ve výrobě vína zdokonaluje a zlepšuje výroba bílých i růžových perlivých a šumivých vín, jelikož vína tradičně vyráběná v Romagni měla spíše světlou – často světle třešňově růžovou – barvu. Dokumenty z minulosti svědčí o tradici šumivých a perlivých vín vyráběných z těch nejtradičnějších odrůd révy: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana i Sangiovese, což dokládá Mantegazza (1871). Tato vína však byla konzumována spíše lokálně, většinou v rodinách výrobců. K obchodování byla určena spíše sladká filtrovaná vína, nikoli již vyrobená perlivá a šumivá vína. Vývoj technologie výroby vína a polních technik (k výrobě šumivých vín jsou zapotřebí hrozny vynikající kvality, mající správně vyvážené cukry a kyselost) umožnil znovu zavést zdokonalenou výrobu tohoto typu.

Kromě šumivých vín s označením odrůdy (například Romagna Trebbiano Spumante) se v dnešní době klade důraz také na šumivá vína vyrobená převážně z tradičních odrůd (například 70 % Trebbiano nebo 70 % Sangiovese), která jsou však obohacená o další odrůdy, jež mohou rozšířit a/nebo zlepšit čichový profil.

Na nejchladnějších půdách, v nejvyšších nadmořských výškách a na nejseverněji orientovaných svazích se mohou vyskytovat světlejší a kyselejší hrozny odrůdy Sangiovese, které jsou vhodné pro výrobu dobře strukturovaných, svěžích a voňavých růžových vín, která mohou vzhledem k zájmu trhu o růžová šumivá vína sloužit také jako základ pro druhotné kvašení. V této souvislosti se ve vínech výrazněji projevují květinové tóny, které jsou doprovázeny tóny čerstvého, nikoliv přezrálého ovoce.

Výroba moderních šumivých vín v oblasti Romagna je tedy výsledkem technologických inovací výrobního procesu, který na základě starobylého druhotného kvašení v láhvi, které se využívalo až do minulého století, dospěl do fáze, kdy jsou při výrobě používány autoklávy, čímž se spojily nejmodernější enologické postupy se staletou tradicí v této oblasti.

8.3 *Kategorie „jakostní šumivé víno“ (5)*

Klimatické změny, zdokonalené pěstitelské a enologické techniky a dodržování legislativních předpisů týkajících se výroby v současnosti umožňují zaměřit se také na výrobu kvalitního, lépe strukturovaného a šumivého vína s déle trvající chutí.

Většina tradičních odrůd révy v Romagni dozrává pozdě a až do konce 60. let 20. století byla sklizeň hroznů dokončována na konci září, přičemž chladné počasí často bránilo úplnému zkvašení cukrů v moštech. Víno se tedy často stáčelo do lahví s určitým množstvím zbytkového cukru, v důsledku čehož následující rok na jaře vznikala vína perlivá nebo šumivá. V současné době technologie umožňuje tyto procesy kontrolovat a zároveň zachovat tradiční druhy vína. Při této kombinaci prvků spjatých s územím mají klima a lidské zkušenosti na půdu zásadní vliv a dávají vzniknout tradiční produkci, kterou technika a technologie pouze pomohly zachovat a vylepšit.

V poslední době se díky rostoucím zkušenostem ve výrobě vína zdokonaluje a zlepšuje výroba bílých i růžových perlivých a šumivých vín, jelikož vína tradičně vyráběná v Romagni měla spíše světlou – často světle třešňově růžovou – barvu. Dokumenty z minulosti svědčí o tradici šumivých a perlivých vín vyráběných z těch nejtradičnějších odrůd révy: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana i Sangiovese, což dokládá Mantegazza (1871). Tato vína však byla konzumována spíše lokálně, většinou v rodinách výrobců. K obchodování byla určena spíše sladká filtrovaná vína, nikoli již vyrobená perlivá a šumivá vína. Vývoj technologie výroby vína a polních technik (k výrobě šumivých vín jsou zapotřebí hrozny vynikající kvality, mající správně vyvážené cukry a kyselost) umožnil znovu zavést zdokonalenou výrobu tohoto typu.

Kromě šumivých vín s označením odrůdy (například Romagna Trebbiano Spumante) se v dnešní době klade důraz také na šumivá vína vyrobená převážně z tradičních odrůd (například 70 % Trebbiano nebo 70 % Sangiovese), která jsou však obohacená o další odrůdy, jež mohou rozšířit a/nebo zlepšit čichový profil a která umožňují získávat kupáže (cuvée) pro výrobu jakostních šumivých vín, která jsou strukturovanější a mají celkový obsah alkoholu nejvýše 9 % objemových, ale i vyrábět jakostní šumivá vína s vyšším tlakem, což umožňuje nechat je déle zrát a lépe konzervovat.

Na nejchladnějších půdách, v nejvyšších nadmořských výškách a na nejseverněji orientovaných svazích se mohou vyskytovat světlejší a kyselejší hrozny odrůdy Sangiovese, které jsou vhodné pro výrobu dobře strukturovaných, svěžích a voňavých růžových vín, která mohou vzhledem k zájmu trhu o růžová šumivá vína sloužit také jako základ pro druhotné kvašení. V této souvislosti se ve vínech výrazněji projevují květinové tóny, které jsou doprovázeny tóny čerstvého, nikoliv přezrálého ovoce.

Výroba moderních šumivých vín v oblasti Romagna je tedy výsledkem technologických inovací výrobního procesu, který na základě starobylého druhotného kvašení v láhvi, které se využívalo až do minulého století, dospěl do fáze, kdy jsou při výrobě používány autoklávy, čímž se spojily nejmodernější enologické postupy se staletou tradicí v této oblasti.

8.4 *Kategorie „perlivé víno“ (8)*

Přítomnost středně pozdních až pozdních odrůd révy vinné (Trebbiano a Pagadebit), často pěstovaných na úrodných půdách, v oblasti Romagna znamenala, že nástup chladné zimy zastavil proces kvašení a ve vínech zůstával vyšší nebo nižší obsah zbytkového cukru. Tak vznikl zvyk pít sladká nebo polosladká vína v podzimním a zimním období a perlivá a šumivá vína v létě po sklizni. Když se vína se zbytkovým cukrem umístila do lahví, proces kvašení znovu započal, když se opět oteplilo, což vedlo k tomu, že se vína stala přirozeně perlivá. Již v té době tedy existovala „nedobrovolná“ tradice výroby šumivých a perlivých vín, která se zdokonalovala s tím, jak rostly odborné znalosti ve výrobě vína: využití nízkých teplot ve sklepích umožňuje zachovat vůně a aroma a použití vybraných kvasinek optimalizuje proces kvašení.

V oblasti Bertinoro pevně zakotvila odrůda Bombino Bianco, v oblasti známá jako Pagadebit, jak uvádí Hohnerlein-Buchinger (1996), a to díky své schopnosti zajistit dobrou produkci i za nepříznivých klimatických podmínek (zejména pozdní mrazy). Na výstavě moštových odrůd ve Forlì v roce 1876 se utkaly hrozny různých odrůd podobných odrůdě Pagadebit pocházející z různých oblastí, přičemž byla uznána osobitá a obdivuhodná tradice pěstování odrůdy Pagadebit v oblasti Bertinoro, kde se vyrábí rovněž perlivá verze). Tato tradice je pravděpodobně důsledkem pěstování této odrůdy ve smíšených vinicích v kombinaci s odrůdou Albana, která poskytovala cukernatost potřebnou pro zvýšení obsahu alkoholu druhé pozdně zrající odrůdy: při neúplném kvašení a stáčení do lahví vznikala šumivá vína, která se dnes označují jako vína vyrobená „metodou předků“.

9. **Specifické další požadavky (balení, označování, další požadavky)**

CHOP „Romagna“ – oblast vinifikace

Právní rámec

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Vinifikace se může provádět na celém území provincií Forlì-Cesena, Ravenna, Boloňa a Rimini.

CHOP „Romagna“ – Oblast výroby perlivých a šumivých vín

Právní rámec

ve vnitrostátních právních předpisech

Typ dalších podmínek

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Výroba typů vína „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante a „Romagna“ Rosato Spumante, jakož i enologické postupy spočívající v druhotném kvašení, stabilizaci a povoleném slazení, mohou být prováděny na celém území regionů Emilia Romagna, Marche, Lombardie, Piemont a Benátsko.

CHOP „Romagna“ – Oblast plnění perlivých a šumivých vín do láhví

Právní rámec

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek

plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Postupy spojené s plněním typů vín s CHZO „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante, „Romagna“ Rosato Spumante do láhví musí být prováděny na území regionů Emilia Romagna, Marche, Lombardie, Piemont a Benátsko. V souladu s platnými unijními a vnitrostátními právními předpisy se musí plnění do láhví nebo balení provádět ve výše uvedené vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna jakost a pověst, zaručen původ a zajištěna účinnost kontrol.

Používání odkazů na podoblasti

Právní rámec

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Při označování a obchodní úpravě vín s CHOP Romagna je přípustné uvádět odkazy na podoblasti popsané v příslušných přílohách specifikace výrobku.

Na etiketě mohou být uvedeny tyto podoblasti: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „Mercato Saraceno“, „Serra“, „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“ a „Verucchio“.

CHOP Romagna, k němuž je připojeno uvedení podoblasti

Právní rámec

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Vinifikace se může provádět na celém území provincií Boloňa, Ravenna, Forlì-Cesena a Rimini.

CHOP Romagna, k němuž je připojeno uvedení podoblasti

Právní rámec

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek

plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Plnění vín s CHOP „Romagna“ s uvedením podoblasti do láhví musí probíhat v oblasti produkce každé podoblasti, včetně oblastí, v nichž je odchylkou povolena vinifikace. V souladu s platnými unijními a vnitrostátními právními předpisy se musí plnění do láhví nebo balení provádět ve výše uvedené vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna jakost a pověst, zaručen původ a zajištěna účinnost kontrol.

Odkaz na specifikaci výrobku

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